

DICHIARAZIONE SOSTITUTIVA DI CERTIFICAZIONE

(art.47 D.P.R.28 dicembre 2000 n.445)

Modello d'iscrizione al corso Masterclass "I Custodi della montagna"

Il/La sottoscritto/a _____

c.f. _____ nato/a a _____ il _____

residente in _____

telefono _____ e-mail _____

consapevole che chiunque rilascia dichiarazioni mendaci è punito ai sensi del codice penale e delle leggi speciali in materia, ai sensi e per gli effetti dell'art.76 D.P.R. 445/2000

DATI PER LA FATTURAZIONE

ditta/azienda/ente _____

indirizzo _____ Comune _____ Cap _____

P.IVA _____ C.F. Titolare _____

Cod SDI _____ Tel. _____ PEC _____

ISCRIZIONE AL PERCORSO

CORSO COMPLETO

MODULO ONLINE

MODULO ESPERIENZIALE

(luogo e data)

(Firma del dichiarante)

Richiediamo di allegare alla presente iscrizione un Curriculum e una lettera di presentazione con le motivazioni di partecipazione al corso.

Informativa ai sensi dell'art. 13 del Regolamento (UE) 2016/679 o GDPR in materia di protezione dei dati personali Ai sensi dell'articolo 13 del citato Regolamento recante disposizioni in materia di protezione dei dati personali, desideriamo informarLa che i dati personali da Lei volontariamente forniti saranno trattati adottando le misure idonee a garantirne la sicurezza e la riservatezza, nel rispetto della normativa sopra richiamata. Tutti i dati comunicati dai soggetti interessati, sono trattati esclusivamente per trattamenti connessi alla iscrizione e alla partecipazione ai corsi di formazione organizzati da Impresa Verde Treviso-Belluno S.r.l.. In relazione ai dati conferiti Lei potrà esercitare i diritti di cui all'artt. 15 e ss. del Regolamento (UE) 2016/679 e quindi: l'accesso ai dati che la riguardano, la loro cancellazione, la rettifica dei dati inesatti, l'integrazione dei dati incompleti, la limitazione del trattamento nei casi previsti dall'art. 18 del GDPR, nonché l'opposizione al trattamento nelle ipotesi di legittimo interesse. Ha il diritto di proporre reclamo all'Autorità di controllo competente nello Stato membro in cui risiede abitualmente o lavora o dello Stato in cui si è verificata la presunta violazione. Per esercitare tali diritti dovrà rivolgersi al responsabile all'indirizzo E-mail treviso@coldiretti.it.

Il Titolare del trattamento dei dati personali è IMPRESA VERDE TREVISO-BELLUNO S.R.L. , con sede in Viale Sante Biasuzzi n.20 – 31038 Paese (TV) - n. tel. 0422 954111 - E-mail: treviso@coldiretti.it.

Con la sottoscrizione della presente il sottoscritto _____ dichiaro di aver ricevuto e preso visione dell'Informativa completa allegata al modulo di adesione al corso e di averne compreso i contenuti.

(luogo e data)

(Firma del dichiarante)

Informativa ai sensi dell'art. 13 del Regolamento (UE) 2016/679 o GDPR in materia di protezione dei dati personali

1. Titolare del trattamento – Il Titolare del trattamento dei dati personali è IMPRESA VERDE TREVISO-BELLUNO S.R.L., con sede in Viale Sante Biasuzzi n.20 – 31038 Paese (TV) - n. tel. 0422 954111 - E-mail: treviso@coldiretti.it.

2. Fonte dei dati personali – i dati personali (es. dati anagrafici, recapito telefonico, email, titolo di studio, etc.) sono raccolti direttamente presso l'interessato, mediante compilazione dell'apposito modulo cartaceo di adesione al corso.

3. Base giuridica e finalità del trattamento – I dati personali forniti dagli utenti che richiedono servizi o prestazioni sono utilizzati al solo fine di eseguire il servizio o la prestazione richiesta e sono comunicati a terzi a soli fini istituzionali.

