



Accademia d'Impresa

Relazione sulla gestione e quadro di sintesi delle attività Esercizio 2022



CAMERA
DI COMMERCIO
INDUSTRIA
ARTIGIANATO
E AGRICOLTURA
DI TRENTO

Pronti all'impresa

L'ATTIVITA' DI ACCADEMIA D'IMPRESA - ANNO 2022

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 tempo della complessità crescente

Il 2022 è stato attraversato da fattori che hanno introdotto nel contesto socio-economico locale, nazionale e internazionale una sempre più marcata variabilità e imprevedibilità. Siamo in quello che potremmo definire il "tempo della complessità crescente": l'interdipendenza di cui è contraddistinta la vita delle imprese fa sì che elementi come l'emergenza sanitaria e un conflitto alle porte dell'Europa siano fattori fortemente destabilizzanti e precarizzanti. Fattori, quindi, di forte impatto per la conduzione dell'attività d'impresa.

Accademia d'Impresa fin dal 2020 ha pertanto fatto dell'*innovazione* della proposta la prima concreta risposta alle esigenze formative delle imprese del territorio, lavorando molto nella direzione del rafforzamento della *rete*, ovvero delle collaborazioni e delle partnership con le altre istituzioni del territorio e con le associazioni di categoria.

Le iniziative messe in campo da Accademia d'Impresa nel 2022 hanno consentito, tra le molte attività realizzate, di:

- dare risposta a quanti necessitavano di titoli abilitanti alle professioni, presidiando una rigorosa continuità delle iniziative formative (SVA, Agenti immobiliari, Agenti di commercio, Addetti ai servizi di controllo);
- 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;
- innovare la proposta formativa manageriale con i temi dell'HR Management ("HR ACADEMY");
- consolidare e diffondere in modo sempre più significativo e riconosciuto le competenze di gestione d'impresa presso le imprenditrici e le aspiranti imprenditrici (Progetto WOW);
- riprendere le attività formative per il settore del turismo in sinergia con i territori;
- ampliare il numero di cittadini e imprenditori coinvolti in iniziative formative di valorizzazione delle produzioni trentine.

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 o ortofrutticola (*Agenti d'affari in mediazione settore immobili e ortofrutticolo*);
- 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 per l'abilitazione all'esercizio di attività professionali regolamentate nel periodo gennaio - dicembre 2022 sono stati 20 accogliendo i bisogni formativi di 246 persone.

Più in dettaglio:

- 11 edizioni del corso "Somministrazione e vendita alimenti" (SVA), 6 edizioni realizzate a Trento e 5 nei Comuni di Arco, Carano, Rovereto, Pergine, Tione, per un totale di 1.375 ore complessive di docenza. I partecipanti ai corsi nelle 11 edizioni sono stati complessivamente 107.
- 1 edizione del corso "Addetti ai servizi di controllo delle attività di intrattenimento e di spettacolo in luoghi aperti al pubblico o in pubblici esercizi". I partecipanti al corso nella edizione sono stato complessivamente 18.
- 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 28.
- 6 edizioni del corso "Agenti d'affari in mediazione settore immobili e ortofrutticolo" per un totale di 900 ore complessive di docenza. I partecipanti sono stati complessivamente 93.

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 2022 si è svolta la seguente attività:

- Maestro Artigiano Pittore edile – Area Insegnamento del mestiere
- Maestro Artigiano Estetista 1 – Area Insegnamento del mestiere (prima parte)
- Maestro Artigiano Professionale Birraio – Area gestione d'Impresa
- Corsi di aggiornamento:
 - Corso per Maestri Artigiani Lattonieri
 - Dal passaparola tradizionale alla comunicazione digitale
 - Chi cerca trova. Dove trovare personale e come selezionarlo
 - L'attrattività del maestro artigiano. Valorizzarsi con Lego Serious Play

