

Accademia d'Impresa

Relazione sulla gestione
e quadro di sintesi delle attività
Esercizio 2014



L'ATTIVITA' DI ACCADEMIA D'IMPRESA

ANNO 2014

Il sistema produttivo trentino condivide con quello italiano un generale problema di competitività, evidente soprattutto nella crescita ridotta della produttività. Fra i fattori che determinano questa situazione, un ruolo importante è determinato dalla bassa mobilità delle imprese: bassi tassi di entrata e di uscita rallentano l'ingresso di innovazioni e riducono il ricambio generazionale nelle realtà meno produttive. La crisi pone al sistema trentino problemi rilevanti, accentuati da alcune specificità interne. Il tessuto di piccole e medie imprese assai vivaci, ma operanti in pochi settori, si mostra in perdurante difficoltà nel reagire all'aumento della competitività mondiale e non sempre è in grado di attivare fenomeni di diversificazione nei singoli percorsi di sviluppo.

Una variabile fondamentale che consente di incidere in modo efficace nel miglioramento della situazione è quella rappresentata dalla crescita e dallo sviluppo del *capitale umano*. Il capitale umano resta una delle poche variabili in grado sul lungo periodo di fare la differenza nell'aumento della competitività. L'innovazione è il fatto cruciale dello sviluppo e non c'è innovazione senza capitale umano di qualità. Da questo punto di vista il Trentino Alto Adige dimostra segnali confortanti: secondo i dati del Registro imprese, aggiornati al dicembre 2014, la regione vanta il primato nelle startup innovative a livello nazionale e la provincia di Trento si pone al quarto posto sempre in ambito nazionale.

Una formazione di qualità a tutti i livelli è quindi un presupposto indispensabile per la competitività delle imprese.

Accademia d'Impresa nel corso del 2014, ha accompagnato gli operatori in un processo di riqualificazione, offrendo stimoli per decifrare la complessità del presente e per trovare nuove risposte, volte non solo al miglioramento della propria attività, ma anche allo sviluppo integrato del territorio, favorendo la creazione e il rafforzamento della rete di relazioni fra gli operatori di una medesima realtà territoriale, diventando un punto di riferimento per ampie categorie di operatori economici, con particolare riguardo ai comparti del commercio, del turismo, delle produzioni agroalimentari e dell'accoglienza.

Il fondamento giuridico-istituzionale dell'impegno formativo di Accademia d'Impresa è rappresentato dall'Accordo di programma, intesa interistituzionale che regola i rapporti fra la Camera di Commercio I.A.A. di Trento e la Provincia autonoma di Trento.

In tale cornice viene riconosciuto il ruolo di Accademia d'Impresa nell'ambito della formazione professionale degli operatori nei settori del commercio e del turismo (art. 7 Accordo di Programma) e viene affidata, in esclusiva, all'Azienda speciale camerale la formazione volta al conseguimento dei titoli per l'abilitazione all'esercizio di attività professionali regolamentate (artt. 16 e 16 bis Accordo di Programma).

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.

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 attivi 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*.

L'anno formativo in oggetto, iniziato nel settembre 2013 e concluso nel mese di luglio 2014, è stato il decimo nel quale le attività "professionalizzanti" sono state inserite all'interno del più vasto documento, denominato "Accordo di programma" siglato tra la Provincia autonoma di Trento e la Camera di Commercio I.A.A..

Accademia d'Impresa, quindi, si presenta come unico ente di riferimento per questa tipologia di corsi e ne plasma l'offerta sulle esigenze che il territorio esprime.

Nell'anno formativo 2013/14 sono stati realizzati 25 corsi per un totale di 457 allievi, con una diminuzione di 4 corsi rispetto all'anno formativo precedente, in ragione della diminuzione del finanziamento provinciale.

Più in dettaglio:

- 16 edizioni del corso "Somministrazione e Vendita Alimenti" (8 edizioni a Trento, 1 edizione rispettivamente a Cavalese, Cles, Tione e Levico Terme, 2 edizioni a Rovereto e ad Arco), con 289 allievi; il 70,6% ha superato l'esame finale;

- 3 edizioni del corso “Agenti e rappresentanti di commercio”, con 52 allievi iscritti; l’86,5% ha superato l’esame finale;
- 3 edizioni del corso “Agenti d’affari in mediazione settore immobili” – la seconda edizione comprendeva anche la sezione mediatori ortofrutticoli, con 66 partecipanti di cui 63 idonei all’esame finale. Per questi corsi la commissione d’esame è istituita presso la Camera di Commercio (due/tre sessioni annuali) con tipologia, materie e componenti della stessa stabiliti dalla legge (L. 39/89 e successivi regolamenti di applicazione);
- 2 edizioni del corso per il “Personale addetto ai servizi di controllo delle attività di intrattenimento e di spettacolo in luoghi aperti al pubblico o in pubblici esercizi”, con 37 partecipanti; il 94,6% ha superato l’esame finale;
- 1 edizione del corso “La gestione professionale dell’attività agrituristica”; il corso non prevede un esame finale e tutti i 13 partecipanti hanno ottenuto l’abilitazione all’avvio dell’attività.

I docenti e i tutor coinvolti, consulenti esterni con significativa esperienza formativa, hanno contribuito alla definizione dei programmi didattici in sinergia con il gruppo di progettazione, verificando in itinere l’apprendimento degli allievi e monitorando costantemente l’evoluzione dell’azione formativa.

Il principale intervento di revisione, in linea con specifiche richieste pervenute dal Consiglio di amministrazione, nell’ambito delle materie oggetto dei corsi di formazione, è avvenuto procedendo ad un generale “riallineamento” con accentuazione dei profili pratici e di simulazione di attività e casi reali in aula, in luogo di lezioni più prettamente teoriche e frontali. Tale riposizionamento delle materie si è maggiormente accentuato sui corsi di agente d’affari in mediazione, agente di commercio e attività agrituristica.

E’ diventata definitivamente operativa per tutti i corsi la piattaforma didattica curata in collaborazione con l’Università degli Studi Trento, strumento che permette di inserire il materiale fornito dai docenti su supporto elettronico, in modo che i corsisti lo possano scaricare attraverso credenziali fornite dall’ufficio. I riscontri da parte degli utilizzatori – corsisti e docenti – sono stati molto buoni anche dal punto di vista della semplicità di utilizzo e delle performance dello strumento; l’uso di tale ausilio ha permesso di ridurre drasticamente il volume di carta stampata per dispense, brochure e altro materiale didattico che veniva fornito ai corsisti.

La piattaforma è inoltre uno strumento “attivo”, le cui potenzialità permettono di inviare comunicazioni di servizio ai corsisti, quali cambiamenti di orari, variazioni di programmi, ecc.; inoltre i docenti possono accedere e caricare materiali didattici, esercitazioni ad uso dei corsisti, creando così una *community* in grado di dialogare *on line*.

Maestro Artigiano

Attività formativa inerente il conferimento del titolo di Maestro Artigiano, dal 2013 inserita all'interno dell'Accordo di Programma tra la Camera di Commercio I.A.A. di Trento e la Provincia autonoma di Trento, svolta in sinergia con il Servizio Industria e Artigianato – Ufficio Artigianato.

Nello specifico Accademia d'Impresa si occupa delle seguenti attività:

- progettazione dei profili professionali (Area tecnico-professionale e Area gestione d'impresa);
- 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 percorsi formativi relativi all'area gestione d'impresa (informatica, mercato e strategie, negoziazione e relazione con clienti e fornitori, gestione dei collaboratori, aspetti economico-finanziari).

Categorie professionali coinvolte e attività svolta nel 2014:

- *pittore edile* - realizzazione del percorso formativo relativo all'area gestione d'impresa;
- *acconciatore, estetista e fotografo/videoperatore* – selezioni e realizzazione dei relativi percorsi formativi dell'area gestione d'impresa;
- *giardiniere, fumista, carpentiere in legno e trasformatore pietra* - progettazione di 4 nuovi profili professionali (Area tecnico-professionale e Area gestione d'impresa) che verranno messi a bando nel 2015, integrati con la revisione del profilo Maestro Artigiano verso il repertorio delle competenze codificate a livello nazionale e provinciale.

AREA FORMAZIONE CONTINUA

Per aggiornarsi ed essere sempre al passo con i tempi

L'area Formazione Continua ha proposto corsi formativi specifici per l'aggiornamento e lo sviluppo di competenze degli operatori appartenenti ai settori chiave dell'economia trentina: commercio, turismo e produzioni agroalimentari, con l'obiettivo di:

- aggiornare, riqualificare e specializzare le competenze degli operatori e delle imprese;
- migliorare conoscenze e capacità per valorizzare la propria attività e adeguarla al mercato attuale e ai cambiamenti del contesto lavorativo;
- sostenere e accrescere la capacità di costruire network e di operare in una logica sistemica.

La progettazione dei corsi, sviluppata in sinergia con l'attività svolta dall'Osservatorio delle produzioni trentine della Camera di Commercio I.A.A., è stata realizzata attraverso l'analisi dei fabbisogni formativi e del contesto di riferimento tramite:

- incontri specifici con i referenti (coordinatori delle Strade, 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 dei 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.

Il principio base della formazione continua è il *lifelong learning*, ovvero l'apprendere lungo tutto il corso della vita, per rendere possibile a chiunque, in qualsiasi momento, l'opportunità di evolvere le proprie competenze. L'offerta formativa è stata quindi suddivisa in tre aree tematiche, sinergicamente combinate tra di loro per la personalizzazione del proprio percorso di apprendimento:

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, ponendo grande attenzione alle modalità di comunicazione da adottare con il cliente.