I dati raccolti, previa sottoscrizione di apposito consenso, vengono utilizzati, nel rispetto delle norme citate in testata, principalmente per le seguenti finalità: a.) consentire la partecipazione ai corsi di formazione; b.) predisporre nuovi corsi;

c.) informare di iniziative analoghe coloro che hanno già partecipato a corsi precedenti e inviare loro il programma dei corsi futuri. I dati raccolti verranno comunicati anche all'ente gestore qualora il corso non fosse realizzato direttamente da Impresa Verde S.r.l..

4. Conferimento dei dati e conseguenze in caso di mancato assenso al trattamento – Il conferimento dei dati è sempre facoltativo. Tuttavia, informiamo che il consenso al trattamento dei dati è essenziale per fornire il servizio richiesto e predisporre in futuro corsi di formazione sempre più adeguati, pertanto il mancato consenso al trattamento dei dati comporterà l'impossibilità di instaurare rapporti con Impresa Verde S.r.l.

5. Modalità del trattamento dei dati – Il trattamento dei dati personali sarà effettuato in modo lecito e secondo correttezza e comunque in conformità alla normativa sopra richiamata, mediante strumenti idonei a garantirne la sicurezza e la riservatezza e potrà essere effettuato anche attraverso strumenti informatici atti a memorizzare, gestire e trasmettere i dati stessi.

La conservazione dei dati personali avverrà in una forma che consenta l'identificazione dell'interessato per un periodo di tempo non superiore a quello necessario agli scopi per i quali essi sono raccolti e trattati.

6. Ambito di comunicazione dei dati – I dati personali da lei conferiti per le finalità descritte nell'articolo 3 potranno essere portati a conoscenza di dipendenti e/o collaboratori di Impresa Verde Treviso-Belluno S.r.l. nominati quali incaricati del trattamento, e comunicati ai seguenti soggetti: 1) Enti, professionisti e/o Organizzazioni, collegati e collaboranti con Impresa Verde Treviso-Belluno S.r.l.; 2) Società Agritel S.r.l. società di noleggio di apparecchiature per la elaborazione, riproduzione e memorizzazione dei dati, con sede in Roma, Via XXIV Maggio n. 43, per finalità contrattuali; 3) Consorzio Sistema Servizi Scpa, con sede in Roma, Via XXIV Maggio 43, per finalità amministrativo contabili; 4) Bluarancio s.p.a. con sede in Roma, Via XXIV Maggio 43, società informatica per la gestione integrata di dati, documenti e informazioni, adottata dal Titolare; 5) Federazione Provinciale Coldiretti Treviso-Belluno, per finalità di politica sindacale e per l'elaborazione di studi, ricerche statistiche, simulazioni; 6) Federazione Regionale Coldiretti Veneto, per finalità di politica sindacale e per l'elaborazione di studi, ricerche statistiche, simulazioni; 7) Confederazione Nazionale Coldiretti con sede in Roma, Via XXIV Maggio 43 per finalità di politica sindacale e per l'elaborazione di studi, ricerche statistiche, simulazio. I dati personali da lei conferiti e successivamente trattati per le attività concordate non saranno oggetto di diffusione.

7. Diritto di accesso ai dati personali

Gli articoli 15 e ss. del Regolamento Privacy conferiscono al Cliente il diritto di ottenere: 1 la conferma dell'esistenza o meno di dati personali che lo riguardano, anche se non ancora registrati, e la loro comunicazione in forma intelligibile; 2 l'indicazione dell'origine dei dati personali, delle finalità e modalità del trattamento, della logica applicata in caso di trattamento effettuato con l'ausilio di strumenti elettronici, degli estremi identificativi del titolare; 3 l'aggiornamento, rettifica, integrazione, cancellazione, trasformazione in forma anonima o il blocco dei dati trattati in violazione di legge – compresi quelli di cui non è necessaria la conservazione in relazione agli scopi per i quali i dati sono raccolti o successivamente trattati -, l'attestazione che tali operazioni sono state portate a conoscenza, anche per quanto riguarda il loro contenuto, di coloro ai quali i dati sono stati comunicati o diffusi, eccettuato il caso in cui tale adempimento si riveli impossibile o comporti un impiego di mezzi manifestamente sproporzionato rispetto al diritto tutelato. L'interessato ha inoltre il diritto: 4 di revocare in qualsiasi momento il consenso prestato al trattamento dei dati personali (senza pregiudizio della liceità del trattamento basata sul consenso prestato prima della revoca); 5 di opporsi, in tutto o in parte, per motivi legittimi, al trattamento dei dati personali che la riguardano, ancorché pertinenti allo scopo della raccolta; 6 di opporsi, in tutto o in parte al trattamento di dati personali che lo riguardano a fini di invio di materiale pubblicitario o di vendita diretta o per il compimento di ricerche di mercato o di comunicazione commerciale; 7 di proporre reclamo al Garante per la protezione dei dati personali nei casi previsti dal Regolamento Privacy; 8 alla portabilità dei dati personali nei limiti di cui all'articolo 20 del Regolamento Privacy.