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

Nel corso del 2022 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 2022 sono stati realizzati 7 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. I 7 incontri sono: Dalla saggezza contadina, le zuppe d'inverno riscaldano il corpo e rasserenano i pensieri; Non c'è Carnevale senza fritto; Con le uova, sorprese tutto l'anno; Piccoli frutti colorano l'estate e la riempiono di gusto; Una mela al giorno... nel dolce o salato beneficio assicurato; La castagna "il pane dei poveri" che arricchisce i nostri piatti; I profumi del Natale nei dolci per le feste.
- *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 2022 sono stati realizzati 4 corsi: Sostenibilità, ripensare la ristorazione ai tempi dell'economia circolare; Il mondo dei dolcificanti: categorie, poteri edulcoranti ed utilizzo; Nuove tecniche di cucina innovativa nella ristorazione moderna (solo per operatori della ristorazione); Il mondo delle spezie: usi e contaminazioni dal mondo.
- *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. Nel 2022 sono stati realizzati i seguenti 2 corsi: La cucina del Trentino a misura del bambino; Le ricette della tradizione: canederli, gnocchi e polenta.

- *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 2022 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. Ogni corso si è concluso con una cena didattica di abbinamento cibo-vino.
- *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 nel 2022 di 5 corsi che avevano come obiettivo quello di sensibilizzare gli associati sull'importanza dell'utilizzo dei canali social per raggiungere il cliente (Whatsapp e Instagram) e, attraverso laboratori di cucina, stimolare la creatività nella proposta di colazioni dolci e salate.
- *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 2022 si è approfondita con 4 corsi la conoscenza di: Le basi della pasticceria; Parfait e semifreddi, sfiziose proposte nei dolci per l'estate; Il pane di montagna; Gusto e tradizione nei menù delle feste.
- *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. Come sempre, anche nell'edizione 2022, 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. Il corso si è concluso con una cena didattica di abbinamento cibo-birra.
- *Stile Trentodoc: bollicine di montagna*. 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. Il corso si è concluso con una cena didattica di abbinamento cibo-spumante.

- *Campioni del territorio: un prodotto, un vino e un cuoco trentino.* Nel 2022 sono stati realizzati i 4 seguenti corsi: Pesce del Trentino & Nosiola; Vegetali del Trentino & Müller Thurgau; Carne del Trentino & Teroldego; Formaggi del Trentino & Trentodoc. Queste iniziative hanno permesso di coinvolgere nuovi operatori e rafforzare le conoscenze per esaltare i punti di forza delle produzioni agroalimentari trentine in sinergia tra loro abbinate ai vini più rappresentativi del territorio.
- *Proposte formative per la qualificazione dell'attività agrituristica ed enoturistica del Trentino.* La normativa vigente richiede corsi di formazione obbligatori per il settore dell'agriturismo trentino. Queste iniziative hanno permesso di coinvolgere nuovi operatori del settore e delineare eventuali percorsi formativi da sviluppare in collaborazione con l'Associazione Agriturismo Trentino. Nel 2022 i 6 corsi hanno approfondito le tematiche relative a formaggio (2 edizioni), pesce (1 edizione) e proposte per la colazione (3 edizioni).
- *Formazione sul territorio per la valorizzazione dei prodotti tipici trentini.* Si tratta di 5 iniziative realizzate su commissione della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino, rivolte agli operatori soci della Strada. Sempre con lo scopo di coinvolgere nuovi operatori del settore e delineare eventuali nuovi originali percorsi formativi da sviluppare in collaborazione con le Strade, nel 2022 sono stati realizzati i seguenti percorsi: Trentodoc dalle origini ai giorni nostri; La cucina di territorio per valorizzare i prodotti trentini di stagione; Trentodoc: il piacere dei sensi; Creare e raccontare un tagliere di formaggi tradizionali del Trentino; Creare e raccontare un tagliere di formaggi innovativi del Trentino.

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.

Nel 2022 si sono realizzate:

- 22 edizioni del corso *I prodotti trentini vanno a scuola. Proposta formativa per gli studenti delle scuole primarie;*
- 1 edizione del corso *Educazione sensoriale ed alimentare. Corso di formazione ed aggiornamento per docenti e studenti delle scuole secondarie di I e II grado, presso l'Istituto Agrario di S. Michele a/A;*
- 5 edizioni del corso *I prodotti del Trentino testimoni del gusto. Corso di educazione sensoriale ed alimentare per studenti degli Istituti Professionali Alberghieri (Roncegno, Riva del Garda, Ossana, Levico e Rovereto).*

