



Accademia d'Impresa

---

# Relazione sulla gestione e quadro di sintesi delle attività Esercizio 2016



CAMERA  
DI COMMERCIO  
INDUSTRIA  
ARTIGIANATO  
E AGRICOLTURA  
DI TRENTO

*Pronti all'impresa*

## **L'ATTIVITA' DI ACCADEMIA D'IMPRESA**

**ANNO 2016**

Con l'Accordo di programma siglato nel luglio del 2015, Provincia autonoma di Trento e Camera di Commercio concordano sulla rilevanza dell'attività di formazione come strumento fondamentale per favorire la competitività delle imprese del territorio, l'aumento delle conoscenze e delle competenze a disposizione dei sistemi produttivi.

In tale cornice viene riconosciuto il ruolo di Accademia d'Impresa, quale ente preposto all'organizzazione delle seguenti attività:

- qualificazione, aggiornamento, specializzazione e riqualificazione degli operatori nel settore del commercio e del turismo, con particolare rilievo allo sviluppo della commercializzazione turistica tramite i nuovi strumenti tecnologici (art. 6 Formazione all'impresa);
- iniziative formative rivolte ai comparti dell'agroalimentare, dell'enogastronomia e del turismo, volte alla valorizzazione delle produzioni enologiche di qualità nonché alla creazione, anche presso il consumatore finale, di una solida cultura di prodotto; Palazzo Roccabruna ospita la realizzazione dei percorsi formativi in materia di cultura di prodotto e territorio;
- 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);
- formazione volta al conseguimento dei titoli necessari all'iscrizione in appositi albi o elenchi nonché per l'abilitazione all'esercizio di attività professionali regolamentate, affidata, in esclusiva all'Azienda speciale camerale (art. 19 Formazione professionalizzante nei settori del commercio e del turismo);
- 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*.

All'interno della proposta di adeguamento del Piano delle attività e del Quadro delle risorse 2016 (previsti dall'Accordo di programma in essere tra Provincia e Camera di Commercio) formulata dalla Camera di Commercio I.A.A. di Trento alla Provincia autonoma in data 13 luglio 2016, conseguente all'accertamento degli avanzi 2015, è stata definita anche la nuova dimensione delle risorse destinate all'attività formativa gestita da Accademia d'Impresa all'interno dell'*Area formazione abilitante*. Tale ridefinizione è il risultato delle valutazioni congiunte emerse nel corso degli incontri fra i referenti camerali e provinciali, circa l'opportunità di riportare ad anno solare la formazione rivolta a coloro che intendono ottenere i titoli necessari all'abilitazione all'esercizio di attività professionali regolamentate, superando la vecchia articolazione per anno "scolastico".

Quanto sopra ha permesso ad Accademia d'Impresa, per la prima volta, di integrare le Linee Programmatiche 2015-2016, approvate con delibera del Consiglio di Amministrazione n. 16 del 24 agosto 2015, aggiornando sia l'attività formativa relativa all'*Area abilitante* che quella relativa all'*Area formazione continua* secondo anno solare, presentando un programma autunnale sostenuto finanziariamente dagli avanzi sull'anno 2015 e portando in rendicontazione le azioni formative realizzate nel periodo 1.9.2015 – 31.12.2016.

Pertanto, questo sarà l'arco temporale di riferimento della presente relazione.

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.

Nel periodo formativo considerato, 1.9.2015 – 31.12.2016, sono stati realizzati 38 corsi per un totale di 598 allievi e 4.556 ore complessive di formazione. Più in dettaglio:

- 25 edizioni del corso "Somministrazione e Vendita Alimenti" (12 edizioni a Trento, 1 edizione rispettivamente a Cavalese, Cles, Tione, Tonadico e Transacqua, 2 edizioni a Levico e 3 edizioni ad Arco e Rovereto, con 374 allievi; il 77% ha superato l'esame finale;
- 3 edizioni del corso "Agenti e rappresentanti di commercio", con 54 allievi iscritti; l'85% ha superato l'esame finale;
- 5 edizioni del corso "Agenti d'affari in mediazione settore immobili" – la terza edizione comprendeva anche la sezione mediatori ortofrutticoli, con 88 partecipanti di cui il 92% ammessi all'esame finale. Per questi corsi la commissione d'esame è istituita presso la Camera di Commercio (due sessioni annuali) con tipologia, materie e componenti della stessa stabiliti dalla legge (L. 39/89 e successivi regolamenti di applicazione);
- 4 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 64 partecipanti; l'88% ha superato l'esame finale;
- 1 edizione del corso "La gestione professionale dell'attività agrituristica"; il corso non prevede un esame finale. Tra i 18 partecipanti, tutti hanno ottenuto l'abilitazione all'avvio dell'attività.

A partire dalla programmazione dell'ultimo quadrimestre dell'anno 2016, all'interno del corso abilitante denominato "Somministrazione e vendita di alimenti" (SVA), è stato introdotto un modulo di cinque ore (portando il corso, quindi, da 120 a 125 ore) denominato "Celiachia e preparazione di pasti senza glutine", a seguito di espressa richiesta da parte del competente Dipartimento Salute e Solidarietà sociale della Provincia autonoma di Trento, sentita la sezione trentina dell'Associazione Italiana Celiachia, in applicazione di quanto disposto dalla L.P. 3.6.2011, n. 8 ("Interventi a favore delle persone affette da celiachia").

## Maestro Artigiano

E' proseguita nel 2016 l'attività formativa volta a favorire l'acquisizione del titolo di Maestro Artigiano da parte di 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, Artigianato, Commercio e Cooperazione – Ufficio Artigianato.

Nello specifico la Camera di Commercio, attraverso la sua Azienda speciale 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 corsi di formazione relativi all'area gestione d'impresa (informatica, mercato e strategie, negoziazione e relazione con clienti e fornitori, gestione dei collaboratori, aspetti economico-finanziari), compresa la valutazione dei candidati in merito ai singoli moduli formativi;
- realizzazione del corso e della valutazione dei candidati relativa all'area insegnamento del mestiere.

Categorie professionali coinvolte e attività svolta nel 2016:

- *maestro artigiano gelatiere* – realizzazione del percorso formativo dell'area insegnamento del mestiere;
- *maestro artigiano fumista e maestro artigiano carpentiere in legno* – realizzazione del percorso formativo dell'area gestione d'impresa e dell'area insegnamento del mestiere;
- *maestro artigiano falegname arredatore* – attività di selezione e realizzazione del percorso formativo relativo all'area gestione d'impresa;
- *maestro artigiano edile, maestro artigiano lattoniere e maestro artigiano termoidraulico* - progettazione nuovo profilo professionale (area gestione d'impresa, area insegnamento del mestiere e area tecnico-professionale) che verranno realizzati nel 2017;
- ridefinizione di dieci profili professionali di maestri artigiani al fine dell'inserimento degli stessi nel repertorio delle competenze (*maestro artigiano posatore ceramica, posatore legno, posatore pietra, acconciatore, elettricista, gelatiere, pasticciere, estetista, fotografo e produzioni video*).

## **AREA FORMAZIONE CONTINUA**

### **Per aggiornarsi ed essere sempre al passo con i tempi**

Nel 2016, all'interno dell'area Formazione Continua, si sono realizzate una serie di azioni formative rivolte ad un target trasversale di operatori dei principali settori dell'economia trentina, 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 suoi cambiamenti;
- sostenere e accrescere la capacità di costruire network e di operare in una logica sistemica.

