

Accademia d'Impresa

---

# Relazione sulla gestione e quadro di sintesi delle attività Esercizio 2017



CAMERA  
DI COMMERCIO  
INDUSTRIA  
ARTIGIANATO  
E AGRICOLTURA  
DI TRENTO

*Pronti all'impresa*

## L'ATTIVITA' DI ACCADEMIA D'IMPRESA - ANNO 2017

L'Accordo di programma, intesa interistituzionale che regola i rapporti tra la Provincia autonoma di Trento e la Camera di Commercio I.A.A. firmato 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 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*.

A seguito dell'integrazione, nel luglio 2007, dell'Accordo di programma stipulato tra la Provincia Autonoma di Trento e la Camera di Commercio I.A.A. di Trento, è stata affidata ad Accademia d'Impresa la gestione in esclusiva sul territorio provinciale dell'attività di formazione per l'abilitazione alle professioni nel settore del commercio e del turismo.

A partire da gennaio 2017, le attività formative di Accademia d'Impresa rientranti nella "Formazione abilitante" sono state programmate in funzione dell'anno solare e non più secondo anno formativo, a seguito delle valutazioni congiunte emerse nel corso degli incontri fra i referenti camerali e provinciali circa l'opportunità di superare la vecchia articolazione annuale di tipo "scolastico".

I corsi rivolti alla formazione "abilitante", nel periodo gennaio - dicembre 2017, sono stati 26, accogliendo i bisogni formativi di 425 persone. Nella didattica è stato impegnato un gruppo di circa 75 docenti e 11 tutor.

Più in dettaglio:

- 17 edizioni del corso "Somministrazione e vendita alimenti" (SVA), 9 edizioni realizzate a Trento e 8 nei Comuni di Cavalese, Cles, Tione, Levico (1 edizione), Arco e Rovereto (2 edizioni) per un totale di 2.125 ore complessive di docenza. I partecipanti ai corsi nelle diciassette edizioni sono stati complessivamente 261, con una media di 15 allievi per edizione. I corsisti avevano un'età media di 36 anni; il 52% era di sesso femminile ed il 19% di cittadinanza non italiana. Sono risultati idonei circa il 78% degli iscritti;

- 2 edizioni del corso “Agenti e rappresentanti di commercio” per un totale di 200 ore complessive di docenza. I partecipanti al corso nelle due edizioni sono stati complessivamente 36, con una media di 18 alunni per edizione. I corsisti avevano un’età media di 33 anni; il 16% era di sesso femminile. Sono risultati idonei circa l’82% degli iscritti;
- 3 edizioni del corso “Agenti d'affari in mediazione settore immobili”, uno dei quali comprensivo del corso “Agenti d'affari in mediazione settore ortofrutticolo” per un totale di 456 ore complessive di docenza. I partecipanti, nelle tre edizioni del corso, sono stati complessivamente 58, con una media di circa 19 partecipanti per edizione. I corsisti avevano un’età media di 37 anni; il 38 % circa erano di sesso femminile. Il 91% dei partecipanti ha maturato il requisito per accedere all’esame gestito dalla Camera di Commercio I.A.A.;
- 3 edizioni del corso “Addetti ai servizi di controllo delle attività di intrattenimento e di spettacolo in luoghi aperti al pubblico o in pubblici esercizi (D.M. 6 ottobre 2009)” per un totale di 270 ore complessive di docenza. I partecipanti alle tre edizioni del corso sono stati complessivamente 49, con una media di circa 16 partecipanti per edizione. I corsisti avevano un’età media di 34 anni. Sono risultati idonei circa l’ 88 % degli iscritti;
- 1 edizione del corso “La gestione professionale dell’attività agrituristica” con sede a Trento per un totale di 135 ore complessive di docenza. Gli iscritti al corso sono stati 21, con un’età media di 38 anni e una percentuale di presenza femminile del 62 %. Il corso non ha previsto nel 2017 l’effettuazione di un esame finale.

## Maestro Artigiano

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., è 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, ed è 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 e all'area insegnamento del mestiere, compresa la valutazione.

Nel 2017 si è svolta la seguente attività:

- *"maestro artigiano falegname d'arredo"*, realizzazione del percorso formativo relativo all'area insegnamento del mestiere;
- *"Maestro artigiano edile"*, selezioni e realizzazione dei percorsi formativi relativi all'area gestione d'impresa e all'area insegnamento del mestiere;
- selezioni *"Maestro Artigiano lattoniere"*;
- aggiornamento dei profili professionali per riproposizione dei percorsi formativi relativi alle seguenti figure: lattoniere, posatore pietra, trasformatore pietra a spacco e a segazione, giardiniere;
- conclusione del lavoro di revisione dei profili di maestri artigiani al fine dell'inserimento degli stessi nel repertorio delle competenze.

Nell'autunno 2017 è stato realizzato anche il progetto "Buone pratiche nella trasmissione del mestiere", richiesto dalla Provincia Autonoma di Trento, Servizio industria, artigianato, commercio e cooperazione, con nota prot. S040/2017/212511/13.3 del 12 aprile 2017.

Il progetto, centrato sulla competenza distintiva del "Maestro" artigiano, era rivolto a tutti i maestri artigiani che hanno scelto di investire il loro tempo in attività legate alla trasmissione del mestiere, nell'intento di coprire un ruolo formativo a sostegno della conoscenza e per l'inserimento di nuove risorse nel mondo professionale. Il progetto, che ha visto la partecipazione di 53 maestri artigiani, è stato strutturato in 5 moduli a tema di 4 ore ciascuno che si potevano frequentare singolarmente o in un percorso componibile a scelta, articolato in due diverse edizioni in diverse giornate della settimana per venire incontro alle esigenze delle categorie.

## AREA FORMAZIONE CONTINUA

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

L'area Formazione Continua propone percorsi formativi volti al mantenimento, alla riqualificazione, all'aggiornamento e alla specializzazione delle competenze professionali delle imprese, delle organizzazioni e delle istituzioni del turismo e del mondo produttivo, rivolti ad un target trasversale di operatori dei principali settori dell'economia trentina, con l'obiettivo di:

- migliorare conoscenze e capacità per valorizzare la propria attività e adeguarla al mercato attuale e ai suoi cambiamenti;
- incrementare il livello di digitalizzazione delle imprese e favorire la loro propensione alla promozione e commercializzazione in rete dei prodotti e dei servizi.

Tutti i percorsi proposti nel 2017 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 somministrati ai 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.

