



Accademia d'Impresa

Relazione sulla gestione e quadro di sintesi delle attività Esercizio 2018



CAMERA
DI COMMERCIO
INDUSTRIA
ARTIGIANATO
E AGRICOLTURA
DI TRENTO

Pronti all'impresa

L'ATTIVITA' DI ACCADEMIA D'IMPRESA - ANNO 2018

L'Accordo di programma, intesa interistituzionale che regola i rapporti tra la Provincia autonoma di Trento e la Camera di Commercio I.A.A. firmato nel mese di luglio 2015, sottolinea "l'importanza della formazione come strumento fondamentale per favorire la competitività delle imprese del territorio, l'aumento delle conoscenze e delle competenze a disposizione dei sistemi produttivi, attraverso un'offerta di formazione continua progettata sulle esigenze delle imprese". In tale cornice viene riconosciuto il ruolo di Accademia d'Impresa, quale ente preposto all'organizzazione delle seguenti attività:

- qualificazione, aggiornamento, specializzazione e riqualificazione degli operatori nel settore del commercio e del turismo, con particolare rilievo allo sviluppo della commercializzazione turistica tramite i nuovi strumenti tecnologici (art. 6 Formazione all'impresa);
- iniziative formative rivolte ai comparti dell'agroalimentare, dell'enogastronomia e del turismo, volte alla valorizzazione delle produzioni enologiche di qualità nonché alla creazione, anche presso il consumatore finale, di una solida cultura di prodotto; Palazzo Roccabruna ospita la realizzazione dei percorsi formativi in materia di cultura di prodotto e territorio;
- realizzazione di percorsi formativi per incrementare il livello di digitalizzazione delle imprese e favorire la loro propensione alla promozione e commercializzazione in rete dei prodotti e dei servizi (art. 9 Dematerializzazione, *e-procurement*, informatizzazione nei rapporti imprese/P.A. e imprese/tecnologie digitali);
- formazione volta al conseguimento dei titoli necessari all'iscrizione in appositi albi o elenchi nonché per l'abilitazione all'esercizio di attività professionali regolamentate, affidata, in esclusiva all'Azienda speciale camerale (art. 19 Formazione professionalizzante nei settori del commercio e del turismo);
- l'attività formativa rivolta al conseguimento del titolo di "Maestro Artigiano" (art. 20 Formazione Maestro Artigiano), così come stabilito dalla Legge provinciale 1 agosto 2002, n. 11 e ss.mm.

L'attività formativa di Accademia d'Impresa è stata quindi suddivisa in due aree:

1. **l'Area Formazione Abilitante** - volta al conseguimento dei titoli per l'abilitazione all'esercizio di attività professionali regolamentate;
2. **l'Area Formazione Continua** - realizzata in linea con le strategie che la Camera di Commercio I.A.A. di Trento attua in accordo con la Provincia autonoma di Trento e le categorie economiche per lo sviluppo del territorio e dell'economia locale.

Nell'arco dell'anno 2018 Accademia d'Impresa ha erogato oltre **5.400 ore di formazione** e ha raggiunto più di **3.500 partecipanti**.

AREA FORMAZIONE ABILITANTE

Corsi per il conseguimento di titoli per l'abilitazione all'esercizio di attività professionali regolamentate

Fanno parte dell'Area Formazione Abilitante i corsi per:

- avviare o gestire attività nel settore dei pubblici esercizi, bar e ristoranti nonché degli esercizi di vendita di prodotti alimentari (*Somministrazione e Vendita Alimenti*);
- svolgere lavoro autonomo come agente e rappresentante di commercio (*Agenti e rappresentanti di commercio*);
- avviare o gestire attività nel settore dell'intermediazione immobiliare (*Agenti d'affari in mediazione settore immobili*);
- chi, essendo già attivo nel settore agricolo, intende avviare un'attività agrituristica (*La gestione professionale dell'attività agrituristica*);
- chi intende svolgere *servizi di controllo delle attività di intrattenimento e di spettacolo in luoghi aperti al pubblico o in pubblici esercizi*.

A seguito dell'integrazione, nel luglio 2007, dell'Accordo di programma stipulato tra la Provincia Autonoma di Trento e la Camera di Commercio I.A.A. di Trento, è stata affidata ad Accademia d'Impresa la gestione in esclusiva sul territorio provinciale dell'attività di formazione per l'abilitazione alle professioni nel settore del commercio e del turismo.

I corsi rivolti alla formazione "abilitante", nel periodo gennaio - dicembre 2018, sono stati 26, accogliendo i bisogni formativi di 353 persone.

Più in dettaglio:

- 17 edizioni del corso "Somministrazione e vendita alimenti" (SVA), 9 edizioni realizzate a Trento e 8 nei Comuni di Predazzo, Cles, Tione, Transacqua e Pergine (1 edizione), Arco e Rovereto (2 edizioni) per un totale di 2.125 ore complessive di docenza. I partecipanti ai corsi nelle diciassette edizioni sono stati complessivamente 209, con una media di 12 allievi per edizione. I corsisti avevano un'età media di 38 anni; il 61% era di sesso femminile ed il 19% di cittadinanza non italiana. Sono risultati idonei circa il 78% degli iscritti.
- 2 edizioni del corso "Agenti e rappresentanti di commercio" per un totale di 200 ore complessive di docenza. I partecipanti al corso nelle due edizioni sono stati complessivamente 31, con una media di 15 alunni per edizione. I corsisti avevano un'età media di 33 anni; il 3% era di sesso femminile. Sono risultati idonei circa l'87% degli iscritti.

- 4 edizioni del corso “Agenti d'affari in mediazione settore immobili”, uno dei quali comprensivo del corso “Agenti d'affari in mediazione settore ortofrutticolo” per un totale di 612 ore complessive di docenza. I partecipanti sono stati complessivamente 78, con una media di circa 19 partecipanti per edizione. I corsisti avevano un'età media di 37 anni; il 39 % circa erano di sesso femminile. Il 94% dei partecipanti ha maturato il requisito per accedere all'esame gestito dalla Camera di Commercio I.A.A..
- 3 edizioni del corso “Addetti ai servizi di controllo delle attività di intrattenimento e di spettacolo in luoghi aperti al pubblico o in pubblici esercizi (D.M. 6 ottobre 2009)” per un totale di 270 ore complessive di docenza. I partecipanti alle tre edizioni del corso sono stati complessivamente 35, con una media di circa 12 partecipanti per edizione. I corsisti avevano un'età media di 32 anni. Sono risultati idonei circa l'82% degli iscritti.

Maestro Artigiano

L'attività formativa volta a favorire l'acquisizione del titolo di Maestro Artigiano da parte di specifiche categorie professionali, individuate dalla Provincia autonoma di Trento, in attuazione della Legge provinciale 1 agosto 2002, n. 11 e s.m., è inserita dal 2013 all'interno dell'Accordo di Programma tra la Camera di Commercio I.A.A. di Trento e la Provincia autonoma di Trento, ed è svolta in sinergia con il Servizio Industria, Artigianato, Commercio e Cooperazione – Ufficio attività commerciali e artigianali della provincia.

