



Accademia d'Impresa

Relazione sulla gestione e quadro di sintesi delle attività Esercizio 2015



CAMERA
DI COMMERCIO
INDUSTRIA
ARTIGIANATO
E AGRICOLTURA
DI TRENTO

Pronti all'impresa

L'ATTIVITA' DI ACCADEMIA D'IMPRESA

ANNO 2015

Il nuovo Accordo di programma, intesa interistituzionale che regola i rapporti tra la Provincia autonoma di Trento e la Camera di Commercio I.A.A. firmato dai rispettivi presidenti nel mese di luglio 2015, sottolinea "l'importanza della formazione come strumento fondamentale per favorire la competitività delle imprese del territorio, l'aumento delle conoscenze e delle competenze a disposizione dei sistemi produttivi, attraverso un'offerta di formazione continua progettata sulle esigenze delle imprese".

In tale cornice viene riconosciuto il ruolo di Accademia d'Impresa, quale ente preposto all'organizzazione di iniziative volte alla formazione professionale, alla qualificazione, all'aggiornamento, alla specializzazione e alla riqualificazione degli operatori nel settore del commercio e del turismo (art. 6 Formazione all'impresa); alla realizzazione di percorsi formativi per incrementare il livello di digitalizzazione delle imprese e favorire la loro propensione alla promozione e commercializzazione in rete dei prodotti e dei servizi (art. 9 Dematerializzazione, e-procurement, informatizzazione nei rapporti imprese/P.A. e imprese/tecnologie digitali) e viene affidata, in esclusiva all'Azienda speciale camerale, la formazione volta al conseguimento dei titoli necessari all'iscrizione in appositi albi o elenchi nonché per l'abilitazione all'esercizio di attività professionali regolamentate (art. 19 Formazione professionalizzante nei settori del commercio e del turismo).

Sempre all'interno dell'Accordo di programma prosegue l'attività formativa rivolta al conseguimento del titolo di "Maestro Artigiano" (art. 20 Formazione Maestro Artigiano), così come stabilito dalla Legge provinciale 1 agosto 2002, n. 11 e ss.mm.

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

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

AREA FORMAZIONE ABILITANTE

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

Fanno parte dell'Area Formazione Abilitante i corsi per:

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

L'anno formativo in oggetto è iniziato nel settembre 2014 e si è concluso nel mese di giugno 2015.

Accademia d'Impresa 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 2014/15 sono stati realizzati 22 corsi per un totale di 390 allievi. La differenza del numero dei corsi, rispetto ai 25 esposti nelle Linee programmatiche, è stata determinata dalla diminuzione del finanziamento provinciale. Più in dettaglio:

- 14 edizioni del corso "Somministrazione e Vendita Alimenti" (7 edizioni a Trento, 1 edizione rispettivamente a Cavalese, Cles e Levico Terme, 2 edizioni a Rovereto e 2 edizioni ad Arco. Il previsto corso di Predazzo non si è potuto tenere per mancanza di numero minimo di iscritti), con 246 allievi; il 76% ha superato l'esame finale;
- 2 edizioni del corso "Agenti e rappresentanti di commercio", con 33 allievi iscritti; l'84,8% 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 55 partecipanti di cui 46 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 36 partecipanti; l'83,3% ha superato l'esame finale;
- 1 edizione del corso "La gestione professionale dell'attività agrituristica"; il corso non prevede un esame finale. Tra i 20 partecipanti, in 17 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.

L'anno formativo in discussione è stato a tutti gli effetti un anno di transizione, realizzatosi nelle more dell'approvazione del nuovo Accordo di programma con la Provincia autonoma di Trento.

Sia la cornice giuridica che quella finanziaria erano cristallizzate sulla situazione precedente, tanto che il nuovo documento programmatico è stato approvato dalle due Amministrazioni solo nel luglio 2015 con la definizione del perimetro finanziario intervenuta a fine anno e con la rideterminazione delle risorse disponibili.

Pertanto, dal punto di vista formativo/didattico, l'anno in oggetto non ha presentato sostanziali scostamenti da quanto avvenuto precedentemente.

Maestro Artigiano

E' proseguita nel 2015 l'attività formativa, iniziata nel 2008, volta a favorire l'acquisizione del titolo di Maestro Artigiano a specifiche categorie professionali, individuate dalla Provincia autonoma di Trento, in attuazione della Legge provinciale 1 agosto 2002, n. 11 e s.m., inserita dal 2013 all'interno dell'Accordo di Programma tra la Camera di Commercio I.A.A. di Trento e la Provincia autonoma di Trento, 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 2015:

- *maestro artigiano gelatiere* – attività di selezione e realizzazione del percorso formativo dell'area gestione d'impresa;
- *maestro artigiano fumista e maestro artigiano carpentiere in legno* – attività di selezione;
- *maestro artigiano falegname arredatore* - progettazione nuovo profilo professionale (area gestione d'impresa, area insegnamento del mestiere e area tecnico-professionale) che verrà messo a bando nel 2016.

Nel 2015, sempre su incarico della Provincia, è stato chiesto ad Accademia di adeguare quattro vecchi profili professionali di maestri artigiani al "repertorio provinciale dei titoli di istruzione e formazione e delle qualificazioni professionali", approvato con determinazione del dirigente n. 4 del 25 agosto 2015. Il gruppo di esperti individuato per tale attività, ha elaborato una prima scheda di referenziazioni e il profilo della qualificazione professionale relativi alla figura del Maestro artigiano falegname arredatore. Tali documenti sono stati presentati a fine anno all'ufficio provinciale competente per l'approvazione (Ufficio per la programmazione e l'organizzazione della scuola e attività formative) che a sua volta dovrà approfondire le problematiche relative alla particolare figura del Maestro Artigiano, presente solo in Trentino, con il "gruppo tecnico nazionale sulla certificazione delle competenze" che si sta occupando, in collaborazione con l'ISFOL, della costruzione/implementazione del repertorio nazionale.

AREA FORMAZIONE CONTINUA

Per aggiornarsi ed essere sempre al passo con i tempi

Nel corso del 2015 l'area Formazione Continua ha messo in atto azioni formative 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 del vino e dei sapori, rappresentanti istituzionali di enti e associazioni, operatori);
- attività di tutorship in aula per la rilevazione dei feedback da parte dei partecipanti (analisi qualitativa);
- elaborazione dei questionari di gradimento 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.

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

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

Cultura di prodotto e di territorio

Aggiornamento competenze e innovazione

Altre attività formative

Cultura di prodotto e di territorio

L'area formativa "Cultura di prodotto e di territorio" ha proposto una serie di iniziative, rivolte agli operatori del settore turistico, della ristorazione, della distribuzione e a tutti coloro interessati a conoscere l'enogastronomia, il territorio 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 2015 si sono proposte le seguenti attività formative, rivolte a più settori e a destinatari finali appartenenti a diverse categorie (operatori, studenti, docenti ed appassionati):

- *"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. Le quattro 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, svelando segreti e tecniche per valorizzare al meglio i prodotti proposti.
- *"Un anno con la cucina trentina"*, laboratori a tema condotti da chef esperti di cucina trentina con la proposta di ricette tradizionali, rivisitate anche in modo innovativo, rivolti principalmente ad appassionati ed operatori della ristorazione. Nel 2015 sono stati realizzati 10 incontri su diverse tematiche legate alla stagionalità del prodotto e al loro utilizzo nelle preparazioni, con l'aggiunta di qualche idea originale per stuzzicare la curiosità dei partecipanti che, come negli anni precedenti, hanno dimostrato un grande apprezzamento, sia in termini di numero di adesioni, che di gradimento dell'iniziativa.
- Corsi in collaborazione con *l'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche di Pollenzo*, caratterizzati da momenti teorici e laboratori di cucina a tema condotti da docenti dell'Università affiancati da chef esperti, per la preparazione e la degustazione di piatti legati agli argomenti affrontati, nati con l'obiettivo di realizzare approfondimenti su determinate categorie merceologiche alimentari, attraverso giornate di alto livello formativo rivolte, la mattina ad operatori della ristorazione e, in orario serale, al pubblico di appassionati. Nel 2015 sono stati realizzati 5 incontri (le carni bovine, il gelato, spezie e aromi, scelta di uno stile alimentare: vegetariano, vegano e crudista e i pesci antichi).