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 giunto alla sua seconda edizione, si propone di contribuire in modo significativo alla crescita dell'impresa attraverso approfondimenti, strumenti utili e riflessioni strategiche per affrontare le complesse sfide di un'economia globalizzata. Nel 2022 il percorso è stato suddiviso in tre sotto progetti: Controllo di gestione e gestione finanziaria, HR management e Turismo. E' stato quindi realizzato un corso di approfondimento sulla Gestione finanziaria e controllo di gestione, un ciclo formativo in quattro appuntamenti sul tema del "Lavoro che cambia" e sulle metodologie innovative per la gestione delle risorse umane, e un corso di formazione sul "Reporting aziendale". Oltre ai corsi è stato avviato un progetto rivolto al settore turistico alberghiero, in collaborazione con l'APT di Garda Dolomiti, Madonna di Campiglio e Val Rendena, Apt di Fassa, con diversi progetti formativi che, in parte, proseguiranno nel 2023.
- *Dialoghi con l'impresa*, sono stati realizzati 7 seminari online rivolti alle MPMI di approfondimento in due distinti cicli sulle tematiche della sostenibilità e della digitalizzazione d'impresa.
- *Pronti all'impresa con la formazione (4 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*, svolta la seconda edizione 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*, al suo interno vengono proposte attività formative che si rivolgono alle imprenditrici, aspiranti tali, manager e donne che svolgono attività professionali e che intendono approfondire tematiche relative all'imprenditoria e al lavoro al femminile. L'attività si compone di due iniziative principali:

- il *Master WOW Work out, women!*, giunto alla seconda edizione. Il percorso ha l'obiettivo di supportare le partecipanti nel passaggio dall'idea al progetto imprenditoriale, definendo per ognuna il business plan dal punto di vista strategico ed economico e supportando le partecipanti nella costruzione del proprio ruolo come imprenditrici, sviluppando una leadership efficace.
- *WOW in rete*, un percorso annuale composto da un appuntamento a settimana. L'attività si rivolge a tutte le donne che intendono crescere professionalmente, si compone di incontri on line di breve durata, per offrire spunti di approfondimento sulle tematiche attuali dell'imprenditorialità e del lavoro al femminile.

All'interno dell'area, nel mese di luglio, è stato realizzato un seminario, *Unconventional business*, per la valorizzazione dell'imprenditoria femminile innovativa. L'evento ha visto la partecipazione di 120 persone, alle quali è stata presentata la condizione femminile nell'ambito professionale, come introduzione necessaria per comprendere il perché dell'attenzione al tema, ma il fulcro dell'evento è stata la valorizzazione della storia di 3 imprenditrici che hanno sviluppato imprese innovative, alcune delle quali anche grazie alla formazione svolta nell'area Fare impresa al femminile di Accademia.

- *Strumenti per l'impresa*, corsi di breve durata e di veloce fruizione. I corsi inseriti all'interno di quest'area hanno riscontrato anche nel 2022 un grande interesse da parte degli operatori. Sono stati proposti 8 corsi su diverse tematiche legate all'innovazione e alla digitalizzazione di impresa.
- *Le immagini per il social*: corso in collaborazione con la Strada della Mela e dei sapori delle Valli di Non e Sole, ha visto l'erogazione di sei ore di formazione sulle tematiche visual del digital marketing, coinvolgendo 12 operatori.
- *Digital marketing per il settore agrituristico ed enoturistico*. Corso inserito all'interno delle proposte formative per la qualificazione dell'attività agrituristica ed enoturistica del Trentino, ha visto la partecipazione di 19 strutture agrituristiche.
- *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 seconda sessione del corso per il rilascio dell'attestato di Micologo (D.M. 686 del 29.11.1996) con il coinvolgimento di 40 partecipanti, che hanno alternato momenti teorici in aula ad escursioni sul territorio per la raccolta di materiale fungino. Nel mese di agosto si è realizzato inoltre il seminario di aggiornamento "Approfondimento della famiglia Cortinariaceae, il genere Cortinarius" con la partecipazione di 42 micologi provenienti da tutta Italia.

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.

Il progetto *DB Digital Business e DT Digital Tourism* ha proseguito i lavori avviati nel biennio precedente, fornendo nel corso del 2022 un'attività formativa adeguata alle esigenze delle imprese di tutti i settori economici, soprattutto in considerazione dei cambiamenti socio-economici determinati dalla pandemia.