Nel corso del 2017 si sono realizzate le seguenti attività formative:

- corsi di alta formazione in collaborazione con *l'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche di Pollenzo*, approfondimenti su diverse categorie merceologiche alimentari, attraverso giornate tematiche, 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 2017 sono stati realizzati 5 corsi: equilibrio nutrizionale, pesce azzurro, le erbe spontanee delle cucine popolari italiane, valore etico ed economico del non spreco, riso dall'oriente all'occidente;

- *"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 (pani farciti, erbe spontanee commestibili, golosità sotto vetro, i grandi spiriti) 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 2017 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;

- *“la cucina di territorio. Corsi per operatori di agriturismo”, due corsi di aggiornamento (“dolci al cucchiaino” e “sapori d’autunno”)* 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;
- *“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;
- *“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 2017 sono state organizzate due 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;

- *"il senso del gusto ed esperienze pratiche di dinamismo sensoriale"*, laboratori didattici per scoprire come funzionano i nostri sensi nell'assaggio del vino. Nuova proposta formativa che ha registrato un grande successo e per tanto, all'edizioni prevista nel mese di febbraio, è stata aggiunta una nuova edizione nell'autunno, per venire incontro alle numerose richieste di partecipazione pervenute;
- *"l'uso della mela in cucina"*, corso svolto in collaborazione con la Strada della Mela e dei Sapori delle Valli di Non e Sole. Il corso ha dato spunti agli operatori presenti su come creare un menù dove la mela potesse avere un posto di rilievo per incuriosire e soddisfare le esigenze dell'ospite;
- *"Formaggi & Co nella proposta aperitivo e buffet"*, corso in collaborazione con la Strada dei Formaggi delle Dolomiti. Il corso rivolto a chef e collaboratori di cucina ha richiamato l'attenzione su come utilizzare i formaggi e i prodotti locali nella preparazione di proposte stuzzicanti e originali;
- *"per una sana colazione: come abbinare i prodotti in cucina per un corretto bilanciamento nutrizionale"*, corso svolto in collaborazione con la Strada della Mela e dei Sapori delle Valli di Non e Sole. Il corso, gestito in contemporanea da uno chef e da una nutrizionista, ha dato interessanti spunti su come abbinare la parte pratica di trasformazione degli alimenti in cucina, con suggerimenti teorici per un corretto bilanciamento nutrizionale.

### **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), il percorso prevede l'avvicinamento dei bambini al territorio e ai suoi prodotti agroalimentari attraverso la loro degustazione e la messa in scena di una storia fantastica, che ha come protagonisti proprio i prodotti tipici del Trentino: salumi, formaggi, ortofrutta, farina da polenta, trota e salmerino, miele, acqua, vini e grappe;
- *"educazione sensoriale ed alimentare. Corso di formazione ed aggiornamento per docenti e studenti delle scuole secondarie di I e II grado"*. 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. Nel 2017 sono state coinvolte due classi della scuola media Andreatta di Pergine Valsugana e una classe della scuola media Malfatti di Mori;
- *"i prodotti del Trentino testimoni del gusto. Corso di educazione sensoriale ed alimentare per studenti degli Istituti Professionali Alberghieri"* (5 edizioni in primavera a Roncegno, Tesero, Ossana, Levico Terme e Riva del Garda e 2 edizioni in autunno a Roncegno e Riva del Garda), 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 e per collocare la propria professionalità e la propria offerta nel mercato attuale.

L'attività proposta nel 2017 ha sviluppato le seguenti tematiche:

- *comunicazione*, i corsi proposti intervengono su una competenza professionale trasversale, rivolti a tutti coloro che nel proprio lavoro, sia nel settore turistico e sia nel settore 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, per parlare in pubblico e per gestire le situazioni più complesse di relazione con il cliente;
- *strategia aziendale 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 gestionale e a formare leader d'azienda in grado di pensare e agire con un orientamento al lungo periodo, assumendo rischi e decisioni in maniera consapevole e a gestire il personale attraverso strumenti di misurazione adeguati al contesto aziendale;
- *web communication*, in questo ambito di attività prosegue l'impegno profuso da Accademia d'Impresa per la formazione sui temi del web marketing, della comunicazione d'impresa e della *cyber security*. Sono stati organizzati tre incontri (due a febbraio e uno a ottobre 2017) su tematiche particolarmente significative per le imprese del territorio: sguardo al futuro, *social media policy and governance* e sicurezza informatica;
- *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 seconda sessione del corso per il rilascio dell'attestato di Micologo (D.M. 686 del 29.11.1996) con il coinvolgimento di 30 partecipanti che hanno 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 tutti sono stati giudicati idonei ed iscritti al "Registro provinciale e nazionale Micologi". Nell'agosto 2017 si è inoltre svolto il *seminario di aggiornamento* "attività primaria del micologo: determinazione dei funghi epigei, modalità e problematiche. Approfondimento del genere Boletaceae", che ha visto la partecipazione di 48 micologi provenienti da diverse regioni italiane;

- *fare impresa al femminile*, proposta formativa pensata per le donne che intendono prepararsi all'avvio di un'azienda o aggiornarsi se già inserite nel mondo del lavoro come imprenditrici. Partendo dalla positiva esperienza degli anni precedenti e dalla costruttiva collaborazione con il Comitato per la promozione dell'Imprenditoria Femminile, nel 2017 si è proposto un percorso strutturato a moduli (per un totale di 8) pensati come step in successione di un cammino di crescita sotto vari aspetti, sia professionali che personali. Nel I step si sono analizzate le opportunità di contributi, agevolazioni e finanziamenti attivi in Trentino; nel II step si è parlato di significati, pregiudizi, punti di forza e resilienza della donna e dell'imprenditrice oltre i luoghi comuni, mentre nel III step si è lavorato sulla messa in pratica delle proprie idee imprenditoriali. Nel IV step si è data forza all'idea progettuale attraverso la comunicazione e l'autoefficacia; nel V step si è ragionato sulla consapevolezza per aumentare la fiducia nelle proprie capacità; nel VI step si è affrontato il tema della leadership al femminile; nel VII step si sono sviluppate competenze per migliorare la propria autostima. Il percorso si è concluso con l'VIII step sperimentando alcune tecniche di danza terapia, per scoprire come mettersi in relazione con gli altri.

## 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 2017 si sono svolte le seguenti attività:

- *affiancamento – Progetto Eccellenze in digitale Turismo*, Accademia d'Impresa coordina l'attività di due *Digital strategic planner*, precedentemente selezionati attraverso il progetto nazionale promosso da Unioncamere e Google Italia. L'obiettivo è di creare un servizio di supporto formativo nell'ambito del *Digital Marketing* turistico. Nel corso dei 10 mesi di attività nel 2017, sono state coinvolte 42 strutture in affiancamenti formativi personalizzati (così suddivisi a seconda delle categorie di appartenenza: hotel/alberghi/garni: 10, agritur e camping: 2, B&B e affittacamere: 10, rifugi: 16, scuole sci: 2, altro: 2) per un totale di oltre 140 ore di formazione. Gli operatori turistici iscritti al progetto salgono, nei tre anni di attività del progetto a 246 unità registrando un incremento del 20% rispetto alla totalità di soggetti iscritti nel 2016;

