

Percorsi ITS Sicani per il biennio 2021/2023

Tecnico superiore responsabile delle produzioni e delle trasformazioni agrarie, agro-alimentari e agro-industriali – Filiera Olivicola, riguardante l'area tecnologica n. 4 "Nuove Tecnologie per il Made in Italy", ambito "Agroalimentare", per la realizzazione di un corso I.T.S. biennale, livello EQF V, per il conseguimento del Diploma ITS di "Tecnico Superiore per il controllo, la valorizzazione e il marketing delle produzioni agrarie, agro-alimentari e agro-industriali" incluso nel Repertorio Regionale di cui al D.A. 2570/2016.

Avvio dei Corsi: **31 ottobre 2021**

Durata percorso formativo: **2 anni suddiviso in 4 semestralità; 1800 ore totali di cui 1000 frontali e di laboratorio e 800 stage in azienda.**

Sede di svolgimento: Bivona (Ag) (280 ore) e Sciacca (AG) (720).

Stage aziendale: presso aziende oleicole di trasformazione e imbottigliamento, aziende agricole ad indirizzo oleicolo, aziende di trasformazione delle olive da mensa;

Figura da formare: Il tecnico della filiera olivicola deve saper: **sviluppare** modelli di impianto innovativi in rapporto al contesto agronomico nel quale si deve operare; **progettare** impianti, a partire dalle opere di messa a coltura e di sistemazione idraulica-agraria; **organizzare** vivai per la produzione di piante certificate, a partire dalla fase di controllo dello stato sanitario delle piante madri e fino alla movimentazione logistica delle stesse; **gestire** tutte le fasi della produzione primaria, dalla messa a dimora delle piante e fino alla raccolta del prodotto; **ottimizzare** il processo di trasformazione del prodotto sia esso destinato all'estrazione di olio sia esso sia indirizzato al consumo diretto (olive da tavola); **valorizzare** il prodotto principale (olio, olive da mensa) e i sottoprodotti della fase primaria (residui di potatura) e della fase industriale (acque di vegetazione, sanse, noccioli); **individuare** il segmento di mercato in cui collocare il prodotto; **focalizzare** le strategie da perseguire per migliorare l'efficienza della filiera produttiva. Il corso attua un percorso formativo innovativo e riserva particolare attenzione alle profonde trasformazioni che l'olivicoltura e l'elaiotecnica stanno attraversando e focalizza l'attenzione sia su attività di formazione di base, in lezioni frontali, sia su aspetti tecnici propri dell'esperienza professionale. Vengono inoltre particolarmente sottolineati aspetti di qualità e tipicità dei prodotti, senza peraltro trascurare il ruolo paesaggistico e multifunzionale che l'olivicoltura riveste in Sicilia. Oltre all'inserimento in aziende olivicole, industrie olearie e per la produzione di macchine per il frantoio, ed enti di assistenza tecnica, gli sbocchi professionali del corso includono attività di consulenza tecnica per l'olivicoltura e l'elaiotecnica, la produzione e la distribuzione nel settore agro-alimentare, l'editoria tecnica.