

# SCUOLA INTERNAZIONALE DEI FORMAGGI DI MONTAGNA

## MASTERCLASS | I CUSTODI DELLA MONTAGNA

**Terza edizione**

**2 marzo 2023 – 24 giugno 2023**

### SINTESI DEL PROGRAMMA DIDATTICO

Il percorso formativo è costituito da un modulo online interattivo, frequentabile attraverso la piattaforma zoom, e da un modulo esperienziale. I due moduli sono complementari ma didatticamente in sé compiuti.

### PROGRAMMA DIDATTICO DEL MODULO ONLINE

Gli incontri **on-line** si terranno **tutti i giovedì sera dalle 20,30 alle 22,30** a partire dal 2 marzo secondo il calendario indicativo riportato di seguito. Le lezioni saranno videoregistrate e disponibili anche per coloro che non avranno avuto la possibilità di partecipare.

Modulo Didattico Online	Docente
Storia e Antropologia	Gasparini Danilo
Parliamo di Latte e vacche	Gallo Luigi
Microbiologia del latte e dei formaggi	Alessio Giacomini
Zootecnia dei ruminanti	Goracci Jacopo
L'alpeggio: aspetti produttivi e multifunzionalità	Ramanzin Maurizio
Alimentazione foraggera e gestione di pascoli di montagna	Pisseri Francesca
Zootecnia dei ruminanti	Goracci Jacopo
Norme sanitarie e HACCP	Beltrame Jacopo
Tecnica casearia	Piazza Irene
Gestione economica della malga	Menini Andrea
Legislazione sui prodotti tipici	Armellini Stefano
Marketing e comunicazione	Iseppon Martina
Testimonianze Internazionali	De Conto Alessandro
Testimonianze Internazionali	De Conto Alessandro
Turismo e Gastronomia	Grasso Marina



**Scuola Internazionale dei Formaggi di Montagna**

Sito web: [www.alteimprese.it](http://www.alteimprese.it) – Contatti: [info@alteimprese.it](mailto:info@alteimprese.it)

Sede operativa: Valsana srl  
Via degli Olmi 16 – 31010 Godega di Sant'Urbano (TV) - tel. +39 324 022 8363

## PROGRAMMA DIDATTICO DEL MODULO ESPERIENZIALE

Il modulo esperienziale si terrà **dal 21/06/2023 al 24/06/2023 in Malga Telvagola**, tra il Passo Brocon e la Valmalene, con alloggio in una struttura convenzionata a Pieve Tesino (TN).

Arrivo previsto il giorno mercoledì 21/06 entro le ore 19.00 con aperitivo di benvenuto. La partenza per il rientro avverrà entro le ore 18.00 di sabato 24/06/2023. I temi che verranno affrontati sono i seguenti.

Modulo Didattico Esperienziale	Docente
Igiene della mungitura	Pisseri Francesca
Tecnica Casearia	Piazza Irene
Botanica della flora alpina	Rodato Silvano
Proprietà nutrizionali dell'erba	Pisseri Francesca
Valutazione sensoriale dei fieni	Pisseri Francesca
Benessere degli animali al pascolo	Pisseri Francesca
Gestione degli animali al pascolo	Pisseri Francesca
Valutazione organolettica dei formaggi	Bergamin Valentina
La cucina dei formaggi	Pellegrino Anna Maria

## REQUISITI DI AMMISSIONE

E' possibile l'iscrizione all'intero percorso, oppure alla sola prima parte del percorso costituita da webinar interattivi, o alla sola seconda parte di esperienza sul campo. La prima parte non prevede un numero massimo di iscritti, mentre la seconda sarà riservata ad un massimo di 15 partecipanti. Le domande saranno accolte in ordine di adesione.

Non sono richiesti specifici titoli di studio o esperienze professionali per l'ammissione. Tuttavia, nell'interesse dei partecipanti e con l'obiettivo della migliore efficacia didattica, l'ammissione al master sarà preceduta da un colloquio volto a definire la coerenza tra competenze in ingresso e gli obiettivi formativi del corso.

Si invita ad allegare alla presente scheda un sintetico curriculum vitae.