Tutti i percorsi sono nati dall'ascolto e dall'interpretazione dei fabbisogni formativi espressi dagli operatori o dagli enti e associazioni che li rappresentano, in sinergia con l'attività di ricerca svolta dall'Osservatorio delle produzioni trentine della Camera di Commercio I.A.A. 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, 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 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 2016 si sono proposti corsi specifici, rivolti a più settori e a destinatari finali appartenenti a diverse categorie (operatori, studenti, docenti e appassionati):

- *Il Piacere del Gusto*, corsi rivolti ad operatori del settore turistico, della ristorazione, della distribuzione, ma anche 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 realizzate (La cucina vegetariana; L'olio extravergine d'oliva; Il pane; Cioccolato, cioccolatini e spiritosi abbinamenti) 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 2016 sono stati realizzati 9 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, continua a dimostrare un grande apprezzamento per questa 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 2016 sono stati realizzati 5 incontri: Storia e cultura dei cereali antichi e moderni; Le erbe aromatiche in un affascinante percorso di essenze; Dolci al cucchiaino...passo dopo passo; I tagli poveri e il quinto quarto; Design del piatto, anche l'occhio vuole la sua parte.

- *La cucina di territorio. Il pesce d'acqua dolce; A tavola con la patata*, due corsi di aggiornamento sulle tecniche e preparazioni di cucina a tema 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", permette di imparare a valorizzare le ricette della tradizione trentina e l'uso delle materie prime, per creare un menù nel rispetto del territorio, della stagionalità e delle possibili varianti per incuriosire e soddisfare le esigenze dell'ospite.
- *Analisi sensoriale della carne*, corso in collaborazione con Degustibus Carnis – Istituto Assaggiatori Carne, ha visto la partecipazione di un gruppo di operatori del settore e ha avuto come obiettivo quello di qualificare un gruppo di esperti nell'assaggio della carne.
- *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 II 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.
- *Aggiornamento per affinatori e stagionatori di formaggi*, rivolto ad operatori del settore alimentare, legati alla produzione e commercializzazione dei formaggi, che abbiano frequentato i corsi precedenti. Momento di confronto fra operatori che da anni operano nel settore lattiero-caseario, con l'obiettivo di fornire un approfondimento tematico sulla tecnica di affinamento e stagionatura dei formaggi.
- *I formaggi*, laboratori didattici per imparare a conoscere e degustare i formaggi del Trentino, per avvicinare i partecipanti al mondo dell'assaggio dei formaggi attraverso la conoscenza della materia prima, delle tecniche di produzione e del metodo di degustazione. Particolare attenzione è stata rivolta alla valorizzazione delle produzioni di malga, preziosa risorsa di un territorio legato alla montagna.

- *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. Per venire incontro alle numerose richieste, nel 2016 sono state organizzate quattro edizioni del corso, durante le quali i partecipanti hanno imparato la tecnica di degustazione per conoscere le diverse tipologie e le caratteristiche dei vini trentini e non solo.
- *La birra*, laboratori didattici 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; come riconoscere le birre nazionali da quelle internazionali e le birre artigianali da quelle industriali.
- *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.
- *Social network*, svolto in collaborazione con la Strada della Mela e dei Sapori delle Valli di Non e Sole. 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.
- *Gluten free a Km 0*, in collaborazione con la Strada dei Formaggi delle Dolomiti. Il corso rivolto a chef e collaboratori di cucina ha richiamato l'attenzione dei partecipanti sul tema della celiachia, per offrire una proposta di cucina senza glutine, ponendo attenzione all'uso di materie prime locali.
- *Anche l'occhio vuole la sua parte, allestimento e packaging per la valorizzazione del prodotto tipico*, in collaborazione con la Strada dei Formaggi delle Dolomiti. I partecipanti hanno potuto apprendere nuove tecniche e strumenti a supporto della vendita, riflettendo sull'importanza di avere una comunicazione di prodotto coerente e coordinata.

### **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* (8 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 formativa "Aggiornamento competenze e innovazione" ha proposto una serie di corsi rivolti ad aziende interessate allo sviluppo e all'aggiornamento delle proprie competenze professionali su tematiche di particolare interesse, per meglio affrontare i continui cambiamenti tecnologici e culturali, per collocare la propria professionalità e la propria offerta nel mercato attuale.

L'attività proposta nel 2016 ha sviluppato le seguenti tematiche:

- *Comunicazione*, corsi rivolti agli operatori del turismo e del commercio e a tutti coloro che nel proprio lavoro 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, per parlare in pubblico e per gestire le situazioni più complesse di relazione con il cliente.
- *Tecniche di vendita*, i partecipanti hanno potuto apprendere nuovi stili di vendita e di negoziazione, metodi e strumenti per essere in grado di interagire in modo efficace con diverse tipologie di clienti e per concludere trattative complesse.
- *Gestione economico-finanziaria e organizzazione*, le iniziative formative qui proposte, sono nate con l'obiettivo di supportare le aziende ad affrontare le complessità di natura economica, patrimoniale e burocratica ed hanno approfondito le seguenti tematiche: il controllo di gestione, finanziamenti e crediti, analisi e riclassificazione del bilancio, analisi dei costi e preventivazione, gli studi di settore, gestire il cambiamento in azienda e il time management.
- *Approfondimenti per maestro artigiano*, corsi rivolti a tutti coloro che hanno acquisito il titolo di maestro artigiano, ma anche a tutti gli operatori interessati ad approfondire le tematiche proposte. Nel corso del 2016 si sono realizzate due edizioni del corso "Esplorare i bisogni del cliente e costruire l'offerta" (una in particolare rivolta al personale dell'APT Ingarda Trentino) e un corso sulla motivazione dei collaboratori.
- *Formazione a favore degli utenti del Registro delle Imprese*, si sono organizzati 2 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*, continua l'attività formativa rivolta ai micologi, con l'attivazione della prima sessione del corso per il rilascio dell'attestato di Micologo (D.M. 686 del 29.11.1996) con il coinvolgimento di 36 partecipanti che hanno alternato momenti teorici in aula ad escursioni sul territorio per la raccolta di materiale fungino e l'organizzazione del *seminario di aggiornamento "Attività primaria del micologo: determinazione dei funghi epigei, modalità e problematiche. Approfondimento del genere Lactarius"*, che ha visto la partecipazione di 43 micologi provenienti da diverse regioni italiane.
- *"Fare impresa al femminile"*, Il Rapporto Unioncamere sull'imprenditoria femminile nazionale, che analizza l'universo delle imprese femminili valorizzando i dati dell'Osservatorio Unioncamere-Infocamere, ci dice che un'impresa su cinque in Italia è femminile. Il ruolo attivo delle donne nel tessuto imprenditoriale del Paese è espresso dalla presenza, nel 2014, di 1 milione e 302 mila imprese femminili, che rappresentano il 21,6% del totale delle imprese. Secondo gli ultimi dati, nel 2015 le imprese femminili ammontano a 1 milione e 312 mila, corrispondenti al 21,7% del totale imprenditoriale. A fronte di questo trend il "Comitato per la promozione dell'Imprenditoria Femminile", istituito presso la Camera di Commercio I.A.A. di Trento, ha rafforzato ancora di più la collaborazione con Accademia d'Impresa per contribuire al processo di diffusione e radicamento nella realtà trentina della cultura imprenditoriale delle donne. 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. In particolare si è posto l'accento sulla capacità di elaborare un business plan per presentare un nuovo progetto d'impresa, sulla partecipazione delle donne ai gruppi decisionali, sul senso di autoefficacia ed individuazione dei punti di forza e sulla conoscenza delle opportunità per l'impresa femminile in Trentino nella forma di contributi, agevolazioni e finanziamenti.