Gli obiettivi del progetto sono stati i seguenti:

- Rafforzare la consapevolezza delle aziende trentine sull'importanza di una presenza online corretta, partendo da una conoscenza approfondita dell'intero ecosistema di Internet;
- Incentivare la resilienza degli imprenditori nei confronti delle dinamiche digitali;
- Sviluppare una riflessione sui comportamenti dei consumatori, sugli schemi di comunicazione e marketing ricorrenti;
- Aiutare le imprese a implementare strategie e strumenti digitali per sfruttare al meglio le potenzialità del mondo digitale;
- Fornire al sistema informazioni sulle dinamiche in atto, in particolare riguardo ai problemi emergenti e ancora poco conosciuti relativi al marketing digitale e alla progettazione strategica dei sistemi di comunicazione.

Per il progetto *DB Digital Business - DT Digital Tourism* sono state sviluppate diverse azioni, suddivise come segue:

- 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. Il 2022 ha visto una forte ripresa dell'attività, anche grazie alla collaborazione con enti terzi. Sono stati effettuati un totale di 50 affiancamenti formativi (tra i quali 29 affiancamenti in collaborazione con l'APT di Campiglio).

- Corsi a catalogo. Le linee programmatiche proponevano una serie di corsi a catalogo: Facebook Marketing per MPMI, Instagram Marketing per MPMI, LinkedIn Marketing. Digital Marketing per il Turismo post Covid, Da Google Adwords a Google Ads: la pubblicità sui motori di ricerca, Automation Marketing per MPMI: Introduzione, Vendere su Amazon: i marketplace per l'Italia e per l'estero e Dialogo tra il Marketing e l'Avvocato: la gestione dei dati online. Un inizio di anno difficoltoso ha poi portato ad una parziale riformulazione delle proposte formative, che sono state declinate in questo modo: GDPR e Marketing (ex dialogo tra il marketing e l'avvocato): 14 partecipanti; Instagram Marketing: 16 partecipanti; Meta Marketing (ex facebook marketing): 16 partecipanti; Automation Marketing: 7 partecipanti; LinkedIn Marketing: 8 partecipanti; Da Google Adwords a Google Ads: 15 partecipanti. Il corso "Introduzione, Vendere su Amazon: i marketplace per l'Italia e per l'estero" è stato annullato, mentre il corso "Digital Marketing per il Turismo post Covid" è stato riprogettato per gli agriturismi trentini.
- Marketing in un mondo digitale: il 2022 ha visto spostare l'offerta formativa che ha caratterizzato il corso "marketing in un mondo digitale" nella proposta di "pronti all'impresa con la formazione".
- Collaborazioni e progetti speciali:
 - MPMI online: dalla strategia agli strumenti. Corso di formazione per le classi terze e quarte dell'istituto superiore Marie Curie di Pergine

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

- Appartamenti turistici: su richiesta specifica di APT Alpe Cimbra e APT Garda Dolomiti si sono progettati e realizzati due corsi di approfondimento per conduttori di appartamenti turistici.
- 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 Alberghiero Riva del Garda, corsi rivolti agli studenti del IV anno "Tecnico di cucina" e "Tecnico dei servizi di sala e bar" sulle produzioni agroalimentari certificate provinciali, l'analisi sensoriale degli alimenti e sui principi fondamentali dell'abbinamento cibo/vino.