- *La cucina di territorio. Il piacere del piatto unico e La selvaggina*, 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 conoscere meglio le produzioni locali e le ricette della tradizione da presentare 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.
- *Il mondo dei formaggi. Aggiornamento per maestri assaggiatori O.N.A.F.*, corso rivolto a chi è già in possesso del titolo di Maestro assaggiatore O.N.A.F. del Trentino, caratterizzato da momenti teorici e pratici volti a mantenere e migliorare le capacità individuali di assaggio professionale, a conoscere le nuove DOP nazionali e ad approfondire le peculiarità delle produzioni locali. L'obiettivo è quello di creare un gruppo/albo di esperti da coinvolgere in attività atte alla valorizzazione e alla promozione del prodotto.
- *Il mondo dei formaggi. Corso abilitante O.N.A.F. di I livello per assaggiatori*, rivolto ad addetti del settore che intendono approfondire la conoscenza dei formaggi, sviluppare la capacità di valutazione dei caratteri organolettici del prodotto, in particolare di quelli tipici legati al territorio, con lo scopo di formare un gruppo di esperti nell'assaggio dei formaggi e, con il superamento dell'esame finale, ottenere l'iscrizione all'Albo degli Assaggiatori.
- *Alla scoperta del TRENTODOC*, il corso rivolto agli operatori dell'enogastronomia ha permesso di approfondire le caratteristiche del TRENTODOC e le differenze rispetto agli altri spumanti, individuando gli elementi che contraddistinguono il prodotto e il relativo marchio. Gli incontri sono stati organizzati presso la Fondazione E. Mach a San Michele all'Adige e presso l'Azienda Agricola Letrari di Rovereto.
- *Aggiornamento per affinatori e stagionatori di formaggi*, rivolto ad operatori del settore alimentare, legati alla produzione e commercializzazione dei formaggi, che abbiano frequentato il percorso formativo svoltosi nel novembre 2014. E' stato un momento di confronto fra operatori che da anni operano in questo settore, per creare una sensibilità territoriale che contribuisca a valorizzare le produzioni di montagna del Trentino.
- *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. Anche nel 2015 le due edizioni proposte hanno riscosso grande interesse ed apprezzamento, specialmente da parte di 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, corso di II livello 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, al fine di creare assaggiatori esperti che sappiano valorizzare e trasmettere le caratteristiche del prodotto.
- *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.
- *Ben-essere nelle Dolomiti*, corso rivolto agli operatori della Strada dei Formaggi delle Dolomiti, in particolare agli operatori e produttori del settore dell'ospitalità e della cosmesi naturale, con l'obiettivo di sviluppare nuove idee e proposte in grado di legare natura, benessere e prodotti locali, valorizzando il territorio come "benessere a cielo aperto".
- *I formaggi*, laboratorio didattico per imparare a conoscere e degustare i formaggi del Trentino, per avvicinare i partecipanti al mondo dell'assaggio dei formaggi attraverso la conoscenza delle produzioni rappresentative del territorio e delle DOP, con particolare attenzione alla valorizzazione delle produzioni di malga.
- *La birra*, laboratorio didattico per imparare a conoscerla e degustarla, rivolto a tutti coloro che vogliono avvicinarsi al mondo della birra attraverso la conoscenza delle materie prime, delle tecniche di produzione e del metodo di degustazione.
- *Social network: aggiungi un post a tavola!* svolto in collaborazione con la Strada dei Formaggi delle Dolomiti. Il corso ha supportato i partecipanti nello scoprire le opportunità dei social network, come gestirli in maniera efficace, come costruire la propria community, coinvolgendo gli ospiti nell'interazione e condivisione delle loro esperienze.
- *Allestimento e packaging, un corso per valorizzare il proprio prodotto*, in collaborazione con la Strada della Mela e dei Sapori delle Valli di Non e Sole. Attraverso attività pratiche ed approfondimenti teorici i partecipanti hanno appreso come valorizzare il proprio prodotto, come allestire uno spazio di accoglienza e come attirare lo sguardo del cliente.

Corsi rivolti agli studenti e ai docenti delle scuole - *A scuola di prodotto e territorio*

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

- *I prodotti trentini vanno a scuola. Proposta formativa per gli studenti delle scuole primarie* (20 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* (2 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, Tesero 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 ciclo di studi, ad una conoscenza accurata delle principali produzioni trentine.

Aggiornamento competenze e innovazione

L'area "Aggiornamento competenze e innovazione" ha proposto una serie di percorsi rivolti ad operatori turistici e commerciali con l'obiettivo di supportare le aziende nello sviluppo di nuove conoscenze, metodi e strumenti per meglio affrontare i continui cambiamenti tecnologici e culturali, per collocare la propria professionalità e la propria offerta nel mercato attuale.

L'attività proposta ha sviluppato le seguenti tematiche:

- *Internazionalizzazione*: seminari rivolti a export manager, piccoli imprenditori, addetti agli uffici export e/o alla vendita e al rapporto con i clienti esteri. Sono stati realizzati 2 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 corsi proposti, poiché intervengono su una competenza professionale trasversale, hanno riguardato tutti coloro che nel proprio lavoro, sia nel settore turistico che commerciale, si relazionano quotidianamente con clienti e collaboratori per promuovere la propria azienda e il proprio prodotto/servizio. I partecipanti hanno potuto sperimentare nuove tecniche di comunicazione per migliorare le relazioni interne ed esterne dell'azienda, imparare a 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 2 corsi rivolti a titolari e collaboratori di piccole medie imprese, agenti rappresentanti e addetti alla vendita. I partecipanti hanno potuto apprendere metodi e strumenti per essere in grado di interagire in modo efficace con diverse tipologie di clienti, per potenziare la capacità di organizzazione e gestione di una rete di vendita e per migliorare la capacità di negoziazione e di relazione con il cliente.
- *Web communication*: i corsi proposti hanno coinvolto i partecipanti nello studio, progettazione ed impiego di soluzioni di comunicazione via web, ponendo l'attenzione sull'importanza di internet come strumento indispensabile per promuovere i propri servizi/prodotti e hanno fornito le conoscenze necessarie per creare e gestire autonomamente un sito di qualità.