## 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 2016 si sono svolte le seguenti attività:

- *Affiancamento – Progetto Eccellenze in digitale Turismo*: aderendo a questa iniziativa, la CCIAA di Trento ospita presso Accademia d'Impresa due *Digital strategic planner*, precedentemente selezionati attraverso il progetto nazionale promosso da Unioncamere e Google Italia. Nel corso dei 12 mesi di attività sono state programmate e realizzate 121 sessioni di affiancamento formativo personalizzato presso le sedi degli operatori alberghieri aderenti all'iniziativa, nonché un servizio di formazione gratuita in "remoto" sempre attivo e volta a diffondere la cultura digitale e ad informare sulle opportunità offerte dagli strumenti del Web e a favorire la promo-commercializzazione dei servizi alberghieri. Nel corso dell'anno sono state organizzate, in concomitanza con l'attività di formazione individualizzata, 3 sessioni di Workshop sul tema del Digital Marketing turistico per operatori professionali, con la collaborazione dell'Associazione B&B di qualità del Trentino, con l'Azienda di promozione turistica dell'Alpe Cimbra, e con il consorzio turistico del Tesino.

- *Workshop, laboratori e seminari:*
  - tra febbraio e ottobre 2016 sono state realizzate 7 iniziative formative sugli argomenti principali legati al *Digital marketing turistico*: siti istituzionali e social network, investire sui social media una strategia a tre velocità, foto e video per conquistare nuovi clienti, scrivere per generare engagement, ridisegnare l'impresa oltre i luoghi comuni del management, e-mail marketing e infine, un incontro di mezza giornata sui temi dell'Inbound marketing. E' stato realizzato anche un percorso dedicato alla formazione digitale specifica per operatori della ristorazione: 12 ore di formazione modulate in tre incontri.
  - Corso DT LAB – 8 giornate d'aula, 6 docenti e 60 ore di formazione sui temi della comunicazione digitale e della strategia d'impresa. Le metodologie didattiche adottate si sono caratterizzate per la massima interattività tra partecipanti e tra partecipanti e docenti e alla conclusione dei due moduli Communication e Business, sono state applicate dai partecipanti le nozioni apprese attraverso simulazioni, esercitazioni pratiche e lavori di gruppo.
  - Attività sperimentale "DT campioni LAB": concretizzato il primo intervento di formazione partecipata per coinvolgere i campioni dell'accoglienza turistica trentina nella co-costruzione delle future esperienze formative di Accademia d'Impresa. Il percorso ha previsto due fasi: la prima è stata l'individuazione dei cinque campioni dell'ospitalità e la costituzione della squadra, la seconda un tour itinerante presso le sedi dei partecipanti con l'attivazione di sessioni formative ad hoc realizzate da un team di tre docenti appositamente incaricati.
  - Attività di promozione del progetto: sono state sviluppate diverse iniziative per la conoscenza e diffusione delle diverse proposte formative, sia presso il grande pubblico, sia quelle dedicate nello specifico agli imprenditori e agli operatori del sistema turistico trentino. In particolare si ricorda: organizzazione di una conferenza stampa, in collaborazione con la CCIAA di Trento per la diffusione del progetto sui media locali, la realizzazione di un opuscolo dedicato di 4 pagine, nonché altro materiale di supporto e la promozione presso le APT e altri organismi deputati all'organizzazione del sistema turistico locale.
- *Ingarda Trentino Azienda per il Turismo SpA*, sono stati realizzati due laboratori tematici sulla valorizzazione dei prodotti del territorio gardesano e trentino all'interno dell'evento "Garda con gusto" (organizzato a Riva del Garda nelle giornate del 4 e 5 novembre 2016).

- *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.
- *Comitato Manifestazioni di Canazei – Canazei Events*, corso richiesto dal Comitato per formare sul territorio un gruppo di ragazzi preparati per svolgere il lavoro di accoglienza e animazione all'interno di hotel, manifestazioni e musei. Una figura professionale che conosca le lingue, ma anche la cultura e il territorio, così da poter dare un valore aggiunto all'offerta "vacanza" in Val di Fassa.
- *Collegio Provinciale Maestri di Sci del Trentino*, confronto sul tema del cambiamento interno ed esterno alle scuole, sulle potenzialità che possono essere colte attraverso strategie di aggregazione, sulle possibili azioni da mettere in campo e laboratorio di Digital Marketing. All'iniziativa hanno partecipato 56 direttori di scuole di sci del Trentino.
- *SET Distribuzione S.p.A.*, proposta formativa per i dipendenti, addetti al call center. E' stato richiesto ad Accademia d'Impresa di organizzare un corso per migliorare le capacità comunicative e di relazione degli operatori incaricati di rispondere alle richieste telefoniche per uniformare le modalità di risposta dell'intero gruppo e cercare di standardizzare alcune fasi del processo. Nel dicembre 2016 è stato formato il primo gruppo di 8 operatori, mentre i due gruppi rimanenti faranno il corso nei mesi di gennaio e febbraio 2017.
- *C.C.I.A.A.*, incarico per l'organizzazione di un percorso di qualificazione professionale, concernente argomenti di informatica, rivolto al personale della *Camera di Commercio I.A.A.* ai fini della progressione economica.

Trento, 31 marzo 2017

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."

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 d'Impresa: 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 31.12.2016**  
**ALLEGATO G PREVENTIVO ECONOMICO E CONSUNTIVO**  
**AZIENDE SPECIALI (art. 67, comma 1 - DPR 254)**

