

Accademia d'Impresa

---

# Relazione sulla gestione e quadro di sintesi delle attività Esercizio 2021



CAMERA  
DI COMMERCIO  
INDUSTRIA  
ARTIGIANATO  
E AGRICOLTURA  
DI TRENTO

*Pronti all'impresa*

## L'ATTIVITA' DI ACCADEMIA D'IMPRESA - ANNO 2021

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 2020, 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.

## **L'attività formativa nel secondo anno dell'emergenza sanitaria**

Il 2021 ha visto il perdurare delle restrizioni dovute all'emergenza sanitaria, che hanno messo in difficoltà il regolare svolgimento delle attività formative, sia sul fronte organizzativo che su quello della disponibilità delle imprese alla formazione in una fase storica così complessa.

Rispetto al 2020, peraltro, si è potuto capitalizzare e mettere a frutto l'esperienza messa in campo da Accademia d'Impresa nell'anno precedente, sul fronte di tutte quelle iniziative idonee a garantire la realizzazione in sicurezza dei corsi di formazione nell'ambito di una programmazione particolarmente attenta alle esigenze del tessuto imprenditoriale trentino.

Le iniziative messe in campo da Accademia d'Impresa per garantire la continuità dell'offerta formativa, anche in assenza delle condizioni migliori per poterla erogare, hanno infatti consentito di:

- dare risposta a quanti necessitavano di titoli abilitanti alle professioni, presidiando la continuità delle iniziative formative (SVA, Agenti immobiliari, Agenti di commercio) e l'organizzazione – su iniziativa di Accademia d'Impresa – degli esami di abilitazione con modalità a distanza;
- procedere con le attività formative relative al conseguimento del titolo di "Maestro Artigiano";
- erogare alle imprese trentine, insieme alla Camera di Commercio I.A.A. di Trento, corsi di formazione gratuita per la neoimprenditorialità e per l'aggiornamento continuo (progetto "Pronti all'impresa con la formazione"), intercettando un numero elevato di persone ed imprese;
- avviare un progetto pluriennale di alta formazione manageriale ("PMI ACADEMY");
- organizzare il primo Master trentino per le aspiranti imprenditrici (Master WOW);
- realizzare seminari online sui temi delle produzioni tipiche trentine, del digital marketing, dell'imprenditoria femminile, del management d'impresa.
- riprendere nella seconda parte dell'anno la formazione per la cultura di prodotto e di territorio presso Palazzo Roccabruna, sul territorio e nelle scuole, con un programma particolarmente intenso di attività.

## **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 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.

I corsi di formazione abilitante nel periodo gennaio - dicembre 2021 sono stati 20, accogliendo i bisogni formativi di 257 persone.

Più in dettaglio:

- 13 edizioni del corso "Somministrazione e vendita alimenti" (SVA), 7 edizioni realizzate a Trento e 6 nei Comuni di Arco, Cles, Rovereto, Pergine, Tione, per un totale di 1.625 ore complessive di docenza. I partecipanti ai corsi nelle 13 edizioni sono stati complessivamente 153.
- 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 29.
- 4 edizioni del corso "Agenti d'affari in mediazione settore immobili" per un totale di 576 ore complessive di docenza. I partecipanti sono stati complessivamente 75.

## 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 Artigianato e Commercio – Ufficio attività commerciali e artigianali.

Nello specifico la Camera di Commercio, attraverso la sua Azienda speciale Accademia d'Impresa, si occupa delle seguenti attività:

- progettazione dei profili professionali;
- progettazione percorso formativo (area gestione d'impresa, area insegnamento del mestiere e area tecnico-professionale);
- 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;
- realizzazione dei corsi di formazione relativi all'area tecnico-professionale, per i profili concordati con il Servizio Artigianato;
- corsi di aggiornamento.

Nel 2021 si è svolta la seguente attività:

- maestro artigiano acconciatore 1 e 2 – realizzazione del percorso formativo relativo all'area tecnico-professionale
- maestro artigiano pittore edile – realizzazione del percorso formativo relativo all'area gestione d'impresa
- progettazione del profilo di qualificazione professionale e del percorso formativo relativo al Maestro Artigiano e Maestro Professionale Birraio
- n. 3 corsi di aggiornamento per Maestri Artigiani:
  - Dal passaparola tradizionale alla comunicazione digitale. Le nuove frontiere del marketing
  - Pianifico, gestisco, controllo l'aspetto finanziario della mia impresa
  - Officina del futuro. Nuove generazioni, maestri e mestieri

## **AREA FORMAZIONE CONTINUA**

### **Formazione per la crescita e l'aggiornamento delle competenze nelle imprese e per le persone**

L'area Formazione Continua di Accademia d'Impresa sviluppa progetti formativi finalizzati all'aggiornamento e alla specializzazione delle competenze professionali degli operatori turistici e commerciali con l'obiettivo di:

- incrementare conoscenze e competenze per far fronte ai continui cambiamenti di mercato, tecnologici e sociali, adeguando la propria professionalità alle richieste del mercato e ai cambiamenti in atto;
- incrementare il livello di digitalizzazione delle imprese e favorire la loro propensione alla promozione e commercializzazione in rete dei prodotti e dei servizi.

Accademia d'Impresa ha prestato grande attenzione alla mediazione tra obiettivi formativi ed esigenze degli operatori economici, cercando di:

- progettare iniziative prevalentemente di breve/media durata, tenendo in considerazione il tempo limitato che i potenziali fruitori possono mettere a disposizione per la loro formazione;
- contestualmente, offrire anche una proposta formativa di più ampio respiro, che consenta alle imprese di poter approfondire tematiche relative al management d'impresa;
- organizzare percorsi formativi su aree tematiche specifiche che possano essere fruiti per intero o per singoli moduli, contemplando così la possibilità di soddisfare esigenze diverse;
- individuare metodologie didattiche attive e partecipative, attraverso esercitazioni, case history e forme laboratoriali che facilitino l'apprendimento.

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, degustazioni guidate, e divulgazione online, con l'obiettivo di diffondere la cultura enogastronomica, la promozione e l'utilizzo dei prodotti locali.

Nel corso del 2021 si sono realizzate le seguenti attività formative:

- *Un anno con la cucina trentina*, incontri a tema sui piatti della tradizione trentina condotti da chef professionisti con la proposta di ricette tradizionali, rivisitate anche in modo innovativo, rivolti principalmente ad appassionati, ma anche a operatori della ristorazione.

Nel 2021 sono stati realizzati 6 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.

Inoltre sono stati realizzati altri 7 corsi per recuperare corsi non realizzati a causa della pandemia nell'anno precedente: la 2<sup>a</sup> edizione di Pesce d'aprile, la 2<sup>a</sup> edizione di Polenta e coniglio, 3 edizioni di Patata di montagna, 2 edizioni di Dolci dell'estate/di Natale.

- *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.
- 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. Gli incontri prevedono 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 2021 sono stati realizzati 4 corsi: Crudità di pesce d'acqua dolce, Vantaggi delle produzioni locali, Le carni bovine, Il riso italiano di qualità.