**Scuola Internazionale dei Formaggi di Montagna**

Sito web: [www.alteimprese.it](http://www.alteimprese.it) - Contatti: [info@alteimprese.it](mailto:info@alteimprese.it)

Sede operativa: Valsana srl  
Via degli Olmi 16 - 31010 Godega di Sant'Urbano (TV) - tel. +39 324 022 8363

## COSTI DI ISCRIZIONE

E' possibile iscriversi singolarmente a ciascun modulo. L'iscrizione al modulo online ha un costo di partecipazione individuale pari a € 350+IVA, mentre l'iscrizione al modulo esperienziale ha un costo di € 500 + IVA. L'iscrizione all'intero percorso ha invece un costo di € 800 + IVA.

I costi sopraindicati comprendono:

Per gli iscritti alla parte teorica la partecipazione ai webinar, il materiale didattico inviato ai partecipanti, la possibilità di interagire con i docenti, tramite la segreteria organizzatrice, per l'intera durata del corso.

Per gli iscritti all'attività in campo: la partecipazione alle attività pratiche, il materiale didattico di supporto, vitto ed alloggio presso la struttura ospitante.  
E' escluso quanto non esplicitamente indicato.

Per informazioni: [info@alteimprese.it](mailto:info@alteimprese.it)

La segreteria organizzativa è gestita da Valsana srl: tel. +39 324 022 8363

Valsana srl curerà anche l'incasso delle quote di partecipazione e l'emissione dei documenti contabili corrispondenti.

## MODALITÀ DI ISCRIZIONE

Gli interessati dovranno **inviare la presente richiesta di** iscrizione alla segreteria organizzativa all'indirizzo [info@alteimprese.it](mailto:info@alteimprese.it) **entro il 24/02/2023**.

In caso di accettazione della richiesta, i partecipanti dovranno provvedere, entro i 10 giorni successivi, al versamento delle quote previste secondo una delle modalità tracciabili indicate dall'ente organizzatore.

Le quote versate saranno restituite esclusivamente nel caso di annullamento dell'attività formativa prevista. Eventuali ragioni di impossibilità a partecipare, saranno valutate dal Comitato Organizzatore, al quale compete esclusivamente la decisione dell'eventuale restituzione della quota di partecipazione.



**Scuola Internazionale dei Formaggi di Montagna**

Sito web: [www.alteimprese.it](http://www.alteimprese.it) – Contatti: [info@alteimprese.it](mailto:info@alteimprese.it)

Sede operativa: Valsana srl

Via degli Olmi 16 – 31010 Godega di Sant'Urbano (TV) - tel. +39 324 022 8363

## **RICHIESTA DI ISCRIZIONE**

Da inviare via mail a : [info@alteimprese.it](mailto:info@alteimprese.it)

Il sottoscritto (Cognome e Nome) .....  
nato a ..... il .....  
residente a ..... Provincia .....  
Via ..... N..... CAP .....  
n° telefono ..... e-mail .....  
Codice Fiscale/Partita IVA .....

Chiede l'iscrizione al Master I custodi della montagna

- Intero percorso formativo: (€ 800+IVA)
- Modulo online interattivo (€ 350+IVA)
- Modulo esperienziale in malga (€ 500+IVA)

Si chiede di allegare alla presente iscrizione:

- CV
- Lettera di presentazione, con le motivazioni di partecipazione al corso

## **MANLEVA**

L'organizzazione adotterà tutti gli accorgimenti necessari per garantire la più efficace e sicura realizzazione delle attività on-line ed in loco. Tuttavia i partecipanti, sottoscrivendo la presente scheda di richiesta di partecipazione, dichiarano di sollevare gli enti organizzatori o contributori da qualsiasi responsabilità per eventi negativi o infortuni a carico dei partecipanti che si manifestassero durante le attività didattiche o ad esse correlate.



**Scuola Internazionale dei Formaggi di Montagna**

Sito web: [www.alteimprese.it](http://www.alteimprese.it) – Contatti: [info@alteimprese.it](mailto:info@alteimprese.it)

Sede operativa: Valsana srl  
Via degli Olmi 16 – 31010 Godega di Sant’Urbano (TV) - tel. +39 324 022 8363

## CLAUSOLE DI ANNULLAMENTO

L'iscrizione alla masterclass è perfezionata con il versamento delle quote di partecipazione, come sopra indicate, nei tempi ivi stabiliti.

Valsana srl, società incaricata di gestire la segreteria del corso, sentiti i membri del Comitato Organizzatore, si riserva, a suo insindacabile giudizio, di accogliere i richiedenti, di confermare modificare o annullare l'attività didattica prevista, dando per tempo le informazioni necessarie e restituendo, nel caso di annullamento, le quote di partecipazione versate.