Nel corso del 2014 si sono proposti corsi specifici, rivolti a più settori e a destinatari finali appartenenti a diverse categorie (operatori, studenti, docenti ed appassionati):

- *Bocconcini di tradizione. I prodotti trentini a piccole dosi*, rivolto agli operatori associati alla Strada della Mela e dei Sapori delle Valli di Non e Sole, ha avuto come obiettivo quello di stimolare la riqualificazione dell'offerta turistica attraverso la diffusione di una maggiore cultura di prodotto intesa come capacità di ricercare, utilizzare e valorizzare le produzioni locali non solo durante la preparazione dei pasti, ma anche in momenti diversi all'interno della giornata: aperitivi, merende, stuzzichini, piccoli rinfreschi. Molto apprezzate dai partecipanti le degustazioni delle preparazioni e, guidati da un esperto sommelier, l'abbinamento con i vini del territorio.
- *Per fare una strada ci vuole una rete. Come creare proposte e progetti sul territorio e per il territorio*, rivolto agli operatori delle Strada della Mela e dei Sapori delle Valli di Non e Sole. Il corso si è proposto di sviluppare una riflessione su come rendere efficaci le iniziative e come avviare nuove ed attive forme di collaborazione tra gli associati.
- *Una strada di latte*, corso per la valorizzazione del prodotto dei caseifici aderenti alla Strada della Mela e dei Sapori delle Valli di Non e di Sole. Il percorso, strutturato con la metodologia della ricerca-azione, ha previsto una prima fase di ascolto e analisi dei fabbisogni e la successiva attivazione di un percorso formativo che ha portato alla definizione di una nuova modalità di collaborazione tra i caseifici e gli operatori turistici con particolare riguardo alla realizzazione di iniziative rivolte agli ospiti.

- *Per fare una strada ci vuole una leadership*, rivolto ai coordinatori delle Strade del vino e dei Sapori del Trentino con l'obiettivo di rinforzare il rapporto di scambio e di collaborazione con Accademia per valutare l'attività formativa rivolta ai soci, verificarne le ricadute sul territorio e definire elementi per progettazioni future rispondenti alle esigenze degli associati.
- *"Il Piacere del Gusto"*, corsi rivolti ad operatori della ristorazione e a tutti coloro che intendono valorizzare la vendita al pubblico e l'utilizzo in cucina di prodotti di qualità e loro trasformazioni. Nel 2014 si sono realizzati 4 programmi formativi sulle seguenti tematiche: la pasta alimentare, la birra, la pasticceria e la cucina vegetariana. Tutte le iniziative proposte hanno riscosso un grande interesse da parte dei partecipanti, grazie anche alla professionalità dei docenti e degli chef intervenuti che hanno messo a disposizione la propria esperienza in campo enogastronomico per valorizzare al meglio i prodotti proposti. Grande successo ha riscosso il percorso dedicato alla pasticceria per la presenza di Luca Montersino, pasticcere di fama internazionale, molto conosciuto ed apprezzato per le proposte innovative nel campo della pasticceria salutistica.
- *"Un anno con la cucina trentina"*, laboratori rivolti principalmente ad appassionati, ma anche agli operatori della ristorazione interessati ad approfondire le conoscenze per la realizzazione dei piatti della tradizione trentina. Nel 2014 sono stati realizzati 10 incontri su diverse tematiche legate alla stagionalità del prodotto e all'utilizzo nelle preparazioni tradizionali, con l'aggiunta di qualche idea innovativa, per stuzzicare la curiosità dei partecipanti che, come negli anni precedenti, hanno dimostrato un grande apprezzamento, sia in termini di numero di adesioni, sia di gradimento all'iniziativa.
- Corsi in collaborazione con *l'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche di Pollenzo*, nati con l'obiettivo di realizzare approfondimenti su determinate categorie merceologiche alimentari, attraverso giornate tematiche di alto livello formativo, 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 2014 sono stati realizzati 5 incontri sui seguenti argomenti:

- L'analisi sensoriale e i suoi principi
- Vantaggi delle produzioni locali

- La cucina vegetariana
 - Il mondo degli aceti
 - Pesci molluschi e crostacei
- *La cucina di territorio. Secondi piatti: arrosti, brasati, intingoli e Sfizioosità di inizio e fine pasto*, due laboratori di cucina rivolti ai gestori e ai collaboratori degli agriturismi. Questa proposta formativa, nata a seguito dello svolgimento del corso abilitante “La gestione professionale dell’attività agrituristica”, ha raccolto l’esigenza dei partecipanti, in procinto di intraprendere una nuova attività imprenditoriale, di meglio conoscere le produzioni locali e le ricette della tradizione da proporre ai loro ospiti. La proposta è stata apprezzata anche dagli operatori già da anni in attività che hanno visto nel percorso formativo la possibilità di aggiornamento e di confronto con i colleghi.
- *Alla scoperta del TRENTODOC*, è continuata l’attività di promozione del settore vitivinicolo, in particolare del TRENTODOC, con la realizzazione di due edizioni del corso rivolto ad operatori. Per agevolare la frequenza, gli incontri sono stati organizzati presso cantine sul territorio (Arco e Trento), formula molto apprezzata dai partecipanti perché ha consentito loro di conoscere i luoghi di produzione e di confrontarsi direttamente con i produttori.
- *Il mondo dei formaggi, aggiornamento per maestri assaggiatori O.N.A.F.*, corso di aggiornamento 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 ed approfondire le peculiarità delle produzioni locali e nazionali. L’obiettivo è quello di creare un gruppo/albo di esperti da coinvolgere in attività atte alla valorizzazione e alla promozione del prodotto locale.
- *La degustazione del formaggio*, corso di aggiornamento per affinatori e stagionatori di formaggi, svolto in collaborazione con O.N.A.F. rivolto ad operatori del settore alimentare, legati alla produzione e commercializzazione dei formaggi, che abbiano frequentato il corso base per affinatori e stagionatori di formaggi svoltosi nel 2013. L’approfondimento tematico sulla tecnica di degustazione dei formaggi, ha fornito ai partecipanti le competenze necessarie per valorizzare il prodotto e saperne descrivere in modo accurato le caratteristiche organolettiche e farle comprendere al consumatore finale.

- *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. Temi previsti dal corso: la tecnica di degustazione per conoscere, attraverso i colori, i profumi e le caratteristiche del vino, le diverse tipologie e le caratteristiche dei vini trentini e italiani, la tecnica dell'abbinamento cibo-vino. I corsi hanno ottenuto grande partecipazione ed apprezzamento specialmente da un pubblico giovanile assetato di conoscenza e di cultura in ambito vinicolo, ottimo veicolo per trasmettere l'importanza del territorio e delle sue produzioni.
- *Il mondo del pane*, organizzato in collaborazione con l'Istituto Nazionale Assaggiatori Pani, rivolto ad esercenti di attività commerciali nel settore alimentare, panificatori, esperti di analisi sensoriale degli alimenti e consumatori attenti alla qualità e alle caratteristiche organolettiche del pane. Il corso ha avuto l'obiettivo di fornire un approfondimento sul mondo del pane, al fine di creare assaggiatori esperti che sappiano valorizzare e trasmettere le caratteristiche dei prodotti.
- *Nuove tendenze dell'arte pasticceria secondo Luca Montersino*, corso rivolto a operatori della ristorazione con l'obiettivo di elaborare nuove proposte di pasticceria, sempre più attente e rispondenti alle necessità dei clienti, anche in termini salutistici oltre che di palato, in linea con la filosofia del progetto "Golosi di salute" che nasce dal connubio felice dell'amore per la ricerca, con le sempre crescenti richieste di una pasticceria buona e sana, in modo da coniugare in un binomio inscindibile la soddisfazione di gusto con la ricerca e la selezione di ingredienti di qualità definiti "non convenzionali" quali kamut, farro, riso integrale, zucchero d'uva, fruttosio, malto, olio extravergine di oliva e tanti altri. Il corso ha riscosso un grande successo e apprezzamento tra i partecipanti per la scelta del docente dalle grandi capacità comunicative e conosciuto a livello internazionale.
- *B & B di Qualità in Trentino: formazione per i nuovi aderenti*, corso rivolto ai neo aderenti all'associazione per sostenerli nel riconoscimento delle distintività di gestione di un B&B rispetto ad altre forme di offerta turistica. Durante il corso si sono sviluppate conoscenze di base riguardo agli aspetti economico- finanziari, all'utilizzo dei prodotti locali nella preparazione delle colazioni e alla corretta conservazione degli alimenti.

- *Accoglienza attiva*, corso svolto in collaborazione con la Comunità della Valle dei Laghi. I partecipanti hanno lavorato sulla costruzione dell'identità del territorio, sulla creazione di contenuti a valenza turistica che potessero presentare il territorio e permettere la scoperta delle sue distintività a turisti e residenti, rappresentandone peculiarità e caratteristiche.
- *L'identità dei rifugi e i nuovi clienti*, approfondimento delle questioni emerse in occasione del seminario del 1 maggio, annuale incontro con i gestori dei rifugi, all'interno del FilmFestival della Montagna. I partecipanti si sono confrontati su come riavvicinare l'ospite alla montagna e come fare per trasmettere la loro idea di montagna e di rifugio.

Corsi rivolti agli studenti e ai docenti delle scuole

E' proseguita l'attività formativa rivolta alle scuole con l'obiettivo di promuovere la conoscenza delle produzioni locali.

Le attività didattiche sono state curate da esperti e hanno visto il coinvolgimento attivo dei partecipanti tramite attività di degustazione (analisi sensoriale) 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* (16 edizioni), attraverso una storia fantastica, raccontata da un personaggio immaginario "Dina la contadina" i bambini imparano a conoscere e a degustare i principali prodotti trentini.
- *Educazione sensoriale ed alimentare. Corso di formazione ed aggiornamento per docenti e studenti delle scuole secondarie di I e II grado* (3 edizioni), 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.
- *I prodotti del Trentino testimoni del gusto. Corso di educazione sensoriale ed alimentare per studenti degli Istituti Professionali Alberghieri* (5 edizioni: Roncegno, Riva del Garda, Ossana, Rovereto e Levico Terme), 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 loro ciclo di studi, ad una conoscenza accurata delle principali produzioni trentine.