SINTESI DEL PROGRAMMA DIDATTICO

Il percorso formativo è costituito da un modulo online, frequentabile attraverso la piattaforma Google Meet, e da un modulo esperienziale. Le lezioni si terranno a partire **dal 23 aprile al 13 settembre 2025**, secondo un calendario che sarà stabilito con largo anticipo e prevede i seguenti moduli didattici:

MODULO 1 - LA STORIA

Storia e Antropologia

MODULO 2 - GLI ANIMALI E IL PASCOLO

Zootecnia e veterinaria

Alimentazione foraggera della bovina da latte e gestione dei pascoli di montagna

Botanica della flora alpina

Conduzione delle mandrie e delle greggi

MODULO 3 - IL LATTE E I FORMAGGI

Chimica del latte

Tecnica casearia

Norme sanitarie e HACCP

MODULO 4 - L'ALTA IMPRESA

Gestione economica della malga

Marketing e comunicazione

Legislazione sui prodotti tipici

MODULO 5 - GASTRONOMIA E ACCOGLIENZA

Turismo e Gastronomia

Valutazione organolettica

MODULO 6 - TESTIMONIANZE

Esperienze internazionali d'alpeggio

CORPO DOCENTE

Stefano Armellini

Valentina Bergamin

Luigi Gallo

Danilo Gasparini

Alessio Giacomini

Jacopo Goracci

Andrea Gazzetta

Marina Grasso

Martina Iseppon

Anna Maria Pellegrino

Irene Piazza

Francesca Pisseri

Maurizio Ramanzin

Giorgia Robbiati

Silvano Rodato

TESTIMONIANZE INTERNAZIONALI

Jean Francois Paccard – Savoia, Francia
Ruben Valbuena di Cultivo – Spagna
Roland Sahli di Gourmino – Svizzera
Norbert Sieghart di Kasekuche – Austria e Germania

coordinate da Alessandro De Conto

COMITATO ORGANIZZATIVO

Coldiretti Treviso
Coldiretti Belluno
Prof. Danilo Gasparini
Michele Pozzobon di Burici
Valsana srl

MODULO ONLINE

Il modulo online prevede: **15 lezioni online (30 ore di lezione)**; un incontro **in presenza, mercoledì 23 aprile dalle ore 10.00 alle 18.00, presso la sede di Valsana srl**, per dare modo ai partecipanti di conoscersi di persona e facilitare l'interazione online.

Incontro in presenza

Quando: mercoledì 23 aprile 2025 dalle ore 10.00 alle 18.00

Dove: Valsana srl, via degli Olmi 16, Godega di Sant'Urbano (TV)

Programma: dopo una fase introduttiva per favorire la conoscenza reciproca, verranno svolte le seguenti lezioni:

Orario	Incontro in presenza	Docente
10-13	Storia e Antropologia	Gasparini Danilo
13-14:30	Formaggi in cucina – colazione di lavoro	Michele Pozzobon
15-16	Testimonianze Internazionali	De Conto Alessandro
16-18	Degustazione di formaggi internazionali	De Conto Alessandro

Lezioni online

Gli incontri **on-line** si terranno su piattaforma Google Meet **dalle 18,00 alle 20,00** a partire **da lunedì 28 aprile** secondo un calendario che verrà condiviso successivamente all'iscrizione: 15 lezioni online per un totale di **30 ore** di lezione. Durante tutte le lezioni il Prof. Gasparini interverrà come direttore del corso e moderatore della lezione stessa. Gli incontri saranno videoregistrati e disponibili anche per coloro che non avranno avuto la possibilità di partecipare.