Nello specifico la Camera di Commercio, attraverso la sua Azienda speciale Accademia d'Impresa, si occupa delle seguenti attività:

- progettazione dei profili professionali;
- progettazione percorso formativo (area gestione d'impresa, area insegnamento del mestiere e area tecnico-professionale);
- realizzazione dell'attività di selezione (verifica del “livello di entrata” tramite la somministrazione di test e colloqui individuali, valutazione delle richieste di esonero dall'obbligo di frequenza);
- realizzazione dei corsi di formazione relativi all'area gestione d'impresa e all'area insegnamento del mestiere, compresa la valutazione.

Nel 2018 si è svolta la seguente attività:

- *maestro artigiano lattoniere* - realizzazione del percorso formativo relativo all'area insegnamento del mestiere e all'area gestione d'impresa;
- *maestro artigiano autoriparatore meccatronico* – selezioni e realizzazione del percorso formativo relativo all'area gestione d'impresa.

AREA FORMAZIONE CONTINUA

Per rimanere aggiornati ed essere sempre al passo con i tempi

Il principio base della formazione continua è il lifelong learning, ovvero l'apprendimento lungo tutta la vita, per rendere possibile a chiunque, in qualsiasi momento, di evolvere le proprie competenze. Per questo motivo l'offerta formativa dell'area Formazione Continua propone percorsi, sinergicamente combinabili tra di loro, volti al mantenimento, alla riqualificazione, all'aggiornamento e alla specializzazione delle competenze professionali delle imprese, delle organizzazioni e delle istituzioni del turismo e del mondo produttivo, con l'obiettivo di:

- valorizzare la propria attività e adeguarla al mercato attuale e ai suoi cambiamenti;
- incrementare il livello di digitalizzazione delle imprese e favorire la loro propensione alla promozione e commercializzazione in rete dei prodotti e dei servizi.

Tutti i percorsi proposti nel 2018 sono nati dall'ascolto e dall'interpretazione dei fabbisogni formativi espressi dagli operatori o dagli enti e associazioni che li rappresentano, tramite:

- incontri specifici con i referenti (coordinatori delle Strade del vino e dei sapori, rappresentanti istituzionali di enti e associazioni, operatori);
- attività di *tutorship* in aula per la rilevazione dei *feedback* da parte dei partecipanti (analisi qualitativa);
- elaborazione dei questionari di gradimento somministrati ai partecipanti (analisi quantitativa);
- riunioni di coordinamento con i docenti per monitorare e valutare, *ex post*, le attività didattiche, in un'ottica di riprogettazione delle future iniziative formative.

L'attività formativa si è svolta alternando momenti d'aula, laboratori pratici e significative testimonianze aziendali, favorendo lo scambio e il confronto tra i partecipanti e il continuo collegamento tra esperienza e lavoro di riflessione individuale e di gruppo.

L'offerta formativa è stata suddivisa in tre aree tematiche:

Cultura di prodotto e di territorio

Aggiornamento competenze e innovazione

Altre attività formative

Cultura di prodotto e di territorio

L'area formativa "Cultura di prodotto e di territorio" ha proposto una serie di iniziative, rivolte ad addetti ai lavori e non, interessati a conoscere l'enogastronomia, il territorio, la cultura e la tradizione trentina, attraverso momenti teorici, attività di laboratorio e di degustazione guidata, con l'obiettivo di diffondere la cultura enogastronomica, la promozione e l'utilizzo dei prodotti locali.

Nel corso del 2018 si sono realizzate le seguenti attività formative:

- *Un anno con la cucina trentina*, incontri a tema condotti da chef esperti di cucina trentina con la proposta di ricette tradizionali, rivisitate anche in modo innovativo, rivolti principalmente ad appassionati, ma anche a operatori della ristorazione. Nel 2018 sono stati realizzati 9 incontri su diverse tematiche legate alla stagionalità del prodotto e al loro utilizzo nelle preparazioni, con l'aggiunta di qualche idea originale per stuzzicare la curiosità dei partecipanti.
- *Il mondo dei formaggi. Aggiornamento per maestri assaggiatori O.N.A.F.*, corso rivolto a chi è già in possesso del titolo di Maestro assaggiatore O.N.A.F. del Trentino, caratterizzato da momenti teorici e pratici volti a mantenere e migliorare le capacità individuali di assaggio professionale, a conoscere le nuove DOP nazionali e ad approfondire le peculiarità delle produzioni locali. L'obiettivo è quello di creare un gruppo/albo di esperti da coinvolgere in attività atte alla valorizzazione e alla promozione del prodotto.
- *Il mondo dei formaggi. Corso abilitante ONAF di 1° livello per assaggiatori di formaggio*, rivolto agli operatori del settore gastronomico, ma anche a consumatori ed appassionati. Il corso ha l'obiettivo di formare un gruppo di esperti nell'assaggio dei formaggi, con la capacità di formulare una valutazione dei caratteri organolettici dei prodotti e per favorirne la conoscenza e la diffusione.
- Corsi di alta formazione in collaborazione con *l'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche di Pollenzo*, approfondimenti su diverse categorie merceologiche alimentari, attraverso giornate tematiche, rivolte la mattina ad operatori della ristorazione e, in orario serale, al pubblico di appassionati. Tutti gli incontri hanno visto l'intervento di docenti ed esperti dell'Università, affiancati da chef locali e nazionali, per la preparazione e la degustazione finale di piatti legati agli argomenti affrontati.

Nel 2018 sono stati realizzati i seguenti corsi: la via del tè, il sale, le carni di bovino e il mondo dell'olio.