Trento, 30 marzo 2023

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				AGGIORNAMENTO COMPETENZE E INNOVAZIONE		TOTALE	
	PREVENTIVO	CONSUNTIVO	PREVENTIVO	CONSUNTIVO	ALTRE ATTIVITA' FORMATIVE	CULTURA DI PRODOTTO E DI TERRITORIO	PREVENTIVO	CONSUNTIVO	PREVENTIVO	CONSUNTIVO	PREVENTIVO	CONSUNTIVO
					PREVENTIVO	CONSUNTIVO	PREVENTIVO	CONSUNTIVO	PREVENTIVO	CONSUNTIVO	PREVENTIVO	CONSUNTIVO
RICAVI ORDINARI												
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
TOTALE (A)	€ 1.150.000,00	€ 1.035.559,22	€ 588.200,00	€ 577.450,00	€ 107.300,00	€ 107.500,00	€ 22.600,00	€ 38.010,00	€ 75.900,00	€ 57.380,00	€ 1.944.000,00	€ 1.815.899,22
COSTI DI STRUTTURA												
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
TOTALE (B)	€ 775.000,00	€ 628.049,75	€ 175.000,00	€ 256.637,59	€ 10.000,00	€ 47.817,71	€ 280.000,00	€ 270.982,36	€ 95.000,00	€ 106.700,53	€ 1.335.000,00	€ 1.310.187,94
COSTI ISTITUZIONALI												
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
TOTALE (C)	€ 0,00	€ 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
TOTALE COMPLESSIVO (A-B-C)	€ 375.000,00	€ 407.509,47	-€ 1.200,00	€ 300,65	€ 48.500,00	€ 8.624,39	-€ 311.000,00	-€ 293.575,80	-€ 111.300,00	-€ 115.525,28	€ 0,00	€ 7.333,43

AREA FORMAZIONE ABILITANTE				
Iniziativa	Obiettivi	Periodo	Ore	Partecipanti
Somministrazione e Vendita Alimenti 11 edizioni di cui: 6 edizioni realizzate a Trento 1 edizione a Pergine, Carano, Tione, Arco, 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 2022	1.375	107
Addetti ai servizi di controllo delle attività di intrattenimento e di spettacolo in luoghi aperti al pubblico o in pubblici esercizi 1 edizione	Il corso è rivolto a coloro che intendono svolgere l'attività di Addetto ai servizi di controllo delle attività di intrattenimento e di spettacolo, in possesso del diploma di scuola media inferiore. Per coloro che hanno conseguito un titolo di studio all'estero occorre presentare una dichiarazione di valore che attesti il livello di scolarizzazione.	gennaio – dicembre 2022	90	18
Agenti e rappresentanti di commercio 2 edizioni	Il corso ha l'obiettivo di garantire la necessaria professionalità ed il requisito professionale di legge per poter svolgere la professione di agente o rappresentante di commercio. Il corso fornisce nozioni e strumenti per sviluppare la professione in campo commerciale oltre che impostare e gestire la propria attività da un punto di vista contabile, fiscale e previdenziale con un quadro di riferimento relativo alla disciplina legislativa e contrattuale degli agenti e rappresentanti.	febbraio – dicembre 2022	200	28
Agenti d'affari in mediazione settore immobiliare e ortofrutticolo 6 edizioni di cui: 5 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 e ortofrutticolo. È volto a garantire la necessaria professionalità per lo sviluppo della professione ed il relativo requisito di legge per coloro che intendono avviare o gestire attività nei settori dell'intermediazione immobiliare e ortofrutticola.	gennaio – dicembre 2022	900	93

Maestro Artigiano Pittore edile (area insegnamento del mestiere)	Il titolo di Maestro Artigiano è previsto dalla L.P. n.11/2002 e prevede il raggiungimento di due obiettivi: - favorire un rafforzamento della qualificazione professionale, arrivando ad una certificazione di eccellenza imprenditoriale e tecnico professionale; - favorire la trasmissione delle conoscenze del mestiere.	gennaio - febbraio 2022	64	12
Maestro Artigiano Professionale Birraio (area gestione d'impresa)	Il titolo di Maestro Artigiano è previsto dalla L.P. n.11/2002 e prevede il raggiungimento di due obiettivi: - favorire un rafforzamento della qualificazione professionale, arrivando ad una certificazione di eccellenza imprenditoriale e tecnico professionale; - favorire la trasmissione delle conoscenze del mestiere.	settembre - novembre 2022	91	11
Maestro Artigiano Estetista (area insegnamento del mestiere)	Il titolo di Maestro Artigiano è previsto dalla L.P. n.11/2002 e prevede il raggiungimento di due obiettivi: - favorire un rafforzamento della qualificazione professionale, arrivando ad una certificazione di eccellenza imprenditoriale e tecnico professionale; - favorire la trasmissione delle conoscenze del mestiere.	novembre - dicembre 2022	32	15
Maestro Artigiano. Corsi di aggiornamento: - Rivestimenti di copertura e lattronerie in Metallo con riferimento all'aumento delle precipitazioni - Dal passaparola tradizionale alla comunicazione digitale. Le nuove frontiere del marketing - Chi cerca trova. Dove trovare personale e come selezionarlo - L'attrattività del maestro artigiano. Valorizzarsi con Lego Serious Play	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 soprattutto nella gestione d'impresa.	febbraio - novembre 2022	31	48
		TOTALE	2.783	332

