

Ufficio Stampa della Provincia autonoma di Trento

Piazza Dante 15, 38122 Trento

Tel. 0461 494614 - Fax 0461 494615

uff.stampa@provincia.tn.it

COMUNICATO n. 19 del 08/01/2018

Parte domani, martedì 9 gennaio, alla FEM il nuovo corso di alta formazione professionale

Corso per tecnico superiore delle bevande, domani l'inaugurazione

Domani, martedì 9 gennaio, dalle 9.15 alle 12.30, presso il Palazzo della Ricerca e Conoscenza della Fondazione Edmund Mach, è in programma l'apertura del nuovo corso post-diploma per tecnico superiore della produzione, trasformazione, valorizzazione dei prodotti agri-food.

Il corso di durata biennale, che conta 20 iscritti, provenienti per lo più dal Trentino, ma con qualche presenza anche da Alto Adige e Veneto, forma esperti specializzati nella produzione di bevande, in particolare distillati, sidro, birra e succhi di frutta.

All'evento di apertura interverranno Marco Dal Rì, dirigente scolastico del Centro Istruzione e Formazione, Daniela Carlini del Dipartimento della Conoscenza della Provincia autonoma di Trento e Andrea Panichi, coordinatore del corso.

Spazio poi ai produttori e al tema alcol e sicurezza. Dalle 10 alle 10.45 i produttori del beverage trentino si raccontano: “Succhi, birre e distillati: raccontiamo il passato per scrivere il futuro” con Giuseppe Bertagnoli, presidente dell' Istituto Tutela della Grappa del Trentino, Alessandro Cammelli di Dolomiti Fruits, e Stefano Gilmozzi di Birra di Fiemme; dalle 11:00 alle 12:30 interverrà l'ispettore Capo della Polizia di Stato, Roberto Ferrais, per un confronto con gli studenti sul tema “La sicurezza davanti a tutto. Effetti dell'alcol sull'organismo umano, stato psicofisico ed educazione stradale”.

Il corso per tecnico superiore delle bevande rappresenta una novità assoluta nel panorama formativo. Grazie a questo corso i tecnici saranno in grado di gestire l'intera filiera, dalla scelta delle materie prime, passando per la trasformazione fino alla promozione e valutazione dei prodotti; gli ambiti di intervento sono distillerie, birrifici e aziende produttrici di bevande, sia alcoliche che non, a conduzione artigianale o a carattere industriale, ma l'esperto può anche intervenire come consulente in piccoli impianti ed essere promotore dei prodotti ottenuti.

L'iniziativa formativa della durata di 3000 ore, di cui 1200 di praticantato, si rivolge a chi è in possesso di un diploma di istruzione secondaria superiore in ambito enologico, agrario, chimico, biologico o altro diploma di istruzione secondaria superiore, associato a specifiche esperienze professionali e/o formative certificate nel settore.

()