Firma del richiedente .....

Data .....

## AUTORIZZAZIONE MATERIALE AUDIO VIDEO E FOTO

Autorizzo a titolo gratuito e senza limiti di tempo, anche ai sensi degli artt. 10 e 320 cod.civ. e degli artt. 96 e 97 legge 22.4.1941, n. 633 - Legge sul diritto d'autore:

- la trasmissione e la pubblicazione e/o diffusione in qualsiasi forma di materiale audio, video o fotografico in cui il sottoscritto appaia rappresentato o sia comunque riconoscibile

Il materiale audio-video-fotografico che pregiudichi la dignità o il decoro delle persone interessate non sarà oggetto di trattamento e sarà immediatamente cancellato dagli Archivi di Valsana S.r.l..

La pubblicazione/diffusione potrà avvenire:

- sui siti internet di Alte Imprese e di Valsana S.r.l., con sede in Godega di Sant'Urbano (TV);
- sui canali social di Alte Imprese e Valsana S.r.l. (Facebook, Youtube, Instagram, LinkedIn);
- su carta stampata e/o su qualsiasi altro mezzo di diffusione/pubblicazione anche atipico;

Autorizzo altresì la conservazione del predetto materiale negli archivi informatici dell'associazione e prendo atto che la finalità di tali pubblicazioni sono di carattere informativo e divulgativo

Tale autorizzazione esclude qualsiasi uso a fini di lucro e la cessione a terzi.

In considerazione della circostanza che il predetto materiale, una volta reso pubblico, può essere oggetto di acquisizione e di ripubblicazione da parte di terzi, anche senza il consenso di Valsana S.r.l. o dell'interessato,

Sollevo Valsana S.r.l. da ogni effetto pregiudizievole che possa derivare da un uso abusivo o scorretto da parte di terzi del predetto materiale audio-foto-video.

Confermo di non aver nulla a pretendere in ragione di quanto sopra indicato e di rinunciare irrevocabilmente ad ogni diritto, azione o pretesa derivante da quanto sopra autorizzato.

Firma del richiedente .....

Data .....



**Scuola Internazionale dei Formaggi di Montagna**

Sito web: [www.alteimprese.it](http://www.alteimprese.it) - Contatti: [info@alteimprese.it](mailto:info@alteimprese.it)

Sede operativa: Valsana srl  
Via degli Olmi 16 - 31010 Godega di Sant'Urbano (TV) - tel. +39 324 022 8363

## **INFORMATIVA E RICHIESTA CONSENSO AL TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI AI SENSI DEL REGOLAMENTO UE 679/2016, O GDPR**

Valsana srl, con sede legale in Via degli Olmi 16 a Godega di Sant'Urbano (TV), in relazione ai dati aziendali e personali qui richiesti, informa che gestisce tali dati in qualità di titolare del trattamento onde consentire il regolare svolgimento del rapporto contrattuale, per assolvere ad obblighi di natura contabile, civilistica e fiscale, per effettuare operazioni connesse alla formazione e all'organizzazione interna (registrazione partecipanti, accoglienza e assistenza, rilascio attestato, gestione verbali e documenti connessi all'attività formativa), oltre che per favorire tempestive segnalazioni inerenti ai servizi e alle iniziative di formazione della società. Il trattamento è effettuato con l'ausilio di mezzi elettronici e su supporto cartaceo (registro firme, verbali del corso). I dati personali, il nominativo e il ruolo del partecipante potranno essere comunicati ai relatori per meglio comprendere le caratteristiche dell'aula. L'assenza di consenso al trattamento impedisce di dar seguito all'iscrizione. I dati personali forniti non verranno diffusi. All'interessato del trattamento in esame è riconosciuto l'esercizio dei diritti ai sensi degli articoli da 15 a 22 del GDPR UE 679/2016 inoltrando istanza ai recapiti del Titolare.

Per presa visione informativa e richiesta di consenso:

Firma del richiedente .....

Data .....



**Scuola Internazionale dei Formaggi di Montagna**

Sito web: [www.alteimprese.it](http://www.alteimprese.it) - Contatti: [info@alteimprese.it](mailto:info@alteimprese.it)

Sede operativa: Valsana srl  
Via degli Olmi 16 - 31010 Godega di Sant'Urbano (TV) - tel. +39 324 022 8363