- *Mercato, strategie e marketing*: il corso dal titolo "Brand e identità dell'impresa" ha sviluppato conoscenze e competenze per rafforzare l'immagine aziendale nel mercato indagando gli elementi di "personalità" caratterizzanti l'impresa e "il valore aggiunto" della propria offerta al mercato, con il fine di fare scelte sostenibili nel tempo.
- *Gestione economico-finanziaria e organizzazione*: grande seguito hanno avuto le iniziative formative proposte all'interno di questa tematica, nate con l'obiettivo di supportare le aziende ad affrontare le complessità di natura economica, patrimoniale e burocratica. Si sono approfondite le regole che disciplinano la tassazione del reddito d'impresa e di lavoro autonomo, l'impatto degli investimenti nella gestione economico-finanziaria e, per la prima volta, è stato introdotto il tema del "lean management" nella piccola impresa per rendere più fluide e meno costose le attività in azienda.
- *Approfondimenti per maestro artigiano*: viste le richieste di approfondimento raccolte durante e a conclusione dei percorsi formativi per Maestri Artigiani, si è ritenuto opportuno configurare una nuova offerta formativa destinata agli artigiani che hanno acquisito il titolo e desiderano proseguire il proprio investimento in formazione. Nel 2015 si è realizzato un corso dal titolo "La comunicazione, un'azione costante per l'impresa" che ha visto la partecipazione di 16 maestri artigiani.
- *Formazione a favore degli utenti del Registro delle Imprese*: si sono organizzati 6 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 seconda sessione del corso per il rilascio dell'attestato di Micologo (D.M. 686 del 29.11.1996) con il coinvolgimento di 26 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. Al termine del corso, la commissione esaminatrice ha valutato positivamente le prove sostenute dai candidati e, tra gli ammessi, 25 sono stati giudicati idonei ed iscritti al "registro provinciale e nazionale Micologi".
- A completamento dell'attività rivolta ai Micologi, si è organizzato nell'agosto 2015 il *seminario di aggiornamento "Attività primaria del micologo: determinazione dei funghi epigei, modalità e problematiche. Approfondimento del genere Russula"*, che ha visto la partecipazione di 57 micologi provenienti da diverse regioni italiane.

- La proposta formativa dal titolo "*Fare impresa al femminile*" ha visto anche quest'anno l'organizzazione di 5 percorsi 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 d'impresa.

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.

Il Comitato ha individuato in Accademia d'Impresa un punto di riferimento importante che ha saputo cogliere con successo i fabbisogni formativi raccolti dal confronto con le imprenditrici associate alle varie categorie di rappresentanza e da aspiranti tali, durante momenti di scambio all'interno di seminari, incontri, convegni a tema proposti sul territorio trentino.

Altre attività formative

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

- *Progetto DT Digital Tourism*, l'Accordo di programma tra Provincia autonoma di Trento e Camera di Commercio ha affidato ad Accademia d'impresa la progettazione di percorsi formativi ad hoc per le imprese del settore turistico. Il progetto, triennale, ha i seguenti obiettivi:
 - diffondere consapevolezza circa i nuovi legami e rapporti che si sono instaurati fra offerta del prodotto turistico ed il "consumatore/cliente digitale";
 - fornire agli imprenditori le conoscenze e le competenze idonee ad interpretare i nuovi fenomeni, intercettando una "domanda digitale" sempre più articolata, personalizzata ed autonoma;
 - restituire al sistema informazioni sulle dinamiche in atto, soprattutto rispetto ai problemi emergenti e ancora poco conosciuti relativi al social media marketing per il turismo e alla progettazione strategica dei nuovi prodotti turistici.

Nel corso del 2015 si sono svolte le seguenti attività:

- *Azione di progettazione - ricerca*: la prima fase di approfondimento informativo ha avuto l'obiettivo di analizzare le dinamiche di progettazione strategica delle imprese alberghiere in Trentino, con la finalità di restituire informazioni al sistema. Si è proceduto attraverso una analisi dei fabbisogni formativi dal titolo "Campioni di ospitalità del Trentino". Il gruppo di lavoro è stato composto da 4 ricercatori. Sono state svolte 33 interviste a campioni privilegiati (19 alberghi e 14 Aziende di promozione per il turismo e consorzi turistici) in tutto il territorio trentino. La ricerca si è svolta tra settembre e dicembre 2015. Dagli elementi emersi è stato possibile realizzare la progettazione definitiva dei corsi e delle iniziative formative per l'anno 2016.
I risultati sono stati restituiti alle Associazioni di categoria.
- *Affiancamento - Progetto Eccellenze in digitale Turismo*: aderendo a questa iniziativa la CCIAA di Trento, ospita presso Accademia d'Impresa due digitalizzatori, selezionati da Unioncamere e formati da Google Italia, che offrono agli operatori alberghieri aderenti all'iniziativa, un servizio di formazione e consulenza personalizzata e gratuita volta a diffondere la cultura digitale, ad informare sulle

opportunità offerte dagli strumenti del Web e a favorire la promo-commercializzazione dei servizi alberghieri. Da giugno 2015 fino a dicembre sono state raccolte 55 adesioni e si sono realizzati tutti i primi appuntamenti. Il progetto si concluderà ad aprile del 2016.

- *Comunità Alto Garda e Ledro*, laboratorio formativo "Accoglienza sostenibile" rivolto agli albergatori e gestori di strutture ricettive sensibili al tema dell'attenzione all'ambiente. Durante il percorso i partecipanti hanno lavorato su ipotesi, progetti e azioni da realizzare nel proprio contesto imprenditoriale. I contenuti degli incontri hanno riguardato aspetti connessi alla comunicazione, alla gestione, all'organizzazione, all'individuazione dello sviluppo strategico della propria attività.
- *Ingarda Trentino Azienda per il Turismo SpA*, sono stati realizzati tre laboratori tematici sull'utilizzo e la valorizzazione della carne salada, all'interno dell'evento "Garda con gusto - Carne salada in festa" (organizzato a Riva del Garda nelle giornate del 23-24-25 ottobre 2015) e un percorso formativo rivolto agli operatori aderenti al progetto "Vacanze con gusto" per sensibilizzarli sull'importanza di consolidare reti virtuose tra di loro.
- *CFP ENAIP Riva del Garda*, corsi rivolti agli studenti del IV anno, di analisi sensoriale e riconoscimento delle caratteristiche dei diversi prodotti attraverso degustazioni e attività teorica sulla conoscenza del territorio e delle sue produzioni agroalimentari certificate provinciali e nazionali.

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

- Progetto semplificazione 2015 - Attività di progettazione del materiale formativo per l'aggiornamento dei moduli online della Comunità Registro Imprese riguardanti il deposito dei bilanci d'esercizio

Nel 2015 la Camera di Commercio I.A.A. ha affidato ad Accademia d'Impresa l'organizzazione delle attività relative alla progettazione del materiale formativo per l'aggiornamento dei moduli online riguardanti il deposito dei bilanci d'esercizio al Registro Imprese, in conformità a quanto previsto dal codice dell'amministrazione digitale.

Per tale attività è stato coinvolto il Dipartimento di Ingegneria Industriale dell'Università degli Studi di Trento, per proseguire ed implementare quanto già sviluppato negli anni precedenti.

Nel mese di aprile 2015 si è avviata l'attività di aggiornamento dei contenuti del corso online sulla pratica telematica di deposito di bilancio, per adeguare la procedura di deposito e renderla coerente con le nuove indicazioni fornite a livello nazionale. A queste modifiche, molto "impattanti" sulla struttura dei contenuti, si sono aggiunte anche altre modifiche/integrazioni raccolte dagli addetti del Registro Imprese.

Le variazioni a livello di contenuto hanno previsto:

- la descrizione del concetto di "documento originale", "duplicato" e "copia dell'originale";
- l'aggiornamento dei contenuti riferiti al file XBRL e di tutti gli schemi stampabili (soggetti abilitati al deposito, documenti che compongono il bilancio , ecc.).

Gli aggiornamenti sono stati pubblicati dall'Università progressivamente, man mano che venivano implementati così da permettere agli utenti di avere a disposizione il materiale in concomitanza della campagna bilanci.