- *I prodotti del Trentino testimoni del gusto. Corso di educazione sensoriale ed alimentare per i docenti degli Istituti Professionali Alberghieri (1 edizione)*, questo corso base è nato con l'obiettivo di "formare" i docenti sulle caratteristiche organolettiche dei principali prodotti locali e sul territorio di provenienza, per essere così in grado di trasmettere tali nozioni ai propri studenti.
- *I prodotti del Trentino testimoni del gusto. Modulo di approfondimento per i docenti degli Istituti Professionali Alberghieri (1 edizione)*, rivolto ai docenti che avevano già frequentato il corso base. Nel novembre 2014 è stato proposto il tema della conservazione e trasformazione di prodotti vegetali: frutta e ortaggi trentini.

Aggiornamento competenze e innovazione

L'area formativa "Aggiornamento delle competenze e innovazione" ha proposto una serie di corsi rivolti ad aziende interessate allo sviluppo della propria attività e all'aggiornamento delle proprie competenze professionali su tematiche di particolare interesse: dall'internazionalizzazione, alla comunicazione, alla gestione economico-finanziaria, fino alla digitalizzazione dei processi.

- *Internazionalizzazione*: seminari rivolti a export manager, piccoli imprenditori, addetti alle relazioni esterne e commerciali di aziende locali. Sono stati realizzati 4 incontri con l'obiettivo di sostenere lo sviluppo delle aziende trentine e favorire la capacità di interfacciarsi nel panorama internazionale, dotandole di conoscenze e strumenti fondamentali per organizzare e gestire i rapporti internazionali.
- *Comunicazione*: i 6 corsi proposti hanno riguardato tutti coloro che nel proprio lavoro, sia nel settore turistico che commerciale, si relazionano quotidianamente con clienti e collaboratori per promuovere il proprio prodotto e servizio. I partecipanti hanno potuto sperimentare nuove tecniche di comunicazione per migliorare le relazioni interne ed esterne dell'azienda, imparare a saper gestire le situazioni più complesse di relazione con il cliente ed adottare strategie efficaci nella costruzione delle loro comunicazioni.
- *Tecniche di vendita*: sono stati attivati 4 corsi per potenziare la capacità di organizzazione e gestione di una rete di vendita, migliorare la capacità di negoziazione e di relazione con il cliente, con particolare riferimento alla gestione delle trattative complesse e alle tecniche di fidelizzazione del cliente.
- *Web communication*: i corsi proposti hanno avuto come obiettivo quello di sensibilizzare gli operatori sull'importanza di Internet come strumento indispensabile per promuovere i propri servizi e i propri prodotti; fornire alle persone che hanno una piccola attività imprenditoriale le conoscenze necessarie per creare e gestire autonomamente un sito web di qualità; seguire la progettazione della propria comunicazione Internet affinché sia giusta e sostenibile, anche dal punto di vista economico.

- *Marketing*: è stato realizzato un corso dal titolo “Comunicare in co-marketing: ottimizzare le risorse e i budget disponibili con le azioni di co-branding” per acquisire competenze strategiche e tecniche per un’efficace pianificazione e gestione della promozione della propria attività.
- *Gestione economico-finanziaria*: nell’autunno 2014 sono state realizzate tre iniziative formative con l’obiettivo di supportare le aziende disposte a rilanciare la loro attività e per saper meglio affrontare le complessità di natura economica, patrimoniale e burocratica.
- *Formazione a favore degli utenti del Registro delle Imprese*: si sono organizzati 9 corsi per sostenere i partecipanti nell’utilizzo delle nuove modalità telematiche di accesso al Registro stesso e per aggiornarli sulle nuove normative vigenti.
- *Formazione per Micologi*: è stata organizzata la prima sessione del corso per il rilascio dell’attestato di Micologo (D.M. 686 del 29.11.1996) con il coinvolgimento di 30 partecipanti provenienti da diverse regioni italiane. L’attività formativa ha alternato momenti teorici in aula ad escursioni sul territorio per la raccolta di materiale fungino.
- A completamento dell’attività rivolta ai Micologi, si è organizzato nell’agosto 2014 il *seminario di aggiornamento “Attività primaria del micologo: determinazione dei funghi epigei, modalità e problematiche. Approfondimento del genere agaricus”*, che ha visto la partecipazione di 62 micologi provenienti da diverse regioni italiane.
- *“Fare impresa al femminile”*, nel 2014 si è avviato un nuovo ciclo formativo con la proposta di una serie di corsi rivolti a donne professioniste, imprenditrici, figure che ricoprono ruoli di responsabilità, titolari o socie d’impresa, ma anche aspiranti tali, intenzionate ad avviare un nuovo progetto. I percorsi sono stati sviluppati in collaborazione con il Comitato per la promozione dell’ Imprenditoria Femminile, istituito presso la Camera di Commercio I.A.A. di Trento, un organismo che svolge funzioni di tipo consultivo-propositivo, con l’obiettivo di contribuire al processo di diffusione e radicamento nella realtà trentina della cultura imprenditoriale delle donne. Sono stati identificati, come ambiti prioritari di intervento, la *comunicazione* e la *gestione d’impresa*, con una declinazione a taglio pratico sulla creazione di un business plan, allo scopo di verificare la fattibilità delle idee imprenditoriali proposte.

L'attività formativa ha visto l'organizzazione di quattro corsi fra aprile e novembre 2014 "Fare impresa al femminile. Sviluppare il proprio patrimonio clienti", "Fare impresa al femminile. La gestione del progetto: tempi, costi e rischi nella definizione di un progetto d'impresa", "Fare impresa al femminile. Cosa, come e perché comunicare?" e "Fare impresa al femminile. Business plan per un nuovo progetto d'impresa" per un totale di 15/16 ore di formazione l'uno, rivolti sia a imprenditrici con realtà aziendali già consolidate, che ad aspiranti imprenditrici con idee innovative da sviluppare. La partecipazione e l'interesse alle proposte sono stati più che soddisfacenti, sia in termini di affluenza che di gradimento, eccedendo anche oltre il numero di posti disponibili. La frequenza di questi corsi ha dato la possibilità a nuove utenti di conoscere l'intera proposta formativa di Accademia d'Impresa accedendo successivamente anche ad altri corsi soprattutto nell'area di gestione economico-finanziaria.

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.

- *Agenzia del lavoro*, attività formativa finanziata su convenzione dall'*Agenzia del Lavoro*, promossa dall'Ente Bilaterale del Turismo, per incrementare le competenze professionali dei lavoratori stagionali disoccupati e precedentemente occupati nel settore turistico. I 4 corsi realizzati hanno riguardato le seguenti tematiche: cucina creativa, inglese intermedio, cucina mediterranea, gestire la comunicazione in un contesto di lavoro.
- *FSE – Buoni formativi*, erogati dalla Provincia autonoma di Trento, finanziati con il contributo del Fondo Sociale Europeo, che consentono di frequentare percorsi formativi per il rafforzamento delle competenze linguistiche, informatiche o trasversali, scegliendo tra quelli presenti all'interno di appositi cataloghi predisposti dall'Amministrazione provinciale. Nel 2014 si è realizzato il corso "Parlare tedesco per lavorare: turismo e commercio".
- *Comunità Alto Garda e Ledro*, progetto "Accoglienza sostenibile. Il ruolo e le possibilità degli albergatori per generare valore ripensando i servizi, riducendo i consumi di acqua ed energia e la produzione di rifiuti", rivolto ad albergatori e gestori di strutture ricettive sensibili al tema dell'attenzione all'ambiente. Nel periodo aprile-dicembre 2014 il gruppo di lavoro coinvolto ha svolto l'attività di analisi individuando come oggetto le possibilità per gli operatori di innestare comportamenti sostenibili nella relazione con il visitatore. Al centro dell'attenzione c'è quindi la relazione che gli operatori allacciano con gli ospiti e come la sostenibilità è pensata, progettata e comunicata all'interno dei servizi forniti da ogni singola struttura. In collaborazione con le istituzioni e le associazioni presenti sul territorio, sono stati poi identificati ed intervistati 11 operatori che, attraverso le loro scelte (certificazioni, adesioni a club di prodotto...) comunicano la loro attenzione all'ambiente e al territorio. A loro è stato chiesto di ripercorrere l'esperienza del cliente, dal momento in cui ricerca informazioni (attraverso il sito, portali specializzati, per telefono...) al momento dell'arrivo, dell'accoglienza, fino al congedo e al post soggiorno. Sono emersi alcuni temi ricorrenti

quali: il mestiere dell'operatore turistico, l'immagine e il ruolo del turista, il tema ambientale nella gestione delle strutture ricettive. Tutti gli elementi raccolti sono stati rielaborati ed inseriti nel report finale presentato, nel gennaio 2015, alle istituzioni e associazioni coinvolte. Il progetto si concluderà nel 2015 con la realizzazione del laboratorio formativo rivolto agli operatori.

Attività formativa svolta per conto della Camera di Commercio I.A.A.

- Progetto digitalizzazione 2014

In continuità con l'anno precedente, su affido della Camera di Commercio I.A.A. di Trento e in collaborazione con alcune Associazioni di categoria, Accademia d'Impresa ha realizzato una serie di iniziative informative, formative e di promozione culturale negli ambiti della dematerializzazione e della digitalizzazione. L'Ente camerale e Accademia d'Impresa — data l'entrata in vigore, a partire dal 6 giugno 2014, dell'obbligo di fatturazione elettronica verso i Ministeri, le Agenzie fiscali e gli Enti previdenziali (DM 3 aprile 2013, n. 55) e la sua estensione per tutte le Pubbliche Amministrazioni prevista per il 31 marzo 2015 (DL 24 aprile 2014, n. 66) — hanno scelto di concentrare le attività sulla tematica della digitalizzazione del processo di gestione documentale, guardando in particolar modo alla fatturazione elettronica come a un elemento in grado di avvicinare le imprese (seppur forzatamente, sull'onda degli obblighi normativi emergenti) alle opportunità fornite dalle tecnologie digitali e da internet.

