



PROVINCIA AUTONOMA DI TRENTO

Servizio Agricoltura

Ufficio Economia e Politica Agraria

Via G.B. Trener, 3 – 38121 Trento

T +39 0461 495906

F +39 0461 495763

@ serv.agricoltura@provincia.tn.it

pec serv.agricoltura@pec.provincia.tn.it

web www.provincia.tn.it

Spett.le

ACCADEMIA D'IMPRESA

Via Asiago, 2

38123 Trento

accademia@accademiadimpresa.legalmail.com

S164/2023/10.15-2023-4/MAZ

Numero di protocollo associato al documento come metadato (DPCM 3.12.2013, art. 20). La segnatura di protocollo è verificabile in alto a destra oppure nell'oggetto della PEC o nei files allegati alla medesima. Data di registrazione inclusa nella segnatura di protocollo.

Negli esemplari cartacei segnatura di protocollo in alto a destra (da citare nella risposta).

Oggetto: LP 10/2019 – crediti formativi per gli operatori agrituristici

Si fa riferimento alla comunicazione via PEC di data 31 agosto 2023, prot. n. 655469, in cui si trasmettono le “proposte formative” per il periodo settembre-dicembre 2023.

Le proposte sono, in generale, considerate interessanti e positive per la formazione e l'aggiornamento degli operatori agrituristici.

Con riferimento alle singole proposte e ai crediti formativi che gli operatori agrituristici devono conseguire con cadenza triennale, si esprime di seguito una valutazione dei crediti attribuibili con riferimento a ciascun corso.

1) Corso di formazione organizzato da Accademia d'Impresa in collaborazione con Associazione Agriturismo Trentino - Tutti gli interventi prevedono l'alternanza di parti teoriche a parti laboratoriali, finalizzate alla degustazione guidata dei prodotti, con particolare attenzione a quelli reperibili stagionalmente. E' previsto un test finale di verifica dell'apprendimento.

- attinenza con “marketing e promozione dei prodotti trentini”, “accoglienza” e “servizio”
- ipotizzata la presenza esame finale di verifica dell'apprendimento
- crediti: 4 ore * 2 = 8.

2) Le ricette della tradizione trentina interpretate dagli Chef Stellati del Trentino - Rivisitare in chiave moderna le ricette della tradizione delle valli del Trentino grazie alla creativa originalità e alle mani esperte degli Chef Stellati che operano sul territorio.

- attinenza con “marketing e promozione dei prodotti trentini”, “gestione aziendale” e “servizio”
- presenza esame finale non indicata
- crediti 5 ore * 1,5 = 7,5.

3) LA PASTICCERIA MODERNA - Il corso di formazione si propone di arricchire e aggiornare sia conoscenze teoriche che competenze pratiche relative alla pasticceria contemporanea

- attinenza con “servizi” e “gestione aziendale”
- presenza esame finale non indicata
- crediti 1,5 * 8 = 12.

4) I formaggi - Il corso è rivolto agli operatori del territorio che vogliono avvicinarsi al mondo dei formaggi trentini attraverso la conoscenza della materia prima, delle tecniche di produzione e del metodo di degustazione.

- attinenza con “marketing e promozione dei prodotti trentini”, “gestione aziendale” e “servizio”
- presenza esame finale non indicata
- crediti 1,5 * 10 = 15.

5) Stile TRENTODOC Bollicine di montagna - Il corso è rivolto agli operatori che vogliono avvicinarsi al mondo delle bollicine trentine scoprendone le caratteristiche attraverso gli aspetti legati alla viticoltura locale e le pratiche enologiche di produzione del Metodo Classico

- attinenza con “marketing e promozione dei prodotti trentini”, “gestione aziendale” e “servizio”
- presenza esame finale non indicata
- crediti 1,5 * 10 = 15.

6) Spiriti Trentini, dalla campagna alla bottiglia - Il corso è rivolto agli operatori che vogliono avvicinarsi al mondo della grappa e dei principali distillati trentini.

- attinenza con “marketing e promozione dei prodotti trentini”, “gestione aziendale” e “servizio”
- presenza esame finale non indicata
- crediti 1,5 * 10 = 15.

Facendo presente che il dott. Marco Zucchelli, direttore dell’Ufficio economia e politica agraria, può essere contattato per eventuali chiarimenti, si porgono cordiali saluti.

IL DIRIGENTE

- dott. Andrea Merz -

Questa nota, se trasmessa in forma cartacea, costituisce copia dell’originale informatico firmato digitalmente, predisposto e conservato presso questa Amministrazione in conformità alle Linee guida AgID (artt. 3 bis, c. 4 bis, e 71 D.Lgs. 82/2005). La firma autografa è sostituita dall’indicazione a stampa del nominativo del responsabile (art. 3 D.Lgs. 39/1993).