L'attività di progettazione e realizzazione ha coinvolto un gruppo composto da addetti del Registro delle Imprese, esperti del supporto informatico Comunità Online dell'Università degli Studi di Trento e di un collaboratore della CCIAA incaricato alla gestione della piattaforma didattica. Si sono tenuti 7 incontri, alcuni in plenaria e alcuni con i singoli incaricati per approfondire e dettagliare singole tematiche.

Corso online “La pratica telematica di deposito di bilancio”

Destinatari: società di capitali, cooperative, consorzi, Associazioni Imprenditoriali di Categoria, iscritti agli ordini professionali della provincia di Trento e relativi collaboratori.

Obiettivi: accrescere il livello di correttezza delle pratiche depositate; permettere ampio accesso a materiale costantemente aggiornato e rivisto sulla scorta della casistica raccolta dagli addetti del Registro delle Imprese.

Contenuti: check-list preventiva per affrontare con sicurezza tutti i passaggi; i soggetti che depositano il bilancio, i documenti necessari per il deposito del bilancio, la procedura di invio della pratica; costi della pratica; check list finale per verificare la correttezza di tutti i passaggi della procedura; FAQ (domande frequenti).

Iscritti: 160

Accessi nel 2015: 235, con picco ad aprile in concomitanza della campagna bilanci e dei seminari in presenza che vengono strutturati in modalità blended, valorizzando i contenuti online.

Trento, 7 aprile 2016

Il Presidente del Consiglio di Amministrazione
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."

Allo scopo di facilitare la lettura dei dati di bilancio, gli stessi vengono riclassificati in quattro "aree contabili" nelle quali si rispecchiano le due "Aree formative" di Accademia: Formazione abilitante e Formazione continua, secondo lo schema di seguito esposto:

1. Accordo di Programma – artt. 19 (Formazione professionalizzante) e 20 (Maestro Artigiano)
2. Cultura di prodotto e di territorio
3. Aggiornamento competenze e innovazione
4. Altre attività formative

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 31.12.2015
ALLEGATO G PREVENTIVO ECONOMICO E CONSUNTIVO
AZIENDE SPECIALI (art. 67, comma 1 - DPR 254)

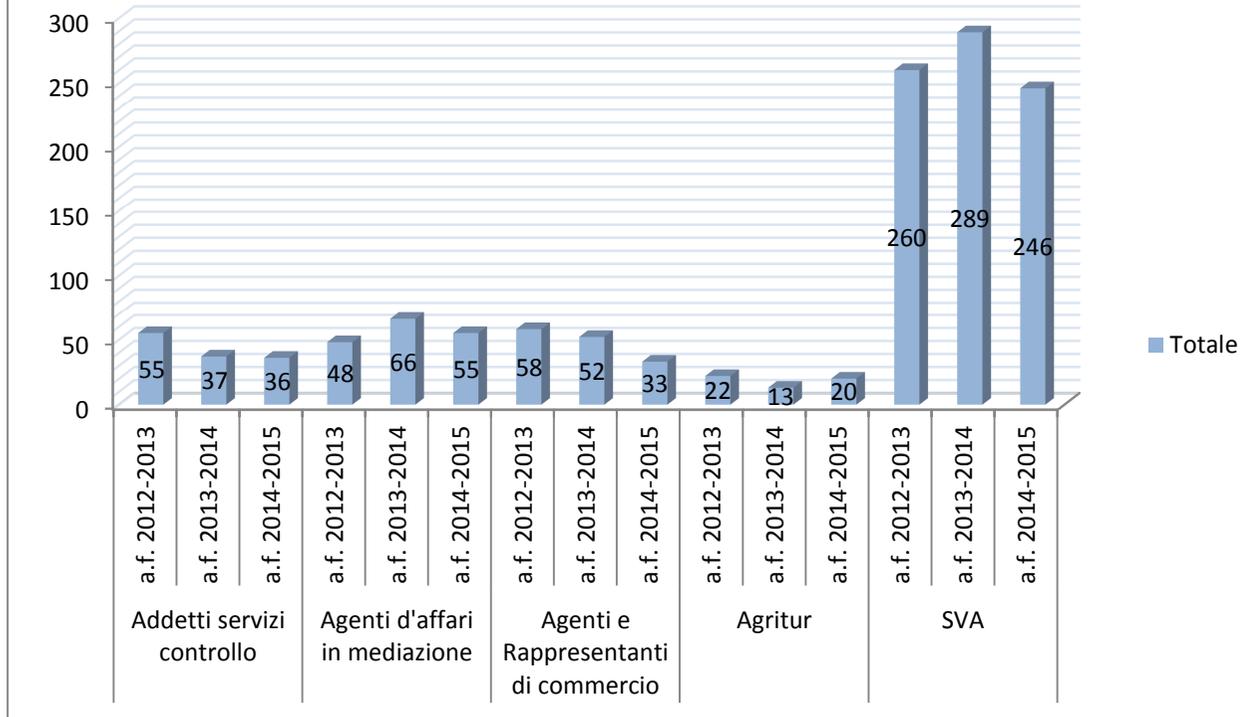
VOCI DI COSTO/RICAVO	FUNZIONAMENTO		FORMAZIONE ABILITANTE ACCORDO DI PROGRAMMA artt. 19 e 20		FORMAZIONE CONTINUA				AGGIORNAMENTO COMPETENZE E INNOVAZIONE		TOTALE	
	PREVENTIVO	CONSUNTIVO	PREVENTIVO	CONSUNTIVO	PREVENTIVO	CONSUNTIVO	PREVENTIVO	CONSUNTIVO	PREVENTIVO	CONSUNTIVO	PREVENTIVO	CONSUNTIVO
RICAVI ORDINARI												
Quote d'iscrizione			€ 99.700,00	€ 102.300,00		€ 2.280,00	€ 37.900,00	€ 53.620,00	€ 91.400,00	€ 79.700,00	€ 229.000,00	€ 237.900,00
Ricavi per servizi di formazione		€ 640,00	€ 565.000,00	€ 420.000,00	€ 87.000,00	€ 52.187,69					€ 652.000,00	€ 472.827,69
Altri proventi o rimborsi		€ 15,32										€ 15,32
Contributi da organismi comunitari												
Contributi regionali o da altri enti pubbl	€ 350.000,00	€ 450.000,00									€ 350.000,00	€ 450.000,00
Altri contributi												
Contributo Camera di Commercio	€ 688.000,00	€ 420.000,00									€ 688.000,00	€ 420.000,00
Proventi finanziari e straordinari	€ 12.000,00	€ 27.996,85									€ 12.000,00	€ 27.996,85
TOTALE (A)	€ 1.050.000,00	€ 898.652,17	€ 664.700,00	€ 522.300,00	€ 87.000,00	€ 54.467,69	€ 37.900,00	€ 53.620,00	€ 91.400,00	€ 79.700,00	€ 1.931.000,00	€ 1.608.739,86
COSTI DI STRUTTURA												
Organi istituzionali	€ 20.700,00	€ 15.879,44									€ 20.700,00	€ 15.879,44
Personale	€ 219.200,00	€ 229.671,82	€ 189.000,00	€ 181.320,03	€ 1.000,00	€ 5.382,40	€ 277.000,00	€ 309.844,73	€ 29.000,00	€ 13.354,08	€ 715.200,00	€ 739.573,06
Funzionamento	€ 440.850,00	€ 257.509,64	€ 1.850,00	€ 868,24	€ 400,00	€ 4.674,47	€ 10.300,00	€ 8.194,69	€ 4.800,00	€ 1.548,60	€ 458.200,00	€ 272.795,64
Ammortamenti e accantonamenti	€ 31.500,00	€ 12.046,01									€ 31.500,00	€ 12.046,01
Oneri finanziari e straordinari	€ 3.000,00										€ 3.000,00	€ 0,00
TOTALE (B)	€ 715.250,00	€ 515.106,91	€ 190.850,00	€ 182.188,27	€ 1.400,00	€ 10.056,87	€ 287.300,00	€ 318.039,42	€ 33.800,00	€ 14.902,68	€ 1.228.600,00	€ 1.040.294,15
COSTI ISTITUZIONALI												
Spese per progetti ed iniziative			€ 479.100,00	€ 344.947,26	€ 79.500,00	€ 43.893,72	€ 62.800,00	€ 64.010,75	€ 81.000,00	€ 77.966,95	€ 702.400,00	€ 530.818,68
TOTALE (C)	€ 0,00	€ 0,00	€ 479.100,00	€ 344.947,26	€ 79.500,00	€ 43.893,72	€ 62.800,00	€ 64.010,75	€ 81.000,00	€ 77.966,95	€ 702.400,00	€ 530.818,68
TOTALE COMPLESSIVO (A-B-C)	€ 334.750,00	€ 383.545,26	-€ 5.250,00	-€ 4.835,53	€ 6.100,00	€ 517,10	#####	-€ 328.430,17	-€ 23.400,00	-€ 13.169,63	€ 0,00	€ 37.627,03