- *La cucina di territorio.* Corsi per operatori della ristorazione. Questa proposta formativa 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 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, anche nel 2021 sono state organizzate 3 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 formazione continua per i B&B di Qualità in Trentino.* Prosegue la collaborazione con l'Associazione B&B di Qualità in Trentino con la realizzazione del 2021 di 5 corsi sui seguenti temi: i canali social e internet, foto e video per la comunicazione online, i dolci lievitati per la colazione, la disciplina fiscale, come rendere la camera accogliente.
- *Il Piacere del Gusto,* corsi rivolti ad operatori del settore della ristorazione, della vendita e della distribuzione alimentare, ma anche a semplici consumatori e appassionati di enogastronomia, interessati a valorizzare in cucina prodotti di qualità. Nel 2021 si è approfondita con 4 corsi la conoscenza di: La pasticceria moderna 2° livello (2 edizioni); Erbe selvatiche commestibili: dalla raccolta spontanea al giardino alimurgico, teoria e pratica per conoscerle, raccogliere ed utilizzarle; Nuovi format di lusso nella cucina vegetariana e del territorio; Specialità di lago e di mare da portare in tavola.
- *Il senso del gusto ed esperienze pratiche di dinamismo sensoriale,* laboratori didattici per scoprire come funzionano i nostri sensi nell'assaggio del vino. Durante il corso i partecipanti hanno potuto approfondire le proprie capacità di riconoscimento gustativo attraverso le sensazioni percepite durante la degustazione del vino.
- *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.
- *La birra,* laboratorio didattico per imparare a conoscerla e a degustarla. Durante il corso i partecipanti hanno imparato la tecnica di degustazione della birra per conoscere, attraverso i colori e i profumi, le piacevoli sensazioni che ci offre questo prodotto, gli stili birrai che caratterizzano le birre nazionali e internazionali e le caratteristiche sensoriali che distinguono le birre artigianali dalle produzioni industriali.



- *Metodo Classico: il mito incontrastato delle bollicine.* Durante il percorso sono state illustrate le caratteristiche del METODO CLASSICO e le differenze rispetto agli altri spumanti, individuando gli elementi che caratterizzano il prodotto partendo dalla viticoltura, i processi di vinificazione e le tecniche legate al metodo di produzione sia in ambito nazionale che nelle produzioni estere.
- *I prodotti trentini in webinar.* Nel 2021 sono stati realizzati 3 eventi sui seguenti prodotti: birra, mela, riso italiano. Queste iniziative online hanno permesso di mantenere in primavera una continuità nelle proposte per gli utenti di Accademia d'Impresa.
- *Sapori d'autunno. Mele, patate, zucca, castagne e funghi interpreti dei menù autunnali.* Corso di cucina su commissione della Strada della Mela e dei Sapori delle Valli di Non e di Sole, rivolto agli operatori soci della Strada.
- *Il formaggio nel piatto: dal taglio alla presentazione.* Corso sul taglio del formaggio realizzato in collaborazione con la Strada dei Formaggi delle Dolomiti
- *Trento Doc & Finger Food con i prodotti del Trentino.* Corso realizzato su commissione del Circolo Ricreativo di ITAS Assicurazioni.
- *Fare innovazione nell'enogastronomia.* 4 incontri realizzati online e rivolti ai soci delle tre Strade: della mela, del vino e dei formaggi.

## ***Porta i prodotti trentini a scuola - Corsi rivolti agli studenti e ai docenti delle scuole***

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*, il percorso prevede l'avvicinamento dei bambini alla conoscenza del territorio e dei suoi prodotti agroalimentari attraverso la loro degustazione e la messa in scena di una storia, che ha come protagonisti proprio i prodotti tipici del Trentino: salumi, formaggi, ortofrutta, farina da polenta, trota e salmerino e miele. Nel 2021 sono state realizzate 19 edizioni del corso.
- *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 2021 è stata coinvolta una classe dell'Istituto Agrario di S. Michele a/A e l'Istituto Comprensivo Bassa Anaunia di Tuenno.
- *I prodotti del Trentino testimoni del gusto*. Corso di educazione sensoriale ed alimentare per studenti degli Istituti Professionali Alberghieri (Riva del Garda, Ossana, Levico e Rovereto), 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

I corsi inseriti all'interno dell'area formativa "Aggiornamento competenze e innovazione" hanno avuto come obiettivo quello di supportare gli imprenditori e le aziende nell'aggiornamento e nello sviluppo di nuove competenze per essere in grado di cogliere le opportunità di un mercato in continua evoluzione.

Nello specifico, l'attività formativa proposta è stata suddivisa nelle seguenti aree:

- *PMI Academy*, percorso innovativo che si propone di contribuire in modo pratico alla crescita dell'impresa, attraverso strumenti utili e di immediata applicazione per affrontare le complesse sfide quotidiane. Nel 2021 sono stati realizzati tre Master sulle seguenti tematiche: Gestione finanziaria e controllo di gestione, Customer Experience e digital marketing, Open management.
- *Dialoghi con l'impresa*, sono stati realizzati 16 seminari online rivolti alle MPMI di approfondimento sulle tematiche del management.
- *Pronti all'impresa con la formazione (2 edizioni)*, 14 corsi gratuiti online suddivisi in 4 aree formative: strategia e innovazione, gestione economico-finanziaria, risorse umane e comunicazione, marketing. I corsi sono stati pensati per orientare nelle diverse aree specificate i giovani e nuovi imprenditori, i dipendenti che vogliono o devono iniziare un percorso di crescita in azienda, e tutti coloro che comunque abbiano l'esigenza o la curiosità di conoscere aspetti anche basilari di avvio e gestione dell'impresa.
- *Webinar Nuova Impresa*, svolto in collaborazione con l'Ufficio Anagrafe Commerciale e l'Ufficio Innovazione e Sviluppo della CCIAA e con l'Ufficio Bandi di Trentino Sviluppo, rivolto a neo e aspiranti imprenditori.
- *Fare impresa al femminile*, proposta formativa pensata per le donne che desiderano essere più preparate nella gestione di un'azienda e che vogliono migliorare o ripensare il proprio progetto professionale. L'attività si è aperta con un webinar sul tema della leadership al femminile: *Gocce di leadership* in cui è stata presentata la prima edizione del *Master WOW Work out, women!*. Le adesioni al Master, per la partecipazione al quale era prevista una selezione sulla base della motivazione alla partecipazione, sono state molto numerose, poco meno di 60 per i 12 posti disponibili. Questo ha permesso di avere un gruppo molto motivato e realmente intenzionato a lavorare sul progetto d'impresa, ma allo stesso tempo ci ha fatto conoscere donne interessate alla creazione di imprese. Per questo nel mese di aprile abbiamo proposto il ciclo di incontri, *WOW in rete*, un incontro a settimana on line, in cui si sono proposti temi di interesse per l'imprenditoria e il lavoro al femminile con i nostri docenti, imprenditrici e manager di successo e autrici e autori di libri.

- *Empowerment e leadership*, sono stati realizzati due percorsi formativi, il primo aveva come obiettivo quello di promuovere l'azienda come "il miglior luogo di lavoro possibile" creando un ritorno economico interno ed esterno e attrarre talenti, il secondo si è configurato come un laboratorio per nuovi manager, con l'obiettivo di sviluppare la consapevolezza del ruolo di capo e le competenze necessarie per gestire al meglio i propri collaboratori, motivarli, riconoscerli, farli crescere, comprendendo in modo adeguato il cambiamento di ruolo.
- *Strumenti per l'impresa*, corsi di breve durata e di veloce fruizioni. I corsi inseriti all'interno di quest'area hanno riscontrato un grande interesse da parte degli operatori. Sono stati proposti 9 corsi su diverse tematiche legate all'innovazione e per 4 di questi sono state realizzate 2 edizioni per rispondere alla richiesta pervenuta dalle aziende.
- *Formazione per Micologi*, l'attività formativa rivolta ai micologi, che Accademia svolge dal 2010 su delega della Provincia in collaborazione con il Gruppo Micologico "G. Bresadola" di Trento, ha visto quest'anno 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 49 partecipanti, provenienti da tutta Italia, che hanno alternato momenti teorici in aula ad escursioni sul territorio per la raccolta di materiale fungino.
- *Al servizio del cliente*, sono stati realizzati due percorsi formativi, il primo sulla gestione della vendita: le diverse tecniche di vendita per una corretta gestione della trattativa, il secondo sulla gestione del colloquio: come costruire una comunicazione chiara orientata all'obiettivo finale.