La seconda metà dell'anno è stata dedicata alla progettazione di nuovi materiali formativi sul tema da fruire via web tramite la piattaforma didattica "Comunità Online" di Accademia d'Impresa. D'accordo con l'Università degli Studi di Trento, incaricata della cura dei contenuti formativi, si è scelto di andare ad indagare il livello e i bisogni delle imprese tramite degli *incontri seminariali interattivi finalizzati alla raccolta dei fabbisogni* e alla individuazione dei temi da approfondire. Sono stati realizzati 3 seminari, uno presso Accademia d'Impresa e due presso l'Associazione Artigiani e Piccole Imprese della Provincia di Trento. Questi incontri hanno da un lato confermato che l'interesse delle imprese verso il tema è orientato dall'assolvimento dell'obbligo di fatturazione elettronica verso le PA e, dall'altro, ha fatto affiorare un basso livello di

consapevolezza delle implicazioni organizzative e informatiche che stanno alla base di ogni processo di digitalizzazione. Si è pertanto scelto di dedicare i nuovi materiali informativi e formativi agli aspetti organizzativi e informatici della gestione documentale digitale, di fornire approfondimenti sulla fatturazione elettronica e la conservazione a norma e di guidare l'impresa, partendo dai processi di dematerializzazione e digitalizzazione che stanno modificando i rapporti tra imprese e PA, ad assumere consapevolezza della propria situazione, delle opportunità fornite dall'informatica e dal web verso un'autonoma realizzazione di progetti di digitalizzazione.

La nuova *Comunità Online "La digitalizzazione documentale"*, frutto di questo lavoro di analisi e progettazione, verrà pubblicata nei primi mesi del 2015 e andrà a completare e integrare la "Comunità online PEC e Firma Digitale". Quest'ambiente informativo online, attivo da tre anni, si è arricchito nel 2014 di 65 nuovi partecipanti, arrivando a contare 703 utenti che nel corso dell'anno sono stati costantemente aggiornati sulle novità pertinenti l'utilizzo delle tecnologie digitali nelle relazioni fra imprese e fra imprese e Pubblica Amministrazione.

Attività seminariale

- Fatturazione elettronica verso la Pubblica Amministrazione

Il 18 marzo 2014 è stato organizzato, in collaborazione con l'Osservatorio Fatturazione Elettronica e Dematerializzazione della School of Management del Politecnico di Milano, un workshop dal titolo "*Fatturazione elettronica e digitalizzazione dei processi: tra opportunità e urgenza*". L'evento, rivolto a tutte le imprese e le amministrazioni pubbliche interessate al tema della digitalizzazione e dematerializzazione dei processi, ha visto la partecipazione di 107 rappresentanti aziendali e di amministratori locali.

La Camera di Commercio I.A.A. di Trento, con UnionCamere e l'Agenzia per l'Italia Digitale della Presidenza del Consiglio dei Ministri (AgID), in una strategia pubblica di "inclusione digitale" ha promosso, tramite Accademia d'Impresa, una serie di *incontri informativi curati da InfoCamere* volti ad agevolare le imprese ad adeguarsi alle nuove regole di fatturazione, ad informare dell'applicativo web gratuito di fatturazione per le PMI messo a disposizione dal Unioncamere ed a favorire una rapida e completa transizione verso l'utilizzo delle tecnologie digitali. L'incontro "Fatturazione elettronica e presentazione del servizio Unioncamere e AgID" è stato replicato nell'inverno 2014 per 4 volte con più di 100 presenze di imprese e Associazioni di Categoria.

- *“Progetto semplificazione 2014”*

Ad Accademia d’impresa è stato affidato l’incarico di coordinamento generale e organizzazione delle attività relative alla progettazione del materiale formativo da fruire online concernente la gestione delle pratiche telematiche del Registro delle Imprese. In particolare le attività del 2014 si sono concentrate sulle pratiche di iscrizione delle imprese individuali e di deposito dell’elenco dei soci delle società di capitali, che hanno comportato una serie di incontri tra il personale del Registro delle imprese, Accademia d’impresa e Università di Trento per la definizione dei contenuti dei relativi moduli formativi.

A seguito di tali incontri è stato terminato il modulo relativo al deposito dell’elenco dei soci delle società di capitali volto a completare i materiali sul deposito dei bilanci d’esercizio (adempimenti che vengono presentati contestualmente al Registro delle imprese). Inoltre, la sezione sui bilanci è stata aggiornata con le nuove procedure di comunicazione dei dati di bilancio da parte delle società cooperative al relativo Albo. Tutto il materiale è stato inserito nella sezione della piattaforma didattica di Accademia d’impresa *“Comunità Online la pratica telematica di deposito del bilancio”*.

Per quanto riguarda le imprese individuali sono stati progettati, realizzati e testati con un campione di destinatari, quattro percorsi diversi di registrazione delle diverse tipologie di imprese (inattiva - piccola impresa commerciale - artigiana - agricola e coltivatore diretto). A seguito delle segnalazioni emerse nella fase di test il materiale è stato migliorato e predisposto per la pubblicazione, prevista per l’anno venturo, all’interno della *“Comunità Online l’iscrizione delle imprese individuali al Registro Imprese”*.

Trento, 24 marzo 2015

Il Presidente del Consiglio di Amministrazione
f.to Natale Rigotti

QUADRO DI SINTESI DELLE ATTIVITA'

Note esplicative

Allo scopo di armonizzare i risultati con il complesso del sistema camerale, di seguito viene proposta una riclassificazione del Bilancio d'esercizio così come richiesto dall'art. 68 del D.P.R. 254/2005 - "Regolamento per la disciplina della gestione patrimoniale e finanziaria delle Camere di Commercio I.A.A."

Per facilitare la lettura, i dati di bilancio vengono esposti individuando quattro "aree contabili" nella quali si rispecchiano le due grandi "aree formative" di Accademia, secondo lo schema sotto esposto:

- | | | |
|-------------------------|-----------------|--|
| • Formazione abilitante | Area contabile: | Accordo di Programma - artt. 16 e 16 bis |
| • Formazione continua | Aree contabili: | Altre attività formative |
| | | Cultura di prodotto e di territorio |
| | | Aggiornamento competenze e innovazione |

In calce alla relazione si fornisce il quadro economico-patrimoniale dell'Azienda speciale attraverso gli schemi (allegati H e I - DPR 254/2005) sopra richiamati, raffrontato con i risultati dell'anno precedente.

BILANCIO AL 31.12.2014
ALLEGATO G PREVENTIVO ECONOMICO E CONSUNTIVO
AZIENDE SPECIALI (art. 67, comma 1 - DPR 254)