AREA FORMAZIONE ABILITANTE

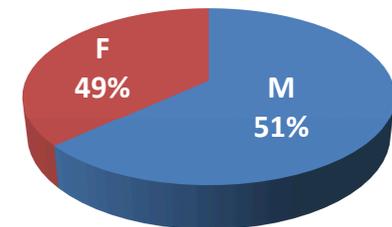
Iniziativa	Obiettivi	Periodo	Ore	Partecipanti
<p>Somministrazione e Vendita Alimenti</p> <p>14 edizioni di cui 7 in sedi periferiche: Cavalese, Cles, Levico, (1 edizione) Arco e Rovereto (2 edizioni)</p>	<p>Il percorso formativo si propone di:</p> <ul style="list-style-type: none"> - fornire ai partecipanti 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. 	<p>settembre 2014 -giugno 2015</p>	<p>1680</p>	<p>246</p>
<p>Agenti e rappresentanti di commercio (2 edizioni)</p>	<p>Il corso ha l'obiettivo di garantire la necessaria professionalità ed il requisito di legge per poter assumere stabilmente un incarico retribuito come agente, relativo alla promozione di prodotti ed alla conclusione di contratti.</p> <p>Verranno inoltre forniti gli strumenti per un'analisi di fattibilità aziendale, così da permettere agli aspiranti professionisti di valutare attentamente e soprattutto realisticamente l'attuabilità o meno del proprio progetto aziendale.</p>	<p>settembre 2014 -marzo 2015</p>	<p>200</p>	<p>33</p>

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 2014 - maggio 2015	426	55
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 2014 - marzo 2015	180	36
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 2015	130	20
Maestro Artigiano - Area gestione d'impresa ▪ Maestro Artigiano Gelatiere	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.	settembre - dicembre 2015	132	5
		TOTALE	2.748	395

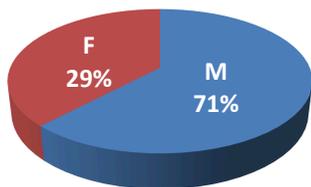
Totale numero iscritti corsi L.P. 5/2006 per corso



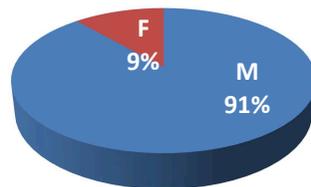
Area Abilitante Genere partecipanti 2015



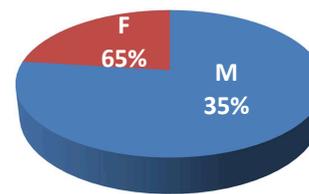
Agenti d'affari in mediazione 2015



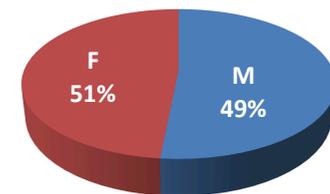
Agenti e rapp. di commercio 2015



Agritur 2015



SVA 2015



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

BILANCIO AL 31.12.2015
ALLEGATO G
PREVENTIVO ECONOMICO E CONSUNTIVO
AZIENDE SPECIALI (art. 67 comma 1 - DPR 254/2005)

AREA FORMAZIONE ABILITANTE

VOCI DI COSTO / RICA VO	Accordo Programma artt. 19 e 20	
	PREVENTIVO	CONSUNTIVO
RICAVI ORDINARI		
Quote d'iscrizione	€ 99.700,00	€ 102.300,00
Ricavi per servizi di formazione	€ 565.000,00	€ 420.000,00
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)	€ 664.700,00	€ 522.300,00
COSTI DI STRUTTURA		
Organi istituzionali		
Personale	€ 189.000,00	€ 181.320,03
Funzionamento	€ 1.850,00	€ 868,24
Ammortamenti e accantonamenti		
Oneri finanziari e straordinari		
TOTALE (B)	€ 190.850,00	€ 182.188,27
COSTI ISTITUZIONALI		
Spese per progetti ed iniziative	€ 479.100,00	€ 344.947,26
TOTALE (C)	€ 479.100,00	€ 344.947,26
TOTALE COMPLESSIVO (A-B-C)	-€ 5.250,00	-€ 4.835,53

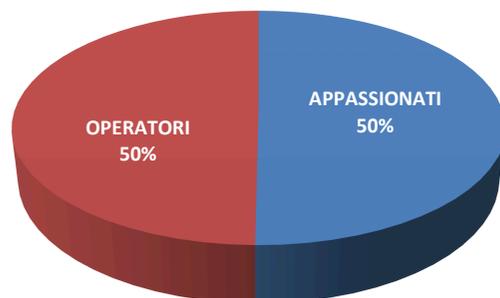
FORMAZIONE CONTINUA - AREA CULTURA DI PRODOTTO E DI TERRITORIO

Iniziativa	Obiettivi	Periodo	Ore	Partecipanti
<i>Un anno con la cucina trentina.</i> Laboratori di cucina sui piatti della tradizione trentina (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 2015	30	205
<i>Corsi in collaborazione con l'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche di Pollenzo</i> (Le carni bovine; Il gelato tra produzione agricola, gastronomia e salute; Spezie e aromi: storia, usi nella cucina etnica e contaminazioni; Scelta di uno stile alimentare: vegetariano, vegano e crudista; I pesci antichi tra storia, cultura e contaminazioni di saperi)	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 2015	40	163
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.	24 gennaio 2015	8	19
Il mondo dei formaggi – corso abilitante ONAF di I livello per assaggiatori di formaggio	Sviluppare capacità di valutazione dei caratteri organolettici dei formaggi, in particolare quelli tipici legati al territorio, approfondendone la conoscenza e favorendone la diffusione. Il corso ha lo scopo di formare un gruppo di esperti nell'assaggio dei formaggi e permette l'iscrizione nell'Albo degli Assaggiatori.	febbraio-marzo 2015	20	39
La cucina di territorio. Corsi per operatori di agriturismo (2 iniziative: il piacere del piatto unico e la selvaggina)	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.	2 e 3 febbraio 2015 26 e 27 ottobre 2015	16	33
Il vino: dalla vite al bicchiere (due 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.	marzo 2015 ottobre 2015	16	74