- *formazione sul territorio nell'ambito del progetto Eccellenze in Digitale Turismo*, è stato progettato un percorso formativo denominato "*Digital Marketing turistico per strutture ricettive - strumenti e pratiche per migliorare la visibilità online*", con l'obiettivo di descrivere il più dettagliatamente possibile l'ecosistema di comunicazione digitale dove l'impresa turistica agisce. L'iniziativa è rivolta a gestori di strutture ricettive nel territorio trentino. Il percorso, suddiviso in 4 appuntamenti per ogni ciclo didattico, è stato presentato al Tavolo Direttori di Trentino Marketing l'11 aprile 2017. A seguito di successivi accordi sono state erogate 100 ore di formazione in 6 appuntamenti. I partecipanti complessivi alle iniziative sono stati 105 di tutte le categorie di operatori della ricettività;
- *workshop, laboratori e seminari*:
  - tra febbraio e novembre 2017 sono state realizzate 9 iniziative formative tese a sviluppare approfondimenti verticali per la progettazione di sistemi di comunicazione digitali efficienti e capaci di generare la commercializzazione dei prodotti delle imprese turistiche del settore ricettivo. Gli argomenti principali legati al *Digital marketing turistico* sono stati: *Digital Marketing turistico*, *Revenue Management*, Foto e video per conquistare clienti, *Email Marketing* per il turismo, Progettare siti *Web* per il turismo, Il nuovo ruolo dell'imprenditore, *Digital Detox*, Strategia e tecniche di valutazione degli investimenti nel *Web 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, 7 giornate d'aula, 6 docenti e 56 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. E' stato realizzato un laboratorio d'impresa denominato "DT Business LAB";
  - attività complementari: è stata svolta una analisi dei fabbisogni formativi degli operatori del settore ricettivo sulla comunicazione d'impresa in ambito digitale. Si è proceduto a progettare un'azione di ascolto tramite questionario online, somministrato tra ottobre e novembre a circa 2500 indirizzi di strutture turistiche in provincia di Trento. La finalità dell'iniziativa è di descrivere le modalità di gestione del sistema ricettivo provinciale rispetto alla comunicazione online, e di far emergere fabbisogni formativi espressi e inespressi del sistema. Gli esiti della ricerca sono stati raccolti in un report dettagliato. Inoltre, come per il 2016 è stata realizzata l'attività di monitoraggio, verifica e valutazione dell'attività dei *Digital Strategic Planner* del progetto. Per quest'anno, si è preso in

esame in particolare, il tema della gestione del corso "Digital marketing turistico per strutture ricettive - strumenti e pratiche per migliorare la visibilità online";

- 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: 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.
- *UNIONCAMERE Eccellenze in Digitale 2017*, a seguito dell'adesione al progetto nazionale finalizzato all'introduzione dei temi del digitale per le imprese del territorio, sono stati organizzati quattro incontri, di carattere seminariale, della durata di 4 ore, che sono stati accompagnati da un'ora di esercitazione gruppale di carattere pratico, con al massimo 8 soggetti in aula (ad esclusione dell'ultimo incontro in cui questo tipo di servizio non è stato previsto). In totale sono state erogate 28 ore di formazione a 62 soggetti unici per un totale di 134 partecipazioni.

All'interno dell'area "Altre attività formative" si sono inoltre realizzate le seguenti attività:

- *SET Distribuzione S.p.A.*, proposta formativa per i dipendenti, addetti al *call center*, 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;
- *Circolo Itas*, si sono realizzate due edizioni del corso "Il vino: dalla vite al bicchiere" rivolte ai soci del circolo. I partecipanti hanno potuto imparare, attraverso la tecnica di degustazione, le diverse tipologie e le caratteristiche dei vini trentini e di altre regioni;
- *Associazione Ristoratori del Trentino*, attraverso momenti teorici e di degustazione, i partecipanti hanno potuto apprezzare le caratteristiche che differenziano il Trentodoc dagli altri spumanti, individuando gli elementi che contraddistinguono il prodotto e il relativo marchio;

- *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;
- CFP Alberghiero di Ossana, corso rivolto agli studenti del IV anno "Tecnico di gastronomia e di arte bianca e Tecnico dell'accoglienza e dell'ospitalità" sulle produzioni agroalimentari certificate provinciali, l'analisi sensoriale degli alimenti e sulla trasformazione dei prodotti ortofrutticoli.

Trento, 26 marzo 2018

Il Presidente del Consiglio di Amministrazione  
Natale Rigotti

## **QUADRO DI SINTESI DELLE ATTIVITA'**

### *Note esplicative*

Per una più facile lettura dei dati di Bilancio, si è ritenuto di classificare gli stessi identificando quattro "aree contabili" nelle quali rispecchiare le due Aree formative: abilitante e continua, secondo il seguente schema:

1. accordo di Programma art. 19 formazione volta al conseguimento dell'abilitazione all'esercizio di attività professionali regolamentate; art. 20 formazione rivolta al conseguimento del titolo di Maestro Artigiano;
2. cultura di prodotto e di territorio;
3. aggiornamento competenza e innovazione;
4. altre attività formative.

Allo scopo di armonizzare i risultati con il complesso del sistema camerale, si propone 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.". In calce alla relazione, attraverso gli schemi (allegati H e I) previsti dal suddetto articolo, viene fornito il quadro economico-patrimoniale dell'Azienda speciale.

Si ritiene, inoltre, di raffrontare, attraverso l'allegato G che segue, i dati di preventivo con le risultanze al 31.12.2017.

**BILANCIO AL 31.12.2017**  
**ALLEGATO G PREVENTIVO ECONOMICO E CONSUNTIVO**  
**AZIENDE SPECIALI (art. 67, comma 1 - DPR 254)**

