A Roma si formano nuovi esperti dell’olio. Ultime iscrizioni per “EVOlogo”, un corso biennale e completamente gratuito

La nuova edizione del percorso offerto da ITS Academy Agroalimentare A Roma, mira a fornire compoetenze approfondite nel settore olivicolo-oleario, con certificazioni riconosciute a livello europeo. 1000 ore di lezioni in aula, laboratori e visite didattiche distribuite su tre giorni a settimana, oltre a 800 ore di stage presso aziende

L’**olio di oliva** è molto più di un semplice ingrediente. È il cuore di una tradizione millenaria, simbolo della dieta mediterranea e pilastro di un’economia che abbraccia territori e culture.

Il settore olivicolo-oleario, tuttavia, sta vivendo un’evoluzione che richiede nuove competenze e figure professionali in grado di valorizzare e innovare questa filiera. È qui che entra in gioco la figura dell’“**EVOlogo**”, un esperto capace di coniugare conoscenze tecniche e capacità manageriali per guidare il futuro dell’olio d’oliva e delle olive da tavola.

Ultime iscrizioni per “EVOlogo”: il corso biennale gratuito di ITS Academy Agroalimentare (Foto © ITS).

Il Corso EVOlogo a Roma

Il corso di durata biennale e a partecipazione gratuita, organizzato dalla **Fondazione ITS Academy Agroalimentare**, con il sostegno della **Regione Lazio** attraverso il **PNRR**, si rivolge a tutti coloro che sono in possesso di diploma di istruzione secondaria superiore, **senza limiti di età, né di provenienza regionale**.

Un programma formativo di alta specializzazione che avrà sede a **Roma**, dedicato a coloro che sono interessati a intraprendere un’attività di impresa o a coloro già impiegati in questo settore ma che vogliano potenziare le proprie professionalità.

Le iscrizioni rimangono aperte fino a **martedì 22 ottobre** e sono disponibili **solo 25 posti** per questa esclusiva occasione che prevede **1000 ore di lezioni in aula**, laboratori e visite didattiche distribuite su tre giorni a settimana, oltre a 800 ore di stage presso aziende, istituzioni e realtà associative partner.

Gli studenti affronteranno anche attività pratiche come la potatura degli olivi, la progettazione di nuovi frantoi e degustazioni guidate di oli d’oliva.

Le competenze dell’EVOlogo: qualifiche e certificazioni riconosciute

Il corso forma professionisti capaci di operare in tutti gli ambiti del settore olivicolo-oleario: dalla gestione agronomica degli oliveti all’estrazione di olio extravergine, dalla produzione di olive da mensa alla promozione di servizi di oleoturismo.

L’**EVOlogo** è infatti una figura versatile, con competenze che spaziano dalla comunicazione e marketing alla consulenza e rappresentanza istituzionale, sia sul mercato italiano che internazionale.

Al termine del percorso didattico, i partecipanti conseguiranno il “**Diploma di Specializzazione per le Tecnologie Applicate**” con certificazioni valide a livello europeo (V livello del Quadro europeo delle qualifiche).

Inoltre, verranno rilasciate altre importanti certificazioni, tra cui: Patentino fitosanitario, Certificato di Idoneità all’assaggio di oli di oliva vergini ed extravergini, Certificato HACCP, Attestato di Sicurezza sul lavoro, Attestato sulla potatura e Attestato di idoneità all’assaggio delle olive da tavola.

L’EVOlogo è una figura versatile, con sbocchi lavorativi sul mercato italiano e

internazionale (Foto © ITS).

La Fondazione ITS Agroalimentare e le opportunità di carriera

L'**ITS Academy Agroalimentare**, con sede a Roma e Viterbo, è una delle scuole di Alta Specializzazione Tecnica più apprezzate in Italia, con un tasso di occupazione del 87% per i propri diplomati a un anno dalla conclusione degli studi.

I corsi proposti, tra cui il percorso per diventare **EVOlogo**, sono riconosciuti a livello nazionale ed europeo, offrendo concrete opportunità di inserimento nel mondo del lavoro.

Come iscriversi

Le lezioni si terranno presso la sede di **Roma** dell'**ITS Academy Agroalimentare**, in Via di Vigna Murata 573. Un'occasione per unirsi a una formazione che non solo apre le porte a una carriera nel settore olivicolo-oleario, ma contribuisce a valorizzare una delle eccellenze del nostro patrimonio agroalimentare.

Per maggiori informazioni, contattare la Fondazione ITS Academy Agroalimentare al numero 345 8609724 o via email a l.fini@itsagro.info.

Il corso è **riservato a sole 25 persone** che verranno selezionate tra coloro che si iscriveranno.

Per partecipare al corso è necessario iscriversi entro il 22 ottobre a questo link: www.itsagro.it/corso-evologo

Data di creazione
18/10/2024
Autore
redazione