- *La cucina di territorio. Corsi per operatori di agriturismo*, questa proposta formativa permette di imparare a valorizzare le ricette della tradizione trentina e l'uso delle materie prime, per creare un menù nel rispetto del territorio, della stagionalità e delle possibili varianti per incuriosire e soddisfare le esigenze dell'ospite. Nel 2018 si è realizzato un corso sui pani, per la preparazione di stuzzicanti colazioni, e uno sulla cottura sottovuoto, per apprendere nuove tecniche per valorizzare le materie prime, la conservazione e migliorare la gestione economica degli acquisti.
- *Il vino: dalla vite al bicchiere*, laboratori didattici per imparare a conoscere e degustare il vino, rivolti a tutti coloro che con curiosità e interesse vogliono avvicinarsi al mondo del vino attraverso gli aspetti della viticoltura, dell'enologia locale e delle principali regioni italiane. Per venire incontro alle numerose richieste, anche nel 2018 sono state organizzate due edizioni del corso, durante le quali i partecipanti hanno imparato la tecnica di degustazione per conoscere le diverse tipologie e le caratteristiche dei vini trentini e non solo.
- *B&B di Qualità in Trentino: formazione per i nuovi aderenti*, prosegue la collaborazione con l'Associazione B&B di Qualità in Trentino con la realizzazione del corso base rivolto ai neo aderenti, per sostenerli nel riconoscimento delle distintività di gestione di un B&B rispetto ad altre forme di offerta turistica e di un corso sulla preparazione di biscotti e dolci di Natale aperto invece a tutti gli associati.
- *Il Piacere del Gusto*, corsi rivolti ad operatori del settore della ristorazione, della vendita e della distribuzione alimentare, ma anche a semplici consumatori e appassionati di enogastronomia, interessati a valorizzare in cucina prodotti di qualità. Nel 2018 si è approfondita la conoscenza sulle basi della pasticceria, sulla cucina gluten free, sui legumi e sulla preparazione dei biscotti di Natale. I docenti e gli chef intervenuti hanno messo a disposizione la propria esperienza in campo enogastronomico, svelando segreti e tecniche per valorizzare al meglio i prodotti proposti.
- *Olfatto, il senso dimenticato: esperienze pratiche di dinamismo sensoriale*, laboratori didattici per scoprire come funzionano i nostri sensi nell'assaggio del vino. Durante il corso, i partecipanti hanno potuto approfondire le proprie capacità di riconoscimento gustativo attraverso le sensazioni percepite durante l'assaggio del vino.
- *La birra*, laboratori didattici per imparare a conoscerla e degustarla, rivolto a tutti coloro che vogliono avvicinarsi al mondo della birra attraverso la conoscenza delle materie prime, delle tecniche di produzione e del metodo di degustazione; come riconoscere le birre nazionali da quelle internazionali e le birre artigianali da quelle industriali.

- *I formaggi*, laboratori didattici per imparare a conoscere e degustare i formaggi del Trentino, per avvicinare i partecipanti al mondo dell'assaggio dei formaggi attraverso la conoscenza della materia prima, delle tecniche di produzione e del metodo di degustazione. Particolare attenzione è stata rivolta alla valorizzazione delle produzioni di malga, preziosa risorsa di un territorio legato alla montagna.
- Sono stati inoltre realizzati due corsi per gli operatori della Strada della Mela e dei Sapori delle Valli di Non e Sole. Il primo *Bocconcini di tradizione* per ricercare e utilizzare le produzioni locali per soddisfare il gusto degli ospiti; il secondo *La cucina gluten free* per richiamare l'attenzione degli operatori sul tema della celiachia e per offrire una nuova proposta di cucina senza glutine.
- *Dal piatto alle erbe: erbe spontanee e officinali in cucina tra finger e proposte a tavola*, in collaborazione con la Strada dei Formaggi delle Dolomiti. Il corso rivolto a chef e collaboratori di cucina ha richiamato l'attenzione su come utilizzare le diverse erbe officinali nella preparazione di proposte stuzzicanti e originali.

Porta i prodotti trentini a scuola - Corsi rivolti agli studenti e ai docenti delle scuole

Attività formativa rivolta agli studenti e ai docenti delle scuole primarie, secondarie di I e II grado e degli Istituti Professionali Alberghieri sul tema dell'educazione alimentare e sensoriale, attraverso l'avvicinamento alla realtà territoriale e alle sue produzioni. Le attività didattiche sono state curate da esperti e hanno visto il coinvolgimento attivo dei partecipanti tramite attività di degustazione e di riconoscimento delle caratteristiche proprie dei diversi prodotti, accompagnate da nozioni teoriche sul prodotto, sui produttori e sul territorio d'origine.

- *I prodotti trentini vanno a scuola. Proposta formativa per gli studenti delle scuole primarie (25 edizioni)*, il percorso prevede l'avvicinamento dei bambini al territorio e ai suoi prodotti agroalimentari attraverso la loro degustazione e la messa in scena di una storia fantastica, che ha come protagonisti proprio i prodotti tipici del Trentino: salumi, formaggi, ortofrutta, farina da polenta, trota e salmerino, miele, acqua, vini e grappe.
- *Educazione sensoriale ed alimentare. Corso di formazione ed aggiornamento per docenti e studenti delle scuole secondarie di I e II grado.* L'obiettivo del corso è quello di affrontare la tematica dell'educazione alimentare in un modo diverso, attraverso attività di degustazione e di riconoscimento delle principali caratteristiche delle produzioni locali. Nel 2018 sono state coinvolte due classi della scuola media Andreatta di Pergine Valsugana.
- *I prodotti del Trentino testimoni del gusto. Corso di educazione sensoriale ed alimentare per studenti degli Istituti Professionali Alberghieri (6 edizioni in primavera a Roncegno, Riva del Garda, Ossana, Levico, Rovereto e Fondazione Mach e 2 edizioni in autunno a Ossana e Levico)*, il percorso accompagna gli studenti durante il loro intero ciclo di studi, con la proposta di moduli tematici che partono il primo anno con la conoscenza del territorio e prosegue negli anni successivi con approfondimenti specifici sui prodotti, per arrivare, al termine del ciclo di studi, ad una conoscenza accurata delle principali produzioni trentine.

Aggiornamento competenze e innovazione

I corsi inseriti all'interno dell'area formativa "Aggiornamento competenze e innovazione" hanno avuto come obiettivo quello di supportare le aziende nell'aggiornamento e nello sviluppo di nuove competenze per essere in grado di cogliere le opportunità di un mercato in continua evoluzione.

Nello specifico, l'attività formativa proposta è stata suddivisa nelle seguenti area tematiche:

- *Comunicazione*, i corsi qui proposti sono stati pensati per trasmettere competenze professionali trasversali, utili nel lavoro ma anche nella vita quotidiana. I partecipanti hanno potuto sperimentare nuove tecniche di comunicazione utili per: migliorare le relazioni interne ed esterne dell'azienda, sviluppare abilità di conduzione e gestione di gruppi di lavoro, imparare a gestire correttamente situazioni problematiche, comprendere il linguaggio segreto del corpo, saper gestire le emozioni e creare un clima motivante e sereno per favorire un costante processo di crescita.
- *Risorse umane*, le iniziative formative qui inserite hanno fornito metodi e strumenti per: gestire con maggior efficacia le risorse umane della propria azienda e dare il giusto valore alle capacità dei collaboratori, affrontare i processi di cambiamento e sviluppare un approccio orientato alla soluzione dei problemi.
- *Strategia e marketing aziendale*, i partecipanti hanno potuto apprendere teorie e strumenti per: diffondere e applicare una strategia e una pianificazione in azienda, avere una visione e obiettivi di lungo periodo e la capacità di realizzarli nel breve, controllare i processi dell'organizzazione, sviluppare e realizzare una strategia di marketing, costruire e gestire una moderna rete di vendita.
- *Formazione a favore degli utenti del Registro delle Imprese*, si sono organizzati 2 corsi per sostenere i partecipanti nell'utilizzo delle nuove modalità telematiche di accesso al Registro stesso e per aggiornarli sulle nuove normative vigenti.
- *e-commerce*, sono stati realizzati due percorsi formativi, rivolti a manager e responsabili di MPMI dei settori produttivi dell'artigianato e del commercio, lavoratori, professionisti e disoccupati in cerca di lavoro specializzati nell'ICT e Digital Specialist con l'obiettivo di far

comprendere l'evoluzione del settore commerciale, fornendo gli strumenti per approcciarsi alle piattaforme online e pianificare in modo corretto l'impresa dall'arrivo dell'ordine fino al delivery.