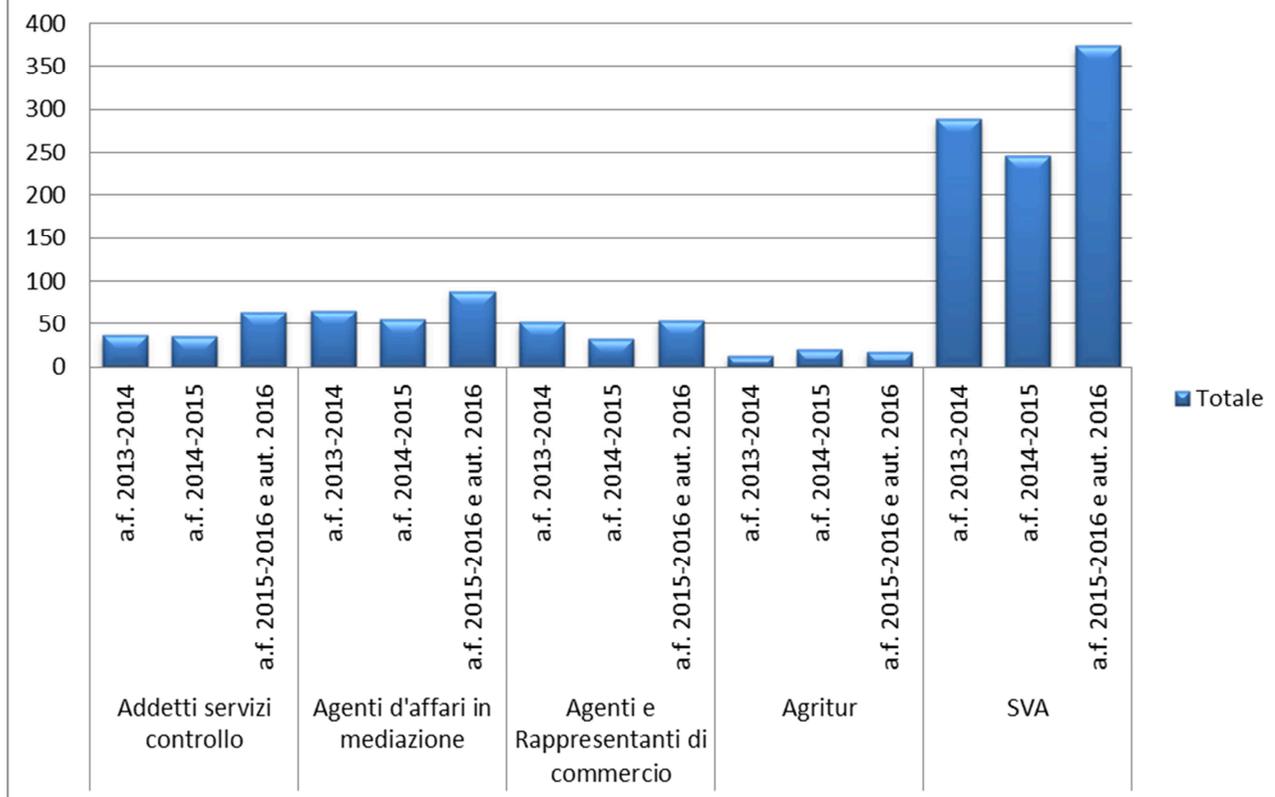
		FORMAZIONE ABILITANTE				FORMAZIONE CONTINUA							
		FUNZIONAMENTO		ACCORDO DI PROGRAMMA artt. 19 e 20		ALTRE ATTIVITA' FORMATIVE		CULTURA DI PRODOTTO E DI TERRITORIO		AGGIORNAMENTO COMPETENZE E INNOVAZIONE		TOTALE	
VOCI DI COSTO/RICAVO		PREVENTIVO	CONSUNTIVO	PREVENTIVO	CONSUNTIVO	PREVENTIVO	CONSUNTIVO	PREVENTIVO	CONSUNTIVO	PREVENTIVO	CONSUNTIVO	PREVENTIVO	CONSUNTIVO
<b>RICAVI ORDINARI</b>													
Quote d'iscrizione				€ 105.200,00	€ 134.600,00		€ 20.200,00	€ 50.550,00	€ 71.290,00	€ 72.150,00	€ 71.280,00	€ 227.900,00	€ 297.370,00
Ricavi per servizi di formazione				€ 575.000,00	€ 730.000,00	€ 130.000,00	€ 75.446,00					€ 705.000,00	€ 805.446,00
Altri proventi o rimborsi			€ 12,75										€ 12,75
Contributi da organismi comunitari													
Contributi regionali o da altri enti pubblici		€ 500.000,00	€ 500.000,00									€ 500.000,00	€ 500.000,00
Altri contributi													
Contributo Camera di Commercio		€ 500.000,00	€ 354.000,00									€ 500.000,00	€ 354.000,00
Proventi finanziari e straordinari		€ 12.000,00	€ 2.365,23									€ 12.000,00	€ 2.365,23
<b>TOTALE (A)</b>		<b>€ 1.012.000,00</b>	<b>€ 856.377,98</b>	<b>€ 680.200,00</b>	<b>€ 864.600,00</b>	<b>€ 130.000,00</b>	<b>€ 95.646,00</b>	<b>€ 50.550,00</b>	<b>€ 71.290,00</b>	<b>€ 72.150,00</b>	<b>€ 71.280,00</b>	<b>€ 1.944.900,00</b>	<b>€ 1.959.193,98</b>
<b>COSTI DI STRUTTURA</b>													
Organi istituzionali		€ 18.500,00	€ 15.354,50									€ 18.500,00	€ 15.354,50
Personale		€ 231.600,00	€ 200.500,07	€ 201.000,00	€ 246.117,22			€ 271.800,00	€ 276.204,03	€ 39.000,00	€ 24.739,40	€ 743.400,00	€ 747.560,72
Funzionamento		€ 394.850,00	€ 297.619,32	€ 1.850,00	€ 2.172,38		€ 6.728,89	€ 10.700,00	€ 5.519,80	€ 4.800,00	€ 1.127,20	€ 412.200,00	€ 313.167,59
Ammortamenti e accantonamenti		€ 28.500,00	€ 6.478,96									€ 28.500,00	€ 6.478,96
Oneri finanziari e straordinari		€ 3.000,00	€ 3.731,77									€ 3.000,00	€ 3.731,77
<b>TOTALE (B)</b>		<b>€ 676.450,00</b>	<b>€ 523.684,62</b>	<b>€ 202.850,00</b>	<b>€ 248.289,60</b>	<b>€ 0,00</b>	<b>€ 6.728,89</b>	<b>€ 282.500,00</b>	<b>€ 281.723,83</b>	<b>€ 43.800,00</b>	<b>€ 25.866,60</b>	<b>€ 1.205.600,00</b>	<b>€ 1.086.293,54</b>
<b>COSTI ISTITUZIONALI</b>													
Spese per progetti ed iniziative				€ 483.500,00	€ 619.511,17	€ 130.000,00	€ 88.870,41	€ 65.000,00	€ 80.204,76	€ 60.800,00	€ 56.024,05	€ 739.300,00	€ 844.610,39
<b>TOTALE (C)</b>		<b>€ 0,00</b>	<b>€ 0,00</b>	<b>€ 483.500,00</b>	<b>€ 619.511,17</b>	<b>€ 130.000,00</b>	<b>€ 88.870,41</b>	<b>€ 65.000,00</b>	<b>€ 80.204,76</b>	<b>€ 60.800,00</b>	<b>€ 56.024,05</b>	<b>€ 739.300,00</b>	<b>€ 844.610,39</b>
<b>TOTALE COMPLESSIVO (A-B-C)</b>		<b>€ 335.550,00</b>	<b>€ 332.693,36</b>	<b>-€ 6.150,00</b>	<b>-€ 3.200,77</b>	<b>€ 0,00</b>	<b>€ 46,70</b>	<b>-€ 296.950,00</b>	<b>-€ 290.638,59</b>	<b>-€ 32.450,00</b>	<b>-€ 10.610,65</b>	<b>€ 0,00</b>	<b>€ 28.290,05</b>

## AREA FORMAZIONE ABILITANTE

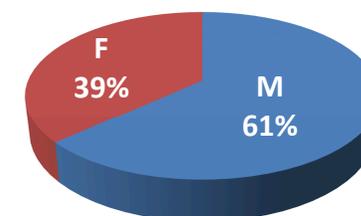
Iniziativa	Obiettivi	Periodo	Ore	Partecipanti
<p>Somministrazione e Vendita Alimenti</p> <p>25 edizioni di cui 13 in sedi periferiche: Cavalese, Cles, Tione, Tonadico e Transacqua (1 edizione)</p> <p>Levico (2 edizioni)</p> <p>Arco e Rovereto (3 edizioni)</p>	<p>Il corso si propone di:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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;</li> <li>- 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);</li> <li>- sensibilizzare i partecipanti alle problematiche della qualità, dell'orientamento al cliente e del soddisfacimento delle aspettative dei consumatori.</li> </ul>	<p>settembre 2015–dicembre 2016</p>	<p>3030</p>	<p>374</p>
<p>Agenti e rappresentanti di commercio (3 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 2015–dicembre 2016</p>	<p>300</p>	<p>54</p>

Agenti d'affari in mediazione settore immobili (5 edizioni; la terza 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 2015-dicembre 2016	736	88
Addetti ai servizi di controllo attività di intrattenimento e di spettacolo in luoghi aperti al pubblico o in pubblici esercizi (4 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 2015-novembre 2016	360	64
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 2016	130	18
Maestro Artigiano Gelatiere (Area insegnamento del mestiere) Maestro Artigiano Fumista e Maestro Artigiano Carpentiere in legno (Area gestione d'impresa e Area insegnamento del mestiere) Maestro Artigiano Falegname d'Arredo (Area gestione d'impresa)	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-maggio 2016	576	40
		<b>TOTALE</b>	<b>5.132</b>	<b>638</b>

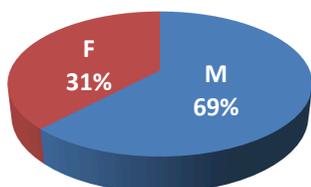
## Totale numero iscritti corsi L.P. 5/2006 per corso



