

IL POTATORE DELL'OLIVO

SCHEDA CORSO

Il corso ha l'obiettivo di trasferire conoscenze e abilità pratiche finalizzate ad assicurare la corretta potatura dell'olivo, il miglioramento della sua resa e la longevità dell'oliveto. Particolare attenzione sarà dedicata alla tecnica di potatura a vaso policonico, che sarà trattata in dettaglio durante le attività

Il progetto prevede 23 ore di formazione suddivise in attività teorica, laboratorio di degustazione dell'olio e attività pratica in oliveto + 16 ore facoltative di attività in affiancamento. La formazione è così strutturata:

- 8 ore di attività teorica (**online in modalità live + registrazione**);
- 12 ore di laboratorio pratico in oliveto (**in presenza**);
- 3 ore di degustazione e cenni di analisi sensoriale dell'olio (**online in modalità live + registrazione**);
- 16 ore di attività di affiancamento in campo (**in presenza facoltativo per il partecipante**).

MODULI FORMATIVI

Modulo 1 FORMAZIONE TEORICA ONLINE | 8 ORE

*4 appuntamenti teorici **ONLINE IN MODALITA' LIVE + REGISTRAZIONE***

1. **Aspetti generali della coltivazione olivicola:** origine, clima, terreno, modelli colturali di riferimento.
2. **Aspetti di fisiologia della pianta legati alla potatura:** biologia fiorale, habitus, esigenze luminose e idriche, alternanza produttiva;
3. **Tecniche e pratiche dell'innesto:** tipi di innesto, scelta del portainnesto, tecniche di esecuzione, cura e gestione post-innesto;
4. **Parassiti e malattie dell'olivo:** identificazione dei principali parassiti e malattie, metodi di prevenzione e trattamento (biologici e chimici), strategie di gestione integrata dei parassiti;
5. **Meccanismi di difesa e deperimento della struttura;**
6. **Aspetti generali della potatura:** obiettivi, valutazioni economiche, epoca, intensità, gestione residui, strumentazione e misure di sicurezza; la potatura di allevamento, di produzione, di riforma e ricostruzione;
7. **Forme di allevamento più diffuse e criteri di scelta.**

Modulo 2 LABORATORIO PRATICO IN OLIVETO | 12 ORE

*4 appuntamenti laboratoriali **IN PRESENZA***

Applicazione delle tecniche di potatura e innesto attraverso esercitazioni dirette su olivi, con dimostrazioni da parte dell'istruttore e feedback personalizzato.

Modulo 3 DEGUSTAZIONE E CENNI DI ANALISI SENSORIALE | 3 ORE

*1 appuntamento laboratoriale **ONLINE IN MODALITA' LIVE + REGISTRAZIONE***

Degustazione e cenni di analisi sensoriale di oli prodotti da cultivar differenti.

Modulo 4 AFFIANCAMENTO IN OLIVETO | 16 ORE

Attività di affiancamento **IN PRESENZA**

Attività di affiancamento in oliveto avente la finalità di consentire ai partecipanti l'applicazione delle conoscenze e competenze teorico/pratiche acquisite durante la formazione. Grazie a questa azione i partecipanti hanno l'opportunità di sviluppare competenze pratiche, acquisire familiarità con il contesto lavorativo e affinare le abilità specifiche richieste nel rispetto di elevati standard di qualità.

METODOLOGIE DIDATTICHE

Le attività formative sono svolte sia a distanza sia in presenza. L'impostazione delle lezioni è basata su metodologie di didattica attiva improntate su input proposti dal docente, cui fanno seguito momenti di confronto e di analisi dei risultati raggiunti attraverso laboratori pratici e test di verifica degli apprendimenti.

DURATA E CALENDARIO DELLE LEZIONI

Il corso ha una durata complessiva di 39 ore da svolgersi in un arco temporale di circa 4 mesi, dal mese di gennaio fino al mese di aprile.

Le attività si svolgono in giorni infrasettimanali programmati con largo anticipo nel rispetto delle seguenti fasce orarie:

- teoria online: orario pomeridiano 15.30/18.30
- laboratorio pratico in oliveto: orario mattutino 09.00/13.00
- affiancamento in oliveto: orario mattutino 09.00/13.00
- degustazione degli oli: orario pomeridiano 15.30/18.30

NUMERO DI PARTECIPANTI, REQUISITI IN INGRESSO E RISERVE

Per partecipare alle attività non occorre avere particolari requisiti o possedere determinati titoli di studio. La partecipazione è aperta a tutti coloro che intendono migliorare le proprie competenze purché maggiorenni al momento dell'avvio del corso.

L'avvio delle attività sarà subordinato al raggiungimento di un numero minimo di adesioni pari a 15 e fino a un massimo di 20.

CERTIFICAZIONE RILASCIATA

Al termine del corso verrà rilasciato l'**attestato di partecipazione** valido per tutti gli usi consentiti dalla legge.

QUOTA DI PARTECIPAZIONE E MODALITÀ DI PAGAMENTO

Il corso ha un prezzo pari ad euro **€ 295,00** per ogni singolo partecipante. Viene riservato uno sconto pari ad **€ 30,00** a coloro che hanno partecipato in passato a corsi realizzati da Istrù.

La quota prevede:

- 39 ore di attività formativa;
- kit di degustazione dell'olio + materiale di cancelleria (block notes e penna);
- slide in formato elettronico;
- coordinamento, segreteria didattica e organizzativa attiva dal lunedì al venerdì per tutta la durata del corso;
- verifiche dell'apprendimento in itinere ed ex post;
- attestato di frequenza;
- assicurazione privata contro gli infortuni stipulata con Generali S.p.A.;

- possibilità di far parte di una community di persone in grado di alimentare e favorire lo scambio di esperienze e opportunità di networking utili una volta concluso il percorso.

BORSE DI STUDIO

È prevista la concessione di **2 borse di studio che coprono il 100 % delle spese di partecipazione**. Le borse sono finanziate da Istrù e sono riservate esclusivamente ai candidati che dimostrano un'elevata motivazione e il possesso dei seguenti requisiti:

- stato di inoccupazione/disoccupazione
- reddito ISEE non superiore a 15mila euro
- titolo di laurea di 1° livello o superiore

La procedura di selezione si svolgerà nel rispetto dei seguenti criteri di attribuzione dei punteggi:

- ISEE: 10 punti per ISEE pari o inferiore a € 15.000,00
- Status occupazionale: 1 punto per ogni semestre di disoccupazione/inoccupazione fino a un massimo di 10 punti
- Lettera motivazionale: da 0 a 10 punti
- Colloquio conoscitivo: da 0 a 20 punti

L'adesione al corso in autofinanziamento comporta il versamento di una quota di iscrizione pari ad **€ 50,00 (cinquanta/00)** da allegare al momento della compilazione e invio della domanda di partecipazione. In funzione dei requisiti posseduti dai candidati il prezzo del corso è pari a:

- **€ 265,00 (duecentosessantacinque/00)**: per i candidati che in passato hanno già frequentato corsi Istrù;
- **€ 295,00 (duecentonovantacinque/00)**: per i candidati che NON hanno mai frequentato corsi Istrù.