- *Formazione per Micologi*, l'attività formativa rivolta ai micologi, che Accademia svolge dal 2010 su delega della Provincia in collaborazione con il Gruppo Micologico "G. Bresadola" di Trento, ha visto quest'anno l'attivazione della prima sessione del corso per il rilascio dell'attestato di Micologo (D.M. 686 del 29.11.1996) con il coinvolgimento di 29 partecipanti che hanno alternato momenti teorici in aula ad escursioni sul territorio per la raccolta di materiale fungino.

Nel mese di agosto si è inoltre svolto il *seminario di aggiornamento* "Attività primaria del micologo: determinazione dei funghi epigei, modalità e problematiche. Approfondimento del genere *Tricholoma*, che ha visto la partecipazione di 42 micologi provenienti da diverse regioni italiane.

- *Fare impresa al femminile*, proposta formativa pensata per le donne che intendono prepararsi all'avvio di un'azienda o aggiornarsi se già inserite nel mondo del lavoro come imprenditrici, in collaborazione con il Comitato per la promozione dell'Imprenditoria Femminile. Anche nel 2018, si è proposto un percorso strutturato a moduli (per un totale di 8) pensati come step in successione di un cammino di crescita sotto vari aspetti, sia professionali che personali.

Nel I step si sono analizzate le opportunità di contributi, agevolazioni e finanziamenti attivi in Trentino; nel II step si è parlato di significati, pregiudizi, punti di forza e resilienza della donna e dell'imprenditrice oltre i luoghi comuni, mentre nel III step si è lavorato sulla messa in pratica delle proprie idee imprenditoriali, definendo le basi per la costruzione del business plan. Nel IV step si è data forza all'idea progettuale attraverso la comunicazione e l'autoefficacia; nel V step si è ragionato sulla consapevolezza per aumentare la fiducia nelle proprie capacità; il sesto step non si è realizzato per mancanza del numero minimo di iscrizioni; nel VII step si sono sviluppate competenze per migliorare la propria autostima. Il percorso si è concluso con l'VIII step sperimentando alcune tecniche di danza terapia, per scoprire come mettersi in relazione con gli altri.

- *Attività orientamento*. Nel corso del 2018 si è sperimentato un servizio di orientamento formativo coinvolgendo 10 volontari, in particolare partecipanti de Il Kit per fare impresa al femminile. Si è ritenuto di proporre questa attività perché spesso le persone che incontriamo nei nostri percorsi esprimono "difficoltà di orientamento", non solo per quanto riguarda l'implementazione di un progetto di impresa, o più genericamente di un progetto professionale, ma anche per quanto concerne la sfera delle attitudini, motivazioni e competenze

necessarie per evolvere in un contesto socio-economico in continuo cambiamento, segnato da una complessità sempre più elevata. L'attività ha permesso ai partecipanti di capire i bisogni formativi attraverso la definizione di un progetto di apprendimento focalizzato sul gap di competenze, in primis in correlazione con l'offerta formativa di Accademia. Lo strumento utilizzato è stato quello del colloquio di orientamento. L'attività si è sviluppata in tre incontri per un totale di 3 ore. I primi due incontri hanno avuto l'obiettivo di raccogliere le esperienze precedenti per l'elaborazione del bilancio di competenze e le aspirazioni future del partecipante, mentre nell'ultimo incontro si è consegnato e discusso un documento che raccoglie i punti di forza in merito alle competenze espresse e le aree di miglioramento con le proposte formative connesse.

Altre attività formative

Nell'area "Altre attività formative" rientrano le iniziative la cui realizzazione è avvenuta su richiesta di enti terzi che, nel definire i termini dell'accordo, hanno messo a disposizione le risorse finanziarie necessarie.

- *Progetto DT Digital Tourism*, l'Accordo di programma tra Provincia autonoma di Trento e Camera di Commercio ha affidato ad Accademia d'Impresa la progettazione di percorsi formativi ad hoc per le imprese del settore turistico.

Il progetto triennale ha i seguenti obiettivi:

- diffondere consapevolezza circa i nuovi legami e rapporti che si sono instaurati fra offerta del prodotto turistico ed il "consumatore/cliente digitale";
- fornire agli imprenditori le conoscenze e le competenze idonee ad interpretare i nuovi fenomeni, intercettando una "domanda digitale" sempre più articolata, personalizzata ed autonoma;
- restituire al sistema informazioni sulle dinamiche in atto, soprattutto rispetto ai problemi emergenti e ancora poco conosciuti relativi al social media marketing per il turismo e alla progettazione strategica dei nuovi prodotti turistici.

Giunto oramai al terzo anno, nel 2018 si sono svolte le seguenti attività:

- *Formazione sul territorio*: sono stati progettati e realizzati corsi di primo e secondo livello di Digital Marketing turistico realizzati in collaborazione con Apt e consorzi turistici presso loro sedi. I corsi di primo livello hanno trattato i temi principali del marketing digitale, quali Sito Internet, Social Media, Advertising e l'analisi dei dati. I corsi sono stati tenuti dai Digital Strategic Planners del progetto. I secondi livelli hanno trattato i temi dell'Email Marketing e del *lead nurturing*, con l'obiettivo di lavorare sulla fiducia e stimolare l'*advocacy*.

È stata attivata anche una doppia edizione del corso sperimentale Digital Tourism NET per imprese non prevalentemente turistiche (per di più commercianti e piccoli artigiani) che operano in contesti ad alta turisticità. In totale sono state erogate 206 ore di formazione suddivise in 19 corsi e due seminari brevi. I partecipanti complessivi delle iniziative formative sul territorio sono stati 217. Quasi tutti i partecipanti hanno usufruito anche del servizio di affiancamento personalizzato.

- *Affiancamento formativo personalizzato – progetto DT Digital Tourism: Accademia d’Impresa coordina l’attività di due Digital strategic planner, precedentemente selezionati attraverso il progetto nazionale promosso da Unioncamere e Google Italia Eccellenze in Digitale. Nel corso di tutto il 2018, sono state coinvolte 141 strutture, delle quali 81 nuove adesioni (60% del totale adesioni). Gli affiancamenti formativi personalizzati hanno riguardato anche operatori diversi da quelli del settore puramente ricettivo (20% del totale, in particolare commercianti e piccoli artigiani che operano in aree ad elevata turisticità). Complessivamente sono state erogate 423 ore di formazione individualizzata. Gli operatori turistici iscritti al progetto salgono, nei tre anni di attività del progetto a 346 unità registrando un incremento del 23% rispetto alla totalità di soggetti iscritti nel 2017.*

- *Workshop, laboratori e seminari, attività promozionale, attività sperimentale e progettuale:*
 - sono state realizzate 11 iniziative formative tese a sviluppare approfondimenti verticali per la progettazione di sistemi di comunicazione digitali efficienti e capaci di generare la commercializzazione dei prodotti delle imprese turistiche del settore ricettivo. Gli argomenti principali legati al Digital marketing turistico sono stati: Digital Marketing turistico, Foto e video per conquistare clienti, organizzato sia in una proposta di modulo base, che in una di modulo avanzato, Email Marketing per il turismo, Progettare siti Web per il turismo e Interfacce conversazionali, la nuova frontiera del marketing turistico. Sono state organizzate anche due edizioni del seminario formativo “Il nuovo ruolo dell’imprenditore”, che vuole introdurre innovative riflessioni sulla gestione e sulla comunicazione d’impresa.

