



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

SPETTABILE

ASSOCIAZIONE AGRITURISMO TRENINO

PEC: AGRITURTN@PEC.IT

S164/2023/10.15-2023-4/MAZ/SM

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 25 settembre 2023, prot. n. 720952, in cui si trasmettono le “proposte formative per la qualificazione dell’attività agrituristica trentina” per l’autunno 2023.

Le proposte organizzate con la collaborazione dell’Accademia d’impresa, il Consorzio dei Vignaioli del Trentino, la Strada dei formaggi delle Dolomiti e la Strada della mela e dei sapori delle Valli di Non e Sole 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. **“Il mondo delle colazioni”**. Il corso si prefigge, sinteticamente, di illustrare idee per colazioni dolci e salate con i prodotti agricoli trentini; proposte per colazioni salutari e senza glutine, lattosio e/o proteine animali.

Le proposte trovano attinenza con le seguenti materie previste dall’articolo 7 della L.p. 10/2019: servizio agli ospiti e promozione dei prodotti trentini.

E’ previsto un test finale e pertanto, ai sensi di quanto indicato dal comma 5, lett. b) del citato articolo 7, possono essere ritenuti coerenti 2 crediti formativi per ora di corso per un totale di 8 crediti formativi;

2. **“Fotografie emozionali per i social”**. Il corso ha come obiettivo quello di fornire informazioni e strumenti per gestire e migliorare la promozione dell’attività agrituristica sulle piattaforme social. La proposta trova attinenza con le seguenti materie previste dall’articolo 7 della L.p. 10/2019: gestione, comunicazione e promozione aziendale.
Non è previsto un test finale e pertanto, ai sensi di quanto indicato dal comma 5, lett. a) del citato articolo 7, possono essere ritenuti coerenti 1,5 crediti formativi per ora di corso, per un totale di 15 crediti formativi;
3. **“Servizio del vino”**. Il corso prevede contenuti relativi all’accoglienza dell’ospite relativamente all’attività di somministrazione di pasti e bevande, la creazioni delle carte dei vini, la presentazione e valorizzazione del vino, gli abbinamenti, il servizio e la degustazione.
La proposta trova attinenza con le seguenti materie previste dall’articolo 7 della L.p. 10/2019: accoglienza, servizio, valorizzazione dei prodotti trentini.
E’ previsto un test finale e pertanto, ai sensi di quanto indicato dal comma 5, lett. b) del citato articolo 7, possono essere ritenuti coerenti 2 crediti formativi per ora di corso, per un totale di 8 crediti formativi;
4. **“Una montagna di bollicine”**. Il corso prevede contenuti volti ad approfondire la produzione, la degustazione ed il servizio del prodotto Trento DOC.
La proposta trova attinenza con le seguenti materie previste dall’articolo 7 della L.p. 10/2019: storia delle produzioni locali, valorizzazione prodotti trentini.
E’ previsto un test finale e pertanto, ai sensi di quanto indicato dal comma 5, lett. b) del citato articolo 7, possono essere ritenuti coerenti 2 crediti formativi per ora di corso, per un totale di 8 crediti formativi;
5. **“I vini rossi: lavoro dei vignaioli tra campagna e cantina”**. I contenuti del corso riguardano, sinteticamente, la conoscenza dei vini DOC e IGT del Trentino, i principali processi di produzione e piccoli accorgimenti di servizio per valorizzare il vino in tavola.
La proposta trova attinenza con le seguenti materie previste dall’articolo 7 della L.p. 10/2019: valorizzazione prodotti trentini, storia delle produzioni locali, servizio.
E’ previsto un test finale e pertanto, ai sensi di quanto indicato dal comma 5, lett. b) del citato articolo 7, possono essere ritenuti coerenti 2 crediti formativi per ora di corso, per un totale di 8 crediti formativi;
6. **“La gestione dell’agriturismo: regole e corretti comportamenti”**. I contenuti del corso riguardano, sinteticamente, gli aspetti normativi dettati dalla legge e dal regolamento provinciale, i comportamenti corretti da adottare, gli obblighi degli operatori, ecc..
La proposta trova attinenza con le materie di gestione aziendale previste dall’articolo 7 della L.p. 10/2019.
E’ previsto un test finale e pertanto, ai sensi di quanto indicato dal comma 5, lett. b) del citato articolo 7, possono essere ritenuti coerenti 2 crediti formativi per ora di corso, per un totale di 6 crediti formativi;
7. **“Creare comunicazioni di marketing efficaci con il cliente”**. I contenuti del corso riguardano sinteticamente la gestione del cliente tramite una corretta comunicazione, caparre, conferme fidelizzazione, ecc..
La proposta trova attinenza con le materie di gestione aziendale previste dall’articolo 7 della L.p. 10/2019.
E’ previsto un test finale e pertanto, ai sensi di quanto indicato dal comma 5, lett. b) del citato articolo 7, possono essere ritenuti coerenti 2 crediti formativi per ora di corso, per un totale di 4 crediti formativi.

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).