

L'Agenzia Formativa **Soecoforma** (n. cod. acc. OF 0009) capofila di A.T.S con **QTA Consulting Srl; Agricola Calafata Società Cooperativa Agricola Sociale; Alle Camelie Società Cooperativa Agricola Srl, Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Agro-Ambientali dell'Università di Pisa; l'I.T. Tecnologico Agrario N. Brancoli Busdraghi**, in attuazione dell'Avviso pubblico per la concessione di finanziamenti ex art. 17 comma 1 lett. a) della L.R. 32/2002 per percorsi formativi nella filiera Agribusiness, approvato con D.D. 15358 dell'11/07/2023, a valere sul PR FSE+ Toscana 2021-2027, a seguito dell'ammissione a finanziamento, con D.D. n. 5184 del 07/03/2024, del progetto acronimo **Officine dell'olio 4.0** titolo - **TECNICO DELLE ATTIVITÀ DI CONDUZIONE DELL'OLIVETO E DI GESTIONE DEL FRANTOIO** (codice progetto 312986) organizza il percorso formativo

**“ TECNICO DELLE ATTIVITÀ DI CONDUZIONE DELL'OLIVETO  
E DI GESTIONE DEL FRANTOIO” 4° livello EQF  
Matricola 2024LM0449**

**Repertorio Regionale delle figure professionali (RRFP) n. 133**  
Indirizzo: agricoltura zootecnia silvicoltura e pesca

*Il corso è interamente gratuito in quanto finanziato dalla Regione Toscana con risorse a valere sul PR FSE+ Toscana 2021-2027 e inserito nell'ambito di GiovaniSI ([www.giovanisi.it](http://www.giovanisi.it)), il progetto della Regione Toscana per l'autonomia dei giovani.*

<p><b>DESCRIZIONE DEI CONTENUTI:</b></p>	<p>La figura professionale opera in tutte le attività della filiera olivo-olio, sia per la conduzione dell'oliveto, dove si occupa delle varie operazioni colturali (lavorazione del terreno, potatura degli olivi, concimazione e difesa dell'impianto) sia per la gestione del frantoio, dove si colloca nelle varie fasi del processo di trasformazione delle olive in olio, dalla lavatura delle olive, alla loro frangitura, alla estrazione dell'olio, fino a svolgere una piccola manutenzione dell'impianto.</p> <p>Le Unità Formative presentano un percorso formativo articolato secondo i principali assi d'ambito tracciati dalle AdA/UC della FP133:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>l'oliveto e la sua gestione pratica</b>, con attività diverse a seconda dell'alternarsi delle stagioni e della tipologia d'impianto, che riguardano la cura del suolo, il benessere delle piante, la potatura, la concimazione, l'irrigazione e l'uso delle risorse, la difesa dell'oliveto e la lotta ai parassiti;</li> <li>- <b>l'elaiotecnica</b>, ovvero la trasmissione di tutte quelle conoscenze e competenze relative alle tipologie di frantoi, al loro livello di tecnologizzazione e modalità ordinarie di funzionamento e manutenzione, ai processi per l'estrazione dell'olio, alle tecniche di filtraggio, imbottigliamento e conservazione del prodotto, di monitoraggio della qualità organolettica, di certificazione e valorizzazione del prodotto.</li> </ul> <p>Contenuti: <b>gestione del suolo nell'oliveto, Ecotipi e varietà dell'olivo per la produzione olearia, Sostenibilità e Agricoltura di precisione nell'oliveto, potatura e raccolta per il mantenimento della qualità dell'olivo e dei livelli qualitativi di produzione. Lotta ai parassiti e protezione eco-sostenibile dell'oliveto. Funzionamento e manutenzione del frantoio, igiene dei processi e standard qualitativi di produzione. La qualità dell'olio nel tempo: tecnologie conservative e valutazione dei difetti, certificazione e valorizzazione del prodotto toscano</b></p>
<p><b>COMPETENZE PROFESSIONALI:</b></p>	<p>I partecipanti saranno in grado di raggiungere tutte le conoscenze e competenze agronomiche previste dalla figura professionale: pianificare la concimazione dell'oliveto in relazione alle caratteristiche e all'esigenze dell'impianto (giovane o adulto), effettuare la difesa dell'impianto di olivo da attacchi parassitari di origine animale e vegetale con un monitoraggio attento dell'area di coltivazione, effettuare l'estrazione dell'olio con processi di lavorazione continua e discontinua nel rispetto delle caratteristiche chimiche e organolettiche dei prodotti, effettuare le potature ordinarie e straordinarie dell'olivo utilizzando gli appositi strumenti con competenza e efficacia, rispettando i parametri di un impiego in sicurezza</p>
<p><b>SBOCCHI OCCUPAZIONALI:</b></p>	<p>La figura può lavorare nelle <b>aziende della filiera olivicolo-olearia, in attività di consulenza per l'olivicoltura e l'elaiotecnica, la produzione e la distribuzione nel</b></p>