 - Attività di promozione del progetto: sono state sviluppate diverse iniziative per la conoscenza e diffusione delle diverse proposte formative, sia presso il grande pubblico, sia quelle dedicate nello specifico agli imprenditori e agli operatori del sistema turistico trentino. In particolare si ricorda la realizzazione di una apposita Landing page promozionale e altro materiale di supporto e la promozione presso le APT e altri organismi deputati all’organizzazione del sistema turistico locale.

 - Attività sperimentale: nell’ambito del progetto è stato attivato un tavolo di esperti che partendo dai dati e dagli elementi emersi negli affiancamenti (progetto triennale), nell’azione «Campioni di ospitalità» svolta nel 2017 e nel laboratorio DT NET Business 2018, ha tracciato una sintesi delle linee di sviluppo per il futuro del progetto. Da questo lavoro è nato il progetto DB Digital Business 2019.

- *Progetto formativo nell'ambito di HBenchmark Trentino.* L'azione congiunta di ASAT, UNAT, Trentino Marketing e Develon, è finalizzata a mettere in comune i dati prodotti dal sistema *hotellerie* del territorio. Accademia d'Impresa è stata chiamata a sviluppare un modulo formativo finalizzato a coinvolgere gli aderenti del progetto, per portarli a una più consapevole conoscenza della disciplina del *Revenue management* alberghiero. Con due seminari, curati dal prof. Andrea Ellero della Università Ca Foscari di Venezia, sono stati presentati i principi generali del *Revenue management* e illustrate tecniche per l'utilizzo proficuo dei dati della piattaforma *HBenchmark Trentino* come base informativa per la determinazione dei prezzi dei servizi alberghieri. I moduli formativi sono stati partecipati da 40 operatori turistici.

All'interno dell'area "Altre attività formative" si sono realizzate anche le seguenti attività:

- *C.C.I.A.A., Alternanza scuola lavoro,* corso destinato a coloro che hanno assunto o assumeranno il ruolo di tutor aziendale. La giornata formativa ha proposto metodi e strumenti per progettare il piano formativo insieme al tutor scolastico e seguire lo studente nel processo di apprendimento fino al momento della valutazione finale. Sono state realizzate 7 edizioni del corso con la partecipazione di 50 aziende.
- *Circolo ITAS,* il corso "I formaggi. Laboratori didattici per imparare a conoscerlo e degustarlo". I partecipanti hanno potuto scoprire, attraverso la tecnica di degustazione, le diverse tipologie e le caratteristiche di questo prodotto.
- *CFP ENAIP Riva del Garda,* corsi rivolti agli studenti del IV anno, di analisi sensoriale e riconoscimento delle caratteristiche dei diversi prodotti attraverso degustazioni e attività teorica sulla conoscenza del territorio e delle sue produzioni agroalimentari certificate provinciali e nazionali.
- *CFP Alberghiero di Ossana,* corso rivolto agli studenti del IV anno "Tecnico di gastronomia e di arte bianca e Tecnico dell'accoglienza e dell'ospitalità" sulle produzioni agroalimentari certificate provinciali, l'analisi sensoriale degli alimenti e sulla trasformazione dei prodotti ortofrutticoli.

Trento, 22 marzo 2019

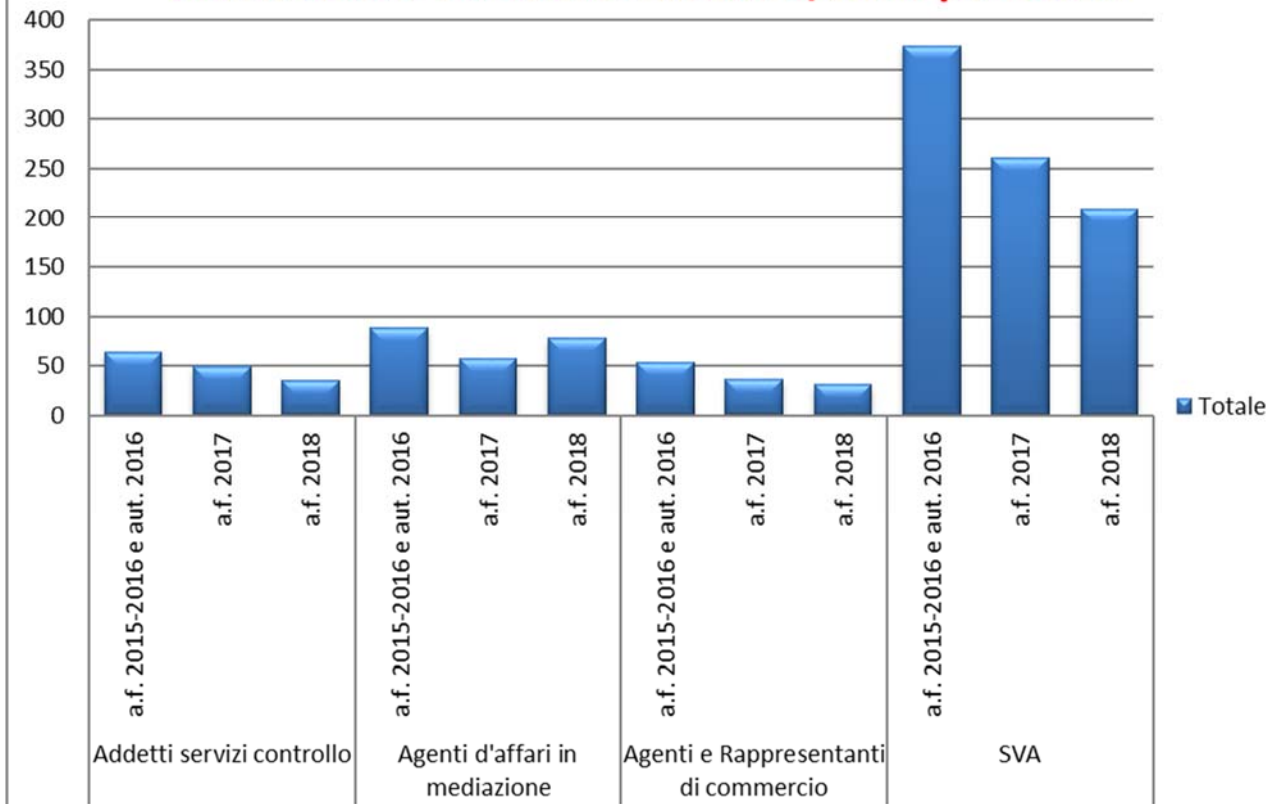
Il Presidente del Consiglio di Amministrazione
Natale Rigotti