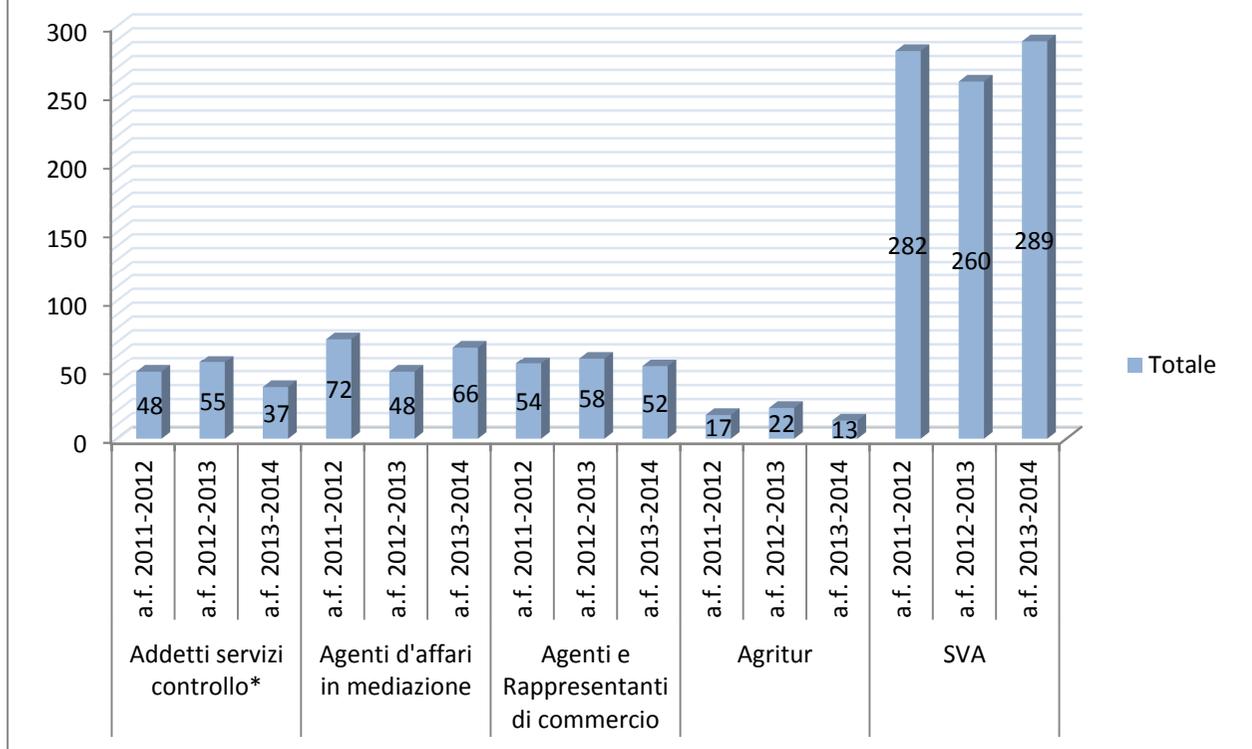
		FORMAZIONE ABILITANTE		FORMAZIONE CONTINUA										
VOCI DI COSTO/RICAVO		FUNZIONAMENTO		ACCORDO DI PROGRAMMA artt. 16 e 16bis		ALTRE ATTIVITA' FORMATIVE		CULTURA DI PRODOTTO E DI TERRITORIO		AGGIORNAMENTO COMPETENZE E INNOVAZIONE		TOTALE		
		PREVENTIVO	CONSUNTIVO	PREVENTIVO	CONSUNTIVO	PREVENTIVO	CONSUNTIVO	PREVENTIVO	CONSUNTIVO	PREVENTIVO	CONSUNTIVO	PREVENTIVO	CONSUNTIVO	
RICAVI ORDINARI														
Ricavi per servizi di formazione				€ 570.000,00	€ 536.000,00	€ 123.000,00	€ 134.884,71					€ 693.000,00	€ 670.884,71	
Quote di iscrizione				€ 111.840,00	€ 91.330,00	€ 2.700,00		€ 35.600,00	€ 50.620,00	€ 59.860,00	€ 93.200,00	€ 210.000,00	€ 235.150,00	
Altri proventi o rimborsi			€ 18,73										€ 18,73	
Contributi da organismi comunitari														
Contributi regionali o da altri enti pubblici	€ 350.000,00	€ 350.000,00										€ 350.000,00	€ 350.000,00	
Altri contributi														
Contributo Camera di Commercio	€ 688.000,00	€ 550.000,00											€ 688.000,00	€ 550.000,00
Proventi finanziari e straordinari	€ 8.000,00	€ 14.910,49											€ 8.000,00	€ 14.910,49
TOTALE (A)	€ 1.046.000,00	€ 914.929,22	€ 681.840,00	€ 627.330,00	€ 125.700,00	€ 134.884,71	€ 35.600,00	€ 50.620,00	€ 59.860,00	€ 93.200,00	€ 1.949.000,00	€ 1.820.963,93		
COSTI DI STRUTTURA														
Organi istituzionali	€ 25.700,00	€ 17.611,53											€ 25.700,00	€ 17.611,53
Personale	€ 201.700,00	€ 213.880,21	€ 201.000,00	€ 185.857,26	€ 24.000,00	€ 13.695,51	€ 267.000,00	€ 287.824,46	€ 20.000,00	€ 20.133,87	€ 713.700,00	€ 721.391,31		
Funzionamento	€ 445.970,00	€ 306.621,22	€ 2.750,00	€ 1.241,51	€ 2.300,00	€ 134,30	€ 10.800,00	€ 7.261,54	€ 4.000,00	€ 13,00	€ 465.820,00	€ 315.271,57		
Ammortamenti e accantonamenti	€ 32.500,00	€ 19.037,21									€ 32.500,00	€ 19.037,21		
Oneri finanziari e straordinari	€ 3.000,00	€ 416,10									€ 3.000,00	€ 416,10		
TOTALE (B)	€ 708.870,00	€ 557.566,27	€ 203.750,00	€ 187.098,77	€ 26.300,00	€ 13.829,81	€ 277.800,00	€ 295.086,00	€ 24.000,00	€ 20.146,87	€ 1.240.720,00	€ 1.073.727,72		
COSTI ISTITUZIONALI														
Spese per progetti ed iniziative			€ 486.750,00	€ 445.535,68	€ 98.730,00	€ 120.155,69	€ 67.920,00	€ 75.619,13	€ 54.880,00	€ 73.278,93	€ 708.280,00	€ 714.589,43		
TOTALE (C)	€ 0,00	€ 0,00	€ 486.750,00	€ 445.535,68	€ 98.730,00	€ 120.155,69	€ 67.920,00	€ 75.619,13	€ 54.880,00	€ 73.278,93	€ 708.280,00	€ 714.589,43		
TOTALE COMPLESSIVO (A-B-C)	€ 337.130,00	€ 357.362,95	-€ 8.660,00	-€ 5.304,45	€ 670,00	€ 899,21	-€ 310.120,00	-€ 320.085,13	-€ 19.020,00	-€ 225,80	€ 0,00	€ 32.646,78		

AREA FORMAZIONE ABILITANTE

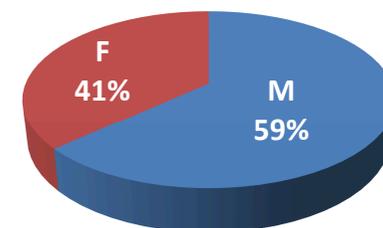
Iniziativa	Obiettivi	Periodo	Ore	Partecipanti
Somministrazione e Vendita Alimenti 16 edizioni di cui 8 in sedi periferiche: Cavalese, Cles, Levico, Tione (1 edizione) Arco e Rovereto (2 edizioni)	<p>Il percorso formativo si propone di:</p> <ul style="list-style-type: none"> - fornire ai partecipanti le conoscenze richieste nonché sviluppare 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; - 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 (clienti, prodotti/servizi, collaboratori e fornitori); - sensibilizzare i partecipanti alle problematiche della qualità, dell'orientamento al cliente e del soddisfacimento delle aspettative dei consumatori. 	settembre 2013 - luglio 2014	1920	289
Agenti e rappresentanti di commercio (3 edizioni)	<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>	ottobre 2013 - luglio 2014	300	52

Agenti d'affari in mediazione settore immobili (3 edizioni; l'ultima edizione comprende anche la sezione "ortofrutticoli")	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 frutticola. 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 e realisticamente l'attuabilità o meno del proprio progetto aziendale.	settembre 2013 - maggio 2014	426	66
Addetti ai servizi di controllo attività di intrattenimento e di spettacolo in luoghi aperti al pubblico o in pubblici esercizi (2 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.	ottobre 2013 - maggio 2014	180	37
La gestione professionale dell'attività agrituristica	Offrire ai partecipanti l'opportunità di acquisire le conoscenze e le competenze necessarie all'avvio ed alla gestione professionale di un'attività agrituristica e garantire un'offerta integrata tra agricoltura, prodotti del territorio e turismo.	gennaio - maggio 2014	130	13
Maestro Artigiano - Area gestione d'impresa <ul style="list-style-type: none"> ▪ Maestro Artigiano pittore edile ▪ Maestro Artigiano acconciatore ▪ Maestro Artigiano fotografo/videoperatore ▪ Maestro Artigiano estetista 	Il titolo di maestro artigiano è previsto dalla L.P. n.11/2002 e prevede il raggiungimento di due obiettivi: 1) favorire un rafforzamento della qualificazione professionale, arrivando ad una certificazione di eccellenza imprenditoriale e tecnico professionale; 2) favorire la trasmissione delle conoscenze del mestiere.	gennaio - febbraio 2014 luglio - novembre 2014 settembre - dicembre 2014 settembre - dicembre 2014	124 104 100 128	15 20 17 6
		TOTALE	3.412	515

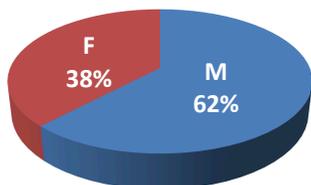
Totale numero iscritti corsi L.P. 5/2006 per corso



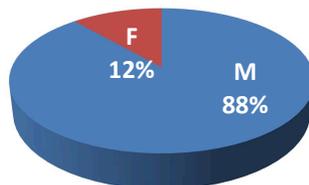
Area Abilitante Genere partecipanti 2014



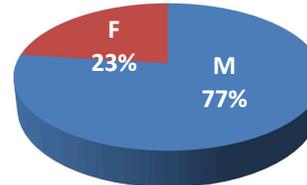
Agenti d'affari in mediazione 2014



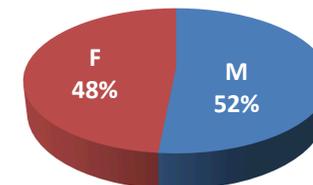
Agenti e rapp. di commercio 2014



Agritur 2014



SVA 2014



*I partecipanti del corso "Addetti servizi controllo" appartengono tutti al genere maschile

BILANCIO AL 31.12.2014
ALLEGATO G
PREVENTIVO ECONOMICO E CONSUNTIVO
AZIENDE SPECIALI (art. 67 comma 1 - DPR 254/2005)

AREA FORMAZIONE ABILITANTE		
VOCI DI COSTO/RICAVO	Accordo Programma artt. 16 e 16bis	
	PREVENTIVO	CONSUNTIVO
RICAVI ORDINARI		
Ricavi per servizi di formazione	€ 570.000,00	€ 536.000,00
Quote iscrizione	€ 111.840,00	€ 91.330,00
Altri proventi o rimborsi		
Contributi da organismi comunitari		
Contributi regionali o da altri enti pubblici		
Altri contributi		
Contributo Camera di Commercio		
Proventi finanziari e straordinari		
TOTALE (A)	€ 681.840,00	€ 627.330,00
COSTI DI STRUTTURA		
Organi istituzionali		
Personale	€ 201.000,00	€ 185.857,26
Funzionamento	€ 2.750,00	€ 1.241,51
Ammortamenti e accantonamenti		
Oneri finanziari e straordinari		
TOTALE (B)	€ 203.750,00	€ 187.098,77
COSTI ISTITUZIONALI		
Spese per progetti ed iniziative	€ 486.750,00	€ 445.535,68
TOTALE (C)	€ 486.750,00	€ 445.535,68
TOTALE COMPLESSIVO (A-B-C)	-€ 8.660,00	-€ 5.304,45