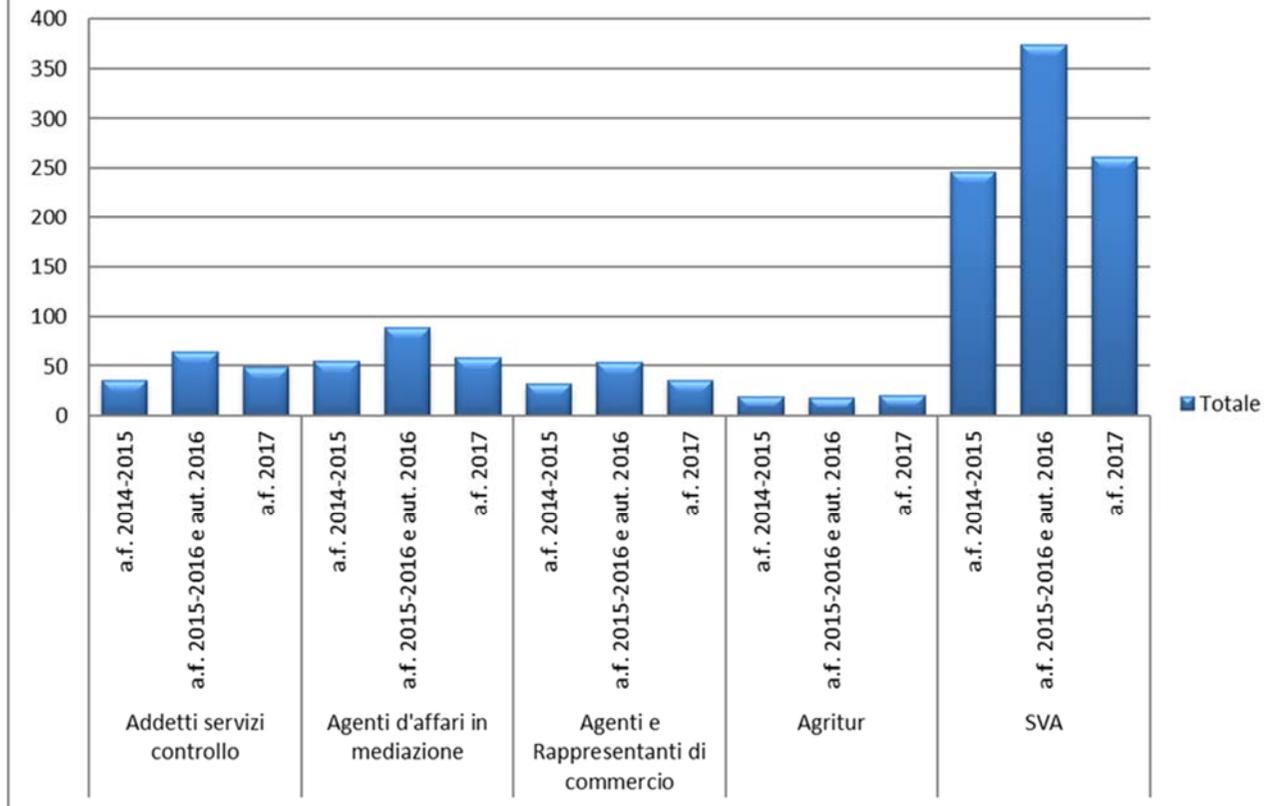
VOCI DI COSTO/RICAVO	FUNZIONAMENTO		ACCORDO DI PROGRAMMA art. 19 e 20		ALTRE ATTIVITA' FORMATIVE		CULTURA DI PRODOTTO E DI TERRITORIO		AGGIORNAMENTO COMPETENZE E INNOVAZIONE		TOTALE	
	PREVENTIVO	CONSUNTIVO	PREVENTIVO	CONSUNTIVO	PREVENTIVO	CONSUNTIVO	PREVENTIVO	CONSUNTIVO	PREVENTIVO	CONSUNTIVO	PREVENTIVO	CONSUNTIVO
	RICAVI ORDINARI											
Quote d'iscrizione			€ 96.500,00	€ 93.860,00	€ 5.000,00	€ 13.070,00	€ 35.300,00	€ 50.770,00	€ 68.400,00	€ 72.620,00	€ 205.200,00	€ 230.320,00
Ricavi per servizi di formazione			€ 570.000,00	€ 540.000,00	€ 110.000,00	€ 98.120,00		€ 6.432,00			€ 680.000,00	€ 644.552,00
Altri proventi o rimborsi		€ 617,10										€ 617,10
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	€ 396.000,00									€ 500.000,00	€ 396.000,00
Proventi finanziari e straordinari	€ 1.000,00	€ 6,71									€ 1.000,00	€ 6,71
<b>TOTALE (A)</b>	<b>€ 1.001.000,00</b>	<b>€ 896.623,81</b>	<b>€ 666.500,00</b>	<b>€ 633.860,00</b>	<b>€ 115.000,00</b>	<b>€ 111.190,00</b>	<b>€ 35.300,00</b>	<b>€ 57.202,00</b>	<b>€ 68.400,00</b>	<b>€ 72.620,00</b>	<b>€ 1.886.200,00</b>	<b>€ 1.771.495,81</b>
<b>COSTI DI STRUTTURA</b>												
Organi istituzionali	€ 18.500,00	€ 17.047,00									€ 18.500,00	€ 17.047,00
Personale	€ 244.600,00	€ 236.671,19	€ 190.000,00	€ 192.347,52		€ 7.501,48	€ 284.400,00	€ 257.961,09	€ 45.000,00	€ 50.076,78	€ 764.000,00	€ 744.558,06
Funzionamento	€ 345.050,00	€ 301.353,92	€ 2.050,00	€ 2.518,76		€ 2.035,80	€ 11.400,00	€ 4.215,48	€ 6.200,00	€ 1.368,00	€ 364.700,00	€ 311.491,96
Ammortamenti e accantonamenti	€ 25.500,00	€ 7.877,54									€ 25.500,00	€ 7.877,54
Oneri finanziari e straordinari	€ 3.000,00	€ 0,00									€ 3.000,00	€ 0,00
<b>TOTALE (B)</b>	<b>€ 636.650,00</b>	<b>€ 562.949,65</b>	<b>€ 192.050,00</b>	<b>€ 194.866,28</b>	<b>€ 0,00</b>	<b>€ 9.537,28</b>	<b>€ 295.800,00</b>	<b>€ 262.176,57</b>	<b>€ 51.200,00</b>	<b>€ 51.444,78</b>	<b>€ 1.175.700,00</b>	<b>€ 1.080.974,56</b>
<b>COSTI ISTITUZIONALI</b>												
Spese per progetti ed iniziative			€ 477.400,00	€ 441.794,85	€ 115.000,00	€ 98.765,03	€ 49.100,00	€ 58.634,25	€ 69.000,00	€ 71.776,58	€ 710.500,00	€ 670.970,71
<b>TOTALE (C)</b>	<b>€ 0,00</b>	<b>€ 0,00</b>	<b>€ 477.400,00</b>	<b>€ 441.794,85</b>	<b>€ 115.000,00</b>	<b>€ 98.765,03</b>	<b>€ 49.100,00</b>	<b>€ 58.634,25</b>	<b>€ 69.000,00</b>	<b>€ 71.776,58</b>	<b>€ 710.500,00</b>	<b>€ 670.970,71</b>
<b>TOTALE COMPLESSIVO (A-B-C)</b>	<b>€ 364.350,00</b>	<b>€ 333.674,16</b>	<b>-€ 2.950,00</b>	<b>-€ 2.801,13</b>	<b>€ 0,00</b>	<b>€ 2.887,69</b>	<b>-€ 309.600,00</b>	<b>-€ 263.608,82</b>	<b>-€ 51.800,00</b>	<b>-€ 50.601,36</b>	<b>€ 0,00</b>	<b>€ 19.550,54</b>

## AREA FORMAZIONE ABILITANTE

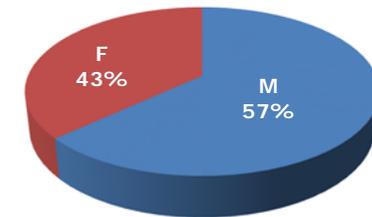
Iniziativa	Obiettivi	Periodo	Ore	Partecipanti
<p>Somministrazione e Vendita Alimenti 17 edizioni di cui:</p> <p>9 edizioni realizzate a Trento 1 edizione a Cavalese, Cles, Tione e Levico 2 edizioni a Arco e Rovereto</p>	<p>Il corso si propone di fornire ai partecipanti le conoscenze richieste e le competenze 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.</p> <p>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.</p> <p>Sensibilizzare i partecipanti alle problematiche della qualità, dell'orientamento al cliente e del soddisfacimento delle aspettative dei consumatori.</p>	<p>gennaio – novembre 2017</p>	<p>2.125</p>	<p>261</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>marzo – novembre 2017</p>	<p>200</p>	<p>36</p>
<p>Agenti d'affari in mediazione settore immobili (3 edizioni; la terza edizione comprende anche la sezione "ortofrutticoli")</p>	<p>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 ortofrutticola. 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 l'attuabilità o meno del proprio progetto aziendale.</p>	<p>febbraio – dicembre 2017</p>	<p>456</p>	<p>58</p>

