



LABORATORIO DI INNOVAZIONE PER
L'AGRIBUSINESS TOSCANO

CORSO PER TECNICO DI FRANTOIO

SOGGETTO ATTUATORE: ISTITUTO AGRARIO SEDE: FIRENZE

Produzione aziendale: dalla trasformazione alla vendita dei prodotti (UC 1802) e Operazioni di frantoio (UC 243) - **CODICE PROGETTO 172907**

Bando approvato dalla Regione Toscana con decreto n. 7981 del 29/07/2016 - Graduatoria approvata con decreto n. 9150 del 31/05/2017 Progetto finanziato con le risorse del Fondo Sociale Europeo e realizzato nel territorio dell'UTR di Firenze. Capofila: I.F.O.A. - Istituto Formazione Operatori Aziendali (Accreditamento regionale n° FIO177)

Partners: **ASSOSERVIZI SRL** (Accreditamento regionale n° CR0427), **CO.SE.FI. Consorzio Servizi Formativi alle Imprese** (Accreditamento regionale n° FIO111), **PIN srl - Servizi Didattici e Scientifici per l'Università di Firenze** (Accreditamento regionale n° PO0439), **ISTITUTO AGRARIO DI FIRENZE** (Accreditamento regionale n° FIO807), **ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "B. RICASOLI** (Accreditamento regionale n° SIO696), **CONSORZIO TUTELA PECORINO TOSCANO DOP, AZIENDA AGRICOLA LA CAPANNACCIA**.

Il corso è **interamente gratuito**, in quanto finanziato con le risorse del POR FSE TOSCANA 2014-2020 e rientra nell'ambito di GiovaniSI (www.giovanisi.it), il progetto della Regione Toscana per l'autonomia dei giovani

TIPO DI ATTIVITÀ: certificato di competenze

AREA DI ATTIVITÀ/UC DEL REPERTORIO REGIONALE DELLA FIGURE:
Produzione aziendale: dalla trasformazione alla vendita dei prodotti (UC 1802) e Operazioni di frantoio (UC 243)

DESCRIZIONE DEGLI OBIETTIVI FORMATIVI E DI COMPETENZA

IL CORSO È FINALIZZATO ALL'INSERIMENTO LAVORATIVO. L'obiettivo del corso è quello di fornire le conoscenze necessarie per condurre correttamente tutte le fasi del processo di trasformazione dell'oliva in olio e per conoscere e saper gestire anche le procedure amministrative tipiche del frantoio. L'allievo saprà valutare la materia prima da lavorare ed il miglior sistema di produzione da effettuare. Saprà gestire le macchine in autonomia, controllandone la regolazione ed il funzionamento, nel rispetto della normativa vigente in materia di tutela dell'igiene, della sicurezza e del rispetto ambientale. Avrà inoltre le competenze necessarie per assolvere agli obblighi di legge compresa la gestione sostenibile, amministrativa e tecnica, degli scarti di lavorazione. Inoltre verranno fornite le basi per lo sviluppo delle competenze del candidato anche in materia di commercializzazione del prodotto con particolare attenzione per le tecniche di vendita e per le normative relative alla certificazioni di settore (DOP, IGP, biologico, ...) e al processo di etichettatura

CONTENUTI DIDATTICI

UF1 - HACCP - Sicurezza Alimentare - 12 ore
UF2 - Sicurezza sul Lavoro - 16 ore
UF3 - La materia prima: biologia, varietà, tecnica colturale e qualità del prodotto - 16 ore
UF4 - Tecniche e processi di lavorazione del Frantoio - 36 ore
UF5 - Tecniche di confezionamento, imballaggio e stoccaggio - 8 ore
UF6 - Normativa relativa al settore olivicolo (DOP, IGP, agricoltura biologica) - 8 ore
UF7 - Tecniche di vendita - 8 ore
UF8 - Analisi sensoriale e Panel test Olio - 8 ore
UF9 - Procedure amministrative del Frantoio - 18 ore
UF10 - Smaltimento dei prodotti di scarto dell'olio d'oliva: nuove tecniche per la sostenibilità - 16 ore
UF11 - Stage - 100 ore

DURATA COMPLESSIVA:

Totale ore 246 - formazione in aula (ore) 146 - stage (ore) 100

PERIODO DI SVOLGIMENTO:

Luglio - Dicembre 2018

CALENDARIO SETTIMANALE

Il corso si svolgerà dal lunedì al venerdì per 4-6 ore il giorno

SEDE DI SVOLGIMENTO

ISTITUTO AGRARIO DI FIRENZE, Via delle Cascine, 11
Firenze

NUMERO DI PARTECIPANTI PREVISTO

10

REQUISITI DI ACCESSO DEI PARTECIPANTI

- Essere inattivi, inoccupati o disoccupati
- Possesso di Titolo di istruzione secondaria superiore o almeno 3 anni di esperienza lavorativa nell'attività professionale di riferimento. È preferibile il possesso di diplomi di tipo agrario o agro-tecnico. La verifica dei requisiti minimi (condizione rispetto alla formazione/istruzione, condizione rispetto al lavoro) sarà effettuata sulla documentazione presentata dal candidato (CV, Documento identità, copia diploma o autocertificazione del possesso del titolo di studio, iscrizione al Centro per l'Impiego o autocertificazione condizione occupazionale, per cittadini non comunitari permesso di soggiorno in corso di validità e dichiarazione di valore e di efficacia del titolo di studio). Nel caso di informazioni carenti sarà richiesta documentazione comprovante a supporto.