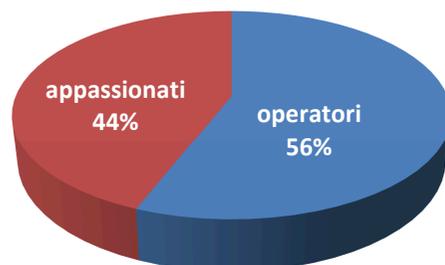
FORMAZIONE CONTINUA - AREA CULTURA DI PRODOTTO E DI TERRITORIO

Iniziativa	Obiettivi	Periodo	Ore	Partecipanti
Un anno con la cucina trentina. Laboratori di cucina sui piatti della tradizione trentina (10 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 del gusto dal passato al presente.	gennaio-dicembre 2014	30	189
Corsi in collaborazione con l'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche di Pollenzo (L'analisi sensoriale e i suoi principi; I vantaggi delle produzioni locali; La cucina vegetariana; Pesce, molluschi e crostacei; Il mondo degli aceti)	Creare una sinergia con un'istituzione presente sul territorio nazionale con affermata esperienza nel campo della formazione agroalimentare. Realizzare approfondimenti sulle categorie merceologiche alimentari attraverso giornate tematiche di alto livello formativo.	febbraio-novembre 2014	40	138
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.	25 gennaio 2014	8	20
La cucina di territorio. Corsi per operatori di agriturismo (2 iniziative: secondi piatti e sfiziosità di inizio e fine pasto)	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.	25 e 26 febbraio 2014 27 e 28 ottobre 2014	16	34
Per fare una strada ci vuole una Rete. Come creare proposte e progetti sul territorio e per il territorio - rivolto agli operatori della Strada della Mela e dei Sapori delle Valli di Non e Sole)	Sviluppare una riflessione sulle modalità da adottare per rendere efficaci le iniziative, per implementare nuove forme di collaborazioni e per costruire nuovi progetti.	10, 13 e 17 febbraio 2014	12	10
Il vino: dalla vite al bicchiere (tre edizioni)	Imparare la tecnica di degustazione per conoscere, attraverso i colori, i profumi e le piacevoli sensazioni che si sprigionano dai calici, le diverse tipologie e le caratteristiche dei vini trentini e non solo.	6, 13, 20 e 27 marzo 2014 9, 16, 23 e 30 ottobre 2014 8, 15, 22 e 29 ottobre 2014	24	103
Il mondo del pane. Corso organizzato in collaborazione con l'Istituto Nazionale Assaggiatori Pani	Formare un gruppo di assaggiatori che sappiano valorizzare e trasmettere le caratteristiche del prodotto al consumatore che sempre di più ricerca nel pane: elevati standard qualitativi, caratteristiche salutistiche e provenienza delle materie prime.	4 e 5 aprile 2014	14	18

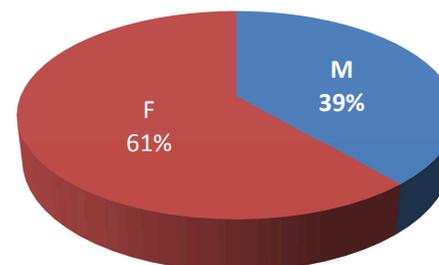
B&B di Qualità in Trentino. Formazione per i nuovi aderenti	Trasmettere ai partecipanti le nozioni base per la gestione di B&B, partendo dalla conoscenza e utilizzo dei prodotti locali nella colazione, la loro corretta conservazione e manipolazione, fino alla conoscenza dei principali aspetti economici da conoscere per una corretta gestione.	aprile - maggio 2014	20	18
Per fare una strada ci vuole una leadership	Costruire un rapporto di scambio e di collaborazione tra Accademia e i coordinatori delle Strade, affinché le proposte formative siano rispondenti alle esigenze degli associati.	aprile-giugno 2014	11	7
Il piacere del gusto: Pasta Birra Pasticceria Cucina vegetariana	Sensibilizzare gli operatori del settore enogastronomico e gli appassionati relativamente alla storia e alla cultura dell'alimentazione in Italia e in Trentino, alla conoscenza attraverso l'analisi organolettica della qualità dei prodotti, alla varietà e biodiversità delle produzioni locali.	aprile - novembre 2014	48	95
Bocconcini di tradizione, i prodotti trentini a piccole dosi - rivolto agli operatori associati alla Strada della Mela e dei Sapori delle Valli di Non e Sole	Il corso ha l'obiettivo di stimolare la riqualificazione dell'offerta turistica attraverso la diffusione di una maggiore cultura di prodotto intesa come capacità di ricercare e utilizzare le produzioni locali non solo durante i pasti, ma anche in momenti diversi all'interno della giornata: aperitivi, merende, stuzzichini, piccoli rinfreschi.	6 e 7 maggio 2014	6	21
L'identità dei rifugi e i nuovi clienti	Rielaborare e condividere gli spunti raccolti in occasione del seminario del 1 maggio "Incontro con i rifugi" e costruire nuove proposte.	15 maggio 2014	5	9
Nuove tendenze dell'arte pasticceria secondo Luca Montersino	Far acquisire una maggiore conoscenza delle nuove tecniche di lavorazione in pasticceria; utilizzare materie prime innovative; conoscere nuove preparazioni da proporre a persone con problematiche alimentari (celiachia, diabete...).	23 e 24 settembre 2014	8	16
Alla scoperta del TRENTODOC (2 edizioni presso la Cantina Madonna delle Vittorie - Arco e la Cantina Sociale di Trento)	Illustrare le caratteristiche del TRENTODOC e le differenze che lo contrappongono agli altri spumanti, individuando gli elementi che distinguono il prodotto e il relativo marchio, per essere in grado di comunicarlo al proprio cliente/ospite.	13 e 20 ottobre 2014	6	44
L'accoglienza attiva. Iniziative per l'ospitalità in Valle dei Laghi	Favorire il riconoscimento dell'identità di valle da parte degli abitanti e degli operatori dei servizi; attivare nuovi servizi indirizzati al visitatore; favorire la collaborazione dei diversi attori.	ottobre - dicembre 2014	28	12
La degustazione del formaggio. Corso di aggiornamento per affinatori e stagionatori di	Creare un approfondimento tematico sulla tecnica di degustazione dei formaggi, al fine di acquisire le competenze	8 novembre 2014	7	15

formaggi in collaborazione con ONAF	necessarie per valorizzare il prodotto e saperne descrivere in modo accurato le caratteristiche organolettiche; far comprendere al consumatore il valore del prodotto e il miglior modo di utilizzo e consumo.			
Una strada di latte. Corso per la valorizzazione del prodotto dei caseifici aderenti alla Strada della Mela e dei Sapori delle Valli di Non e Sole	Sviluppare riflessioni ed individuare possibilità di valorizzazione della realtà dei caseifici e dei loro prodotti nella relazione con l'ospite e con il territorio.	27 novembre, 4 e 11 dicembre 2014	8	16
TOTALE PARZIALE			291	765

**Area Cultura di Prodotto e di Territorio
Suddivisione appassionati/operatori**



**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 (12 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 2014	42	290
Educazione sensoriale e alimentare. Corso di formazione ed aggiornamento per studenti e docenti delle scuole secondarie di primo e secondo grado (3 edizioni)	Coinvolgere gli studenti 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 - aprile 2014	20	88
I prodotti del Trentino testimoni del gusto. Corso di educazione sensoriale ed alimentare per gli studenti degli Istituti Professionali Alberghieri (5 edizioni)	Coinvolgere gli studenti delle scuole alberghiere 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.	febbraio - maggio 2014	114	722
I prodotti del Trentino testimoni del gusto. Corso di educazione sensoriale ed alimentare per i docenti degli Istituti Professionali Alberghieri (1 edizione)	Approfondire la conoscenza delle produzioni locali e favorire il trasferimento agli studenti della cultura di territorio e dei suoi valori.	febbraio 2014	20	9
I prodotti del Trentino testimoni del gusto. Modulo di approfondimento per i docenti degli Istituti Professionali Alberghieri (1 edizione)	Aggiornamento sulla conoscenza delle produzioni locali per favorire il trasferimento agli studenti della cultura del territorio e dei suoi valori.	novembre 2014	8	21
TOTALE PARZIALE			204	1.130

FORMAZIONE CONTINUA - AREA CULTURA DI PRODOTTO E DI TERRITORIO - ATTIVITÀ SEMINARIALE

Iniziativa	Obiettivi	Data
Incontro con i rifugi	Annuale appuntamento inserito all'interno del "Trento FilmFestival" rivolto ai gestori rifugi con l'obiettivo di confrontarsi sul tema dei rifugi attraverso storie, rappresentazioni, immagini riflesse nella percezione di coloro che vivono la montagna e per favorire spunti di analisi sull'evoluzione del turismo alpino.	1 maggio 2014

BILANCIO AL 31.12.2014
ALLEGATO G
PREVENTIVO ECONOMICO E CONSUNTIVO
AZIENDE SPECIALI (art. 67 comma 1 - DPR 254/2005)

AREA FORMAZIONE CONTINUA

VOCI DI COSTO/RICAVO	CULTURA DI PRODOTTO E DI TERRITORIO	
	PREVENTIVO	CONSUNTIVO
RICAVI ORDINARI		
Ricavi per servizi di formazione		
Quote iscrizione	€ 35.600,00	€ 50.620,00
Altri proventi o rimborsi		
Contributi da organismi comunitari		
Contributi regionali o da altri enti pubblici		
Altri contributi		
Contributo Camera di Commercio		
Proventi finanziari e straordinari		
TOTALE (A)	€ 35.600,00	€ 50.620,00
COSTI DI STRUTTURA		
Organi istituzionali		
Personale	€ 267.000,00	€ 287.824,46
Funzionamento	€ 10.800,00	€ 7.261,54
Ammortamenti e accantonamenti		
Oneri finanziari e straordinari		
TOTALE (B)	€ 277.800,00	€ 295.086,00
COSTI ISTITUZIONALI		
Spese per progetti ed iniziative	€ 67.920,00	€ 75.619,13
TOTALE (C)	€ 67.920,00	€ 75.619,13
TOTALE COMPLESSIVO (A-B-C)	-€ 310.120,00	-€ 320.085,13