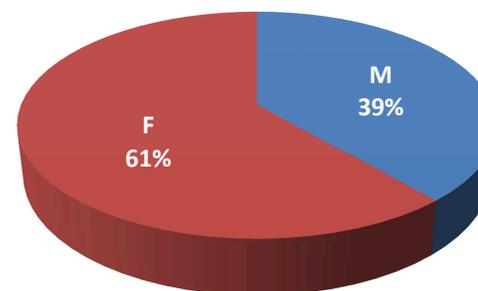
Il mondo del pane. Corso di II livello organizzato in collaborazione con l'Istituto Nazionale Assaggiatori Pani	Il corso ha l'obiettivo di fornire un approfondimento sul mondo del pane al fine di creare dei gruppi di assaggiatori esperti che sappiano valorizzare e trasmettere le caratteristiche dei prodotti.	13 e 14 marzo 2015	14	12
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.	marzo – aprile 2015	20	20
<i>Il piacere del gusto:</i> Le magie degli impasti Erbe spontanee dalla raccolta al piatto Riso e risotti Di tutti i colori ... in tutte le salse	Aggiornare e sviluppare le conoscenze relative ai prodotti enogastronomici, alle origini, agli aspetti storico-culturali, alle tradizioni, all'analisi sensoriale ed organolettica degli stessi, al fine di valorizzare le produzioni presenti sul territorio ed innovare l'offerta attraverso stimoli provenienti anche da testimonianze esterne.	aprile – novembre 2015	48	89
Ben-essere nelle Dolomiti – rivolto agli operatori associati della Strada dei Formaggi delle Dolomiti	Il corso ha l'obiettivo di stimolare gli operatori della ricettività allo sviluppo di un'idea natural wellness a 360° valorizzando il territorio come benessere a cielo aperto, utilizzando i prodotti locali all'interno del proprio centro benessere.	9 e 10 giugno 2015	12	11
Alla scoperta del TRENTODOC (2 edizioni presso la Fondazione E. Mach di San Michele all'Adige e presso l'Azienda agricola Letrari di Rovereto)	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.	19 e 26 ottobre 2015	6	39
Aggiornamento per affinatori e stagionatori di formaggi	Fornire un approfondimento tematico sulla tecnica di affinamento e stagionatura dei formaggi, attraverso il confronto tra operatori che da anni operano in questo settore e per creare una sensibilità territoriale che possa contribuire a valorizzare le produzioni di montagna del Trentino.	14 novembre 2015	7	12
I formaggi. Laboratorio didattico per imparare a conoscere e degustare i formaggi del Trentino	Far avvicinare i partecipanti al mondo dell'assaggio dei formaggi e scoprire, attraverso i colori e i profumi, le piacevoli sensazioni che questo prodotto può offrire.	5, 12 e 19 novembre 2015	9	38
La birra. Laboratorio didattico per imparare a conoscerla e degustarla	Imparare la tecnica di degustazione della birra, degli stili birrai che caratterizzano le birre nazionali ed internazionali e delle caratteristiche sensoriali che distinguono le birre artigianali dalle produzioni industriali.	11, 18 e 25 settembre 2015	9	36

Social network: aggiungi un post a tavola - rivolto agli operatori associati della Strada dei Formaggi delle Dolomiti	Fornire metodi e strumenti affinché essere "social" possa diventare efficace e produttivo per la propria azienda, ma al tempo stesso meno oneroso. Capire che l'attività social non può essere improvvisata, ma necessita di una strategia che deve dialogare con le altre azioni di comunicazione aziendale.	24 e 26 novembre 2015	8	18
Allestimento e packaging - rivolto agli operatori associati della Strada della Mela e dei Sapori delle Valli di Non e Sole	Dare spunti ed idee per valorizzare al meglio i propri prodotti e per creare maggiore attenzione alle proprie proposte attraverso un approfondimento sull'allestimento.	23 e 30 novembre 2015	6	11
		TOTALE PARZIALE	269	819

Area cultura di prodotto e di territorio
Suddivisione operatori/appassionati



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 (20 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 2015	60	430
Educazione sensoriale e alimentare. Corso di formazione ed aggiornamento per studenti e docenti delle scuole secondarie di primo e secondo grado (2 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 - febbraio 2015	10	66
I prodotti del Trentino testimoni del gusto. Corso di educazione sensoriale ed alimentare per gli studenti degli Istituti Professionali Alberghieri (5 edizioni: Roncegno, Tesero, Riva del Garda, Ossana e Levico Terme)	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 – dicembre 2015	115	700
		TOTALE	185	1.196

FORMAZIONE CONTINUA - SEMINARI

Iniziativa	Obiettivi	Data
Rifugi: tra vecchi scarponi e nuovi turisti	Annuale appuntamento inserito all'interno del "Trento FilmFestival" rivolto ai gestori rifugi con l'obiettivo di riflettere sulla relazione con le nuove tipologie di cliente, dall'ospite che condiziona l'offerta all'offerta che "educa" l'ospite, con la testimonianza di gestori rifugi proveniente da diverse zone del Trentino.	4 maggio 2015
Le imprese trentine verso l'innovazione sociale	Seminario di approfondimento e confronto per promuovere e condividere, attraverso la testimonianza di imprenditori e il contributo di esperti, le opportunità e il valore della responsabilità sociale d'impresa.	10 dicembre 2015

BILANCIO AL 31.12.2015
ALLEGATO G
PREVENTIVO ECONOMICO E CONSUNTIVO
AZIENDE SPECIALI (art. 67 comma 1 - DPR 254/2005)

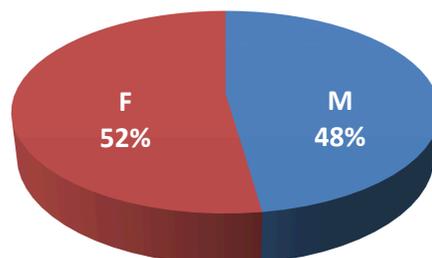
AREA FORMAZIONE CONTINUA		
VOCI DI COSTO/RICAVO	CULTURA DI PRODOTTO E DI TERRITORIO	
	PREVENTIVO	CONSUNTIVO
RICAVI ORDINARI		
Quote iscrizione	€ 37.900,00	€ 53.620,00
Ricavi per servizi di formazione		
Altri proventi o rimborsi		
Contributi da organismi comunitari		
Contributi regionali o da altri enti pubblici		
Altri contributi		
Contributo Camera di Commercio		
Proventi finanziari e straordinari		
TOTALE (A)	€ 37.900,00	€ 53.620,00
COSTI DI STRUTTURA		
Organi istituzionali		
Personale	€ 277.000,00	€ 309.844,73
Funzionamento	€ 10.300,00	€ 8.194,69
Ammortamenti e accantonamenti		
Oneri finanziari e straordinari		
TOTALE (B)	€ 287.300,00	€ 318.039,42
COSTI ISTITUZIONALI		
Spese per progetti ed iniziative	€ 62.800,00	€ 64.010,75
TOTALE (C)	€ 62.800,00	€ 64.010,75
TOTALE COMPLESSIVO (A-B-C)	-€ 312.200,00	-€ 328.430,17