**settore agro-alimentare.** Opera prevalentemente sotto forma di lavoro dipendente in aziende di settore, anche se non sono escluse forme di lavoro autonomo

Il corso prevede n° **600 ore totali**, di cui n° **130 ore di aula in presenza**, n° **30 ore di FAD sincrona**, n° **145 ore di laboratorio** n° **22 ore di orientamento collettivo**, **8 ore di orientamento individuale** e n°**265 ore di stage in aziende del settore**. Per fruire della FAD sincrona è richiesto ai partecipanti la disponibilità di un Pc o tablet, videocamera, microfono e linea internet.

Le lezioni si svolgeranno in orario i **martedì pomeriggio 14.00-18.00**, il **mercoledì mattina 9.00-13.00**, il **giovedì pomeriggio 14.00-18.00**, oltre a **1-2 sabato mattina ogni mese**. **Le visite didattiche avranno durata variabile**.

La percentuale di frequenza obbligatoria è 70% ore complessive dell'intervento formativo e all'interno di tale percentuale, per almeno il 50% delle ore di attività di stage in azienda ai sensi del D.G.R 988/2019 sez. B1.5. Gli stage si terranno nel territorio della Regione Toscana. La struttura del corso è rappresentata di seguito:

**STRUTTURA DEL PERCORSO FORMATIVO E FREQUENZA:**

N.	U.F.	Durata	di cui ore aula	Di cui ore Fad	Di cui ore laboratorio
1	Gestione del suolo nell'oliveto	40	15	7	18
2	Ecotipi e varietà dell'olivo per la produzione olearia	36	11	3	22
3	Sostenibilità e agricoltura di precisione per l'oliveto	34	18	4	12
4	Potatura e raccolta per il mantenimento della qualità dell'olivo e dei livelli qualitativi di produzione	52	16	10	26
5	Lotta ai parassiti e protezione eco-sostenibile dell'oliveto	44	16	2	26
6	Funzionamento del frantoio, igiene dei processi e standard qualitativi di produzione	53	30	0	23
7	La qualità dell'olio nel tempo: tecnologie conservative e valutazione difetti, certificazione e valorizzazione del prodotto toscano	46	24	4	18
	Totale ore lezione	305	130	30	145
	UF Stage	265			
	Totale ore di accompagnamento	30			

Ai partecipanti sarà garantito il vitto solo nel caso in cui le lezioni giornaliere superino le 6 ore. Saranno poi rimborsate le spese di abbonamento ai mezzi pubblici a tutti coloro che frequenteranno un corso fuori dal proprio comune di residenza che posseggono un reddito familiare ISEE inferiore ad € 8.000,00.

**NUMERO DI ALLIEVI PREVISTO:**

**15**

**REQUISITI DI ACCESSO DEGLI ALLIEVI:**

- Avere compiuto 18 anni.
- Essere disoccupati/inattivi
- Per i cittadini non comunitari, si richiede il possesso di regolare permesso di soggiorno che consente attività lavorativa.
- **Possesso di qualifica professionale livello 3 EQF, o diploma di scuola secondaria di secondo grado, o almeno 3 anni di esperienza lavorativa documentata nell'attività' professionale di riferimento.**