## 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 DB Digital Business e DT Digital Tourism*: continuando i lavori iniziati nel biennio precedente, il 2021 ha visto l'erogazione di un'attività formativa in grado di rispondere ai fabbisogni delle imprese di tutti i settori economici, soprattutto in ottica dei cambiamenti economico sociali dovuti dalla pandemia.

Il progetto ha perseguito i seguenti obiettivi:

- rafforzare la consapevolezza di una corretta presenza online delle aziende trentine, partendo da una conoscenza approfondita di tutto l'ecosistema Internet;
- incentivare alla resilienza degli imprenditori nei confronti delle dinamiche digitali
- sviluppare una riflessione sul comportamento dei consumatori, degli schemi ricorrenti di comunicazione e marketing;
- aiutare le imprese a introdurre strategie e strumenti digitali, per sfruttare al meglio tutte le potenzialità che il mondo digitale mette a disposizione;
- restituire al sistema informazioni sulle dinamiche in atto, soprattutto rispetto ai problemi emergenti e ancora poco conosciuti relativi al digital marketing e alla progettazione strategica dei loro sistemi di comunicazione.

Per il progetto DB Digital Business – DT Digital Tourism sono stati sviluppate diverse azioni, così suddivise:

- o *Affiancamenti formativi personalizzati*: Accademia d'Impresa promuove l'attività di affiancamento formativo individuale sulle tematiche del digital marketing. L'obiettivo generale è quello di favorire la promo-commercializzazione dei servizi e dei prodotti delle MPMI. Nel 2020 l'attività è andata a rilento causa mancati numeri derivanti dalla pandemia, e questo è stata causa del mancato svolgimento dell'attività in maniera diffusa durante il 2021, che ha visto coinvolte 10 aziende.

- *Corsi a catalogo.* Durante il 2021 sono stati erogati tutti i corsi presentati nelle linee programmatiche, sia nell'area "digitalizza la tua impresa" sia in quella di "strumenti per l'impresa". I numeri raggiunti sono i seguenti: Digital marketing SEO, SEM e GOOGLE ADS per il turismo, 16 ore, 5 partecipanti; Facebook Marketing, 8 ore, 13 partecipanti; Instagram Marketing, 12 ore, 16 partecipanti; Automation Marketing, 12 ore, 5 partecipanti; Local SEO: le potenzialità di Google My Business, 4 ore, 20 partecipanti; Vendere su Amazon: i Marketplace per l'Italia e l'estero, 8 ore, 14 partecipanti; Whatsapp e Telegram per il business (2 Edizioni), 4 ore, 42 partecipanti; Business Manager di Facebook (2 Edizioni), 4 ore, 25 partecipanti; LinkedIn: uno strumento al servizio delle aziende, 8 ore, 11 partecipanti; Google Analytics e Google Data Studio, 8 ore, 8 partecipanti e Da Google Adwords a Google Ads, 8 ore, 6 partecipanti.
  
- *Marketing in un mondo digitale:* rispetto al 2020, il corso durante il 2021 ha avuto un'evoluzione. Il livello introduttivo ha visto un'edizione "classica" a cui hanno partecipato 9 imprenditori per un totale di 16 ore. Nel secondo semestre il primo livello è diventata l'offerta formativa presente nell'area "marketing e digital marketing" di Pronti all'impresa con la formazione. Qui sono state svolte due edizioni da 14 ore suddivise in quattro appuntamenti per edizione. Nel dettaglio, gli appuntamenti hanno raggiunto questi numeri:
  - Dal marketing alla comunicazione online. Capire il cliente e il suo percorso d'acquisto – 22 partecipanti
  - Attrarre e coinvolgere. I social network e il passaparola online – 19 partecipanti
  - Informare e convincere. I motori di ricerca e le domande degli utenti – 16 partecipanti
  - Da utente a cliente. Il sito web aziendale come spazio di conversione – 16 partecipanti

Nel 2021 è stato proposto anche un corso formativo più avanzato, sulle tematiche dell'email marketing, dell'advertising online e dell'analisi dei dati: Marketing in un mondo digitale, 2° livello. Sono state erogate sei edizioni del corso, da 12 ore l'una, che hanno visto il coinvolgimento di 53 partecipanti.
  
- *Collaborazioni e progetti speciali.* Durante il 2021 ci sono state numerose collaborazioni con altri enti sul territorio e istituti superiori. Nel dettaglio, L'ApT di Rovereto ha chiesto la progettazione e l'erogazione di due edizioni di "marketing in un mondo digitale": il primo livello, da 12 ore di corso, ha raggiunto i 26 partecipanti, mentre il 2° livello, da 9 ore, è stato seguito da 12 imprenditori.

L'impegno con gli istituti superiori ha invece visto l'erogazione di un corso di due ore di "introduzione al digital marketing turistico" per l'Istituto Pilati di Cles dove hanno partecipato due classi del ciclo triennale.

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

- *CFP Alberghiero di Ossana*, corsi 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.
- *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.

Trento, 23 marzo 2022

Il Presidente del Consiglio di Amministrazione  
f.to Natale Rigotti

**BILANCIO AL 31.12.2021**  
**ALLEGATO G PREVENTIVO ECONOMICO E CONSUNTIVO**  
**AZIENDE SPECIALI (art. 67, comma 1 - DPR 254)**