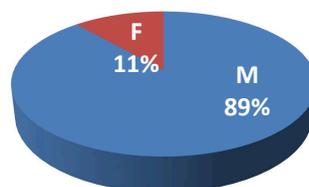
### Area Abilitante Genere partecipanti 2016



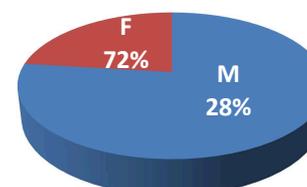
### Agenti d'affari in mediazione 2016



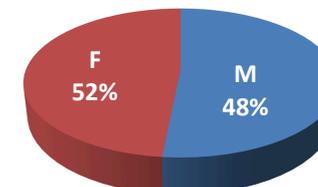
### Agenti e rapp. di commercio 2016



### Agritur 2016



### SVA 2016



\*I partecipanti del corso "Addetti ai servizi di controllo 2016" appartengono al 95% al genere maschile

**BILANCIO AL 31.12.2016  
ALLEGATO G  
PREVENTIVO ECONOMICO E CONSUNTIVO  
AZIENDE SPECIALI (art. 67 comma 1 - DPR 254/2005)**

**AREA FORMAZIONE ABILITANTE**

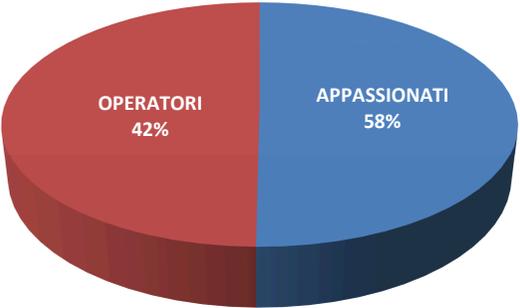
VOCI DI COSTO/RICAVO	ACCORDO DI PROGRAMMA artt. 19 e 20	
	PREVENTIVO	CONSUNTIVO
<b>RICAVI ORDINARI</b>		
Quote d'iscrizione	€ 105.200,00	€ 134.600,00
Ricavi per servizi di formazione	€ 575.000,00	€ 730.000,00
Altri proventi o rimborsi		
Contributi da organismi comunitari		
Contributi regionali o da altri enti pubblici		
Altri contributi		
Contributo Camera di Commercio		
Proventi finanziari e straordinari		
<b>TOTALE (A)</b>	<b>€ 680.200,00</b>	<b>€ 864.600,00</b>
<b>COSTI DI STRUTTURA</b>		
Organi istituzionali		
Personale	€ 201.000,00	€ 246.117,22
Funzionamento	€ 1.850,00	€ 2.172,38
Ammortamenti e accantonamenti		
Oneri finanziari e straordinari		
<b>TOTALE (B)</b>	<b>€ 202.850,00</b>	<b>€ 248.289,60</b>
<b>COSTI ISTITUZIONALI</b>		
Spese per progetti ed iniziative	€ 483.500,00	€ 619.511,17
<b>TOTALE (C)</b>	<b>€ 483.500,00</b>	<b>€ 619.511,17</b>
<b>TOTALE COMPLESSIVO (A-B-C)</b>	<b>-€ 6.150,00</b>	<b>-€ 3.200,77</b>

## FORMAZIONE CONTINUA - AREA CULTURA DI PRODOTTO E DI TERRITORIO

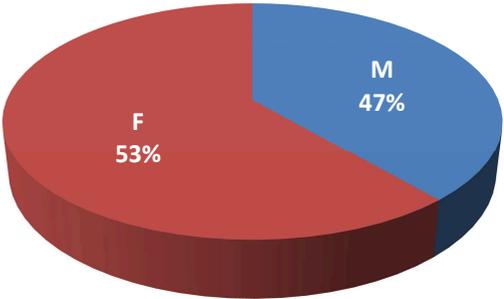
Iniziativa	Obiettivi	Periodo	Ore	Partecipanti
<i>Un anno con la cucina trentina.</i> Laboratori di cucina sui piatti della tradizione trentina (9 incontri)	Laboratori enogastronomici rivolti ad appassionati, ma anche ad operatori della ristorazione, interessati alla riscoperta delle preparazioni tipiche, rielaborate dagli chef in nuove proposte e interpretazioni del gusto dal passato al presente.	gennaio-dicembre 2016	27	180
<i>Corsi in collaborazione con l'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche di Pollenzo</i> (Storia e cultura dei cereali antichi e moderni; Le erbe aromatiche in un affascinante percorso di essenze; Dolci al cucchiaino...passo dopo passo; I tagli poveri e il quinto quarto; Design del piatto, anche l'occhio vuole la sua parte)	Aggiornare gli addetti ai lavori e non in ambito gastronomico e sviluppare conoscenze riguardanti contenuti storico-culturali, aspetti sensoriali, tecniche per la trasformazione ed uso in cucina di prodotti appartenenti a diverse categorie merceologiche.	febbraio-novembre 2016	40	179
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.	16 gennaio 2016	8	20
Il mondo dei formaggi – corso abilitante ONAF di II livello per assaggiatori di formaggio	Formare un gruppo di esperti dell'assaggio dei formaggi, con la capacità di formulare una valutazione dei caratteri organolettici dei prodotti, in particolare dare valore alle produzioni locali, per favorirne la conoscenza e la diffusione.	febbraio-marzo 2016	20	23
La cucina di territorio. Corsi per operatori di agriturismo (2 iniziative: Il pesce d'acqua dolce e A tavola con la patata)	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.	1 e 2 febbraio 2016 10 e 11 ottobre 2016	16	34
Social network - rivolto agli operatori associati della Strada della Mela e dei Sapori delle Valli di Non e Sole	Scoprire le opportunità di internet e dei social network; costruire una community e coinvolgere i propri ospiti nella condivisione dell'esperienza; capire come valorizzare la qualità della propria offerta sui social network.	15 e 23 febbraio 2016	6	23
Analisi sensoriale della carne. Corso per giudici qualificati in analisi sensoriale della carne in collaborazione con Degustibus Carnis – Istituto Assaggiatori Carne	Qualificare un gruppo di esperti nell'assaggio della carne con la capacità di formulare una valutazione dei caratteri organolettici e quantitativi del prodotto, in particolare quelli tipici legati al territorio, per favorirne la conoscenza e la diffusione.	21 e 22 febbraio 2016	16	19

La birra. Laboratorio didattico per imparare a conoscerla e degustarla (3 edizioni)	Imparare la tecnica di degustazione della birra e le modalità di riconoscimento dei colori e dei profumi, degli stili birrai che caratterizzano le birre nazionali ed internazionali e delle caratteristiche sensoriali che distinguono le birre artigianali dalle produzioni industriali.	febbraio-settembre 2016	27	114
Il vino: dalla vite al bicchiere (4 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.	febbraio - ottobre 2016	40	148
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 2016	18	22
<i>Il piacere del gusto:</i> La cucina vegetariana L'olio extravergine d'oliva Il pane Cioccolato, cioccolatini e spiritosi abbinamenti	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 2016	48	82
Gluten free a Km 0 - rivolto agli operatori associati della Strada dei Formaggi delle Dolomiti	Richiamare l'attenzione sul tema della celiachia per offrire una proposta di cucina senza glutine che attinge dai prodotti del territorio e dalla tradizione culinaria trentina.	9 e 10 maggio 2016	7	17
Aggiornamento per affinatori e stagionatori di formaggi	Fornire un approfondimento 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.	7 novembre 2016	7	14
Anche l'occhio vuole la sua parte. Allestimento e packaging per la valorizzazione del prodotto tipico - rivolto agli operatori associati della Strada dei Formaggi delle Dolomiti	Come migliorare gli strumenti di supporto alla vendita come il packaging, l'allestimento in negozio, la partecipazione a fiere o mercatini, la comunicazione di prodotto per ottimizzare gli investimenti migliorando la vendibilità.	10 novembre 2016	7	21
I formaggi. Laboratorio didattico per imparare 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.	3, 10 e 17 novembre 2016	9	38
		<b>TOTALE PARZIALE</b>	<b>296</b>	<b>934</b>