BILANCIO AL 31.12.2022
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
RICAVI ORDINARI		
<i>Quote d'iscrizione</i>	€ 74.300,00	€ 70.900,00
<i>Ricavi per servizi di formazione</i>	€ 520.000,00	€ 474.000,00
Proventi da servizi	€ 594.300,00	€ 544.900,00
Altri proventi o rimborsi		
Contributi da organismi comunitari		
Contributi regionali o da altri enti pubblici		
Altri contributi		
Contributo Camera di Commercio		
Proventi finanziari e straordinari		
TOTALE (A)	€ 594.300,00	€ 544.900,00
COSTI DI STRUTTURA		
Organi istituzionali		
Personale	€ 200.000,00	€ 190.540,95
Funzionamento		€ 56.451,15
Ammortamenti e accantonamenti		
Oneri finanziari e straordinari		
TOTALE (B)	€ 200.000,00	€ 246.992,10
COSTI ISTITUZIONALI		
Spese per progetti ed iniziative	€ 394.080,00	€ 297.777,72
TOTALE (C)	€ 394.080,00	€ 297.777,72
TOTALE COMPLESSIVO (A-B-C)	€ 220,00	€ 130,18

FORMAZIONE CONTINUA - AREA CULTURA DI PRODOTTO E DI TERRITORIO

Iniziativa	Obiettivi	Periodo	Ore	Partecipanti
<p><i>La formazione continua per i B&B di Qualità in Trentino (5 corsi):</i></p> <ul style="list-style-type: none"> -Whatsapp: uno strumento indispensabile per il tuo B&B -Idee sfiziose per la colazione -Pane e pani dolci per la colazione -I B&B e Instagram -Biscotti natalizi e vari tipi di frolle per le proposte monodose 	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 2022	23	74
<p><i>Un anno con la cucina trentina. Laboratori di cucina a tema sui piatti della tradizione trentina (7 corsi):</i></p> <ul style="list-style-type: none"> -Dalla saggezza contadina, le zuppe d'inverno riscaldano il corpo e rasserenano i pensieri -Non c'è Carnevale senza fritto! -Con le uova, sorprese tutto l'anno! -Piccoli frutti colorano l'estate e la riempiono di gusto -Una mela al giorno... nel dolce o salato benefico assicurato -La castagna "il pane dei poveri" che arricchisce i nostri piatti -I profumi del Natale nei dolci per le feste 	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 2022	21	83
<p><i>La cucina di territorio. Corsi per operatori del settore enogastronomico (2 corsi):</i></p> <ul style="list-style-type: none"> -La cucina del Trentino a misura del bambino -Le ricette della tradizione: canederli, gnocchi e polenta 	Sensibilizzare gli operatori della ristorazione alla valorizzazione delle ricette della tradizione e all'impiego di prodotti del territorio all'interno della loro proposta enogastronomica.	febbraio-ottobre 2022	8	24
<p><i>Il vino: dalla vite al bicchiere. Laboratori didattici per imparare a conoscere e degustare il vino (3 edizioni)</i></p>	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.	febbraio-ottobre 2022	30	48