Addetti ai servizi di controllo attività di intrattenimento e di spettacolo in luoghi aperti al pubblico o in pubblici esercizi (3 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.	febbraio – ottobre 2017	270	49
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 2017	135	21
Maestro Artigiano Falegname d'Arredo (Area insegnamento del mestiere) Maestro Artigiano Edile (area insegnamento del mestiere e 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–dicembre 2017	264	29
Maestro Artigiano. Buone pratiche nella trasmissione del mestiere (8 moduli)	Consolidare le competenze distintive che più qualificano la figura del Maestro Artigiano nei rapporti con il mondo dell'istruzione e del lavoro, in coerenza con le iniziative prese a livello provinciale (es. tirocinio per Maestri Artigiani Agenzia del Lavoro, alternanza scuola – lavoro per le scuole professionali, partecipazione a esami, bottega scuola, apprendistato formativo, ecc.).	ottobre – dicembre 2017	32	53
		<b>TOTALE</b>	<b>3.482</b>	<b>507</b>

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



### Area Abilitante Genere partecipanti 2017



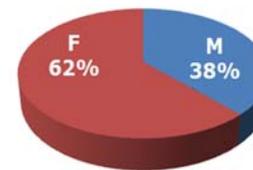
### Agenti d'affari in mediazione



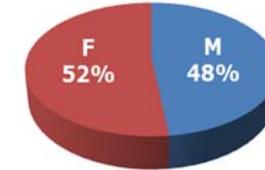
### Agenti e rappr. di commercio



### Agritur



### SVA



I partecipanti del corso "Addetti ai servizi di controllo 2017" appartengono al genere maschile per il 98%.

**BILANCIO AL 31.12.2017**  
**ALLEGATO G**  
**PREVENTIVO ECONOMICO E CONSUNTIVO**  
**AZIENDE SPECIALI (art. 67 comma 1 - DPR 254/2005)**

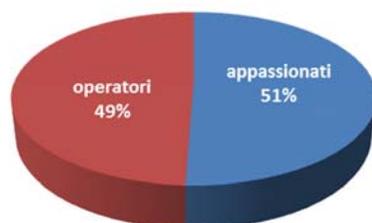
AREA FORMAZIONE ABILITANTE		
VOCI DI COSTO/RICAVO	ACCORDO DI PROGRAMMA artt. 19 e 20	
	PREVENTIVO	CONSUNTIVO
<b>RICAVI ORDINARI</b>		
Quote d'iscrizione	€ 96.500,00	€ 93.860,00
Ricavi per servizi di formazione	€ 570.000,00	€ 540.000,00
Altri proventi o rimborsi		
Contributi da organismi comunitari		
Contributi regionali o da altri enti pubblici		
Altri contributi		
Contributo Camera di Commercio		
Proventi finanziari e straordinari		
<b>TOTALE (A)</b>	<b>€ 666.500,00</b>	<b>€ 633.860,00</b>
<b>COSTI DI STRUTTURA</b>		
Organi istituzionali		
Personale	€ 190.000,00	€ 192.347,52
Funzionamento	€ 2.050,00	€ 2.518,76
Ammortamenti e accantonamenti		
Oneri finanziari e straordinari		
<b>TOTALE (B)</b>	<b>€ 192.050,00</b>	<b>€ 194.866,28</b>
<b>COSTI ISTITUZIONALI</b>		
Spese per progetti ed iniziative	€ 477.400,00	€ 441.794,85
<b>TOTALE (C)</b>	<b>€ 477.400,00</b>	<b>€ 441.794,85</b>
<b>TOTALE COMPLESSIVO (A-B-C)</b>	<b>-€ 2.950,00</b>	<b>-€ 2.801,13</b>

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

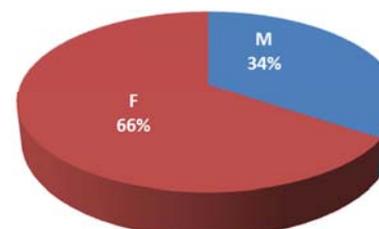
Iniziativa	Obiettivi	Periodo	Ore	Partecipanti
Il mondo dei formaggi – aggiornamento per maestri assaggiatori ONAF	Mantenere e migliorare le capacità di assaggio professionale, conoscere le nuove DOP nazionali ed approfondire le peculiarità delle produzioni locali. Creare un gruppo/albo di esperti a cui accedere per attività atte alla valorizzazione e alla promozione del prodotto locale.	14 gennaio 2017	6	25
<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 dal passato al presente.	gennaio-dicembre 2017	27	186
Il senso del gusto ed esperienze pratiche di dinamismo sensoriale (2 edizioni)	Esplorare il mondo sensoriale e approfondire le capacità di riconoscimento gustativo attraverso le dinamiche della degustazione; conoscere le sensazioni legate ai gusti fondamentali percepiti durante l'assaggio del vino.	gennaio-febbraio 2017 ottobre-novembre 2017	20	52
<i>Corsi in collaborazione con l'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche di Pollenzo</i> (equilibrio nutrizionale, pesce azzurro, le erbe spontanee delle cucine popolari italiane, valore etico ed economico del non spreco, riso dall'oriente all'occidente) – 9 corsi	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 2017	40	147
La cucina di territorio. Corsi per operatori di agriturismo (2 corsi: dolci al cucchiaino e sapori d'autunno)	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.	6 e 7 febbraio 2017 23 e 24 ottobre 2017	16	37
Il vino: dalla vite al bicchiere (2 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 - ottobre 2017	16	76
<i>Il piacere del gusto</i> (4 corsi): Pani farciti Erbe spontanee commestibili Golosità sotto vetro I grandi spiriti	Aggiornare e sviluppare le conoscenze relative ai prodotti enogastronomici, agli aspetti storico-culturali, all'analisi sensoriale ed organolettica degli stessi, per valorizzare le produzioni presenti sul territorio ed innovare l'offerta attraverso stimoli provenienti da testimonianze esterne.	marzo – novembre 2017	48	100