AREA FORMAZIONE ABILITANTE

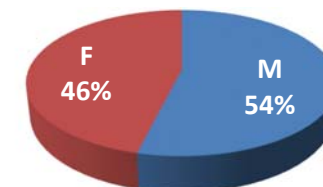
Iniziativa	Obiettivi	Periodo	Ore	Partecipanti
<p>Somministrazione e Vendita Alimenti 17 edizioni di cui: 8 edizioni realizzate a Trento 1 edizione a Predazzo, Cles, Tione, Transacqua e Pergine 2 edizioni a Arco e Rovereto</p>	<p>Il corso si propone di fornire ai partecipanti le conoscenze richieste e le competenze adeguate alla gestione di esercizi per la vendita di prodotti alimentari e pubblici esercizi per la somministrazione di cibi e bevande, così come previsto dalla normativa di settore.</p> <p>Offrire strumenti e conoscenze per qualificare il potenziale imprenditore nello svolgimento reale della sua professione quotidiana aiutando i partecipanti ad elaborare una propria "idea imprenditoriale" riconoscendone le variabili critiche.</p> <p>Sensibilizzare i partecipanti alle problematiche della qualità, dell'orientamento al cliente e del soddisfacimento delle aspettative dei consumatori.</p>	<p>gennaio – dicembre 2018</p>	<p>2.125</p>	<p>209</p>
<p>Agenti e rappresentanti di commercio (2 edizioni)</p>	<p>Il corso ha l'obiettivo di garantire la necessaria professionalità ed il requisito di legge per poter assumere stabilmente un incarico retribuito come agente, relativo alla promozione di prodotti ed alla conclusione di contratti.</p> <p>Verranno inoltre forniti gli strumenti per un'analisi di fattibilità aziendale, così da permettere agli aspiranti professionisti di valutare attentamente e soprattutto realisticamente l'attuabilità o meno del proprio progetto aziendale.</p>	<p>marzo – novembre 2018</p>	<p>200</p>	<p>31</p>
<p>Agenti d'affari in mediazione settore immobili (4 edizioni; una edizione comprende anche la sezione "ortofrutticoli")</p>	<p>Il corso è volto a garantire la necessaria professionalità ed il relativo requisito di legge alle persone che intendono avviare o gestire attività nei settori dell'intermediazione immobiliare e/o ortofrutticola. L'obiettivo del corso è quello di sostenere e sviluppare iniziative di lavoro autonomo, partendo da un'analisi di fattibilità aziendale che consente agli aspiranti professionisti di valutare attentamente l'attuabilità o meno del proprio progetto aziendale.</p>	<p>febbraio – dicembre 2018</p>	<p>612</p>	<p>78</p>

Addetti ai servizi di controllo attività di intrattenimento e di spettacolo in luoghi aperti al pubblico o in pubblici esercizi (3 edizioni)	Il corso ha l'obiettivo di fornire la necessaria professionalità, le competenze adeguate ed il requisito di legge per poter ottenere la certificazione valida all'iscrizione nell'elenco del "Personale addetto ai servizi di controllo delle attività di intrattenimento e di spettacolo in luoghi aperti al pubblico o in pubblici esercizi" istituito presso il Commissariato del Governo.	febbraio – novembre 2018	270	35
Maestro Artigiano Lattoniere (area insegnamento del mestiere e area gestione d'impresa) Maestro Artigiano Autoriparatore mecatronico (area gestione d'impresa)	Il titolo di Maestro Artigiano è previsto dalla L.P. n.11/2002 e prevede il raggiungimento di due obiettivi: - favorire un rafforzamento della qualificazione professionale, arrivando ad una certificazione di eccellenza imprenditoriale e tecnico professionale; - favorire la trasmissione delle conoscenze del mestiere.	gennaio–dicembre 2018	312	18
		TOTALE	3.519	371

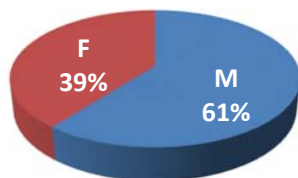
Totale numero iscritti corsi L.P. 5/2006 per corso



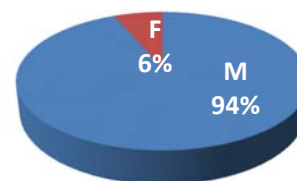
Area Formazione Abilitante Genere partecipanti 2018



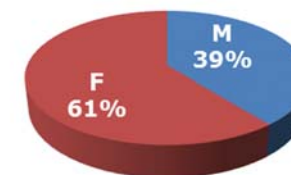
Agenti d'affari in mediazione 2018



Agenti e rappr. di commercio 2018



SVA 2018



FORMAZIONE CONTINUA - AREA CULTURA DI PRODOTTO E DI TERRITORIO

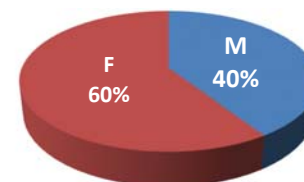
Iniziativa	Obiettivi	Periodo	Ore	Partecipanti
<i>Un anno con la cucina trentina.</i> Laboratori di cucina sui piatti della tradizione trentina (9 incontri)	Laboratori enogastronomici rivolti ad appassionati, ma anche ad operatori della ristorazione, interessati alla riscoperta delle preparazioni tipiche, rielaborate dagli chef in nuove proposte e interpretazioni dal passato al presente.	gennaio-dicembre 2018	27	183
Il mondo dei formaggi – aggiornamento per maestri assaggiatori ONAF	Mantenere e migliorare le capacità di assaggio professionale, conoscere le nuove DOP nazionali ed approfondire le peculiarità delle produzioni locali. Creare un gruppo/albo di esperti a cui accedere per attività atte alla valorizzazione e alla promozione del prodotto locale.	13 gennaio 2018	4	32
Il mondo dei formaggi. Corso abilitante ONAF di 1° livello per assaggiatori di formaggio	Formare un gruppo di esperti nell'assaggio dei formaggi con la capacità di formulare una valutazione organolettica dei prodotti per favorirne la conoscenza e la diffusione.	febbraio-marzo 2018	20	30
<i>Corsi in collaborazione con l'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche di Pollenzo</i> (La via del tè, Il sale, La carne di bovino, Il mondo dell'olio) – 7 corsi	Aggiornare gli addetti ai lavori e non in ambito gastronomico e sviluppare conoscenze riguardanti contenuti storico-culturali, aspetti sensoriali, tecniche per la trasformazione ed uso in cucina di prodotti appartenenti a diverse categorie merceologiche.	febbraio-novembre 2018	32	108
La cucina di territorio. Corsi per operatori di agriturismo (2 corsi: Pani, pani dolci e pani conditi; La cottura sottovuoto)	Sensibilizzare gli operatori degli agriturismi trentini alla valorizzazione delle ricette della tradizione e all'impiego di prodotti del territorio all'interno della loro proposta enogastronomica.	6 e 7 febbraio 2018 5 novembre 2018	16	43
Il vino: dalla vite al bicchiere (2 edizioni)	Imparare la tecnica di degustazione per conoscere, attraverso le piacevoli sensazioni che si sprigionano dai calici, le diverse tipologie e le caratteristiche dei vini trentini e non solo.	marzo - ottobre 2018	16	78
B&B di Qualità in Trentino. Formazione per i nuovi aderenti	Trasmettere ai partecipanti le nozioni base per la gestione di B&B, partendo dalla conoscenza e l'utilizzo dei prodotti locali, la loro corretta conservazione e manipolazione, fino alla conoscenza dei principali aspetti economici da conoscere per una corretta gestione.	1, 7, 16 e 21 marzo 2018	18	26
<i>Il piacere del gusto</i> (4 corsi): Le basi della pasticceria La cucina gluten free I legumi I biscotti di Natale	Ampliare e aggiornare le conoscenze dei partecipanti in tema di enogastronomia, con particolare attenzione alla valorizzazione delle produzioni locali.	aprile – novembre 2018	48	81