**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**

<b>Iniziativa</b>	<b>Obiettivi</b>	<b>Periodo</b>	<b>Ore</b>	<b>Partecipanti</b>
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 2016	60	413
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.	febbraio - maggio 2016	20	93
I prodotti del Trentino testimoni del gusto. Corso di educazione sensoriale ed alimentare per gli studenti degli Istituti Professionali Alberghieri (8 edizioni: Roncegno, Tesero, Riva del Garda, Ossana, Levico Terme e Rovereto)	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 2016	152	642
		<b>TOTALE</b>	<b>232</b>	<b>1.148</b>

**FORMAZIONE CONTINUA - SEMINARI**

<b>Iniziativa</b>	<b>Obiettivi</b>	<b>Data</b>
Cultura della montagna. Significati ed interpretazioni	Annuale appuntamento inserito all'interno del "Trento FilmFestival" rivolto ai gestori di rifugi con l'obiettivo di costruire significati ed interpretazioni rispetto al tema della cultura della montagna, attraverso il confronto fra addetti ai lavori ed esperti del settore.	2 maggio 2016
Le reti di imprese. A quali condizioni sono utili, cosa favorisce il successo e gli errori da evitare	Fornire un quadro d'insieme sulle opportunità e sui vincoli delle reti d'impresa, attraverso un dibattito utile ad evidenziare le perplessità ed alcune pratiche di successo di un'aggregazione d'impresa.	4 febbraio 2016

**BILANCIO AL 31.12.2016  
ALLEGATO G  
PREVENTIVO ECONOMICO E CONSUNTIVO  
AZIENDE SPECIALI (art. 67 comma 1 - DPR 254/2005)**

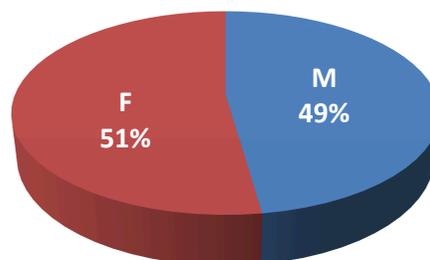
AREA FORMAZIONE CONTINUA		
VOCI DI COSTO/RICAVO	CULTURA DI PRODOTTO E DI TERRITORIO	
	PREVENTIVO	CONSUNTIVO
<b>RICAVI ORDINARI</b>		
Quote iscrizione	€ 50.550,00	€ 71.290,00
Ricavi per servizi di formazione	€ 0,00	€ 0,00
Altri proventi o rimborsi		
Contributi da organismi comunitari		
Contributi regionali o da altri enti pubblici		
Altri contributi		
Contributo Camera di Commercio		
Proventi finanziari e straordinari		
<b>TOTALE (A)</b>	<b>€ 50.550,00</b>	<b>€ 71.290,00</b>
<b>COSTI DI STRUTTURA</b>		
Organi istituzionali		
Personale	€ 271.800,00	€ 276.204,03
Funzionamento	€ 10.700,00	€ 5.519,80
Ammortamenti e accantonamenti		
Oneri finanziari e straordinari		
<b>TOTALE (B)</b>	<b>€ 282.500,00</b>	<b>€ 281.723,83</b>
<b>COSTI ISTITUZIONALI</b>		
Spese per progetti ed iniziative	€ 65.000,00	€ 80.204,76
<b>TOTALE (C)</b>	<b>€ 65.000,00</b>	<b>€ 80.204,76</b>
<b>TOTALE COMPLESSIVO (A-B-C)</b>	<b>-€ 296.950,00</b>	<b>-€ 290.638,59</b>

## FORMAZIONE CONTINUA - AREA AGGIORNAMENTO COMPETENZE E INNOVAZIONE

Iniziativa	Obiettivi	Periodo	Ore	Partecipanti
<p><i>Comunicazione:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- La strategia dell'ascolto</li> <li>- Parlare in pubblico</li> <li>- Sviluppare il proprio potenziale di leadership</li> <li>- Dalla comunicazione alla fiducia</li> </ul>	Valorizzare le persone e gli apprendimenti capitalizzati nell'esperienza quotidiana, con l'obiettivo di far evolvere e migliorare le competenze di comunicazione; sostenere le persone mentre sperimentano la messa in gioco di nuove abilità.	gennaio-dicembre 2016	56	66
<p><i>Negoziazione e vendita:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- La vendita del valore in momenti di crisi</li> </ul>	Potenziare le capacità di organizzazione e gestione di una rete di vendita, migliorare la capacità di negoziazione e di relazione con il cliente.	23 febbraio 2016	7	22
<p><i>Gestione economico-finanziaria e organizzazione:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Gestire il cambiamento in azienda e favorire il benessere organizzativo</li> <li>- Gli studi di settore come strumento di gestione</li> <li>- Il controllo di gestione</li> <li>- Finanziamenti e crediti</li> <li>- Analisi e riclassificazione del bilancio</li> <li>- Efficienza e gestione del tempo. Time Management</li> <li>- Analisi dei costi e preventivazione</li> </ul>	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 ed organizzativa.	gennaio-dicembre 2016	42	116
<p><i>Approfondimenti per maestro artigiano:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Esplorare i bisogni del cliente e costruire l'offerta (2 edizioni: una a Trento e una a Riva del Garda)</li> <li>- Energia in azienda. Come motivare i collaboratori</li> </ul>	Migliorare la propria capacità di capire e soddisfare i bisogni del cliente, costruendo efficaci argomenti di vendita. Conoscere i principi che stanno alla base della motivazione delle persone nei contesti lavorativi.	gennaio - aprile 2016	46	40
Corsi in collaborazione con l'Ufficio Registro Imprese (2 corsi)	Sostenere i partecipanti nell'utilizzo delle nuove procedure telematiche per l'invio di pratiche amministrative.	aprile 2016	6	117
<p><i>Fare impresa al femminile:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Più donne nella stanza dei bottoni</li> <li>- Io sono, io agisco, io comunico</li> <li>- Le opportunità per l'impresa al femminile</li> <li>- Corso di formazione dedicato al Comitato per la Promozione dell'Imprenditoria Femminile</li> </ul>	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 2016	55	95

Corso di formazione per il rilascio dell'attestato di micologo - I 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 2016	150	36
Attività primaria del micologo: determinazione dei funghi epigei, modalità e problematiche. Approfondimento del genere Lactarius. Seminario di aggiornamento	Seminario di aggiornamento con escursioni guidate per micologi sull'analisi degli aspetti ecologici e morfologici dei funghi epigei.	agosto 2016	35	43
		<b>TOTALE</b>	<b>397</b>	<b>535</b>

**Area Aggiornamento Competenze e Innovazione**  
**Genere partecipanti**



**BILANCIO AL 31.12.2016**  
**ALLEGATO G**  
**PREVENTIVO ECONOMICO E CONSUNTIVO**  
**AZIENDE SPECIALI (art. 67 comma 1 - DPR 254/2005)**