EVENTUALE MODALITÀ DI RICONOSCIMENTO CREDITI INGRESSO

I crediti formativi saranno riconosciuti su richiesta dell'interessato e sulla base di dati oggettivi ovvero solo se trattasi di competenze già certificate/attestate e dimostrate attraverso documentazione formale, nel rispetto di quanto previsto dalla DGR 532/09 e s.m.i.

Saranno riconosciuti crediti formativi in ingresso per i candidati che potranno presentare una dichiarazione di apprendimenti relativa a una o più conoscenze / capacità relative ad UC oggetto del corso oppure un certificato di competenze relativo ad intere UC oggetto del corso

VERIFICHE E CERTIFICAZIONE FINALI

Al fine di verificare il raggiungimento degli obiettivi di apprendimento è prevista la realizzazione di prove di verifica intermedie che saranno somministrate dopo la conclusione di ogni unità formativa. Le verifiche contribuiranno a determinare la valutazione di ammissione all'esame finale. Per l'ammissione all'esame finale è necessaria la frequenza di almeno il 70% delle ore previste di cui almeno il 50% delle ore di stage.

L'esame finale sarà articolato in:

- Prove tecnico-pratiche
- Prova Orale

MODALITÀ DI ISCRIZIONE

Le domande potranno essere consegnate dal 02/07/2018 al 02/08/2018:

- a mano presso I.F.O.A., Via R. Leoncavallo, 15/3 Firenze
- tramite raccomandata A/R a I.F.O.A. Via R. Leoncavallo, 15/3 50127
- tramite fax allo 055/331583

Il soggetto che invia la domanda per posta è responsabile del suo arrivo all'Agenzia formativa entro la scadenza sopra indicata. Non fa fede il timbro postale

SCADENZA DELLE ISCRIZIONI: 02/08/2018

MODALITÀ DI SELEZIONE DEGLI ISCRITTI

Una volta effettuato lo screening delle candidature, qualora il numero dei candidati in possesso dei requisiti richiesti fosse superiore di oltre il 20% al numero di posti disponibili, saranno effettuate le seguenti prove di selezione:

- Test attitudinali
- Colloquio individuale

Le informazioni riguardanti la data, l'ora e il luogo di svolgimento delle prove di selezione saranno comunicate in forma scritta almeno 5 giorni lavorativi prima dello svolgimento della prima prova di selezione

La graduatoria finale sarà redatta secondo i seguenti criteri:

- maggior punteggio complessivo ottenuto nelle prove di selezione
 - almeno il 50% dei partecipanti donne
 - A parità di punteggio sarà data la precedenza alla minore età
- L'esito della graduatoria sarà comunicato in forma scritta a ciascun candidato

DOCUMENTI DA ALLEGARE ALLA DOMANDA DI ISCRIZIONE

- Domanda di Partecipazione su format regionale scaricabile dal sito dell'Agenzia (www.ifo.it);
- Fotocopia di un documento di identità in corso di validità;
- Copia del titolo di studio o autocertificazione ai sensi DPR 445/2000;
- Curriculum Vitae redatto in formato europeo
- Documentazione attestante l'iscrizione a uno dei Centri per l'Impiego della Regione Toscana o autocertificazione attestante lo stato di disoccupato/inoccupato/ inattivo;
- Se cittadini non comunitari, copia di regolare permesso di soggiorno che consente attività lavorativa e dichiarazione di valore e di efficacia del titolo di studio

INFORMAZIONI:

c/o Istituto Agrario di Firenze - Via delle Cascine, 11. Orari: 09.00-13.00
c/o IFOA, Via R. Leoncavallo, 15/3 Firenze Orari: lun - giov 09.00 -13.00 / 14.00-17.00
ven 09.00-13.00

REFERENTE:

Referenti: ISTITUTO TECNICO AGRARIO
Vieri Baldocci - Anna Rosa Lunghi
Tel 055 / 362161
Mail: itagr@agrariofirenze.it - c.a Anna
Rosa Lunghi

REFERENTE:

I.F.O.A.
Manuela Cellini cellini@ifoa.it
Francesca Tagliaferri tagliaferri@ifoa.it
Chiara Protasi protasi@ifoa.it
tel. 055/3245306

N.B. = I DATI RELATIVI ALL'ORGANIZZAZIONE DEL CORSO POSSONO SUBIRE VARIAZIONI