VOCI DI COSTO/RICAVO	FUNZIONAMENTO		FORMAZIONE ABILITANTE ACCORDO DI PROGRAMMA artt. 22 e 23		FORMAZIONE CONTINUA						TOTALE		
	PREVENTIVO	CONSUNTIVO	PREVENTIVO	CONSUNTIVO	ALTRE ATTIVITA' FORMATIVE		CULTURA DI PRODOTTO E DI TERRITORIO		AGGIORNAMENTO COMPETENZE E INNOVAZIONE		PREVENTIVO	CONSUNTIVO	
					PREVENTIVO	CONSUNTIVO	PREVENTIVO	CONSUNTIVO	PREVENTIVO	CONSUNTIVO			
<b>RICAVI ORDINARI</b>													
Quote d'iscrizione			€ 68.200,00	€ 67.450,00	€ 7.300,00	€ 4.700,00	€ 22.600,00	€ 36.750,00	€ 75.900,00	€ 57.380,00	€ 174.000,00	€ 166.280,00	
Ricavi per servizi di formazione			€ 520.000,00	€ 510.000,00	€ 100.000,00	€ 102.800,00	0	€ 1.260,00	0	0	€ 620.000,00	€ 614.060,00	
Proventi da servizi			€ 588.200,00	€ 577.450,00	€ 107.300,00	€ 107.500,00	€ 22.600,00	€ 38.010,00	€ 75.900,00	€ 57.380,00	€ 794.000,00	€ 780.340,00	
Altri proventi o rimborsi	€ 0,00	€ 12,50										€ 12,50	
Contributi da organismi comunitari													
Contributi regionali o da altri enti pubbl	€ 500.000,00	€ 500.000,00									€ 500.000,00	€ 500.000,00	
Altri contributi	€ 0,00	€ 535,55									€ 0,00	€ 535,55	
Contributo Camera di Commercio	€ 650.000,00	€ 535.000,00									€ 650.000,00	€ 535.000,00	
Proventi finanziari e straordinari	€ 0,00	€ 11,17									€ 0,00	€ 11,17	
<b>TOTALE (A)</b>	<b>€ 1.150.000,00</b>	<b>€ 1.035.559,22</b>	<b>€ 588.200,00</b>	<b>€ 577.450,00</b>	<b>€ 107.300,00</b>	<b>€ 107.500,00</b>	<b>€ 22.600,00</b>	<b>€ 38.010,00</b>	<b>€ 75.900,00</b>	<b>€ 57.380,00</b>	<b>€ 1.944.000,00</b>	<b>€ 1.815.899,22</b>	
<b>COSTI DI STRUTTURA</b>													
Organi istituzionali	€ 19.500,00	€ 15.408,08									€ 19.500,00	€ 15.408,08	
Personale	€ 385.000,00	€ 362.022,45	€ 175.000,00	€ 207.155,48	€ 10.000,00	€ 35.329,70	€ 280.000,00	€ 266.475,25	€ 95.000,00	€ 87.508,58	€ 945.000,00	€ 958.491,46	
Funzionamento	€ 343.000,00	€ 225.851,46		€ 49.482,11		€ 12.488,01		€ 4.507,11		€ 19.191,95	€ 343.000,00	€ 311.520,64	
Ammortamenti e accantonamenti	€ 25.500,00	€ 24.767,76									€ 25.500,00	€ 24.767,76	
Oneri finanziari e straordinari	€ 2.000,00										€ 2.000,00	€ 0,00	
<b>TOTALE (B)</b>	<b>€ 775.000,00</b>	<b>€ 628.049,75</b>	<b>€ 175.000,00</b>	<b>€ 256.637,59</b>	<b>€ 10.000,00</b>	<b>€ 47.817,71</b>	<b>€ 280.000,00</b>	<b>€ 270.982,36</b>	<b>€ 95.000,00</b>	<b>€ 106.700,53</b>	<b>€ 1.335.000,00</b>	<b>€ 1.310.187,94</b>	
<b>COSTI ISTITUZIONALI</b>													
Spese per progetti ed iniziative		€ 0,00	€ 414.400,00	€ 320.511,76	€ 48.800,00	€ 51.057,90	€ 53.600,00	€ 60.603,44	€ 92.200,00	€ 66.204,75	€ 609.000,00	€ 498.377,85	
<b>TOTALE (C)</b>	<b>€ 0,00</b>	<b>€ 0,00</b>	<b>€ 414.400,00</b>	<b>€ 320.511,76</b>	<b>€ 48.800,00</b>	<b>€ 51.057,90</b>	<b>€ 53.600,00</b>	<b>€ 60.603,44</b>	<b>€ 92.200,00</b>	<b>€ 66.204,75</b>	<b>€ 609.000,00</b>	<b>€ 498.377,85</b>	
<b>TOTALE COMPLESSIVO (A-B-C)</b>	<b>€ 375.000,00</b>	<b>€ 407.509,47</b>	<b>-€ 1.200,00</b>	<b>€ 300,65</b>	<b>€ 48.500,00</b>	<b>€ 8.624,39</b>	<b>-€ 311.000,00</b>	<b>-€ 293.575,80</b>	<b>-€ 111.300,00</b>	<b>-€ 115.525,28</b>	<b>€ 0,00</b>	<b>€ 7.333,43</b>	



AREA FORMAZIONE ABILITANTE				
Iniziativa	Obiettivi	Periodo	Ore	Partecipanti
Somministrazione e Vendita Alimenti 13 edizioni di cui: 7 edizioni realizzate a Trento 1 edizione a Pergine, Cles, Tione, Arco 2 edizioni Rovereto	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. 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. Sensibilizzare i partecipanti alle problematiche della qualità, dell'orientamento al cliente e del soddisfacimento delle aspettative dei consumatori.	gennaio – dicembre 2021	1.625	153
Agenti e rappresentanti di commercio 2 edizioni	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. 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.	febbraio – dicembre 2021	200	29
Agenti d'affari in mediazione settore immobiliare e ortofrutticolo 5 edizioni di cui: 4 edizioni immobiliari 1 edizione immobiliari/ortofrutticolo	Il corso prepara il candidato per sostenere l'esame di abilitazione per l'esercizio dell'attività di agenti d'affari in mediazione nel settore immobiliare. È volto a garantire la necessaria professionalità ed il relativo requisito di legge per coloro che intendono avviare o gestire attività nei settori dell'intermediazione immobiliare.	febbraio – dicembre 2021	756	75
Maestro Artigiano Acconciatore 1 e 2 (area tecnico professionale)	Il titolo di Maestro Artigiano è previsto dalla L.P. n.11/2002 e prevede il raggiungimento di due obiettivi:	gennaio–novembre 2021	260	18

Maestro Artigiano Pittore edile (area gestione d'impresa)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- favorire un rafforzamento della qualificazione professionale, arrivando ad una certificazione di eccellenza imprenditoriale e tecnico professionale;</li> <li>- favorire la trasmissione delle conoscenze del mestiere.</li> </ul>	aprile-dicembre 2021	112	13
<p>Maestro Artigiano. Corsi di aggiornamento:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Dal passaparola tradizionale alla comunicazione digitale. Le nuove frontiere del marketing</li> <li>- Non è solo cosa da commercialisti. Pianifico, gestisco, controllo l'aspetto finanziario della mia impresa</li> <li>- Officina del futuro. Nuove generazioni, maestri e mestieri</li> </ul>	I bisogni formativi emersi nei focus group realizzati nel 2020 hanno evidenziando la consapevolezza nei maestri artigiani dell'importanza, per restare concorrenziali sul mercato, del continuare a rimanere aggiornati, proprio perché il solo "saper fare" non basta. I corsi proposti hanno avuto come obiettivo quello di rafforzare conoscenze e competenze per colmare gap e criticità nella gestione d'impresa.	<p>9 ottobre 2021</p> <p>6 novembre 2021</p> <p>29 novembre 2021</p>	<p>7</p> <p>7</p> <p>8</p>	<p>15</p> <p>16</p> <p>16</p>
		<b>TOTALE</b>	<b>2.975</b>	<b>335</b>

**BILANCIO AL 31.12.2021**  
**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. 22 e 23	
	PREVENTIVO	CONSUNTIVO
<b>RICAVI ORDINARI</b>		
<i>Quote d'iscrizione</i>	€ 68.200,00	€ 67.450,00
<i>Ricavi per servizi di formazione</i>	€ 520.000,00	€ 510.000,00
Proventi da servizi	€ 588.200,00	€ 577.450,00
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>€ 588.200,00</b>	<b>€ 577.450,00</b>
<b>COSTI DI STRUTTURA</b>		
Organi istituzionali		
Personale	€ 175.000,00	€ 207.155,48
Funzionamento		€ 49.482,11
Ammortamenti e accantonamenti		
Oneri finanziari e straordinari		
<b>TOTALE (B)</b>	<b>€ 175.000,00</b>	<b>€ 256.637,59</b>
<b>COSTI ISTITUZIONALI</b>		
Spese per progetti ed iniziative	€ 414.400,00	€ 320.511,76
<b>TOTALE (C)</b>	<b>€ 414.400,00</b>	<b>€ 320.511,76</b>
<b>TOTALE COMPLESSIVO (A-B-C)</b>	<b>-€ 1.200,00</b>	<b>€ 300,65</b>

