

L'Agenzia Formativa **CENTRO LIFE**, (n. cod. accr. OF 0303) capofila di A.TS con FORIUM 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

AGRI-OIL



Immagini di Freepik

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 Giovani (www.giovanisi.it), il progetto della Regione Toscana per l'autonomia dei giovani.

Tecnico delle attività di conduzione dell'oliveto e di gestione del frantoio

CONTENUTI

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 culturali (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.

DURATA, ORARIO E ISCRIZIONI

Durata di **600 ore** da **Agosto 2024** a **Giugno 2025**, dal lunedì al venerdì, dalle ore 09 - 13 oppure 14- 18. Le domande di iscrizione potranno essere presentate **entro il 28/07/2024** nelle seguenti modalità. **Max. 15 allievi**. A mano presso gli uffici negli orari: (9 - 13 / 15 -18)

Via e-mail all'indirizzo centrolife@centrolife.it o info@forium.it
Posta raccomandata presso gli uffici: Centro LIFE e Fo.Ri.Um sc
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.

CORSO GRATUITO di qualifica per adulti

SOGGETTI DESTINATARI

Maggiorenni inattivi, inoccupati o disoccupati. Per la figura di tecnico necessita: 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. I cittadini non madrelingua devono essere in possesso del livello di certificazione della lingua italiana B1.

INFORMAZIONI

Centro LIFE

Via S. Mamante n° 44, 50053 Empoli FI,
Tel 0571\79874

centrolife@centrolife.it - www.centrolife.it
Referenti:

Anna Maria Sonnimini e Anna Ravegnani

Fo.Ri.Um. sc

Piazza Padre Pio, 9 56029 Santa Croce sull'Arno PI Tel 0571\360069 Fax 0571\367396
info@forium.it - www.forium.it

Referenti:

Cinzia Mastromarino e Elena Profeti



Immagini di Freepik



Immagini di Freepik

PERCORSO FORMATIVO

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. Il percorso è articolato nelle seguenti unità formative:

- UF1** - Sicurezza sui luoghi di lavoro e Haccp;
- UF2** - Strumenti e attrezzature;
- UF3** - Concimazione dell'oliveto: tipologia di concimazione, prodotti fertilizzanti, concimazione biologica e biodinamica;
- UF4** - Parassiti e malattie dell'olivo;
- UF5** - Difesa dell'oliveto: strategie di difesa a basso impatto, di tipo integrato e biologico;
- UF6** - Il processo produttivo dell'olio;
- UF7** - Tecniche di potatura dell'olivo;
- UF8** - Stage.

Accompagnamento orientativo.

Verranno organizzate anche visite didattiche.

CERTIFICAZIONI

Al termine del Percorso finalizzato al rilascio della qualifica di Tecnico delle attività di conduzione dell'oliveto e di gestione del frantoio livello 4EQF è previsto un esame finale.

SEDI

CENTRO L.I.F.E.

Via S. Mamante 44, Empoli, FI, 50053 (aula didattica)

Via XI Febbraio 4/a Empoli, FI, 50053 (aula didattica)

Laboratori:

- Via Empolese, Cerbaia - San Casciano in Val di Pesa (frantoio/oliveto)
- Via di Petroio, Via Ciambellana, Via Apparita - Vinci (oliveto)
- Poggio Tempesti - Cerreto Guidi (oliveto)
- Loc Piastrino, Toiano - Vinci (oliveto)
- Via dei Colli - Cerreto Guidi (oliveto)
- Via Campigliana - Vinci (oliveto)

DOCUMENTI DA ALLEGARE

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.

SELEZIONE ISCRITTI

Qualora le domande ammissibili superino il numero massimo previsto, verrà effettuata una selezione.