	<p>Per i candidati di <b>madrelingua non italiana si richiede una conoscenza della lingua italiana non inferiore al livello B1</b> del Quadro Comune Europeo di Riferimento per le lingue, certificabile mediante valida attestazione.</p> <p>Qualora il candidato non possieda o non sia in grado di presentare la certificazione richiesta, dovrà sostenere una prova scritta e un colloquio al fine di dimostrare la conoscenza della lingua italiana in riferimento al Quadro comune europeo per la conoscenza delle lingue (QCER) come indicato sopra, in base al livello EQF della qualificazione da conseguire.</p> <p>DGR 988/2019 ss.mm.ii</p>
<b>PERIODO DI SVOLGIMENTO:</b>	Indicativamente dal 20 agosto 2024 al 31 maggio 2025 con sospensione per festività dal 21 dicembre 2024 al 06 gennaio 2025.
<b>SEDE DI SVOLGIMENTO:</b>	<p><b>Lezioni in aula:</b> Soecoforma, Via E. Mattei 293/f, Lucca, I.T. Tecnologico Agrario N. Brancoli Busdraghi, Via Onacrog n. 497, Lucca, Università di Pisa, Via del Borghetto n. 80, Pisa</p> <p><b>Lezioni laboratoriali</b> presso le Camelie Società Cooperativa Agricola, Via della Pieve, 186, Capannori, cooperativa Calafata, Via della Vedova 35, Lucca.</p>
<b>PROVE FINALI E MODALITÀ DI SVOLGIMENTO:</b>	L'esame finale per il rilascio di attestato di qualifica sarà articolato in 3 prove su tutte le UC della figura: test oggettivo, prova pratica, colloquio orale.
<b>CERTIFICAZIONE FINALE:</b>	<p>Al termine del Percorso finalizzato al rilascio della qualifica di <b>tecnico delle attività di conduzione dell'oliveto e di gestione del frantoio</b> è previsto un esame finale. L'ammissione all'esame finale è subordinata alla frequenza minima obbligatoria e all'ottenimento di un punteggio medio almeno sufficiente (60/100) nelle verifiche intermedie.</p> <p>In caso di superamento parziale dell'esame sarà rilasciato un certificato di competenza relativo alle AdA/UC di cui il candidato ha dimostrato il possesso. Coloro che non avranno i requisiti di accesso all'esame Coloro che non avranno i requisiti di accesso all'esame finale (non aver superato la percentuale minima di presenze come da regolamento della L.R. 32/2002 della DGR 988 del 2019 ss.mm.ii) o non avranno superato positivamente le prove di esame , potranno ottenere una “ dichiarazione degli apprendimenti” in caso di superamento , durante il corso, delle verifiche di apprendimento di fine U.F.”.</p>
<b>RICONOSCIMENTO CREDITI:</b>	Per i candidati che al momento dell'iscrizione ne facciano richiesta, verrà istruita procedura di riconoscimento crediti formativi in ingresso a norma DGR 988/2019 e smi sez. B.1.3.
<b>MODALITÀ DI ISCRIZIONE</b>	Le iscrizioni saranno aperte dal 3/07/24 al 2/08/24 Per iscriversi è necessario compilare la domanda d'iscrizione della Regione Toscana reperibile c/o agenzia Soecoforma, Via E. Mattei 293/f, Lucca; <a href="http://www.soecoforma.it">www.soecoforma.it</a>
<b>Documenti da allegare alla domanda di iscrizione</b>	<p>Documento di identità in corso di validità e/o permesso di soggiorno per i cittadini stranieri.</p> <p>Attestato di qualifica professionale livello 3 EQF, o diploma di scuola secondaria di secondo grado, o attestazione del datore di lavoro di aver lavorato almeno 3 anni nell'attività professionale di riferimento.</p>

	Eventuale attestazione linguistica rilasciata da enti certificatori autorizzati atti a dimostrare il livello di conoscenza della lingua italiana posseduto livello B1 per i candidati non di madrelingua italiana.
<b>Scadenza delle iscrizioni</b>	<b>2/08/2024</b>
<b>Modalità di selezione degli iscritti</b>	Qualora le domande ammissibili superino il numero massimo previsto i soggetti attuatori procederanno ad una <b>selezione</b> attivando un'apposita commissione di selezione che svolgerà una <b>prova scritta</b> (domande chiuse a risposta multipla, punteggio prevalente) in cui si verificherà il possesso delle competenze base relative al settore oggetto del corso ed un <b>colloquio motivazionale</b> . Sarà poi assegnato un punteggio maggiore (da definire con la commissione) a coloro che sono in possesso di diploma e/o laurea attinente alla figura e alla possibile esperienza lavorativa pregressa. Nel colloquio, con attribuzione punteggio inferiore alla prova scritta, verrà valutato: il Curriculum Vitae, le motivazioni e il grado di interesse al corso, le aspettative dal punto vista professionale, l'autonomia e la disponibilità agli spostamenti, la possibilità di frequentare con costanza e per 600 ore il corso, altre ed eventuali informazioni rilevanti. E' prevista una riserva del 50% dei posti ad eventuale utenza femminile.
<b>Materiale didattico</b>	Set di materiale didattico individuale composto da borsa di tela, folder, penna, calendario, quaderno per appunti. DPI e attrezzature: scarpe antinfortunistiche, caschetto, guanti, cuffie, forbici da potatura.
<b>Informazioni:</b>	Per informazioni e raccolta iscrizioni rivolgersi dal <b>lunedì al giovedì dalle ore 9.00 alle 17.00 e il venerdì dalle ore 9.00 alle 13.00</b> al numero 0583432232/22/25; mail: i.belcari@soecoforma.it
<b>Referente:</b>	Isabella Belcari e Monica Pelosi