

AgriOIL 4.0: TECNICO SUPERIORE DEI PROCESSI INNOVATIVI PER LA PRODUZIONE E LA VALORIZZAZIONE DELL'OLIO EVO

Disciplina di base	Business English Biologia generale e agraria Chimica generale ed inorganica Informatica applicata	Sviluppo rurale 2014-2020 Regione Molise	I fondi europei in materia di agricoltura e, in particola modo, del Programma di Sviluppo Rurale 2014-2020 della Regione Molise. Redazione e Presentazione di un progetto PSR. Lavorare in team o esporre un progetto realizzato, spendibili nel mondo del lavoro
Tecnica culturale	Tecniche di impianto Ambiente di produzione Gestione del suolo e irrigazione Nutrizione avversità e malattie Gestione e interventi sulla chioma		
Gestione aziendale	Economia aziendale Autoimprenditorialità e start up di impresa Comunicazione e Marketing	Studio dell'analisi sensoriale	Analisi sensoriale dei prodotti oleati. Le qualità dell'Olio EVO. I principali difetti dell'olio: i difetti di produzione, trasformazione e conservazione. Analisi sensoriale, produzione, consumi e marketing. Composizione e analisi chimica oli di oliva
Impianti, macchinari e logistica per il settore oleario Tecniche innovative di estrazione dell'Olio extravergine di oliva Conservazione	Sistemi di produzione tradizionali dell'olio. Spremitura a freddo. Olio denocciolato monovarietale. Studio ed approfondimento delle tecnologie di molitura. Estrazione e stoccaggio del prodotto finito. Valutazione chimico - fisica delle olive. Analisi Chimico - fisiche di controllo e merceologiche, tecnologie di conservazione in atmosfera protettiva. Tecniche di confezionamento ed imballaggio.	Focus area: Percorso integrato Panel TEST Assaggiatore Olio EVO Livello I	Analisi sensoriale applicata. La Degustazione. Programma di assaggio multidisciplinare. Varietà e Tipizzazioni Oli EVO territoriali (Nord-centro Sud-Isole) Applicazione ed uso scheda di degustazione. L'olio nella ristorazione. Carta degli oli. Influenza della tecnologia sulle caratteristiche qualitative e organolettiche dell'olio di oliva: effetto dei sistemi di raccolta, conservazione, trasformazione e separazione sulle caratteristiche organolettiche degli oli Le caratteristiche sensoriali dell'olio d'oliva: origini e cultivar. Le caratteristiche sensoriali dell'olio vergine d'oliva: origini e cultivar.
Focus Area: Percorso Professionale di potatura	Organizzazione, scelta degli utensili da taglio e sicurezza personale. Tecniche di potatura in pieno campo. Impianto e tecniche culturali dell'uliveto - Potatura ordinaria e straordinaria. Gestione pratiche di coltivazione e potatura dell'Olivo.	Strategie commerciali e di marketing dei prodotti oleari	Funzionamento del mercato, obiettivi del marketing, marchi di qualità. Composizione e analisi chimica. Classificazione e mercati di valorizzazione dei prodotti Dop, Igp, Biologico
Paesaggio e gestione territoriale Sistemi ambientali e recupero	Valorizzazione del paesaggio olivicolo. Sistemi di valorizzazione reflui e sottoprodotti	Sicurezza Alimentare. Etichettatura e dichiarazione nutrizionale. Nutraceutica olio EVO	Principi di legislazione alimentare, analisi e predisposizione di etichettature, dichiarazione
Sistemi estrattivi innovativi	Utilizzo di anidride carbonica allo stato solido in produzione. Gli ultrasuoni nel processo di estrazione dell'olio extravergine di oliva. Microonde nel processo di estrazione Innovazione tecnologica nell'estrazione dell'olio sperimentata su scala industriale. Trasmissione telematica e gestione automatizzata dei frantoi oleari. TCP - Telecontrollo - Controllo remoto dell'estrattore centrifugo (industria 4.0) Estrazione e concentrazione dei Polifenoli	Valorizzazione gastronomica delle peculiarità dell'Olio EVO	Momenti educational e degustazioni . L'Olio EVO in cucina. Tecniche di cottura. Abbinamento sensoriale con i principali alimenti e preparati alimentari, ed il vino
Tracciabilità della filiera agroalimentare olearia	Sistemi di gestione della qualità ed enti di certificazione. Gestione delle attestazioni di specificità DOP: ottenimento e mantenimento Certificazione volontaria dei prodotti agroalimentari. Sicurezza alimentare e tracciabilità delle filiere (Certificazione ISO22000 e ISO 22005) Tracciabilità della filiera dell'OLIO EVO		
Legislazione nazionale Europea	Aspetti normativi sulle materie prime, certificazioni e attestazioni di specificità DOP, IGP. Olio EVO - BIO normativa trasversale di riferimento Reg. (CE) n. 834/2007. Normativa relativa alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici. Classificazione e normativa dell'olio di oliva		

ISCRIZIONI APERTE
DAL 02 LUGLIO AL 12 OTTOBRE 2018
Scarica il bando e la domanda di iscrizione sul sito
www.fondazionedemos.it