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 l'utilizzo dei prodotti locali, la loro corretta conservazione e manipolazione, fino alla conoscenza dei principali aspetti economici da conoscere per una corretta gestione.	aprile - maggio 2017	18	28
L'uso della mela in cucina - rivolto agli operatori associati della Strada della Mela e dei Sapori delle Valli di Non e Sole	Creare un menù nel rispetto del territorio, della stagionalità e delle possibili varianti, dove la mela possa avere un posto significativo per incuriosire e soddisfare le esigenze dell'ospite.	24 e 25 maggio 2017	8	17
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, delle caratteristiche sensoriali che distinguono le birre artigianali dalle produzioni industriali.	14, 21 e 28 settembre 2017	9	39
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.	2, 9 e 16 novembre 2017	9	37
Per una sana colazione: come abbinare i prodotti in cucina per un corretto bilanciamento nutrizionale - rivolto agli operatori associati della Strada della Mela e dei Sapori delle Valli di Non e Sole	Il corso, gestito da uno chef e da una nutrizionista, propone una parte pratica di trasformazione dei prodotti con suggerimenti teorici per il corretto bilanciamento nutrizionale delle preparazioni elaborate.	22 e 23 novembre 2017	8	14
Formaggi & Co nella proposta aperitivo e buffet- rivolto agli operatori associati della Strada dei Formaggi delle Dolomiti	Supportare i partecipanti nella valorizzazione dei formaggi locali, creando proposte stuzzicanti e originali che stimolino l'attenzione del cliente.	11 dicembre 2017	6	13
		<b>TOTALE PARZIALE</b>	<b>231</b>	<b>771</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**

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 2017	60	392
Educazione sensoriale e alimentare. Corso di formazione ed aggiornamento per studenti e docenti delle scuole secondarie di primo e secondo grado (3 edizioni: Scuola media C. Andreatta di Pergine Valsugana e scuola media Malfatti di Mori)	Coinvolgere gli studenti attraverso attività di degustazione e di riconoscimento delle caratteristiche dei diversi prodotti con particolare riguardo a quelli locali. A completamento una parte teorica è rivolta alla cultura di prodotto e di territorio.	febbraio - maggio 2017	26	117
I prodotti del Trentino testimoni del gusto. Corso di educazione sensoriale ed alimentare per gli studenti degli Istituti Professionali Alberghieri (5 edizioni in primavera a Tesero, Roncegno, Ossana, Levico Terme e Riva del Garda e 2 edizioni in autunno a Roncegno e Riva del Garda),	Coinvolgere gli studenti tramite attività di degustazione e di riconoscimento delle caratteristiche dei diversi prodotti, con particolare riguardo a quelli locali. A completamento una parte teorica è rivolta alla cultura di prodotto e di territorio.	gennaio – dicembre 2017	119	506
Istituto tecnico Pilati di Cles Cultura di prodotto e territorio	Percorso formativo rivolto agli studenti del III anno nell'ambito dell'attività di alternanza scuola-lavoro. Trasmettere la conoscenza del territorio e dei suoi prodotti attraverso ore teoriche e attività di degustazione.	marzo-aprile 2017	9	92
		<b>TOTALE</b>	<b>214</b>	<b>1.107</b>

**FORMAZIONE CONTINUA - SEMINARI**

Iniziativa	Obiettivi	Data
L'alta quota in digitale	Appuntamento annuale 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.	1 maggio 2017

**BILANCIO AL 31.12.2017**  
**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	€ 35.300,00	€ 50.770,00
Ricavi per servizi di formazione	€ 0,00	€ 6.432,00
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>€ 35.300,00</b>	<b>€ 57.202,00</b>
<b>COSTI DI STRUTTURA</b>		
Organi istituzionali		
Personale	€ 284.400,00	€ 257.961,09
Funzionamento	€ 11.400,00	€ 4.215,48
Ammortamenti e accantonamenti		
Oneri finanziari e straordinari		
<b>TOTALE (B)</b>	<b>€ 295.800,00</b>	<b>€ 262.176,57</b>
<b>COSTI ISTITUZIONALI</b>		
Spese per progetti ed iniziative	€ 49.100,00	€ 58.634,25
<b>TOTALE (C)</b>	<b>€ 49.100,00</b>	<b>€ 58.634,25</b>
<b>TOTALE COMPLESSIVO (A-B-C)</b>	<b>-€ 309.600,00</b>	<b>-€ 263.608,82</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>- team leadership: sviluppare l'efficacia del proprio gruppo di lavoro</li> <li>- marketing relazionale: come coinvolgere emotivamente il cliente all'acquisto</li> <li>- parlare in pubblico: sviluppare il proprio talento (2 edizioni)</li> <li>- il linguaggio delle emozioni</li> <li>- comunicazione creativa per il <i>problem solving</i></li> </ul>	<p>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.</p>	gennaio-dicembre 2017	70	107
<p><i>Strategia aziendale e organizzazione:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- gestire il cambiamento in azienda e favorire il benessere organizzativo</li> <li>- la strategia per lo sviluppo duraturo dell'azienda: i fondamentali</li> <li>- la strategia per lo sviluppo duraturo dell'azienda: la cassetta degli attrezzi</li> <li>- dalla strategia aziendale alla strategia di marketing</li> <li>- dalla proposta di valore alla distribuzione</li> <li>- la gestione delle risorse umane attraverso il ciclo di valore: persone, e competenze, prestazioni e valorizzazione (2 edizioni)</li> <li>- lavorare meglio attraverso lo sviluppo dell'intelligenza emotiva: dalla consapevolezza di sé alla consapevolezza sociale</li> </ul>	<p>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.</p>	gennaio-dicembre 2017	70	118
<p><i>Fare impresa al femminile:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- impresa al femminile: quali le possibilità in Trentino?</li> <li>- donna e imprenditrice: oltre i luoghi comuni</li> <li>- tirare fuori il proprio sogno dal cassetto</li> <li>- dare forza ad un'idea</li> <li>- Il senso di autoefficacia</li> <li>- il fattore "D"</li> </ul>	<p>Percorso a step rivolto ad aspiranti imprenditrici intenzionate ad avviare un nuovo progetto imprenditoriale e a donne imprenditrici attive che intendono aggiornarsi e rafforzare la propria posizione all'interno dell'azienda.</p>	gennaio - dicembre 2017	109	185

- più donne nella stanza dei bottoni - balla con me				
<i>Web communication:</i> - sguardo al futuro - <i>social media policy and governance</i> per piccole e medie imprese - sicurezza informatica per piccole e medie imprese	Favorire l'utilizzo degli strumenti web per promuovere la propria azienda, mantenere e sviluppare le relazioni con ospiti e clienti, in maniera organizzata; fornire una panoramica sulla sicurezza informatica e sui concetti principali.	febbraio – ottobre 2017	20	36
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.	20 aprile e 4 maggio 2017	6	92
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 2017	150	30
Attività primaria del micologo: determinazione dei funghi epigei, modalità e problematiche. Approfondimento del genere Boletaceae. Seminario di aggiornamento	Seminario di aggiornamento con escursioni guidate per micologi sull'analisi degli aspetti ecologici e morfologici dei funghi epigei.	agosto 2017	36	48
		<b>TOTALE</b>	<b>461</b>	<b>616</b>

**Area Aggiornamento Competenze e Innovazione  
Genere partecipanti**



**BILANCIO AL 31.12.2017**  
**ALLEGATO G**  
**PREVENTIVO ECONOMICO E CONSUNTIVO**  
**AZIENDE SPECIALI (art. 67 comma 1 - DPR 254/2005)**

