

L'Agenzia Formativa **CENTRO L.I.F.E.** (n. cod. accr. OF0303) capofila di A.T.S con FO.RI.UM Società Cooperativa (n. Cod. Acc. OF0265) - TENUTA SANTINI Società Agricola di Santini M&S - OLIVICOLTORI TOSCANI ASSOCIATI Soc. Coop. Per azioni, 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. 7057 del 28/03/2024, del progetto acronimo AGRI-OIL titolo TECNICO DELLE ATTIVITÀ DI CONDUZIONE DELL'OLIVETO E DI GESTIONE DEL FRANTOIO (codice progetto 313029) organizza il percorso formativo

**CORSO DI QUALIFICA IN**  
**"TECNICO DELLE ATTIVITÀ DI CONDUZIONE DELL'OLIVETO E DI GESTIONE DEL**  
**FRANTOIO "**  
**"AGRI-OIL"**  
**(figura RRFP n. 133)- Liv 4 EQF**  
**MATRICOLA 2024LM0429**

***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.***

<b>DESCRIZIONE DEI CONTENUTI:</b>	Il Tecnico delle attività di conduzione dell'Oliveto e di gestione del frantoio (133) 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. Questa figura professionale può svolgere le funzioni suddette in piena autonomia nell'ambito di un gruppo di lavoro, ma può anche ritrovarsi lui stesso a programmare e coordinare delle specifiche attività nel corso del ciclo produttivo.
<b>COMPETENZE PROFESSIONALI e FINALITA' ed OBIETTIVI::</b>	I partecipanti saranno in grado di: Pianificare la concimazione dell'oliveto in relazione alle caratteristiche e alle 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 le potature ordinarie e straordinarie dell'olivo utilizzando gli appositi strumenti con competenza e efficacia, rispettando i parametri di un impiego in sicurezza Effettuare l'estrazione dell'olio con processi di lavorazione continua e discontinua nel rispetto delle caratteristiche chimiche e organolettiche dei prodotti
<b>SBOCCHI OCCUPAZIONALI:</b>	Oltre all'inserimento nelle aziende della filiera olivicoloolearia, gli sbocchi professionali includono l'attività di consulenza per l'olivicoltura e l'elaiotecnica, la produzione e la distribuzione nel settore agro-alimentare.
<b>STRUTTURA DEL PERCORSO FORMATIVO E FREQUENZA:</b>	Il corso prevede n°600 ore totali, di cui n° 120 ore di aula, n° 210 ore di laboratorio n°30 ore di orientamento (22 ore collettivo + 8 ore individuale ) e n° 240 ore di stage in aziende del settore. Gli stage si svolgeranno nel territorio della regione Toscana. Le lezioni si svolgeranno in orario 9:00 – 13:00 o 14:00 – 18:00 dal (giorni settimana) lunedì al venerdì. Le lezioni saranno tutte in presenza. La percentuale di frequenza obbligatoria è 70% (di cui almeno il 50% delle ore di stage) Il percorso è articolato nelle seguenti unità formative: UF1 - Sicurezza sui luoghi di lavoro e Haccp - 24 ore aula UF2 - Strumenti e attrezzature - 32 ore ( 12 di aula + 20 di laboratorio) UF3 - Concimazione dell'oliveto: tipologia di concimazione, prodotti fertilizzanti,

