



# TECNICO QUALIFICATO PER IL CONTROLLO DELLA QUALITA' OLEARIA - Profilo non più attivabile dal 17/06/2010

Settore ISFOL: 01 - AGRICOLTURA  
SubSettore ISFOL: 0116 - Varie in agricoltura  
Codice Profilo: 0116001

## Descrizione

E' una professionalità che opera nel settore dell'agricoltura, caccia e relativi servizi. Controlla e dirige i processi di trasformazione delle olive in olio secondo prassi di qualità, garantisce le procedure HACCP, ottempera agli obblighi di legge, organizza la conservazione del prodotto e valuta caratteristiche analitiche e qualità merceologiche. Collabora con i progettisti di impianti e macchinari. Opera assumendo le responsabilità del ruolo tecnico che svolge, ivi compreso l'aggiornamento.

## Codice ISFOL (comparto)

0116 - Varie in agricoltura

## Codice ATECO

A01 - AGRICOLTURA, CACCIA E RELATIVI SERVIZI

**Tipologia:** Qualifica Professionale

**Livello europeo qualifica:** III.c

## Riferimenti normativi

## Obiettivi di competenza e relative aree di sapere (BASE)

	obiettivi competenze	aree di sapere
1	Educazione ambientale.	Nozioni di educazione ambientale e tematiche ecologiche.
2	Agricoltura biologica e biodinamica.	Pratiche e metodi di agricoltura biologica e biodinamica.
3	Regolamento europeo in materia di produzione biologica.	Marchi di qualità e certificazioni; enti di certificazione; regolamento europeo in materia di produzione biologica; valorizzazione e tutela della qualità del prodotto.
4	Sicurezza, igiene e prevenzione sul lavoro .	Legislazione sulla sicurezza nei luoghi di lavoro e HACCP.
5	Contratto di lavoro e principali normative regolanti il rapporto di lavoro.	Introduzione al mercato del lavoro e normativa relativa. Normativa su imprenditoria giovanile e femminile.
6	Normativa amministrativa e fiscale del settore agricolo.	Legislazione amministrativa e fiscale del settore agricolo.

7	Conoscenze informatiche.	Programmi informatici di gestione.
---	--------------------------	------------------------------------

### Obiettivi di competenza e relative aree di sapere (TECNICO-PROFESSIONALI )

	obiettivi competenze	aree di sapere
1	Raccolta, trasformazione, conservazione (gestione e tecnologia) olearia.	Metodi e tecniche di estrazione, separazione e conservazione del prodotto oleario; tecniche di confezionamento e stoccaggio. Tipologie di frantoio; gramolatura, estrazione e separazione, filtrazione.
2	Commercializzazione.	Problematiche attuali e limiti qualitativi dei prodotti disponibili sul mercato.
3	Determinazione organolettica e analitica del prodotto oleario.	Caratteristiche merceologiche del prodotto: monitoraggio e determinazione organolettica.
4	Tecniche di estrazione, valorizzazione, tutela e miglioramento della qualità del prodotto oleario.	Tecniche estrattive di qualità. Pratiche e metodi biologici e biodinamici; elementi di olivicoltura; tecniche di raccolta, conservazione e metodi di trasformazione del prodotto oleario.
5	Conoscenza degli strumenti e dei processi di trasformazione in olio necessari, secondo uno standard qualitativo ottimale.	Caratteristiche analitiche e qualità merceologiche del prodotto oleario. Valorizzazione della qualità del prodotto oleario; pratiche e tecniche estrattive e di trasformazione. Tecniche di raccolta, trasformazione, conservazione, trasporto e lavaggio; metodi di commercializzazione; valorizzazione e tutela della qualità del prodotto oleario; regolamento comunitario 2092/91 e marchio Demeter.
6	Olivicoltura e Gestione ottimale di tutte le fasi del processo produttivo.	Nozioni di olivicoltura; le cultivar, il germoplasma, il DOP; tipologie di sestri di impianto. Elementi e pratiche di olivicoltura; tecniche di raccolta, conservazione, trasporto, lavaggio, frangitura, gramolatura, estrazione, separazione e conservazione.
7	Normativa su gestione e manutenzione di un impianto elaiotecnico.	Legislazione inerente la conduzione e la manutenzione di un impianto elaiotecnico; programmi gestionali del settore.
8	Igiene, profilassi e sicurezza del lavoro in ambito agronomico e elaiotecnico.	Elementi di chimica e biologia applicati all'analisi di laboratorio; nozioni di sicurezza sul lavoro, igiene e profilassi applicate al settore elaiotecnico.
9	Valutazione dell'impatto dei prodotti chimici di sintesi, organici biologici e biodinamici sull'ambiente e sul prodotto.	600 Tecniche di agricoltura biologica e biodinamica; elementi di ecologia ed educazione ambientale.

### Obiettivi di competenza e relative aree di sapere (TRASVERSALI)

	obiettivi competenze	aree di sapere
1	Rapporti interpersonali a monte e a valle e livelli di responsabilità.	Conoscenza del mondo del lavoro e del proprio ruolo professionale.

**Durata minima (ore): 600**

**Requisiti di ingresso**

	Titoli di istruzione	Qualifiche professionali conseguite mediante percorso/i formativo/i	Eventuali altri requisiti aggiuntivi rispetto ai titoli di studio/formazione
a)	ISTRUZIONE SECONDO CICLO: (titolo attestante il compimento del percorso relativo al secondo ciclo dell'istruzione (sistema dei licei o sistema dell'istruzione e formazione professionale))		
b)		FORMAZIONE PROFESSIONALE: qualifica professionale di livello: II (corrispondente a profilo professionale nel settore/subsetto di riferimento)	
c)	ISTRUZIONE PRIMO CICLO: (diploma di scuola secondaria di primo ciclo)		Esperienza lavorativa biennale nel settore di riferimento

**Sbocchi occupazionali**

\*Trova impiego nei frantoi e nelle aziende pubbliche e private di produzione olearia, nelle industrie meccaniche di tecnologia olearia, nelle ditte di commercializzazione e di promozione dell'olio.

**Professionalità docente**

\*Diploma o laurea preferibilmente in agraria, esperti del settore agronomico, elaiotecnico, delle tra-sformazioni alimentari, ricercatori centri sperimentali, funzionari delle PP. AA e agenzie di sviluppo.

**Attrezzature e sussidi didattici**

\*Aula attrezzata con lavagna luminosa e a fogli mobili, sussidi audiovisivi e informatici, laboratorio di analisi, laboratori per attività pratica.

**Note**