Bocconcini di tradizione - rivolto agli operatori associati della Strada della Mela e dei Sapori delle Valli di Non e Sole	Diffondere una maggiore cultura di prodotto, intesa come capacità di ricercare, utilizzare e valorizzare le produzioni locali per soddisfare il gusto e la curiosità degli ospiti.	8 e 9 maggio 2018	6	15
Dal prato al piatto: erbe spontanee e officinali in cucina tra finger e proposte a tavola – rivolto agli operatori della Strada dei Formaggi delle Dolomiti	Imparare a conoscere e a utilizzare in modo corretto in cucina le diverse erbe officinali presenti sul territorio.	24 maggio 2018	8	13
Olfatto, il senso dimenticato: esperienze pratiche di dinamismo sensoriale	Imparare a riconoscere e descrivere con competenza le sensazioni percepite durante l'assaggio del vino, attraverso il senso dell'olfatto.	5, 12, 19 e 26 ottobre 2018	10	25
La birra. Laboratorio didattico per imparare a conoscerla e degustarla	Imparare la tecnica di degustazione della birra e le modalità di riconoscimento dei colori e dei profumi, delle caratteristiche sensoriali che distinguono le birre artigianali dalle produzioni industriali.	8, 15 e 22 novembre 2018	9	38
I formaggi. Laboratorio didattico per imparare e degustare i formaggi del Trentino	Far avvicinare i partecipanti al mondo dell'assaggio dei formaggi e scoprire, attraverso i colori e i profumi, le piacevoli sensazioni che questo prodotto può offrire.	13, 20 e 27 novembre 2018	9	39
B&B di Qualità in Trentino. Biscotti e dolci di Natale	Mantenere elevata la qualità dell'accoglienza nella gestione di un B&B attraverso la preparazione di sfiziose colazioni.	19 e 21 novembre 2018	8	13
La cucina gluten free - rivolto agli operatori associati della Strada della Mela e dei Sapori delle Valli di Non e Sole	Richiamare l'attenzione dei partecipanti sul tema della celiachia per offrire una proposta di cucina senza glutine che attinga dai prodotti del territorio e dalla tradizione culinaria trentina.	26 e 27 novembre 2018	6	13
		TOTALE PARZIALE	237	737

**Area cultura di prodotto e di territorio
Suddivisione operatori/passionati**



**Area cultura di prodotto e di territorio
Genere partecipanti**



**FORMAZIONE CONTINUA - AREA CULTURA DI PRODOTTO E DI TERRITORIO
ATTIVITÀ FORMATIVA RIVOLTA ALLE SCUOLE**

Iniziativa	Obiettivi	Periodo	Ore	Partecipanti
I prodotti trentini vanno a scuola. Proposta formativa per gli studenti delle scuole primarie (25 edizioni)	Presentare il Trentino in modo nuovo e accattivante e far conoscere ai bambini i principali prodotti agroalimentari trentini attraverso il racconto e la degustazione.	gennaio – dicembre 2018	75	499
Educazione sensoriale e alimentare. Corso di formazione ed aggiornamento per studenti e docenti delle scuole secondarie di primo e secondo grado (1 edizione - Scuola media C. Andreatta di Pergine Valsugana)	Coinvolgere gli studenti attraverso attività di degustazione e di riconoscimento delle caratteristiche dei diversi prodotti con particolare riguardo a quelli locali. A completamento una parte teorica è rivolta alla cultura di prodotto e di territorio.	aprile 2018	10	41
I prodotti del Trentino testimoni del gusto. Corso di educazione sensoriale ed alimentare per gli studenti degli Istituti Professionali Alberghieri (6 edizioni in primavera a: Roncigno, Riva del Garda, Ossana, Levico, Rovereto e Fondazione Mach e 2 edizioni in autunno a Ossana e Levico)	Coinvolgere gli studenti tramite attività di degustazione e di riconoscimento delle caratteristiche dei diversi prodotti, con particolare riguardo a quelli locali. A completamento una parte teorica è rivolta alla cultura di prodotto e di territorio.	gennaio – dicembre 2018	130	635
		TOTALE	215	1.175

FORMAZIONE CONTINUA - SEMINARI

Iniziativa	Obiettivi	Data
L'alleanza tra vecchi e nuovi montanari	Appuntamento annuale inserito all'interno del "Trento FilmFestival" rivolto ai gestori di rifugi con l'obiettivo di costruire significati ed interpretazioni rispetto al tema della cultura della montagna, attraverso il confronto fra addetti ai lavori ed esperti del settore.	30 aprile 2018