**AREA FORMAZIONE CONTINUA**

VOCI DI COSTO/RICAVO	AGGIORNAMENTO COMPETENZE E INNOVAZIONE	
	PREVENTIVO	CONSUNTIVO
<b>RICAVI ORDINARI</b>		
Quote iscrizione	€ 68.400,00	€ 72.620,00
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		
<b>TOTALE (A)</b>	<b>€ 68.400,00</b>	<b>€ 72.620,00</b>
<b>COSTI DI STRUTTURA</b>		
Organi istituzionali		
Personale	€ 45.000,00	€ 50.076,78
Funzionamento	€ 6.200,00	€ 1.368,00
Ammortamenti e accantonamenti		
Oneri finanziari e straordinari		
<b>TOTALE (B)</b>	<b>€ 51.200,00</b>	<b>€ 51.444,78</b>
<b>COSTI ISTITUZIONALI</b>		
Spese per progetti ed iniziative	€ 69.000,00	€ 71.776,58
<b>TOTALE (C)</b>	<b>€ 69.000,00</b>	<b>€ 71.776,58</b>
<b>TOTALE COMPLESSIVO (A-B-C)</b>	<b>-€ 51.800,00</b>	<b>-€ 50.601,36</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 <i>workshop</i> sui territori.	marzo – dicembre 2017	140	42
DT Corsi sul territorio - Apt Fiemme - Apt Vallagarina - Consorzio Tesino - Associazione rifugi - Consorzio Rotaliana - Apt San Martino, Primiero e Vanoi	Percorso formativo denominato " <i>Digital Marketing</i> turistico per strutture ricettive - strumenti e pratiche per migliorare la visibilità online".	aprile – dicembre 2017	100	105
DT Corsi - digital marketing turistico e <i>revenue management</i> - foto e video originali (2 edizioni) - e-mail marketing per il turismo - progettare siti web per il turismo - strategie e tecniche di valutazione degli investimenti in web marketing - Il digital detox come prodotto turistico - Il nuovo ruolo dell'imprenditore	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.	aprile - novembre 2017	76	172
<i>Laboratorio di digital Marketing per operatori della ristorazione (modulo base e modulo avanzato)</i>	Sensibilizzare i partecipanti all'impiego delle opportunità offerte dalla rete per promuovere la propria attività ristorativa, aumentare il livello di digitalizzazione delle imprese turistiche.	maggio 2017	16	21
DT LAB - DT LAB modulo <i>communication</i> - DT LAB modulo business	Corso di formazione sui temi della comunicazione digitale e della strategia d'impresa. Nei due moduli sono state applicate dai partecipanti le nozioni apprese attraverso simulazioni, esercitazioni pratiche e lavori di gruppo.	ottobre - novembre 2017	60	13
<i>Set Distribuzione SpA</i> Quando il cliente SET è complesso	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.	gennaio – febbraio 2017	28	24

<i>Circolo ITAS</i> Il vino: dalla vite al bicchiere (2 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.	maggio - settembre 2017	16	66
<i>Associazione Ristoratori del Trentino</i> Alla scoperta del Trentodoc 2 edizioni (Trento e Mori)	Illustrare le caratteristiche del Trentodoc e le caratteristiche che lo differenziano dagli altri spumanti, individuando gli elementi che contraddistinguono il prodotto e il relativo marchio.	settembre – ottobre 2017	12	30
<i>CFP Alberghiero di Ossana</i> Percorso Formativo sul Territorio e le Produzioni Agroalimentari Certificate Provinciali e Nazionali	Coinvolgere gli studenti del IV anno, tramite attività di degustazione e analisi sensoriale degli alimenti, nel riconoscimento delle caratteristiche delle produzioni agroalimentari certificate provinciali.	febbraio – marzo 2017	15	22
<i>CFP ENAIP Riva del Garda</i> Percorso Formativo sul Territorio e le Produzioni Agroalimentari Certificate Provinciali e Nazionali	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 – giugno 2017	58	38
		<b>TOTALE</b>	<b>521</b>	<b>533</b>

**BILANCIO AL 31.12.2017**  
**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	€ 5.000,00	€ 13.070,00
Ricavi per servizi di formazione	€ 110.000,00	€ 98.120,00
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>€ 115.000,00</b>	<b>€ 111.190,00</b>
<b>COSTI DI STRUTTURA</b>		
Organi istituzionali		
Personale	€ 0,00	€ 7.501,48
Funzionamento	€ 0,00	€ 2.035,80
Ammortamenti e accantonamenti		
Oneri finanziari e straordinari		
<b>TOTALE (B)</b>	<b>€ 0,00</b>	<b>€ 9.537,28</b>
<b>COSTI ISTITUZIONALI</b>		
Spese per progetti ed iniziative	€ 115.000,00	€ 98.765,03
<b>TOTALE (C)</b>	<b>€ 115.000,00</b>	<b>€ 98.765,03</b>
<b>TOTALE COMPLESSIVO (A-B-C)</b>	<b>€ 0,00</b>	<b>€ 2.887,69</b>

<b>RIEPILOGO GENERALE ATTIVITA' FORMATIVE REALIZZATE</b>	<b>N. ORE</b>	<b>PARTECIPANTI</b>
<b>AREA FORMAZIONE ABILITANTE</b>	<b>3.482</b>	<b>507</b>
<b>AREA FORMAZIONE CONTINUA</b>	<b>1.427</b>	<b>3.027</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 (CORSI DT DIGITAL TOURISM)</li> <li>• AREA ALTRE ATTIVITÀ FORMATIVE (CORSI SU COMMISSIONE)</li> </ul>	<p style="text-align: right;">445</p> <p style="text-align: right;">461</p> <p style="text-align: right;">392</p> <p style="text-align: right;">129</p>	<p style="text-align: right;">1.878</p> <p style="text-align: right;">616</p> <p style="text-align: right;">353</p> <p style="text-align: right;">180</p>
<b>TOTALI</b>	<b>4.909</b>	<b>3.534</b>