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

Iniziativa	Obiettivi	Periodo	Ore	Partecipanti
<p><i>Un anno con la cucina trentina.</i> Laboratori di cucina sui piatti della tradizione trentina (6 corsi previsti per il 2021 + 7 corsi per recuperi quote da 2020: -2^edizione Pesce d'aprile, -2^edizione Polenta e coniglio, -3 edizioni Patata di montagna, -2 edizioni Dolci dell'estate/di Natale)</p>	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.	aprile-dicembre 2021	18/2021 21/2020	52/2021 59/2020
Strada dei formaggi – corso ONAF 1° livello	Un corso abilitante di primo livello per formare un gruppo di esperti nell'assaggio dei formaggi, con la capacità di formulare una valutazione dei caratteri organolettici dei prodotti per favorirne la conoscenza e la diffusione. Il corso, svolto su richiesta della Strada dei formaggi, rispondeva all'esigenza di avere sul territorio persone con il riconoscimento di "esperto assaggiatore di formaggi di primo livello", così da dare ulteriore valore alle iniziative del territorio vocato alla produzione dei formaggi	ottobre – novembre 2021	30	27
<p><i>Corsi in collaborazione con l'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche di Pollenzo</i> (4 corsi): -Crudità di pesce d'acqua dolce -Vantaggi delle produzioni locali -Le carni bovine -Il riso italiano di qualità</p>	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.	maggio-novembre 2021	32	73
<i>La cucina di territorio.</i> Corso per operatori: Mela, patata, broccoli e cavoli. I prodotti trentini nei menù d'autunno	Sensibilizzare gli operatori della ristorazione alla valorizzazione delle ricette della tradizione e all'impiego di prodotti del territorio all'interno della loro proposta enogastronomica.	25 e 26 ottobre 2021	8	10
<i>Il vino: dalla vite al bicchiere</i> - Laboratori didattici per imparare a conoscere e degustare il vino (3 edizioni)	Imparare la tecnica di degustazione per conoscere, attraverso le piacevoli sensazioni che si sprigionano dai calici, le diverse tipologie e le caratteristiche dei vini trentini e non solo.	maggio, giugno e settembre 2021	30	47

La formazione continua per i B&B di Qualità in Trentino (5 corsi): i canali social e internet, foto e video per la comunicazione online, i dolci lievitati per la colazione, la disciplina fiscale e come rendere la camera accogliente	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.	gennaio – novembre 2021	21	64
<i>Il piacere del gusto</i> – Formazione per la cultura enogastronomica (4 corsi): -La pasticceria moderna 2° livello (2 edizioni: • 1 online a marzo x10 partecipanti e • 1 in presenza a giugno x12 partecipanti) -Erbe selvatiche commestibili: dalla raccolta spontanea al giardino alimurgico, teoria e pratica per conoscerle, raccogliere ed utilizzarle -Il lusso del gusto – nuovi format di lusso nella cucina vegetariana e del territorio -Sotto il segno dei pesci: specialità di lago e di mare da portare in tavola	Ampliare e aggiornare le conoscenze di operatori della ristorazione, della vendita e della distribuzione alimentare, come pure consumatori evoluti in campo enogastronomico, in tema di enogastronomia, al fine di valorizzare le peculiarità del territorio, attraverso lo sviluppo di contenuti storico-culturali e aspetti sensoriali relativi ai prodotti enogastronomici, con particolare attenzione alla valorizzazione delle produzioni locali.	marzo 2021 giugno 2021  maggio 2021  ottobre 2021  novembre 2021	12 12  12  12  12	10 12  10  8  9
Il senso del gusto ed esperienze pratiche di dinamismo sensoriale. Laboratori didattici per scoprire come funzionano i nostri sensi nell'assaggio del vino	Imparare a riconoscere e descrivere con competenza le sensazioni legate al senso del gusto, sia per via diretta che indiretta, percepite durante l'assaggio del vino. Esplorare il mondo sensoriale ed approfondire le proprie capacità di riconoscimento gustativo attraverso le dinamiche della degustazione.	28, 29 ottobre, 4 e 5 novembre 2021	10	16
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.	23 e 30 settembre, 4 e 11 ottobre 2021	12	17
La birra. Laboratorio didattico per imparare a conoscerla e a degustarla	Imparare la tecnica di degustazione per conoscere, attraverso i colori e i profumi, le piacevoli sensazioni che ci offre questo prodotto, gli stili birrai che caratterizzano le birre nazionali e internazionali e le caratteristiche sensoriali che distinguono le birre artigianali dalle produzioni industriali.	12, 13, 19 e 20 ottobre 2021	10	16

Metodo Classico: il mito incontrastato delle bollicine	Vengono illustrate le caratteristiche del METODO CLASSICO e le differenze rispetto agli altri spumanti, individuando gli elementi che caratterizzano il prodotto partendo dalla viticoltura, i processi di vinificazione e le tecniche legate al metodo di produzione sia in ambito nazionale che nelle produzioni estere.	7, 8, 14 e 15 giugno 2021	12	15
Prodotti trentini in webinar: Chiacchiere alla birra	Saper riconoscere una birra di qualità, come identificare le varie tipologie presenti in Trentino e nel mondo, come si degusta e non solo.	10 febbraio 2021	1	36
Prodotti trentini in webinar: La mela	Conoscere il mondo delle mele, trentine e non, riconoscerne le caratteristiche tipiche e peculiari.	17 febbraio 2021	1	35
Prodotti trentini in webinar: Il riso italiano	Introduzione al riso italiano di qualità per promuovere il corso previsto in autunno in collaborazione con l'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche di Pollenzo.	24 febbraio 2021	1	26
Sapori d'autunno. Mele, patate, zucca, castagne e funghi interpreti dei menù autunnali	Corso di cucina su commissione della Strada della Mela e dei Sapori delle Valli di Non e di Sole, realizzato a Predaia e rivolto agli operatori soci della Strada.	15 e 18 novembre 2021	8	8
Il formaggio nel piatto: dal taglio alla presentazione	Corso sul taglio del formaggio realizzato a Tonadico in collaborazione con la Strada dei Formaggi delle Dolomiti.	25 novembre 2021	7	15
Fare innovazione nell'enogastronomia	Corso di 4 incontri realizzato online e rivolto ai soci delle 3 Strade: della mela, del vino e dei formaggi.	maggio 2021	14	92
		<b>TOTALE PARZIALE</b>	<b>296</b>	<b>657</b>

**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>Studenti</b>
I prodotti trentini vanno a scuola. Proposta formativa per gli studenti delle scuole primarie (19 edizioni)	L'attività formativa prevede l'avvicinamento dei bambini alla conoscenza del territorio e dei suoi prodotti agroalimentari attraverso la degustazione e la messa in scena di una storia fantastica, raccontata da Dina la contadina, che ha come protagonisti proprio i prodotti tipici del Trentino: salumi, formaggi, frutta, verdura, pesci d'acqua dolce e miele.	febbraio-novembre 2021	57	280
Educazione sensoriale e alimentare. Corso di formazione ed aggiornamento per studenti e docenti delle scuole secondarie di primo e secondo grado (Istituto Agrario San Michele a/A, IC Bassa Anaunia di Tuenno)	Il percorso ha l'obiettivo di trasmettere ai ragazzi l'importanza di una alimentazione corretta ed è quindi l'occasione per sollecitare la ricerca di quegli alimenti che rendono la dieta varia ed equilibrata anche attraverso l'utilizzo di prodotti locali. Le attività didattiche, curate da esperti del settore agroalimentare, hanno coinvolto gli studenti con attività di degustazione e di riconoscimento delle caratteristiche dei diversi prodotti.	gennaio - maggio 2021	10	60
I prodotti del Trentino testimoni del gusto. Corso di educazione sensoriale ed alimentare per gli studenti degli Istituti Professionali Alberghieri (Riva del Garda, Ossana, Levico e Rovereto)	Conoscere il territorio attraverso le sue produzioni tramite attività didattiche curate da esperti del settore agroalimentare. Lezioni teoriche sulla cultura del prodotto, dei produttori e del territorio d'origine e attività pratiche di degustazione e di riconoscimento delle caratteristiche dei diversi prodotti locali.	gennaio - dicembre 2021	139	616
		<b>TOTALE</b>	<b>206</b>	<b>956</b>