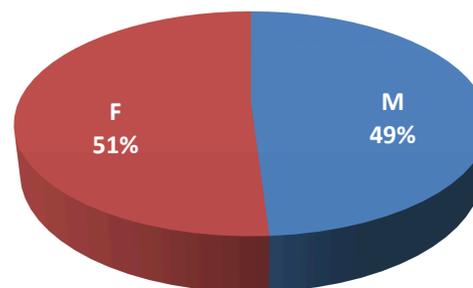
FORMAZIONE CONTINUA - AREA AGGIORNAMENTO COMPETENZE E INNOVAZIONE

Iniziativa	Obiettivi	Periodo	Ore	Partecipanti
<p><i>Internazionalizzazione:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Piano export e canali di entrata per l'estero - Organizzazione dell'ufficio estero e negoziazione di una vendita verso l'estero - Principali aspetti tecnici (l'abc) delle vendite verso l'estero - Prepararsi a vendere all'estero: il check-up della propria azienda 	<p>Sostenere lo sviluppo delle aziende per favorire la capacità di interfacciarsi nel panorama internazionale ed aumentare i volumi di vendita intensificando le relazioni con il cliente estero.</p>	<p>gennaio - novembre 2014</p>	<p>28</p>	<p>88</p>
<p><i>Comunicazione:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Diventare più strategici nella propria capacità di comunicare (3 edizioni) - Prove tecniche di leadership - Comunicare con clienti e collaboratori di diverse culture - Il cliente complesso 	<p>Valorizzare le persone e gli apprendimenti capitalizzati nell'esperienza quotidiana, con l'obiettivo di far evolvere e migliorare le competenze di comunicazione, promozione della propria azienda, del proprio prodotto e servizio; sostenere le persone mentre sperimentano la messa in gioco di nuove abilità; sviluppare capacità di autodiagnosi: conoscere sé stessi per individuare punti di forza ed aree di miglioramento.</p>	<p>gennaio-dicembre 2014</p>	<p>84</p>	<p>125</p>
<p><i>Web communication:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Il commercio elettronico come nuovo canale di vendita - Riprendiamoci il valore della comunicazione - Gli usi di internet che fanno risparmiare tempo e denaro - Ecco i migliori interpreti della comunicazione in internet - Sguardo al futuro: le novità del mondo digitale che più avranno impatto sul lavoro - Progetto e costruisco il sito della mia azienda. Il mio sito: a cosa serve e a chi - Progetto e costruisco il sito della mia azienda. I contenuti e le pagine 	<p>Fornire gli elementi tecnici e manageriali per rispondere ai quesiti di maggiore valenza strategica sull'e-Commerce. Sviluppare competenze sull'intero processo per impostare un'attività commerciale online, partendo dal sito internet.</p> <p>Sensibilizzare alla cultura che permette di considerare e poi di impiegare Internet non come una tecnologia, ma come una rete di persone.</p> <p>Fornire le conoscenze principali, le tecniche di progettazione e gli strumenti per progettare e realizzare un sito semplice, utile sia a chi vuole imparare a fare un sito in autonomia, sia a chi vuole avere maggiore consapevolezza delle proprie esigenze e delle possibilità offerte dal mercato per dialogare con fornitori e consulenti di comunicazione.</p>	<p>gennaio - dicembre 2014</p>	<p>47</p>	<p>138</p>

<p><i>Tecniche di vendita:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Le tecniche di negoziazione - La trattativa commerciale e la sua componente psicodinamica (2 edizioni) - La scelta dei target e la vendita del valore in un periodo di crisi 	<p>Potenziare le capacità di organizzazione e gestione di una rete di vendita, migliorare la capacità di negoziazione e di relazione con il cliente. Saper mediare tra le attese e le esigenze del cliente, gestire il conflitto per conseguire al meglio gli obiettivi prefissati.</p>	<p>febbraio–novembre 2014</p>	<p>35</p>	<p>73</p>
<p><i>Marketing operativo:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Comunicare in co-marketing: ottimizzare le risorse e i budget disponibili con le azioni di co-branding 	<p>Acquisire competenze strategiche tese a identificare progetti di sviluppo; valutare il valore delle marche dei diversi possibili partner; adottare strumenti per presidiare il progetto di co-marketing e valutarne i ritorni in termini di valore nel medio-lungo periodo.</p>	<p>21 marzo 2014</p>	<p>7</p>	<p>13</p>
<p>CCIAA - Corsi in collaborazione con l'Ufficio Registro Imprese (9 corsi)</p>	<p>Sostenere i partecipanti nell'utilizzo delle nuove procedure telematiche per l'invio di pratiche amministrative.</p>	<p>febbraio - dicembre 2014</p>	<p>27</p>	<p>429</p>
<p><i>Fare impresa al femminile:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Sviluppare il patrimonio clienti - La gestione del progetto: tempi, costi e rischi nella definizione di un progetto d'impresa - Cosa, come e perché comunicare? Sviluppare le proprie abilità di relazione nei contesti di lavoro - Business plan per un nuovo progetto d'impresa 	<p>Curare ogni singola fase della relazione con il cliente e attuare comportamenti distintivi per costruire relazioni positive; saper gestire clienti difficili, reclami e lamentele.</p> <p>Fornire una conoscenza sugli strumenti necessari per valutare un'idea imprenditoriale in fase di start-up o, alla presenza di un progetto già avviato, migliorarlo da un punto di vista gestionale.</p> <p>Far evolvere e migliorare le competenze di comunicazione; sostenere la persona mentre sperimenta la messa in gioco di nuove abilità e sviluppare capacità di autodiagnosi.</p> <p>Fornire le competenze per una puntuale valutazione degli obiettivi e tracciare la strada per raggiungerli, individuando target, mercato e politiche di prezzo che genereranno i volumi di prodotti/servizi necessari al successo dell'iniziativa.</p>	<p>28 aprile e 12 maggio 2014</p> <p>27 maggio e 3 giugno 2014</p> <p>14 e 21 ottobre 2014</p> <p>31 ottobre e 6 novembre 2014</p>	<p>16</p> <p>16</p> <p>15</p> <p>16</p>	<p>21</p> <p>25</p> <p>28</p> <p>24</p>
<p>Corso di formazione per il rilascio dell'attestato di micologo – I sessione (ai sensi del D.M. del 29.11.1996 n. 686 Ministero della Salute)</p>	<p>Formazione di personale da destinare ad attività di riconoscimento e controllo dei funghi epigei (l. 352/93e D.P.R. 376/95). Il corso in particolare prepara gli esperti micologi che dovranno garantire la vigilanza sulla commestibilità dei funghi messi in commercio o destinati al consumo familiare.</p>	<p>luglio - ottobre 2014</p>	<p>150</p>	<p>30</p>

Attività primaria del micologo: determinazione dei funghi epigei, modalità e problematiche. Approfondimento del genere agaricus. Seminario di aggiornamento	Seminario di aggiornamento con escursioni guidate per micologi sull'analisi degli aspetti ecologici e morfologici dei funghi epigei.	agosto 2014	35	62
<i>Gestione economica -finanziaria:</i> - Il bilancio d'esercizio (2 edizioni) - La tassazione diretta e indiretta	Supportare gli imprenditori di aziende disposte a rilanciare e rinnovare lo loro attività e che si ritrovano ad affrontare complessità di natura economica, patrimoniale e burocratica.	novembre-dicembre 2014	21	53
TOTALE			497	1.109

**Area Aggiornamento Competenze e Innovazione
Genere partecipanti**



BILANCIO AL 31.12.2014
ALLEGATO G
PREVENTIVO ECONOMICO E CONSUNTIVO
AZIENDE SPECIALI (art. 67, comma 1 - DPR 254/2005)

AREA FORMAZIONE CONTINUA		
VOCI DI COSTO/RICAVO	AGGIORNAMENTO COMPETENZE E INNOVAZIONE	
	PREVENTIVO	CONSUNTIVO
RICAVI ORDINARI		
Ricavi per servizi di formazione		
Quote iscrizione	€ 59.860,00	€ 93.200,00
Altri proventi o rimborsi		
Contributi da organismi comunitari		
Contributi regionali o da altri enti pubblici		
Altri contributi		
Contributo Camera di Commercio		
Proventi finanziari e straordinari		
TOTALE (A)	€ 59.860,00	€ 93.200,00
COSTI DI STRUTTURA		
Organi istituzionali		
Personale	€ 20.000,00	€ 20.133,87
Funzionamento	€ 4.000,00	€ 13,00
Ammortamenti e accantonamenti		
Oneri finanziari e straordinari		
TOTALE (B)	€ 24.000,00	€ 20.146,87
COSTI ISTITUZIONALI		
Spese per progetti ed iniziative	€ 54.880,00	€ 73.278,93
TOTALE (C)	€ 54.880,00	€ 73.278,93
TOTALE COMPLESSIVO (A-B-C)	-€ 19.020,00	-€ 225,80