MODULO ESPERIENZIALE

Il modulo esperienziale si terrà **dal 10/09/2025 al 13/09/2025 in Malga Valles Alta** a Falcade, con alloggio c/o Agriturismo Piccola Baita Falcade (BL), con trattamento di mezza pensione (tassa di soggiorno e bevande escluse) e pranzo presso la Malga Valles Alto.

Quando: da mercoledì 10/09 ore 13.30 a sabato 13/09 ore 16.00

Dove: Malga Valles Alta, Falcade (BL)

Programma: gli allievi avranno modo di sperimentare per alcuni giorni la vita in malga e di approfondire sul campo diversi argomenti: dalla gestione degli animali al pascolo all'igiene della mungitura, dalla botanica della flora alpina alle proprietà nutrizionali dell'erba e il valore dei fieni nella razione delle bovine, con un focus importante sulla tecnica casearia; verranno inoltre affrontati il tema dell'accoglienza in malga, con una lezione sulla valutazione organolettica dei formaggi e più momenti di formazione sulla cucina in alpeggio e con i formaggi.

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. Una volta inviato il modulo d'iscrizione compilato lo studente riceverà la conferma d'iscrizione e le indicazioni per procedere con il pagamento del corso.

Qualora il saldo della fattura non avvenisse entro le tempistiche richieste lo studente non riceverà i link d'accesso alle lezioni online.

Si invita ad allegare alla presente scheda un sintetico curriculum vitae e una breve lettera di presentazione, questo servirà per fornire ai docenti e agli studenti una panoramica del background della classe.

COSTI DI ISCRIZIONE

Il corso comprende i seguenti moduli:

- **modulo online:** la partecipazione alla giornata introduttiva in presenza presso la sede di Valsana comprensivo di pranzo e degustazione; la partecipazione alle lezioni online, il materiale didattico, la possibilità di interagire con i docenti, tramite la segreteria organizzatrice, per l'intera durata del corso, le registrazioni delle lezioni.
- **modulo esperienziale:** la partecipazione alle attività pratiche, il materiale didattico di supporto, vitto (escluso bevande) e alloggio presso la struttura ospitante da mercoledì 10/09 ore 13.30 (pranzo escluso) a sabato 13 settembre ore 16.00 E' escluso quanto non esplicitamente indicato

E' possibile iscriversi singolarmente a ciascun modulo, ma verrà data la priorità a chi sceglierà di iscriversi al corso completo

- Intero percorso formativo: 1.000,00 € (fuori campo iva)
- Solo Modulo Online interattivo: 500,00 € (fuori campo iva)
- Solo Modulo esperienziale in malga: 650,00 € (fuori campo iva)

MODALITÀ DI ISCRIZIONE

Per informazioni e iscrizioni: formazione.tv@coldiretti.it

La segreteria organizzativa è gestita da Coldiretti Treviso srl: tel. 0422-954350 oppure 0422-954352
Coldiretti Treviso curerà anche l'incasso delle quote di partecipazione e l'emissione dei documenti contabili corrispondenti.

Gli interessati dovranno **inviare la presente richiesta d'iscrizione** alla segreteria organizzativa all'indirizzo: **formazione.tv@coldiretti.it**

Dopo la conferma dell'iscrizione, 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 non daranno adito alla restituzione della quota.

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.

CLAUSOLE DI ANNULLAMENTO

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

Coldiretti Treviso, incaricata di gestire la segreteria del corso, si riserva, a suo insindacabile giudizio, 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.

Cognome Nome

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 Coldiretti Treviso.

La pubblicazione/diffusione potrà avvenire:

- sui siti internet di Alte Imprese e di Coldiretti Treviso., con sede in Paese (TV);
- sui canali social di Alte Imprese e Coldiretti Treviso (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 Coldiretti Treviso o dell'interessato,

Sollevo Coldiretti Treviso 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.

Cognome Nome

Firma del richiedente

Data