<b>AREA FORMAZIONE CONTINUA</b>		
<b>VOCI DI COSTO/RICAVO</b>	<b>AGGIORNAMENTO COMPETENZE E INNOVAZIONE</b>	
	<b>PREVENTIVO</b>	<b>CONSUNTIVO</b>
<b>RICAVI ORDINARI</b>		
Quote iscrizione	€ 72.150,00	€ 71.280,00
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		
<b>TOTALE (A)</b>	<b>€ 72.150,00</b>	<b>€ 71.280,00</b>
Organi istituzionali		
Personale	€ 39.000,00	€ 24.739,40
Funzionamento	€ 4.800,00	€ 1.127,20
Ammortamenti e accantonamenti		
Oneri finanziari e straordinari		
<b>TOTALE (B)</b>	<b>€ 43.800,00</b>	<b>€ 25.866,60</b>
<b>COSTI ISTITUZIONALI</b>		
Spese per progetti ed iniziative	€ 60.800,00	€ 56.024,05
<b>TOTALE (C)</b>	<b>€ 60.800,00</b>	<b>€ 56.024,05</b>
<b>TOTALE COMPLESSIVO (A-B-C)</b>	<b>-€ 32.450,00</b>	<b>-€ 10.610,65</b>

## FORMAZIONE CONTINUA – AREA ALTRE ATTIVITA' FORMATIVE

Iniziativa	Obiettivi	Periodo	Ore	Partecipanti
<i>Eccellenze in digitale Turismo</i>	Progetto di formazione personalizzata volta a diffondere la cultura digitale e ad informare sulle opportunità offerte dagli strumenti del web per favorire la promo-commercializzazione dei servizi alberghieri. Oltre agli incontri di formazione personalizzata sono stati realizzati tre workshop sui territori.	maggio – dicembre 2016	250	96
<b>DT Corsi</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Siti istituzionali e social network</li> <li>- E-mail marketing</li> <li>- Investire sui social media una strategia a tre velocità</li> <li>- Foto e video per conquistare nuovi clienti</li> <li>- Scrivere per generare engagement</li> <li>- Ridisegnare l'impresa oltre i luoghi comuni del management (seminario)</li> <li>- Inbound marketing</li> </ul>	Erogazione di seminari su specifici temi e contenuti relativi al miglioramento e al potenziamento delle performance e della propria presenza sul web per strutture turistiche ricettive e dell'accoglienza.	febbraio -novembre 2016	50	130
<i>Laboratorio di digital Marketing per operatori della ristorazione (modulo avanzato)</i>	Corso di approfondimento sull'utilizzo dei nuovi strumenti di comunicazione digitale appositamente progettato per gli operatori della ristorazione.	maggio 2016	12	12
<b>DT LAB</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- DT LAB modulo communication (primavera)</li> <li>- DT LAB modulo communication (autunno)</li> <li>- DT LAB modulo Business (autunno)</li> </ul>	Corso di formazione sui temi della comunicazione digitale e della strategia d'impresa. Nei due moduli Communication e Business, sono state applicate dai partecipanti le nozioni apprese attraverso simulazioni, esercitazioni pratiche e lavori di gruppo.	aprile - novembre 2016	90	53
<i>DT campioni LAB</i>	Intervento di formazione partecipata per coinvolgere i campioni dell'accoglienza turistica trentina nella costruzione delle future esperienze formative di Accademia d'Impresa.	ottobre - novembre 2016	15	5

<i>CFP ENAIP Riva del Garda:</i> - 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 - marzo 2016	48	39
PAT Circolo – La birra, laboratorio didattico per imparare a conoscerla e degustarla	Imparare la tecnica di degustazione della birra e le modalità di riconoscimento dei colori e dei profumi, degli stili birrai che caratterizzano le birre nazionali ed internazionali e delle caratteristiche sensoriali che distinguono le birre artigianali da quelle industriali.	13 e 20 aprile 2016	4	20
<i>Comitato Manifestazioni di Canazei- Canazei Events:</i> - Animazione Ladina	Supportare e specializzare un gruppo di giovani animatori locali nella definizione di un progetto di animazione legata al territorio.	24 settembre e 1 ottobre 2016	12	7
<i>CCIAA:</i> Formazione personale camerale	Percorso di qualificazione riguardante il settore informatico (pacchetto Office) rivolto al personale camerale ai fini della progressione economica.	ottobre – novembre 2016	28	12
<i>Ingarda Trentino Azienda per il Turismo:</i> - Le stagioni del gusto - SalSada: la tavolozza del Garda trentino	Laboratori svolti all'interno dell'evento "Garda con gusto" dedicati alla valorizzazione dei prodotti del territorio gardesano e trentino.	4 e 5 novembre 2016	4	60
<i>Collegio Provinciale Maestri di Sci del Trentino:</i> - Opportunità di sviluppo del mercato, proposta formativa rivolta ai direttori delle scuole di sci del Trentino	Valutare le potenzialità di strategie di alcune prospettive ed esperienze già sviluppate in altri contesti turistici; ipotizzare azioni comuni per rafforzare le scuole di sci nel mercato e allargare l'utenza anche attraverso dei social media.	17 e 18 novembre 2016	16	56
<i>SET Distribuzione SpA:</i> Quando il cliente SET è complesso	Migliorare la capacità di relazione degli addetti alla ricezione guasti con il cliente "difficile", superare la variabilità personale dell'attuale modalità di intervento per soddisfare in tempi brevi le esigenze del cliente.	22 novembre e 14 dicembre 2016	14	8
		<b>TOTALE</b>	<b>543</b>	<b>498</b>

**BILANCIO AL 31.12.2016**  
**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
<b>RICAVI ORDINARI</b>		
Quote d'iscrizione	€ 0,00	€ 20.200,00
Ricavi per servizi di formazione	€ 130.000,00	€ 75.446,00
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		
<b>TOTALE (A)</b>	<b>€ 130.000,00</b>	<b>€ 95.646,00</b>
<b>COSTI DI STRUTTURA</b>		
Organi istituzionali		
Personale	€ 0,00	€ 0,00
Funzionamento	€ 0,00	€ 6.728,89
Ammortamenti e accantonamenti		
Oneri finanziari e straordinari		
<b>TOTALE (B)</b>	<b>€ 0,00</b>	<b>€ 6.728,89</b>
<b>COSTI ISTITUZIONALI</b>		
Spese per progetti ed iniziative	€ 130.000,00	€ 88.870,41
<b>TOTALE (C)</b>	<b>€ 130.000,00</b>	<b>€ 88.870,41</b>
<b>TOTALE COMPLESSIVO (A-B-C)</b>	<b>€ 0,00</b>	<b>€ 46,70</b>

<b>RIEPILOGO GENERALE ATTIVITA' FORMATIVE REALIZZATE</b>	<b>N. ORE</b>	<b>PARTECIPANTI</b>
<b>AREA FORMAZIONE ABILITANTE</b>	<b>5.132</b>	<b>638</b>
<b>AREA FORMAZIONE CONTINUA</b>	<b>1.468</b>	<b>3.115</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• AREA CULTURA DI PRODOTTO E DI TERRITORIO</li> <li>• AREA AGGIORNAMENTO COMPETENZE E INNOVAZIONE</li> <li>• AREA ALTRE ATTIVITÀ FORMATIVE</li> </ul>	528 397 543	2.082 535 498
<b>TOTALI</b>	<b>6.600</b>	<b>3.753</b>