FORMAZIONE CONTINUA - AREA AGGIORNAMENTO COMPETENZE E INNOVAZIONE

Iniziativa	Obiettivi	Periodo	Ore	Partecipanti
<p><i>Internazionalizzazione:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Conoscere il proprio mercato: come individuarlo, cosa e come fare per vendere il proprio prodotto - Principali aspetti tecnici (l'abc) delle vendite verso l'estero 	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.	febbraio - marzo 2015	14	28
<p><i>Comunicazione:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Prove pratiche di improvvisazione - Difendersi con le parole - Parlare in pubblico - Il cliente complesso (2 edizioni) - Diventare più strategici nella propria capacità di comunicare 	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.	gennaio-novembre 2015	77	94
<p><i>Tecniche di vendita:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Vendita e fidelizzazione del cliente - Come influisce il carattere virtuoso nelle relazioni 	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 e gestire il conflitto per conseguire al meglio gli obiettivi prefissati.	marzo-dicembre 2015	14	39
<p><i>Web communication:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - E-mail marketing: linguaggi, tecniche e obiettivi - Sito anch'io. Come lo costruisco? Gli strumenti del mestiere: csm, piattaforme online e altro - Siti istituzionali e social network 	Creare competenze di base per favorire l'utilizzo degli strumenti web (siti, applicazioni mobile e social network) per promuovere la propria azienda, mantenere e sviluppare le relazioni con ospiti e clienti in maniera efficace ed organizzata.	gennaio - marzo 2015	34	31
<p><i>Gestione economico-finanziaria e organizzazione:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - La tassazione dei redditi di impresa e di lavoro autonomo - Valutazione degli investimenti - Preventivazione e formazione del prezzo (3 ediz.) - Migliorare i conti aziendali - Capire la tassazione dei redditi di impresa e di lavoro autonomo - Regimi contabili: quali scegliere per la propria attività 	Supportare le aziende in un periodo di incertezze e con mercati ancora in contrazione, aiutandole a conoscersi a fondo ed a relazionarsi di conseguenza in maniera consapevole e costruttiva con il contesto esterno. Supportare gli imprenditori che si ritrovano ad affrontare complessità di natura economica, patrimoniale e burocratica.	gennaio-dicembre 2015	67	134

<i>Mercato, strategie e marketing:</i> - Brand e identità dell'impresa. Come valorizzare ciò che siamo nel mercato	Sviluppare conoscenze e competenze per afforzare l'immagine aziendale nel mercato e acquisire nuove opportunità di business.	26 febbraio e 5 marzo 2015	14	19
<i>Approfondimenti per maestro artigiano:</i> - La comunicazione, un'azione costante per l'impresa	Individuare strategie comunicative efficaci, con azioni volte a migliorare la redditività nei momenti di crisi e di consolidamento dell'immagine dell'impresa in periodi di stabilità e sviluppo.	25 maggio 2015	7	16
Corsi in collaborazione con l'Ufficio Registro Imprese (6 corsi)	Sostenere i partecipanti nell'utilizzo delle nuove procedure telematiche per l'invio di pratiche amministrative.	febbraio - dicembre 2015	18	272
<i>Fare impresa al femminile:</i> - Sviluppare la leadership: azioni, contesti, persone - Negoziare - Business plan per un progetto di green economy - Business plan per un nuovo progetto d'impresa - Essere imprenditrice oggi	Migliorare le competenze in ambito relazionale-comunicativo e in ambito gestionale. Contribuire al processo di diffusione e radicamento nella realtà trentina della cultura imprenditoriale femminile.	febbraio - dicembre 2015	83	88
Corso di formazione per il rilascio dell'attestato di micologo – II sessione (D.M. del 29.11.1996 n. 686 Ministero della Salute)	Preparare esperti micologi che dovranno garantire la vigilanza sulla commestibilità dei funghi messi in commercio o destinati al consumo familiare.	luglio – ottobre 2015	150	26
Attività primaria del micologo: determinazione dei funghi epigei, modalità e problematiche. Approfondimento del genere Russula. Seminario di aggiornamento	Seminario di aggiornamento con escursioni guidate per micologi sull'analisi degli aspetti ecologici e morfologici dei funghi epigei.	agosto 2015	35	57
		TOTALE	513	804

**Area Aggiornamento Competenze e Innovazione
Genere partecipanti**



BILANCIO AL 31.12.2015
ALLEGATO G
PREVENTIVO ECONOMICO E CONSUNTIVO
AZIENDE SPECIALI (art. 67, comma 1 - DPR 254/2005)

AREA FORMAZIONE CONTINUA		
VOCI DI COSTO /RICA VO	AGGIORNAMENTO COMPETENZE E INNOVAZIONE	
	PREVENTIVO	CONSUNTIVO
RICAVI ORDINARI		
Quote iscrizione	€ 91.400,00	€ 79.700,00
Ricavi per servizi di formazione		
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)	€ 91.400,00	€ 79.700,00
COSTI DI STRUTTURA		
Organi istituzionali		
Personale	€ 29.000,00	€ 13.354,08
Funzionamento	€ 4.800,00	€ 1.548,60
Ammortamenti e accantonamenti		
Oneri finanziari e straordinari		
TOTALE (B)	€ 33.800,00	€ 14.902,68
COSTI ISTITUZIONALI		
Spese per progetti ed iniziative	€ 81.000,00	€ 77.966,95
TOTALE (C)	€ 81.000,00	€ 77.966,95
TOTALE COMPLESSIVO (A-B-C)	-€ 23.400,00	-€ 13.169,63

FORMAZIONE CONTINUA – AREA ALTRE ATTIVITA' FORMATIVE

Iniziativa	Obiettivi	Periodo	Ore	Partecipanti
<p><i>CFP ENAIP Riva del Garda:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Il vino e l'abbinamento cibo/vino - Il territorio e le produzioni agroalimentari certificate - L'analisi sensoriale degli alimenti 	Coinvolgere gli studenti del IV anno tramite attività di degustazione e di riconoscimento delle caratteristiche dei diversi prodotti, con particolare riguardo a quelli locali ed attività teorica sulla cultura di prodotto, dei produttori e del territorio d'origine.	gennaio 2015	48	41
<p><i>Comunità Alto Garda e Ledro:</i></p> <p>Accoglienza sostenibile</p>	Laboratorio formativo rivolto agli albergatori e gestori di strutture ricettive dell'Alto Garda e Ledro particolarmente sensibili al tema dell'attenzione all'ambiente.	12, 17 e 18 marzo 2015	30	7
<p><i>Ingarda Trentino Azienda per il Turismo:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Laboratori tematici sull'utilizzo e la valorizzazione della carne salada - Il prezzo della collaborazione 	Attività formativa rivolta agli operatori aderenti al progetto <i>Vacanza con gusto</i> , sulla conoscenza e valorizzazione della carne salada e sull'importanza del consolidamento di reti virtuose tra gli aderenti al progetto.	24 novembre 2015 15 dicembre 2015	11	27
<p><i>Progetto Digital Tourism:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Laboratorio di digital marketing per operatori della ristorazione - Sguardo al futuro 	Sensibilizzare i partecipanti all'impiego delle opportunità offerte dalla rete per promuovere la propria attività ristorativa. Conoscere le novità del mondo digitale, i gadget elettronici di maggior impatto sulla comunicazione e le linee guida per definire un piano di comunicazione all'avanguardia.	16 novembre 2015 30 novembre 2015	11	40
<p><i>CCIAA – Progetto semplificazione 2015</i></p>	Progettazione di materiale formativo per l'aggiornamento dei moduli online per quanto riguarda il deposito dei bilanci d'esercizio. Aggiornamento del materiale già realizzato in modalità e-learning.			
		TOTALE	100	115