	<p>concimazione biologica e biodinamica – 54 ore (14 di aula + 40 di laboratorio)</p> <p>UF4 - Parassiti e malattie dell'olivo - 28 ore (18 di aula + 10 di laboratorio)</p> <p>UF5 - Difesa dell'oliveto: strategie di difesa a basso impatto, di tipo integrato e biologico – 56 ore( 16 di aula +40 di laboratorio)</p> <p>UF6 - I processo produttivo dell'olio - 62 ore (12 di aula + 50 di laboratorio)</p> <p>UF7 - Tecniche di potatura dell'olivo - 74 ore (24 di aula + 50 di laboratorio)</p> <p>UF8 – stage – 240 ore</p> <p>Accompagnamento orientativo – 30 ore ( di cui 22 ore di accompagnamento collettivo e 8 ore di accompagnamento individuale)</p> <p>Verranno organizzate anche visite didattiche</p>
<b>NUMERO DI ALLIEVI PREVISTO:</b>	15 allievi
<b>SOGGETTI DESTINATARI DELL'INTERVENTO e REQUISITI MINIMI DI AMMISSIONE DEGLI ALLIEVI:</b>	<p>Compimenti del diciottesimo anno di età, inattivi, inoccupati o disoccupati</p> <p>Per la figura di tecnico necessita:</p> <p>Qualificazione professionale di livello 3 EQF oppure Diploma di scuola superiore di secondo grado oppure almeno 3 anni di esperienza lavorativa documentata nell'attività professionale di riferimento</p> <p>I cittadini non di madrelingua italiana devono essere in possesso del livello di certificazione della lingua italiana B1</p>
<b>PERIODO DI SVOLGIMENTO:</b>	Agosto 2024 – giugno 2025
<b>SEDE DI SVOLGIMENTO del CORSO:</b>	<p>CENTRO L.I.F.E. , Via S. MAMANTE n° 44, EMPOLI, FI, 50053 (aula didattica)</p> <p>VIA XI FEBBRAIO, 4/A EMPOLI (aula didattica)</p> <p>Laboratori:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- VIA EMPOLESE CERBAIA SAN CASCIANO IN VAL DI PESA (Frantoio/oliveto)</li> <li>- POGGIO TEMPESTI – CERRETO GUIDI (oliveto)</li> <li>- VIA DI PETROIO VIA CIAMBELLANA, VIA APPARITA – VINCI (oliveto)</li> <li>- LOC PIASTRINO – TOIANO – VINCI(oliveto)</li> <li>- VIA DEI COLLI CERRETO GUIDI (oliveto)</li> <li>- VIA CAMPIGLIANA – VINCI (oliveto)</li> </ul>
<b>PROVE FINALI E MODALITÀ DI SVOLGIMENTO:</b>	L'esame finale sarà strutturato su tutte le UC della figura con prove tecnico-pratiche e colloquio.
<b>TIPOLOGIA DI 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> livello 4EQF è previsto un esame finale.</p> <p>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 competenze relativo alle ADA/UC di cui il candidato ha dimostrato il possesso. 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 UF.</p>
<b>RICONOSCIMENTO CREDITI:</b>	I soggetti ammessi al corso possono fare richiesta di riconoscimento di crediti formativi allegando idonea documentazione comprovante le competenze già possedute (attestati, dichiarazioni di competenze, autocertificazioni). L'ente organizzatore potrà richiedere integrazioni alla documentazione presentata. Il riconoscimento dei crediti sarà quindi valutato ed approvato da apposita commissione e permetterà la riduzione del monte ore del percorso formativo ai sensi della DGR 988/2019 ss.mm.ii.
<b>MODALITA' DI ISCRIZIONE</b>	<p>Le domande di iscrizione potranno essere presentate entro il 27/07/2024 nelle seguenti modalità</p> <p>A mano presso gli uffici negli orari: (9:00 – 13:00 / 15:00 -18:00)</p> <p>Via e-mail all'indirizzo – <a href="mailto:centrolife@centrolife.it">centrolife@centrolife.it</a> - <a href="mailto:info@forum.it">info@forum.it</a></p> <p>Posta raccomandata presso gli uffici di Centro Life e Fo.Ri.Um sc</p> <p>Il soggetto che invia la domanda è responsabile del suo arrivo all'Agenzia formativa entro la scadenza sopra indicata. Non fa fede il timbro postale.</p>

<b>Documenti da allegare alla domanda di iscrizione</b>	<p>Domanda di iscrizione della Regione Toscana firmata e compilata.  Documento di identità in corso di validità e Codice fiscale.  Copia del permesso di soggiorno in corso di validità per i cittadini extracomunitari.  Curriculum vitae datato e firmato.  Attestazione linguistica rilasciata da enti certificatori autorizzati atti a dimostrare il livello di conoscenza della lingua italiana posseduto, livello B1 per candidati non di madrelingua italiana. Qualora il candidato non posseda 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 di riferimento per la conoscenza delle lingue (QCER), come indicato sopra, in base al livello EQF della qualificazione da conseguire. DGR 988/19 ss.mm.ii.</p>
<b>Scadenza delle iscrizioni</b>	28/07/2024
<b>Modalità di selezione degli iscritti</b>	<p>Qualora le domande ammissibili superino il numero massimo previsto, i soggetti attuatori procederanno ad una selezione nel seguente modo:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Test di cultura generale (20 domande chiuse a risposta multipla) volto a verificare le competenze di base tecnico scientifiche e le competenze linguistiche (italiano) (20%),</li> <li>- Colloquio di verifica della motivazione, teso a comprendere le reali motivazioni e le concrete possibilità di frequenza del corso e di analisi delle prove scritte (70%)</li> <li>- Valutazione del curriculum vitae (10%).</li> </ul> <p>I partecipanti verranno contattati all'indirizzo email fornito nella scheda di iscrizione almeno n. 5 giorni prima della selezione). La selezione avrà luogo presso la sede del Centro L.I.F.E. in via San Mamante, 44 50053 Empoli (FI)</p>
<b>MATERIALE DIDATTICO:</b>	<p>Ogni alunno sarà dotato di un di materiale didattico per le lezioni in aula (dispense o materiale online) e per le attività laboratoriale e lo stage (forbici, seghetto) oltre ai Dispositivi di protezione individuale (scarpe antinfortunistiche, guanti, occhiali ) in modo completamente gratuito.</p>
<b>Informazioni :</b>	<p><u>CENTRO LIFE</u>  Via S. MAMANTE n° 44, 50053 EMPOLI, FI, Tel. 0571 79874 - Fax. 0571 942190  e-mail: <a href="mailto:centrolife@centrolife.it">centrolife@centrolife.it</a> sito web: <a href="http://www.centrolife.it">www.centrolife.it</a>  Referenti: Anna Maria Sonnimini e Anna Ravegnani</p> <p><u>FO.RI.U.M. SC</u>  Piazza Padre Pio, 9 56029 Santa Croce sull'Arno (PI) 0571/360069 Fax 0571/367396  e-mail: <a href="mailto:info@forium.it">info@forium.it</a> sito web: <a href="http://www.forium.it">www.forium.it</a>  Referenti: Cinzia Mastromarino e Elena Profeti</p>
<b>Referente agenzia:</b>	ANNA MARIA SONNIMINI



Olivicoltori  
Toscani  
Associati