ALLEGATO H - CONTO ECONOMICO AZIENDE SPECIALI D.P.R. n. 254/2005 (art.68, comma 1)			
VOCI DI COSTO/RICAVO	VALORI AL 31.12.2015	VALORI AL 31.12.2016	%
<b>A) RICAVI ORDINARI</b>			
1) Proventi da servizi	710.727,69	1.102.816,00	55,17%
2) Altri proventi, rimborsi e variazione lavori in corso	24.544,41	-163.669,75	-766,83%
4) Contributi regionali o da altri enti pubblici	450.000,00	500.000,00	11,11%
6) Contributo della Camera di Commercio	420.000,00	354.000,00	-15,71%
<b>Totale (A)</b>	<b>1.605.272,10</b>	<b>1.793.146,25</b>	<b>11,70%</b>
<b>B) COSTI DI STRUTTURA</b>			
<b>6) Organi istituzionali</b>			
Organi istituzionali	15.879,44	15.354,50	-3,31%
<b>Totale Organi istituzionali</b>	<b>15.879,44</b>	<b>15.354,50</b>	<b>-3,31%</b>
<b>7) Personale</b>			
a) competenze al personale	515.414,43	518.909,71	0,68%
b) oneri sociali	151.323,74	154.239,21	1,93%
c) accantonamenti al T.F.R.	25.161,12	25.859,11	2,77%
d) altri costi	47.673,77	48.552,69	1,84%
<b>Totale Personale</b>	<b>739.573,06</b>	<b>747.560,72</b>	<b>1,08%</b>
<b>8) Funzionamento</b>			
a) prestazione servizi	186.268,92	222.753,27	19,59%
b) godimento di beni di terzi	23.453,56	10.524,84	-55,12%
c) oneri diversi di gestione	41.103,40	36.494,50	-11,21%
<b>Totale Funzionamento</b>	<b>250.825,88</b>	<b>269.772,61</b>	<b>7,55%</b>
<b>9) Ammortamenti e accantonamenti</b>			
b) immobilizzazioni materiali	12.046,01	6.478,96	-46,21%
d) fondi rischi e oneri	20.000,00	30.000,00	50,00%
<b>Totale Ammortamenti e Accantonamenti</b>	<b>32.046,01</b>	<b>36.478,96</b>	<b>13,83%</b>
<b>TOTALE (B)</b>	<b>1.038.324,39</b>	<b>1.069.166,79</b>	<b>2,97%</b>
<b>C) COSTI ISTITUZIONALI</b>			
<b>10) Spese per progetti e iniziative</b>	<b>557.317,53</b>	<b>694.322,87</b>	<b>24,58%</b>
<b>Totale (C) Spese per progetti e iniziative</b>	<b>557.317,53</b>	<b>694.322,87</b>	<b>24,58%</b>
<b>Risultato della gestione corrente (A-B-C)</b>	<b>9.630,18</b>	<b>29.656,59</b>	<b>207,95%</b>
<b>D) GESTIONE FINANZIARIA</b>			
<b>11) Proventi finanziari</b>	<b>27.996,85</b>	<b>2.330,98</b>	<b>-91,67%</b>
<b>Risultato della gestione finanziaria</b>	<b>27.996,85</b>	<b>2.330,98</b>	<b>-91,67%</b>
<b>D) GESTIONE STRAORDINARIA</b>			
<b>13) Proventi straordinari</b>	<b>0,00</b>	<b>34,25</b>	<b>100,00%</b>
<b>14) Oneri straordinari</b>	<b>0,00</b>	<b>3.731,77</b>	<b>100,00%</b>
<b>Risultato della gestione straordinaria</b>	<b>0,00</b>	<b>-3.697,52</b>	<b>100,00%</b>
<b>Disav./Avanzo econ. d'eserciz. (A-B-C+/-D+/-E+/-F)</b>	<b>37.627,03</b>	<b>28.290,05</b>	<b>-24,81%</b>

ALLEGATO I - STATO PATRIMONIALE AZIENDE SPECIALI D.P.R. n. 254/2005 (art.68, comma 1)			
ATTIVO	VALORI AL 31.12.2015	VALORI AL 31.12.2016	%
<b>b) Materiali</b>			
Impianti, terreni e fabbricati	1.556,10	5.126,20	229,43%
Attrezzat. non informatiche	2.863,20	1.561,69	-45,46%
Arredi, mobili e altri beni	9.352,17	6.018,98	-35,64%
<b>Totale immobilizzazioni Materiali</b>	<b>13.771,47</b>	<b>12.706,87</b>	<b>-7,73%</b>
<b>TOTALE IMMOBILIZZAZIONI (TOTALE A)</b>	<b>13.771,47</b>	<b>12.706,87</b>	<b>-7,73%</b>
<b>B) ATTIVO CIRCOLANTE</b>			
<b>c) Rimanenze</b>			
Rimanenze di magazzino	163.682,50	0,00	-100,00%
<b>Totale rimanenze</b>	<b>163.682,50</b>	<b>0,00</b>	<b>-100,00%</b>
<b>d) Crediti di funzionamento</b>			
Crediti v/CCIAA	90.137,40	464.000,00	414,77%
Crediti per servizi c/terzi	17.943,40	52.379,51	191,92%
Crediti diversi, verso altri e tributari	77.607,37	43.645,29	-43,76%
Anticipi a fornitori	3.122,85	0,00	-100,00%
<b>Totale crediti di funzionamento</b>	<b>188.811,02</b>	<b>560.024,80</b>	<b>196,61%</b>
<b>e) Disponibilità liquide</b>			
Banca c/c	536.660,07	329.292,19	-38,64%
Depositi postali e contanti	809,46	2.189,21	170,45%
<b>Totale disponibilità liquide</b>	<b>537.469,53</b>	<b>331.481,40</b>	<b>-38,33%</b>
<b>TOTALE ATTIVO CIRCOLANTE (TOTALE B)</b>	<b>889.963,05</b>	<b>891.506,20</b>	<b>0,17%</b>
<b>C) RATEI E RISCONTI ATTIVI</b>			
Risconti attivi	51,39	4.167,22	8009,01%
<b>TOTALE RATEI E RISCONTI ATTIVI (TOTALE C)</b>	<b>51,39</b>	<b>4.167,22</b>	<b>8009,01%</b>
<b>TOTALE ATTIVO</b>	<b>903.785,91</b>	<b>908.380,29</b>	<b>0,51%</b>
<b>D) CONTI D'ORDINE</b>			0,00%
<b>TOTALE GENERALE ATTIVO</b>	<b>903.785,91</b>	<b>908.380,29</b>	<b>0,51%</b>
<b>A) PATRIMONIO NETTO</b>			
Patrimonio netto - F.do acq. patrim. - Riserve	358.498,35	396.125,38	10,50%
Avanzo/Disavanzo economico esercizio	37.627,03	28.290,05	-24,81%
<b>Totale patrimonio netto</b>	<b>396.125,38</b>	<b>424.415,43</b>	<b>7,14%</b>
<b>C) TRATTAMENTO DI FINE RAPPORTO</b>			
F.do trattamento di fine rapporto	192.770,13	188.573,18	-2,18%
<b>TOT. F.DO TRATT. FINE RAPPORTO</b>	<b>192.770,13</b>	<b>188.573,18</b>	<b>-2,18%</b>
<b>D) DEBITI DI FUNZIONAMENTO</b>			
Debiti v/fornitori	27.922,67	62.089,58	122,36%
Debiti tributari e previdenziali	100.025,25	93.742,35	-6,28%
Debiti v/dipendenti	51.203,93	51.758,13	1,08%
Debiti diversi	3.041,00	10.793,72	254,94%
Clienti c/anticipi	50.660,00	800,00	-98,42%
<b>TOTALE DEBITI DI FUNZIONAMENTO</b>	<b>232.852,85</b>	<b>219.183,78</b>	<b>-5,87%</b>
<b>E) FONDI PER RISCHI ED ONERI</b>			
Altri fondi	82.037,55	76.207,90	-7,11%
<b>TOT. F.DI PER RISCHI ED ONERI</b>	<b>82.037,55</b>	<b>76.207,90</b>	<b>-7,11%</b>
<b>TOTALE PASSIVO</b>	<b>507.660,53</b>	<b>483.964,86</b>	<b>-4,67%</b>
<b>TOTALE PASSIVO E PATRIMONIO NETTO</b>	<b>903.785,91</b>	<b>908.380,29</b>	<b>0,51%</b>
<b>G) CONTI D'ORDINE</b>			
<b>TOTALE GENERALE PASSIVO</b>	<b>903.785,91</b>	<b>908.380,29</b>	<b>0,01</b>