**BILANCIO AL 31.12.2021**  
**ALLEGATO G**  
**PREVENTIVO ECONOMICO E CONSUNTIVO**  
**AZIENDE SPECIALI (art. 67 comma 1 - DPR 254/2005)**

<b>AREA FORMAZIONE CONTINUA</b>		
VOCI DI COSTO/RICAVO	CULTURA DI PRODOTTO E DI TERRITORIO	
	PREVENTIVO	CONSUNTIVO
<b>RICAVI ORDINARI</b>		
Quote iscrizione	€ 22.600,00	€ 36.750,00
Ricavi per servizi di formazione	€ 0,00	€ 1.260,00
Proventi da servizi	€ 22.600,00	€ 38.010,00
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>€ 22.600,00</b>	<b>€ 38.010,00</b>
<b>COSTI DI STRUTTURA</b>		
Organi istituzionali		
Personale	€ 280.000,00	€ 266.475,25
Funzionamento		€ 4.507,11
Ammortamenti e accantonamenti		
Oneri finanziari e straordinari		
<b>TOTALE (B)</b>	<b>€ 280.000,00</b>	<b>€ 270.982,36</b>
<b>COSTI ISTITUZIONALI</b>		
Spese per progetti ed iniziative	€ 53.600,00	€ 60.603,44
<b>TOTALE (C)</b>	<b>€ 53.600,00</b>	<b>€ 60.603,44</b>
<b>TOTALE COMPLESSIVO (A-B-C)</b>	<b>-€ 311.000,00</b>	<b>-€ 293.575,80</b>



## FORMAZIONE CONTINUA - AREA AGGIORNAMENTO COMPETENZE E INNOVAZIONE

Iniziativa	Obiettivi	Periodo	Ore	Partecipanti
<p><i>PMI Academy:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Gestione finanziaria e controllo di gestione</li> <li>- Customer Experience e digital marketing</li> <li>- Open management</li> </ul>	<p>Progetto di General management ideato appositamente per le PMI del territorio. Sono state attivate tre delle quattro aree previste dal progetto.</p>	marzo – novembre 2021	105	26
<p><i>Webinar nuova impresa</i> (in collaborazione con Ufficio Anagrafe Commerciale della CCIAA di Trento, Ufficio Innovazione e sviluppo della CCIAA di Trento, Trentino Sviluppo ufficio Bandi)</p>	<p>Il webinar ha in particolare l'obiettivo di coinvolgere neo-imprenditori e aspiranti imprenditori per:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- introdurre alle procedure burocratiche e amministrative per avviare una nuova attività</li> <li>- presentare una check-list per l'avvio d'impresa</li> <li>- restituire informazioni su servizi, bandi, contributi e finanziamenti provinciali e nazionali.</li> </ul>	6 ottobre 2021	2	36
<p><i>DIALOGHI CON L'IMPRESA (webinar):</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ogni giorno è il primo giorno: la fatica e il piacere di imparare lavorando per il proprio progetto e per la propria impresa</li> <li>- Sostenibilità delle imprese e sostenibilità del territorio come mix vincente per il futuro</li> <li>- Libera il futuro - quindici lezioni dal digitale per migliorare il nostro mondo (presentazione libro)</li> <li>- Gold mapping il metodo per disegnare il futuro</li> <li>- Digital Marketing per PMI: le novità per innovare</li> <li>- La leadership e l'intelligenza emotiva</li> <li>- Il valore del Work Balance nell'impresa - Produttività, welfare aziendale e benessere organizzativo</li> <li>- Presentazione Bando CCIAA - PID</li> <li>- Digital + PMI (3 incontri con la collaborazione di FBK)</li> <li>- Presentazione Bando CCIAA - Alternanza scuola lavoro</li> <li>- Storytelling, lavorare con le parole per il business</li> <li>- "Come fa l'organizzazione ad essere così come ci appare?": spunti di riflessione per il management</li> </ul>	<p>Seminari online della durata di un'ora e mezza, per l'aggiornamento competenze con l'obiettivo di coinvolgere il maggior numero possibile di imprese del territorio della categoria MPMI, stimolare i partecipanti all'approfondimento delle discipline e dei temi presentati e favorire un'azione di creazione di valore branding intorno al progetto PMI Academy</p>	gennaio – dicembre 2021	27	480

<ul style="list-style-type: none"> <li>- Riflessioni su come dominare i processi decisionali in azienda</li> <li>- I video come strumento/mezzo di comunicazione aziendale</li> <li>- Mindfulness per allenarti ad affrontare il presente e a costruire il futuro</li> <li>- Futuro: Controllo di Gestione e dintorni</li> </ul>				
<p><i>Pronti all'impresa con la formazione (DUE EDIZIONI)</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- L'avvio dell'impresa</li> <li>- Costruire un business plan e rispettarlo: dalla pianificazione al controllo di gestione</li> <li>- Il finanziamento dell'impresa</li> <li>- La gestione del personale subordinato</li> <li>- Creare valore e gestire il rischio: due elementi chiave nella vita dell'imprenditore</li> <li>- La sostenibilità nelle imprese come opportunità di business</li> <li>- Dal marketing alla comunicazione online</li> <li>- Attrarre e coinvolgere: i social network e il passaparola online</li> <li>- Informare e convincere: i motori di ricerca e le domande degli utenti</li> <li>- Da utente a cliente: il sito web aziendale come spazio di conversione</li> <li>- Attrarre talenti e fidelizzare il personale</li> <li>- Innovare la leadership</li> <li>- Saper comunicare non è un dono di natura</li> <li>- I costi dell'insoddisfazione del cliente</li> </ul>	<p>Fornire contenuti formativi e informativi di breve durata e facile accesso su funzioni e competenze basilari per la gestione d'impresa, suddivisi in quattro aree: strategia e innovazione, gestione economico-finanziaria, risorse umane e comunicazione, marketing.</p>	<p>ottobre – dicembre 2021</p>	<p>98</p>	<p>226</p>
<p><i>Fare impresa al femminile:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Gocce di leadership</li> <li>- Master WOW Work out, Women!</li> <li>- WOW in rete</li> </ul>	<p>L'attività si rivolge a:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- le imprenditrici e manager con delle attività on line nelle quali si portano spunti, approfondimenti, docenze per conoscere meglio il tema dell'imprenditoria e del lavoro al femminile</li> <li>- le aspiranti imprenditrici con un Master all'interno del quale si costruisce il business plan dell'idea imprenditoriale dal punto di vista strategico e economico e si lavora per definire il ruolo professionale delle partecipanti</li> </ul>	<p>febbraio – dicembre 2021</p>	<p>112</p>	<p>85</p>

<p><i>Empowerment e leadership:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Employer branding: promuovere la propria azienda per attrarre talenti e per il benessere dei dipendenti</li> <li>- Comincio da capo – Laboratorio per i nuovi manager</li> </ul>	Acquisire le competenze necessarie per il rafforzamento del proprio ruolo e per il successo dell'azienda. Rafforzare le capacità relazionali e motivazionali per essere all'altezza della complessità degli scenari attuali.	ottobre – novembre 2021	14	25
<p><i>Gli strumenti per l'impresa:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Il business manager di Facebook (2 edizioni)</li> <li>- Local SEO: le potenzialità di Google my business</li> <li>- Il recruitment online</li> <li>- Il colloquio di selezione (2 edizioni)</li> <li>- Il goal mapping</li> <li>- Laboratorio delle buone decisioni</li> <li>- Manuale di psicologia per l'azienda</li> <li>- Un'immagine=1000 parole (2 edizioni)</li> <li>- Ciak si gira! Un video che racconta (2 edizioni)</li> </ul>	Corsi di breve durata e veloce fruizione per essere sempre aggiornati sui temi emergenti e sulle novità che riguardano le imprese interessate all'innovazione, attraverso contenuti attuali e di immediata applicabilità.	febbraio – novembre 2021	52	163
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.	giugno – ottobre 2021	150	49
<p><i>Al servizio del cliente: la gestione della vendita</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tecniche di vendita in 5 fasi</li> <li>- La gestione del colloquio di vendita</li> </ul>	Conoscere le dinamiche e le variabili dei comportamenti d'acquisto per imparare a gestire al meglio la relazione con il cliente e migliorare la gestione del processo di vendita.	settembre - ottobre 2021	14	31
		<b>TOTALE</b>	<b>574</b>	<b>1.121</b>