FORMAZIONE CONTINUA - AREA ALTRE ATTIVITA' FORMATIVE

Iniziativa	Obiettivi	Periodo	Ore	Partecipanti
PAT - Agenzia del Lavoro Corsi di formazione per collaboratori stagionali delle imprese turistiche trentine	Valorizzare le risorse umane del settore, accrescere le motivazioni personali e migliorare la qualità dei servizi.	gennaio - febbraio 2014	224	59
FSE - Buoni formativi - Parlare tedesco per lavorare: turismo e commercio livello base	Apprendere le informazioni di base sull'uso della lingua tedesca, per poter utilizzare la stessa in ambito lavorativo, sia in riferimento al settore turistico, che commerciale.	gennaio - febbraio 2014	56	5
Comunità Alto Garda e Ledro - Accoglienza sostenibile	Progetto rivolto agli albergatori e gestori di strutture ricettive dell'Alto Garda particolarmente sensibili al tema dell'attenzione all'ambiente. Gli obiettivi dell'attività di analisi svolta sono stati quelli di: individuare le possibilità di cambiamento nel servizio orientate alla sostenibilità; analizzare i fabbisogni formativi degli operatori; individuare scelte di riduzione dei consumi; definire processi di cambiamento nel modello di accoglienza; individuare il modello e gli strumenti di comunicazione adeguati per coinvolgere il cliente.	aprile - dicembre 2014		11
CCIAA - Fatturazione elettronica e digitalizzazione dei processi tra opportunità ed urgenza	Workshop di informazione rivolto alle aziende trentine per fornire informazioni sugli aspetti normativi e tecnici legati alla fatturazione elettronica, alla conservazione sostitutiva e, in generale, alla digitalizzazione del ciclo ordine-pagamento.	7 marzo 2014	3	107
CCIAA - Fatturazione elettronica e presentazione del servizio base di fatturazione per le PMI Unioncamere e AgID (4 edizioni)	Agevolare le imprese ad adeguarsi alle nuove regole di fatturazione elettronica verso la Pubblica Amministrazione e favorire l'utilizzo delle tecnologie digitali per coglierne le opportunità, coerentemente con una strategia nazionale e comunitaria di "inclusione digitale".	novembre - dicembre 2014	16	106
		TOTALE	299	288

**BILANCIO AL 31.12.2014
ALLEGATO G
PREVENTIVO ECONOMICO E CONSUNTIVO
AZIENDE SPECIALI (art. 67 comma 1 - DPR 254/2005)**

AREA FORMAZIONE CONTINUA

VOCI DI COSTO/RICAVO	ALTRE ATTIVITA' FORMATIVE	
	PREVENTIVO	CONSUNTIVO
RICAVI ORDINARI		
Ricavi per servizi di formazione	€ 123.000,00	€ 134.884,71
Quote iscrizione	€ 2.700,00	
Altri proventi o rimborsi		
Contributi da organismi comunitari		
Contributi regionali o da altri enti pubblici		
Altri contributi		
Contributo Camera di Commercio		
Proventi finanziari e straordinari		
TOTALE (A)	€ 125.700,00	€ 134.884,71
COSTI DI STRUTTURA		
Organi istituzionali		
Personale	€ 24.000,00	€ 13.695,51
Funzionamento	€ 2.300,00	€ 134,30
Ammortamenti e accantonamenti		
Oneri finanziari e straordinari		
TOTALE (B)	€ 26.300,00	€ 13.829,81
COSTI ISTITUZIONALI		
Spese per progetti ed iniziative	€ 98.730,00	€ 120.155,69
TOTALE (C)	€ 98.730,00	€ 120.155,69
TOTALE COMPLESSIVO (A-B-C)	€ 670,00	€ 899,21

RIEPILOGO GENERALE ATTIVITA' FORMATIVE REALIZZATE	N. ORE	PARTECIPANTI
AREA FORMAZIONE ABILITANTE	3412	515
AREA FORMAZIONE CONTINUA <ul style="list-style-type: none"> • AREA CULTURA DI PRODOTTO E DI TERRITORIO • AREA AGGIORNAMENTO COMPETENZE E INNOVAZIONE • AREA ALTRE ATTIVITÀ FORMATIVE 	1291	3292
TOTALI	4703	3807

ALLEGATO H - CONTO ECONOMICO AL 31.12.2014 (art.68, comma 1)			
VOCI DI COSTO/RICAVO	VALORI AL 31.12.2013	VALORI AL 31.12.2014	%
A) RICAVI ORDINARI			
1) Proventi da servizi	987.794,99	906.034,71	-8,27%
2) Altri proventi, rimborsi e variazione lavori in corso	-60.016,94	27.358,33	-145,58%
4) Contributi regionali o da altri enti pubblici	350.000,00	350.000,00	0,00%
6) Contributo della Camera di Commercio	550.000,00	550.000,00	0,00%
Totale (A)	1.827.778,05	1.833.393,04	0,30%
B) COSTI DI STRUTTURA			
6) Organi istituzionali			
Organi istituzionali	19.820,00	17.611,53	-11,14%
Totale Organi istituzionali	19.820,00	17.611,53	-11,14%
7) Personale			
a) competenze al personale	487.367,92	502.227,61	3,04%
b) oneri sociali	143.527,72	147.645,71	2,86%
c) accantonamenti al T.F.R.	24.755,46	24.554,16	-0,81%
d) altri costi	46.343,30	46.963,83	1,34%
Totale Personale	701.994,40	721.391,31	2,76%
8) Funzionamento			
a) prestazione servizi	189.529,19	193.099,95	1,88%
b) godimento di beni di terzi	30.484,25	35.261,96	15,67%
c) oneri diversi di gestione	99.859,40	61.444,63	-38,47%
Totale Funzionamento	319.872,84	289.806,54	-9,40%
9) Ammortamenti e accantonamenti			
b) immobilizzazioni materiali	21.310,32	19.037,21	-10,66%
d) fondi rischi e oneri	30.000,00	20.000,00	-33,33%
Totale Ammortamenti e Accantonamenti	51.310,32	39.037,21	-23,92%
TOTALE (B)	1.092.997,56	1.067.846,59	-2,30%
C) COSTI ISTITUZIONALI			
10) Spese per progetti e iniziative	739.068,21	747.394,06	1,13%
Totale (C) Spese per progetti e iniziative	739.068,21	747.394,06	1,13%
Risultato della gestione corrente (A-B-C)	-4.287,72	18.152,39	-523,36%
D) GESTIONE FINANZIARIA			
11) Proventi finanziari	13.569,52	14.615,00	7,70%
Risultato della gestione finanziaria	13.569,52	14.615,00	7,70%
D) GESTIONE STRAORDINARIA			
13) Proventi straordinari	1.431,00	295,49	-79,35%
14) Oneri straordinari	484,00	416,10	-14,02%
Risultato della gestione straordinaria	947,00	-120,61	-112,73%
Disav./Avanzo econ. d'eserciz. (A-B-C+/-D+/-E+/-F)	10.228,80	32.646,78	219,16%

ALLEGATO I - STATO PATRIMONIALE AL 31.12.2014 (art.68, comma 1)			
ATTIVO	VALORI AL 31.12.2013	VALORI AL 31.12.2014	%
b) Materiali			
Impianti, terreni e fabbricati	4.431,00	2.479,80	-44,03%
Attrezzat. non informatiche	7.666,78	4.220,37	-44,95%
Arredi, mobili e altri beni	28.696,55	16.385,30	-42,90%
Totale immobilizzazioni Materiali	40.794,33	23.085,47	-43,41%
TOTALE IMMOBILIZZAZIONI (TOTALE A)	40.794,33	23.085,47	-43,41%
B) ATTIVO CIRCOLANTE			
c) Rimanenze			
Rimanenze di magazzino	111.813,81	139.153,41	24,45%
Totale rimanenze	111.813,81	139.153,41	24,45%
d) Crediti di funzionamento			
Crediti v/CCIAA	375.000,00	446.000,00	18,93%
Crediti per servizi c/terzi	121.933,61	39.830,51	-67,33%
Crediti diversi, verso altri e tributari	41.154,60	47.669,09	15,83%
Anticipi a fornitori	3.044,70	2.711,20	-10,95%
Totale crediti di funzionamento	541.132,91	536.210,80	-0,90%
e) Disponibilità liquide			
Banca c/c	158.552,26	241.367,28	52,23%
Depositi postali e contanti	1.927,29	1.502,49	-22,04%
Totale disponibilità liquide	160.479,55	242.869,77	51,34%
TOTALE ATTIVO CIRCOLANTE (TOTALE B)	813.426,27	918.233,98	12,88%
C) RATEI E RISCONTI ATTIVI			
Risconti attivi	5.954,26	6.123,67	2,84%
TOTALE RATEI E RISCONTI ATTIVI (TOTALE C)	5.954,26	6.123,67	2,84%
TOTALE ATTIVO	860.174,86	947.443,12	10,14%
D) CONTI D'ORDINE			0,00%
TOTALE GENERALE ATTIVO	860.174,86	947.443,12	10,14%
A) PATRIMONIO NETTO			
Patrimonio netto - F.do acq. patrim. - Riserve	315.622,77	325.851,57	3,24%
Avanzo/Disavanzo economico esercizio	10.228,80	32.646,78	219,16%
Totale patrimonio netto	325.851,57	358.498,35	10,01%
C) TRATTAMENTO DI FINE RAPPORTO			
F.do trattamento di fine rapporto	176.954,24	189.927,03	7,33%
TOT. F.DO TRATT. FINE RAPPORTO	176.954,24	189.927,03	7,33%
D) DEBITI DI FUNZIONAMENTO			
Debiti v/fornitori	89.418,93	99.343,01	11,09%
Debiti v/società e organismi del sistema	338,80	0,00	-100,00%
Debiti tributari e previdenziali	93.665,48	88.645,73	-5,36%
Debiti v/dipendenti	49.520,93	48.965,87	-1,12%
Debiti diversi	2.190,28	9.550,07	336,02%
Clients c/anticipi	51.245,00	65.510,00	27,83%
TOTALE DEBITI DI FUNZIONAMENTO	286.379,42	312.014,68	8,95%
E) FONDI PER RISCHI ED ONERI			
Altri fondi	70.989,63	87.003,06	22,55%
TOT. F.DI PER RISCHI ED ONERI	70.989,63	87.003,06	22,55%
TOTALE PASSIVO	534.323,29	588.944,77	10,22%
TOTALE PASSIVO E PATRIMONIO NETTO	860.174,86	947.443,12	10,14%
G) CONTI D'ORDINE			
TOTALE GENERALE PASSIVO	860.174,86	947.443,12	10,14%