BILANCIO AL 31.12.2015
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		
Quote d'iscrizione		€ 2.280,00
Ricavi per servizi di formazione	€ 87.000,00	€ 52.187,69
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)	€ 87.000,00	€ 54.467,69
COSTI DI STRUTTURA		
Organi istituzionali		
Personale	€ 1.000,00	€ 5.382,40
Funzionamento	€ 400,00	€ 4.674,47
Ammortamenti e accantonamenti		
Oneri finanziari e straordinari		
TOTALE (B)	€ 1.400,00	€ 10.056,87
COSTI ISTITUZIONALI		
Spese per progetti ed iniziative	€ 79.500,00	€ 43.893,72
TOTALE (C)	€ 79.500,00	€ 43.893,72
TOTALE COMPLESSIVO (A-B-C)	€ 6.100,00	€ 517,10

RIEPILOGO GENERALE ATTIVITA' FORMATIVE REALIZZATE	N. ORE	PARTECIPANTI
AREA FORMAZIONE ABILITANTE	2.748	395
AREA FORMAZIONE CONTINUA	1.067	2.992
• AREA CULTURA DI PRODOTTO E DI TERRITORIO	454	2.015
• AREA AGGIORNAMENTO COMPETENZE E INNOVAZIONE	513	804
• AREA ALTRE ATTIVITÀ FORMATIVE	100	115
TOTALI	3.815	3.329

ALLEGATO H - CONTO ECONOMICO AZIENDE SPECIALI (art.68, comma 1)			
VOCI DI COSTO/RICAVO	VALORI AL 31.12.2015	VALORI AL 31.12.2014	%
A) RICAVI ORDINARI			
1) Proventi da servizi	906.034,71	710.727,69	-21,56%
2) Altri proventi, rimborsi e variazione lavori in corso	27.358,33	24.544,41	-10,29%
4) Contributi regionali o da altri enti pubblici	350.000,00	450.000,00	28,57%
6) Contributo della Camera di Commercio	550.000,00	420.000,00	-23,64%
Totale (A)	1.833.393,04	1.605.272,10	-12,44%
B) COSTI DI STRUTTURA			
6) Organi istituzionali			
Organi istituzionali	17.611,53	15.879,44	-9,83%
Totale Organi istituzionali	17.611,53	15.879,44	-9,83%
7) Personale			
a) competenze al personale	502.227,61	515.414,43	2,63%
b) oneri sociali	147.645,71	151.323,74	2,49%
c) accantonamenti al T.F.R.	24.554,16	25.161,12	2,47%
d) altri costi	46.963,83	47.673,77	1,51%
Totale Personale	721.391,31	739.573,06	2,52%
8) Funzionamento			
a) prestazione servizi	193.099,95	186.268,92	-3,54%
b) godimento di beni di terzi	35.261,96	23.453,56	-33,49%
c) oneri diversi di gestione	61.444,63	41.103,40	-33,10%
Totale Funzionamento	289.806,54	250.825,88	-13,45%
9) Ammortamenti e accantonamenti			
b) immobilizzazioni materiali	19.037,21	12.046,01	-36,72%
d) fondi rischi e oneri	20.000,00	20.000,00	0,00%
Totale Ammortamenti e Accantonamenti	39.037,21	32.046,01	-17,91%
TOTALE (B)	1.067.846,59	1.038.324,39	-2,76%
C) COSTI ISTITUZIONALI			
10) Spese per progetti e iniziative	747.394,06	557.317,53	-25,43%
Totale (C) Spese per progetti e iniziative	747.394,06	557.317,53	-25,43%
Risultato della gestione corrente (A-B-C)	18.152,39	9.630,18	-46,95%
D) GESTIONE FINANZIARIA			
11) Proventi finanziari	14.615,00	27.996,85	91,56%
Risultato della gestione finanziaria	14.615,00	27.996,85	91,56%
D) GESTIONE STRAORDINARIA			
13) Proventi straordinari	295,49	0,00	-100,00%
14) Oneri straordinari	416,10	0,00	-100,00%
Risultato della gestione straordinaria	-120,61	0,00	-100,00%
Disav./Avanzo econ. d'eserciz. (A-B-C+/-D+/-E)	32.646,78	37.627,03	15,25%

ALLEGATO I - STATO PATRIMONIALE AL 31.12.2015 (art.68, comma 1)			
ATTIVO	VALORI AL 31.12.2014	VALORI AL 31.12.2015	%
b) Materiali			
Impianti, terreni e fabbricati	2.479,80	1.556,10	-37,25%
Attrezzat. non informatiche	4.220,37	2.863,20	-32,16%
Arredi, mobili e altri beni	16.385,30	9.352,17	-42,92%
Totale immobilizzazioni Materiali	23.085,47	13.771,47	-40,35%
TOTALE IMMOBILIZZAZIONI (TOTALE A)	23.085,47	13.771,47	-40,35%
B) ATTIVO CIRCOLANTE			
c) Rimanenze			
Rimanenze di magazzino	139.153,41	163.682,50	17,63%
Totale rimanenze	139.153,41	163.682,50	17,63%
d) Crediti di funzionamento			
Crediti v/CCIAA	446.000,00	90.137,40	-79,79%
Crediti per servizi c/terzi	39.830,51	17.943,40	-54,95%
Crediti diversi, verso altri e tributari	47.669,09	77.607,37	62,80%
Anticipi a fornitori	2.711,20	3.122,85	15,18%
Totale crediti di funzionamento	536.210,80	188.811,02	-64,79%
e) Disponibilità liquide			
Banca c/c	241.367,28	536.660,07	122,34%
Depositi postali e contanti	1.502,49	809,46	-46,13%
Totale disponibilità liquide	242.869,77	537.469,53	121,30%
TOTALE ATTIVO CIRCOLANTE (TOTALE B)	918.233,98	889.963,05	-3,08%
C) RATEI E RISCOINTI ATTIVI			
Risconti attivi	6.123,67	51,39	-99,16%
TOTALE RATEI E RISCOINTI ATTIVI (TOTALE C)	6.123,67	51,39	-99,16%
TOTALE ATTIVO	947.443,12	903.785,91	-4,61%
D) CONTI D'ORDINE			0,00%
TOTALE GENERALE ATTIVO	947.443,12	903.785,91	-4,61%
A) PATRIMONIO NETTO			
Patrimonio netto - F.do acq. patrim. - Riserve	325.851,57	358.498,35	10,02%
Avanzo/Disavanzo economico esercizio	32.646,78	37.627,03	15,25%
Totale patrimonio netto	358.498,35	396.125,38	10,50%
C) TRATTAMENTO DI FINE RAPPORTO			
F.do trattamento di fine rapporto	189.927,03	192.770,13	1,50%
TOT. F.DO TRATT. FINE RAPPORTO	189.927,03	192.770,13	1,50%
D) DEBITI DI FUNZIONAMENTO			
Debiti v/fornitori	99.343,01	27.922,67	-71,89%
Debiti tributari e previdenziali	88.645,73	100.025,25	12,84%
Debiti v/dipendenti	48.965,87	51.203,93	4,57%
Debiti diversi	9.550,07	3.041,00	-68,16%
Clients c/anticipi	65.510,00	50.660,00	-22,67%
TOTALE DEBITI DI FUNZIONAMENTO	312.014,68	232.852,85	-25,37%
E) FONDI PER RISCHI ED ONERI			
Altri fondi	87.003,06	82.037,55	-5,71%
TOT. F.DI PER RISCHI ED ONERI	87.003,06	82.037,55	-5,71%
TOTALE PASSIVO	588.944,77	507.660,53	-13,80%
TOTALE PASSIVO E PATRIMONIO NETTO	947.443,12	903.785,91	-4,61%
G) CONTI D'ORDINE			
TOTALE GENERALE PASSIVO	947.443,12	903.785,91	-4,61%