**BILANCIO AL 31.12.2021**  
**ALLEGATO G**  
**PREVENTIVO ECONOMICO E CONSUNTIVO**  
**AZIENDE SPECIALI (art. 67 comma 1 - DPR 254/2005)**

<b>AREA FORMAZIONE CONTINUA</b>		
VOCI DI COSTO/RICAVO	AGGIORNAMENTO COMPETENZE E INNOVAZIONE	
	PREVENTIVO	CONSUNTIVO
<b>RICAVI ORDINARI</b>		
Quote iscrizione	€ 75.900,00	€ 57.380,00
Ricavi per servizi di formazione	€ 0,00	€ 0,00
Proventi da servizi	€ 75.900,00	€ 57.380,00
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>€ 75.900,00</b>	<b>€ 57.380,00</b>
<b>COSTI DI STRUTTURA</b>		
Organi istituzionali		
Personale	€ 95.000,00	€ 87.508,58
Funzionamento		€ 19.191,95
Ammortamenti e accantonamenti		
Oneri finanziari e straordinari		
<b>TOTALE (B)</b>	<b>€ 95.000,00</b>	<b>€ 106.700,53</b>
<b>COSTI ISTITUZIONALI</b>		
Spese per progetti ed iniziative	€ 92.200,00	€ 66.204,75
<b>TOTALE (C)</b>	<b>€ 92.200,00</b>	<b>€ 66.204,75</b>
<b>TOTALE COMPLESSIVO (A-B-C)</b>	<b>-€ 111.300,00</b>	<b>-€ 115.525,28</b>

## FORMAZIONE CONTINUA – AREA ALTRE ATTIVITA' FORMATIVE

Iniziativa	Obiettivi	Periodo	Ore	Partecipanti
<i>DB Corsi in sede e sul territorio</i> - Corso Digital Marketing (Marketing in un mondo digitale 1°livello, 2°livello)	Rafforzare la consapevolezza di una corretta presenza online delle aziende trentine, partendo da una conoscenza approfondita dell'ecosistema Internet, del comportamento dei consumatori, degli schemi di comunicazione e marketing, del collegato sviluppo di azioni di promozione e del controllo dell'efficacia delle stesse.	febbraio – dicembre 2021	16 ore 1°livello 72 ore 2°livello	9 1°livello 53 2°livello
<i>DT Corsi sul territorio</i> - Apt Rovereto	Percorsi formativi sul Digital Marketing turistico: "Digital Marketing turistico per strutture ricettive - strumenti e pratiche per migliorare la visibilità online", I e II livello	febbraio – novembre 2021	21	38
<i>DT – DB corsi</i> - Digital Marketing SEO, SEM e GOOGLE ADS per il turismo - Instagram Marketing - Facebook Marketing - Automation Marketing - Vendere su Amazon - LinkedIn - Google Analytics e Google Data Studio - Da Google Adwords a Google Ads - Whatsapp e Telegram per il business (2 edizioni)	Corsi e seminari con l'obiettivo di incrementare le conoscenze degli imprenditori sull'uso strategico degli strumenti del digital marketing, sia a livello introduttivo sia a livello professionale.	settembre – dicembre 2021	80	116
<i>Affiancamenti formativi personalizzati</i>	Progetto di formazione personalizzata volto a diffondere la cultura digitale e ad informare sulle opportunità offerte dagli strumenti del web.	gennaio - dicembre 2021	40	10
<i>CFP Alberghiero di Ossana - Percorso Formativo sul Territorio e le Produzioni Agroalimentari Certificate Provinciali e Nazionali</i>	Attività di degustazione e analisi sensoriale degli alimenti, per il riconoscimento delle caratteristiche delle produzioni agroalimentari certificate provinciali.	febbraio 2021	28	60
<i>CFP ENAIP Riva del Garda - Percorso Formativo sul Territorio e le Produzioni Agroalimentari Certificate Provinciali e Nazionali</i>	Coinvolgere gli studenti del IV anno tramite attività di degustazione e di riconoscimento delle caratteristiche dei diversi prodotti.	gennaio – maggio 2021	58	41
<i>Circolo Ricreativo dipendenti ITAS – Trento Doc &amp; Finger Food</i>	Corso in due serate di degustazione avvicinamento al Trento Doc in abbinamento ai prodotti tipici trentino.	8 e 12 novembre 2021	6	18
		<b>TOTALE</b>	<b>321</b>	<b>345</b>

**BILANCIO AL 31.12.2021**  
**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>ALTRE ATTIVITA' FORMATIVE</b>	
	<b>PREVENTIVO</b>	<b>CONSUNTIVO</b>
<b>RICAVI ORDINARI</b>		
<i>Quote d'iscrizione</i>	€ 7.300,00	€ 4.700,00
<i>Ricavi per servizi di formazione</i>	€ 100.000,00	€ 102.800,00
Proventi da servizi	€ 107.300,00	€ 107.500,00
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>€ 107.300,00</b>	<b>€ 107.500,00</b>
<b>COSTI DI STRUTTURA</b>		
Organi istituzionali		
Personale	€ 10.000,00	€ 35.329,70
Funzionamento		€ 12.488,01
Ammortamenti e accantonamenti		
Oneri finanziari e straordinari		
<b>TOTALE (B)</b>	<b>€ 10.000,00</b>	<b>€ 47.817,71</b>
<b>COSTI ISTITUZIONALI</b>		
Spese per progetti ed iniziative	€ 48.800,00	€ 51.057,90
<b>TOTALE (C)</b>	<b>€ 48.800,00</b>	<b>€ 51.057,90</b>
<b>TOTALE COMPLESSIVO (A-B-C)</b>	<b>€ 48.500,00</b>	<b>€ 8.624,39</b>