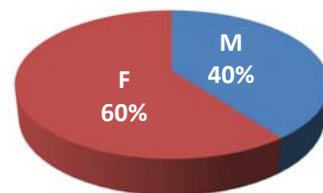
FORMAZIONE CONTINUA - AREA AGGIORNAMENTO COMPETENZE E INNOVAZIONE

Iniziativa	Obiettivi	Periodo	Ore	Partecipanti
<p><i>Comunicazione:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - L'arte del non combattimento - Team leadership - Parlare in pubblico: sviluppare il proprio talento (I e II livello) - Il linguaggio delle emozioni - Sviluppare il proprio potenziale relazionale - Un reclamo di qualità - Capire il linguaggio segreto del corpo 	<p>Valorizzare le persone e gli apprendimenti capitalizzati nell'esperienza quotidiana, con l'obiettivo di far evolvere e migliorare le competenze di comunicazione; sostenere le persone mentre sperimentano la messa in gioco di nuove abilità.</p>	gennaio-dicembre 2018	112	120
<p><i>Risorse umane e Strategia e marketing aziendale:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Gestire il cambiamento in azienda e favorire il benessere organizzativo - Il coaching: far crescere le persone aiutandole a sviluppare autonomia e responsabilità - La gestione delle risorse umane attraverso il ciclo di valore - Comunicazione creativa per il problem solving con l'approccio solution focus - Corso di strategia aziendale: i fondamentali - Come applico la strategia aziendale: la cassetta degli attrezzi e degli strumenti - Il controllo per lo sviluppo duraturo dell'azienda - Realizzare la strategia di marketing - Sviluppare e gestire reti di vendita 	<p>Supportare le aziende in un periodo di incertezze e con mercati ancora in contrazione, aiutandole a conoscersi a fondo ed a relazionarsi di conseguenza in maniera consapevole e costruttiva con il contesto esterno.</p> <p>Fornire strumenti e tecniche per migliorare l'organizzazione e la gestione aziendale.</p> <p>Come pianificare processi strategici, di controllo e di marketing necessari al benessere dell'azienda.</p>	gennaio-dicembre 2018	105	132
<p><i>Fare impresa al femminile:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Mi preparo ai blocchi di partenza - Mi metto in gioco: sono/sarò imprenditrice - Mi presento: la mia idea nero su bianco - Mi promuovo: ti racconto la mia idea, il mio progetto - Mi fido di me: autoefficacia e resilienza - Mi metto alla guida: partecipare al cambiamento e costruire il futuro - Mi muovo con gli altri: balla con me 	<p>Percorso a step rivolto ad aspiranti imprenditrici intenzionate ad avviare un nuovo progetto imprenditoriale e a donne imprenditrici attive che intendono aggiornarsi e rafforzare la propria posizione all'interno dell'azienda.</p>	marzo - dicembre 2018	109	128

Corso in collaborazione con l'Ufficio Registro Imprese	Sostenere i partecipanti nell'utilizzo delle nuove procedure telematiche per l'invio di pratiche amministrative.	26 e 27 aprile 2018	6	73
Corso di formazione per il rilascio dell'attestato di micologo – I sessione (D.M. del 29.11.1996 n. 686 Ministero della Salute)	Preparare esperti micologi che dovranno garantire la vigilanza sulla commestibilità dei funghi messi in commercio o destinati al consumo familiare.	luglio – ottobre 2018	150	29
Attività primaria del micologo: determinazione dei funghi epigei, modalità e problematiche. Approfondimento della famiglia Tricholomataceae, il genere Tricholoma. Seminario di aggiornamento	Seminario di aggiornamento con escursioni guidate per micologi sull'analisi degli aspetti ecologici e morfologici dei funghi epigei.	agosto 2018	40,5	42
<i>e-commerce</i> - Introduzione all'E-commerce	Sviluppare un sistema di connessione al mercato, capace di valorizzare al meglio le leve del digital marketing per ottenere gli obiettivi commerciali desiderati. Conoscere principi, metodi e strumenti di gestione, organizzazione e logistica per pianificare l'impresa dall'arrivo dell'ordine fino al delivery.	settembre 2018	24	13
<i>e-commerce</i> - Il lancio di un progetto E-commerce	Comprendere l'evoluzione del settore commerciale in una prospettiva evolutiva. Sviluppare un approccio consapevole e analitico al commercio online; conoscere le piattaforme e la normativa sull'E-commerce.	ottobre 2018	36	13
		TOTALE	582,5	550

Area aggiornamento competenze e innovazione

Genere partecipanti



FORMAZIONE CONTINUA – AREA ALTRE ATTIVITA' FORMATIVE

Iniziativa	Obiettivi	Periodo	Ore	Partecipanti
<i>Eccellenze in digitale Turismo</i>	Progetto di formazione personalizzata volta a diffondere la cultura digitale e ad informare sulle opportunità offerte dagli strumenti del web per favorire la promo-commercializzazione dei servizi alberghieri. Sono state coinvolte 98 nuove aziende. Oltre agli incontri di formazione personalizzata sono stati realizzati due <i>workshop</i> presso istituti scolastici.	febbraio – dicembre 2018	423	141
<i>DT Corsi sul territorio</i> - Apt Fiemme - Apt Vallagarina - Apt Paganella - Apt Val di Non - Apt terme di Comano - Apt Madonna di Campiglio e Pinzolo - Consorzio Altopiano Tesino - Associazione Agriturismo Trentino - Consorzio Piana Rotaliana - Apt San Martino, Primiero e Vanoi	Percorsi formativi sulla tematica del Digital Marketing turistico: - di 1° livello: "Digital Marketing turistico per strutture ricettive - strumenti e pratiche per migliorare la visibilità online" – 10 corsi - di 2° livello: "Digital marketing evoluto: email marketing, DEM e business Writing – 7 corsi - Digital marketing per operatori del Commercio e dell'Artigianato che operano in aree a elevate turisticità: "Digital Tourism NET" – 2 corsi - Corso di Digital marketing turistico per conduttori di appartamenti	febbraio – dicembre 2018	206	217
<i>DT Corsi</i> - Digital Marketing Turistico - E-Mail Marketing per il turismo - Il nuovo ruolo dell'imprenditore (2 edizioni) - Interfacce conversazionali: la nuova frontiera del Digital Marketing turistico - Sguardo al futuro: le novità del mondo digitale - Foto e Video per conquistare clienti (base e avanzato) - H Benchmark e Revenue Management - Progettare siti Web per il turismo - Seminari Sicurezza Informatica - Le parole dell'albergatore LAB	Erogazione di seminari su specifici temi e contenuti relativi al miglioramento e al potenziamento delle performance e della propria presenza sul web per strutture turistiche ricettive e dell'accoglienza, e su altre dimensioni di sviluppo della comunicazione e della gestione delle nuove tecnologie nell'impresa turistica.	aprile - novembre 2018	103	178

<i>Il tutor aziendale nell'alternanza scuola lavoro</i> 7 edizioni	Fornire metodi, criteri e strumenti per progettare il piano formativo insieme al tutor scolastico e seguire lo studente nel processo di apprendimento fino al momento della valutazione finale.	marzo – novembre 2018	56	59
<i>Circolo ITAS</i> Il formaggio. Laboratori didattici per imparare a conoscerlo e degustarlo	Far avvicinare i partecipanti al mondo dell'assaggio dei formaggi e scoprire, attraverso i colori e i profumi, le piacevoli sensazioni che questo prodotto può offrire.	settembre - ottobre 2018	10	36
<i>CFP Alberghiero di Ossana</i> Percorso Formativo sul Territorio e le Produzioni Agroalimentari Certificate Provinciali e Nazionali	Coinvolgere gli studenti del IV anno, tramite attività di degustazione e analisi sensoriale degli alimenti, nel riconoscimento delle caratteristiche delle produzioni agroalimentari certificate provinciali.	gennaio - febbraio 2018	18	20
<i>CFP ENAIP Riva del Garda</i> Percorso Formativo sul Territorio e le Produzioni Agroalimentari Certificate Provinciali e Nazionali	Coinvolgere gli studenti del IV anno tramite attività di degustazione e di riconoscimento delle caratteristiche dei diversi prodotti, con particolare riguardo a quelli locali ed attività teorica sulla cultura di prodotto, dei produttori e del territorio d'origine.	gennaio – maggio 2018	58	40
		TOTALE	874	691