ALLEGATO H - CONTO ECONOMICO AZIENDE SPECIALI			
D.P.R. n. 254/2005 (art.68, comma 1)			
VOCI DI COSTO/RICAVO	VALORI AL 31.12.2016	VALORI AL 31.12.2017	%
<b>A) RICAVI ORDINARI</b>			
1) Proventi da servizi	1.102.816,00	874.872,00	-20,67%
2) Altri proventi, rimborsi e variazione lavori in corso	-163.669,75	617,10	-100,38%
4) Contributi regionali o da altri enti pubblici	500.000,00	500.000,00	0,00%
6) Contributo della Camera di Commercio	354.000,00	396.000,00	11,86%
<b>Totale (A)</b>	<b>1.793.146,25</b>	<b>1.771.489,10</b>	<b>-1,21%</b>
<b>B) COSTI DI STRUTTURA</b>			
<b>6) Organi istituzionali</b>			
Organi istituzionali	15.354,50	17.047,00	11,02%
<b>Totale Organi istituzionali</b>	<b>15.354,50</b>	<b>17.047,00</b>	<b>11,02%</b>
<b>7) Personale</b>			
a) competenze al personale	518.909,71	513.311,16	-1,08%
b) oneri sociali	154.239,21	155.015,25	0,50%
c) accantonamenti al T.F.R.	25.859,11	27.399,52	5,96%
d) altri costi	48.552,69	48.832,13	0,58%
<b>Totale Personale</b>	<b>747.560,72</b>	<b>744.558,06</b>	<b>-0,40%</b>
<b>8) Funzionamento</b>			
a) prestazione servizi	222.753,27	237.015,91	6,40%
b) godimento di beni di terzi	10.524,84	4.096,79	-61,08%
c) oneri diversi di gestione	36.494,50	31.183,07	-14,55%
<b>Totale Funzionamento</b>	<b>269.772,61</b>	<b>272.295,77</b>	<b>0,94%</b>
<b>9) Ammortamenti e accantonamenti</b>			
b) immobilizzazioni materiali	6.478,96	7.877,54	21,59%
d) fondi rischi e oneri	30.000,00	30.000,00	0,00%
<b>Totale Ammortamenti e Accantonamenti</b>	<b>36.478,96</b>	<b>37.877,54</b>	<b>3,83%</b>
<b>TOTALE (B)</b>	<b>1.069.166,79</b>	<b>1.071.778,37</b>	
<b>C) COSTI ISTITUZIONALI</b>			
<b>10) Spese per progetti e iniziative</b>	<b>694.322,87</b>	<b>679.727,51</b>	<b>-2,10%</b>
<b>Totale (C) Spese per progetti e iniziative</b>	<b>694.322,87</b>	<b>679.727,51</b>	<b>-2,10%</b>
<b>Risultato della gestione corrente (A-B-C)</b>	<b>29.656,59</b>		
<b>D) GESTIONE FINANZIARIA</b>			
<b>11) Proventi finanziari</b>	<b>2.330,98</b>	<b>6,71</b>	<b>-99,71%</b>
<b>Risultato della gestione finanziaria</b>	<b>2.330,98</b>	<b>6,71</b>	<b>-99,71%</b>
<b>E) GESTIONE STRAORDINARIA</b>			
<b>13) Proventi straordinari</b>	<b>34,25</b>	<b>0,00</b>	<b>-100,00%</b>
<b>14) Oneri straordinari</b>	<b>3.731,77</b>	<b>439,39</b>	<b>-88,23%</b>
<b>Risultato della gestione straordinaria</b>	<b>-3.697,52</b>	<b>-439,39</b>	<b>-88,12%</b>
<b>Disav./Avanzo econ. d'eserciz. (A-B-C+/-D+/-E+/-F)</b>	<b>28.290,05</b>	<b>19.550,54</b>	<b>-30,89%</b>

ALLEGATO I - STATO PATRIMONIALE AZIENDE SPECIALI D.P.R. n. 254/2005 (art.68, comma1)			
ATTIVO	VALORI AL 31.12.2016	VALORI AL 31.12.2017	%
<b>A) IMMOBILIZZAZIONI</b>			
a) Immateriali	0,00	0,00	-
b) Materiali			
Impianti, terreni e fabbricati	5.126,20	3.712,60	-27,58%
Attrezzat. non informatiche	1.561,69	11.334,90	625,81%
Arredi, mobili e altri beni	6.018,98	29.844,21	395,84%
<b>Totale immobilizzazioni Materiali</b>	<b>12.706,87</b>	<b>44.891,71</b>	<b>253,29%</b>
<b>TOTALE IMMOBILIZZAZIONI (TOTALE A)</b>	<b>12.706,87</b>	<b>44.891,71</b>	<b>253,29%</b>
<b>B) ATTIVO CIRCOLANTE</b>			
d) Crediti di funzionamento			
Crediti v/CCIAA	464.000,00	236.000,00	-49,14%
Crediti per servizi c/terzi	52.379,51	78.385,51	49,65%
Crediti diversi, verso altri e tributari	43.645,29	60.900,61	39,54%
Anticipi a fornitori	0,00	2.005,68	100,00%
<b>Totale crediti di funzionamento</b>	<b>560.024,80</b>	<b>377.291,80</b>	<b>-32,63%</b>
e) Disponibilità liquide			
Banca c/c	329.292,19	512.468,99	55,63%
Depositi postali e contanti	2.189,21	1.859,29	-15,07%
<b>Totale disponibilità liquide</b>	<b>331.481,40</b>	<b>514.328,28</b>	<b>55,16%</b>
<b>TOTALE ATTIVO CIRCOLANTE (TOTALE B)</b>	<b>891.506,20</b>	<b>891.620,08</b>	<b>0,01%</b>
<b>C) RATEI E RISCONTI ATTIVI</b>			
Risconti attivi	4.167,22	3.142,01	-24,60%
<b>TOTALE RATEI E RISCONTI ATTIVI (TOTALE C)</b>	<b>4.167,22</b>	<b>3.142,01</b>	<b>-24,60%</b>
<b>TOTALE ATTIVO</b>	<b>908.380,29</b>	<b>939.653,80</b>	<b>3,44%</b>
<b>D) CONTI D'ORDINE</b>			0,00%
<b>TOTALE GENERALE ATTIVO</b>	<b>908.380,29</b>	<b>939.653,80</b>	<b>3,44%</b>
<b>A) PATRIMONIO NETTO</b>			
Patrimonio netto - F.do acq. patrim. - Riserve	396.125,38	424.415,43	7,14%
Avanzo/Disavanzo economico esercizio	28.290,05	19.550,54	-30,89%
<b>Totale patrimonio netto</b>	<b>424.415,43</b>	<b>443.965,97</b>	<b>4,61%</b>
<b>C) TRATTAMENTO DI FINE RAPPORTO</b>			
F.do trattamento di fine rapporto	188.573,18	213.802,26	13,38%
<b>TOT. F.DO TRATT. FINE RAPPORTO</b>	<b>188.573,18</b>	<b>213.802,26</b>	<b>13,38%</b>
<b>D) DEBITI DI FUNZIONAMENTO</b>			
Debiti v/fornitori	62.089,58	59.871,57	-3,57%
Debiti tributari e previdenziali	93.742,35	95.945,24	2,35%
Debiti v/dipendenti	51.758,13	51.549,32	-0,40%
Debiti diversi	10.793,72	2.802,22	-74,04%
Clienti c/anticipi	800,00	0,00	-100,00%
<b>TOTALE DEBITI DI FUNZIONAMENTO</b>	<b>219.183,78</b>	<b>210.168,35</b>	<b>-4,11%</b>
<b>E) FONDI PER RISCHI ED ONERI</b>			
Altri fondi	76.207,90	71.717,22	-5,89%
<b>TOT. F.DI PER RISCHI ED ONERI</b>	<b>76.207,90</b>	<b>71.717,22</b>	<b>-5,89%</b>
<b>TOTALE PASSIVO</b>	<b>483.964,86</b>	<b>495.687,83</b>	<b>2,42%</b>
<b>TOTALE PASSIVO E PATRIMONIO NETTO</b>	<b>908.380,29</b>	<b>939.653,80</b>	<b>3,44%</b>
<b>G) CONTI D'ORDINE</b>			
<b>TOTALE GENERALE PASSIVO</b>	<b>908.380,29</b>	<b>939.653,80</b>	<b>3,44%</b>