<b>ALLEGATO H - CONTO ECONOMICO AZIENDE SPECIALI</b>			
<b>D.P.R. n. 254/2005 (art. 68, comma 1)</b>			
<b>VOCI DI COSTO/RICAVO</b>	<b>VALORI AL 31.12.2021</b>	<b>VALORI AL 31.12.2020</b>	<b>%</b>
<b>A) RICAVI ORDINARI</b>			
1) Proventi da servizi	780.340,00	664.485,00	17,44
2) Altri proventi, rimborsi e variazione lavori in corso	12,50	170,30	-92,66
4) Contributi regionali o da altri enti pubblici	500.000,00	500.000,00	0,00
5) Altri contributi	535,55	33,05	1520,42
6) Contributo della Camera di Commercio	535.000,00	443.000,00	20,77
<b>Totale (A)</b>	<b>1.815.888,05</b>	<b>1.607.688,35</b>	<b>12,95</b>
<b>B) COSTI DI STRUTTURA</b>			
<b>6) Organi istituzionali</b>			
Organi istituzionali	15.408,08	15.374,12	0,22
<b>Totale Organi istituzionali</b>	<b>15.408,08</b>	<b>15.374,12</b>	<b>0,22</b>
<b>7) Personale</b>			
a) competenze al personale	663.805,40	614.414,66	8,04
b) oneri sociali	205.460,70	195.083,23	5,32
c) accantonamenti al T.F.R.	35.585,49	25.399,04	40,11
d) altri costi	53.639,87	50.070,18	7,13
<b>Totale Personale</b>	<b>958.491,46</b>	<b>884.967,11</b>	<b>8,31</b>
<b>8) Funzionamento</b>			
a) prestazione servizi	272.177,35	243.917,14	11,59
b) godimento di beni di terzi	4.250,72	4.398,93	-3,37
c) oneri diversi di gestione	34.687,67	22.270,67	55,75
<b>Totale Funzionamento</b>	<b>311.115,74</b>	<b>270.586,74</b>	<b>14,98</b>
<b>9) Ammortamenti e accantonamenti</b>			
a) immobilizzazioni immateriali	12.199,14	13.406,31	-9,00
b) immobilizzazioni materiali	12.568,62	7.854,42	60,02
d) fondi rischi e oneri	0,00	5.000,00	-100,00
<b>Totale Ammortamenti e Accantonamenti</b>	<b>24.767,76</b>	<b>26.260,73</b>	<b>-5,69</b>
<b>TOTALE (B)</b>	<b>1.309.783,04</b>	<b>1.197.188,70</b>	<b>9,40</b>
<b>C) COSTI ISTITUZIONALI</b>			
<b>10) Spese per progetti e iniziative</b>	<b>498.486,75</b>	<b>400.800,43</b>	<b>24,37</b>
<b>Totale (C) Spese per progetti e iniziative</b>	<b>498.486,75</b>	<b>400.800,43</b>	<b>24,37</b>
<b>Risultato della gestione corrente (A-B-C)</b>	<b>7.618,26</b>	<b>9.699,22</b>	<b>-21,45</b>
<b>D) GESTIONE FINANZIARIA</b>			
<b>11) Proventi finanziari</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	
Risultato della gestione finanziaria	0	0	
<b>E) GESTIONE STRAORDINARIA</b>			
<b>13) Proventi straordinari</b>	<b>11,17</b>	<b>0,00</b>	<b>100,00</b>
<b>14) Oneri straordinari</b>	<b>296,00</b>	<b>95,32</b>	<b>210,53</b>
Risultato della gestione straordinaria	-284,83	-95,32	198,81
<b>Disav./Avanzo econ. d'eserciz. (A-B-C+/-D+/-E+/-F)</b>	<b>7.333,43</b>	<b>9.603,90</b>	<b>-23,64</b>

<b>ALLEGATO I - STATO PATRIMONIALE AZIENDE SPECIALI</b>			
<b>D.P.R. n. 254/2005 (art. 68, comma 1)</b>			
<b>ATTIVO</b>	<b>VALORI AL 31.12.2021</b>	<b>VALORI AL 31.12.2020</b>	<b>%</b>
<b>A) IMMOBILIZZAZIONI</b>			
<b>a) Immateriali</b>			
Software	12.202,44	24.401,58	-49,99
<b>Totale immobilizzazioni Immateriali</b>	<b>12.202,44</b>	<b>24.401,58</b>	<b>-49,99</b>
<b>b) Materiali</b>			
Impianti, terreni e fabbricati	20.108,65	1.506,70	-1.234,62
Attrezzat. non informatiche	7.897,26	9.198,59	-14,15
Arredi, mobili e altri beni	51.734,82	21.819,53	-137,10
<b>Totale immobilizzazioni Materiali</b>	<b>79.740,73</b>	<b>32.524,82</b>	<b>-145,17</b>
<b>TOTALE IMMOBILIZZAZIONI (TOTALE A)</b>	<b>91.943,17</b>	<b>56.926,40</b>	<b>-61,51</b>
<b>B) ATTIVO CIRCOLANTE</b>			
<b>d) Crediti di funzionamento</b>			
Crediti v/CCIAA	689.000,00	263.000,00	-161,98
Crediti per servizi c/terzi	2665,28	675	-294,86
Crediti diversi, verso altri e tributari	53.899,67	62.956,14	-14,39
Anticipi a fornitori	55,24	0	-100
<b>Totale crediti di funzionamento</b>	<b>745.620,19</b>	<b>326.631,14</b>	<b>-128,28</b>
<b>e) Disponibilità liquide</b>			
Banca c/c	197.966,28	662.599,15	-70,12
Depositi postali e contanti	1.938,18	2.814,42	-31,13
<b>Totale disponibilità liquide</b>	<b>199.904,46</b>	<b>665.413,57</b>	<b>-69,96</b>
<b>TOTALE ATTIVO CIRCOLANTE (TOTALE B)</b>	<b>945.524,65</b>	<b>992.044,71</b>	<b>-4,69</b>
<b>C) RATEI E RISCONTI ATTIVI</b>			
Risconti attivi	5.684,35	4.349,77	-30,68
<b>TOTALE RATEI E RISCONTI ATTIVI (TOTALE C)</b>	<b>5.684,35</b>	<b>4.349,77</b>	<b>-30,68</b>
<b>TOTALE ATTIVO</b>	<b>1.043.152,17</b>	<b>1.053.320,88</b>	<b>-0,97</b>
<b>D) CONTI D'ORDINE</b>			0
<b>TOTALE GENERALE ATTIVO</b>	<b>1.043.152,17</b>	<b>1.053.320,88</b>	<b>-0,97</b>
<b>A) PATRIMONIO NETTO</b>			
Patrimonio netto - F.do acq. patrim. - Riserve	482.538,50	472.934,60	-2,03
Avanzo/Disavanzo economico esercizio	7.333,43	9.603,90	-23,64
<b>Totale patrimonio netto</b>	<b>489.871,93</b>	<b>482.538,50</b>	<b>-1,52</b>
<b>C) TRATTAMENTO DI FINE RAPPORTO</b>			
F.do trattamento di fine rapporto	203.729,28	232.370,88	-12,33
<b>TOT. F.DO TRATT. FINE RAPPORTO</b>	<b>203.729,28</b>	<b>232.370,88</b>	<b>-12,33</b>
<b>D) DEBITI DI FUNZIONAMENTO</b>			
Debiti v/fornitori	74.905,31	71.645,77	-4,55
Debiti tributari e previdenziali	103.074,90	95.585,39	-7,84
Debiti v/dipendenti	76.525,26	71.382,03	-7,21
Debiti diversi	7.033,00	5.152,00	-36,51
Clienti c/anticipi	1.790,00	19110	-90,63
<b>TOTALE DEBITI DI FUNZIONAMENTO</b>	<b>263.328,47</b>	<b>262.875,19</b>	<b>-0,17</b>
<b>E) FONDI PER RISCHI ED ONERI</b>			
Altri fondi	80.359,44	75.159,44	-6,92
<b>TOT. F.DI PER RISCHI ED ONERI</b>	<b>80.359,44</b>	<b>75.159,44</b>	<b>-6,92</b>
<b>F) RATEI E RSCONTI PASSIVI</b>			
Risconti passivi	5863,05	376,87	-1455,72
<b>TOTALE RATEI E RSCONTI PASSIVI</b>	<b>5863,05</b>	<b>376,87</b>	<b>-1455,72</b>
<b>TOTALE PASSIVO</b>	<b>553.280,24</b>	<b>570.782,38</b>	<b>-3,07</b>
<b>TOTALE PASSIVO E PATRIMONIO NETTO</b>	<b>1.043.152,17</b>	<b>1.053.320,88</b>	<b>-0,97</b>
<b>G) CONTI D'ORDINE</b>			
<b>TOTALE GENERALE PASSIVO</b>	<b>1.043.152,17</b>	<b>1.053.320,88</b>	<b>-0,97</b>