<p><i>Il piacere del gusto – Formazione per la cultura enogastronomica (4 corsi):</i> -Le basi della pasticceria -Parfait e semifreddi, sfiziose proposte nei dolci per l'estate -Il pane di montagna -Gusto e tradizione nei menù delle feste</p>	<p>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 produzioni locali.</p>	<p>marzo-novembre 2022</p>	<p>48</p>	<p>50</p>
<p><i>Corsi di alta formazione gastronomica in collaborazione con l'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche di Pollenzo (4 corsi):</i> -Sostenibilità, ripensare la ristorazione ai tempi dell'economia circolare -Il mondo dei dolcificanti: categorie, poteri edulcoranti ed utilizzo -Nuove tecniche di cucina innovativa nella ristorazione moderna -Il mondo delle spezie: usi e contaminazioni dal mondo</p>	<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. Versione per operatori al mattino 9.30-14.30 e versione per consumatori evoluti alla sera 18.00-21.00. Nuove tecniche di cucina innovativa nella ristorazione moderna solo per operatori 9.00-17.00.</p>	<p>marzo-novembre 2022</p>	<p>32</p>	<p>64</p>
<p><i>I formaggi</i> Laboratorio didattico per imparare e degustare i formaggi del Trentino</p>	<p>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.</p>	<p>ottobre 2022</p>	<p>12</p>	<p>16</p>
<p><i>La birra</i> Laboratorio didattico per imparare a conoscerla e a degustarla</p>	<p>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.</p>	<p>novembre 2022</p>	<p>10</p>	<p>16</p>
<p><i>Stile Trentodoc</i> Bollicine di Montagna</p>	<p>Vengono illustrate le caratteristiche del metodo classico e le differenze rispetto agli altri spumanti, individuando gli elementi che caratterizzano il prodotto, i processi di vinificazione e le tecniche legate al metodo di produzione sia in ambito nazionale che nelle produzioni estere.</p>	<p>ottobre-novembre 2022</p>	<p>10</p>	<p>16</p>

<p><i>Campioni del Territorio: un prodotto, un vino e un cuoco trentino</i> (4 corsi):</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pesce del Trentino & Nosiola - Vegetali del Trentino & Müller Thurgau - Carne del Trentino & Teroldego - Formaggi del Trentino & Trentodoc 	<p>Coinvolgere nuovi operatori e rafforzare le conoscenze per esaltare i punti di forza delle produzioni agroalimentari trentine in sinergia tra loro abbinare ai vini più rappresentativi del territorio:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Conoscere i principali prodotti e produttori trentini - Conoscere i vini rappresentativi del Trentino - Apprendere la tecnica di servizio dei vini e i principi fondamentali di abbinamento con il cibo - Fornire nuovi spunti e stimoli per valorizzare e comunicare al meglio la proposta enogastronomica della propria azienda 	<p>ottobre-dicembre 2022</p>	<p>16</p>	<p>52</p>
<p><i>Associazione Agriturismo Trentino</i> Proposte formative per la qualificazione dell'attività agrituristica ed enoturistica del Trentino Creare e raccontare:</p> <ul style="list-style-type: none"> - piatti a base di pesce trentino - Il mondo delle colazioni (3 edizioni) - Un tagliere di formaggi trentini (2 edizioni) 	<p>Affiancare le attività già previste presso Palazzo Roccabruna ad interventi formativi dedicati e creati per riprendere concretamente la collaborazione con l'Associazione Agriturismo Trentino. L'intento è di coinvolgere nuovi operatori del settore e delineare eventuali percorsi formativi da sviluppare insieme partendo da questi appuntamenti per approfondire le tematiche relative a formaggio, pesce e proposte per la colazione, a seguito della normativa vigente che richiede corsi di formazione obbligatori per il settore.</p>	<p>ottobre-novembre 2022</p>	<p>24</p>	<p>73</p>
<p><i>Strada del Vino e dei Sapori del Trentino</i> Formazione sul territorio per la valorizzazione dei prodotti tipici trentini:</p> <ul style="list-style-type: none"> - TRENTODOC dalle origini ai giorni nostri - La cucina di territorio per valorizzare i prodotti trentini di stagione - TRENTODOC Il piacere dei sensi - Creare e raccontare un tagliere di formaggi tradizionali del Trentino - Creare e raccontare un tagliere di formaggi innovativi del Trentino 	<p>Affiancare le attività già previste presso Palazzo Roccabruna ad interventi formativi sul territorio rivolti agli operatori economici associati alla Strada del Vino e dei Sapori del Trentino. L'intento è di coinvolgere nuovi operatori del settore e delineare eventuali originali percorsi formativi da sviluppare insieme negli anni futuri, partendo da questi appuntamenti per approfondire le tematiche relative a Trentodoc, formaggio e la cucina di territorio.</p>	<p>maggio-ottobre 2022</p>	<p>15</p>	<p>67</p>
		TOTALE	249	583

**FORMAZIONE CONTINUA - AREA CULTURA DI PRODOTTO E DI TERRITORIO
ATTIVITÀ FORMATIVA RIVOLTA ALLE SCUOLE**

Iniziativa	Obiettivi	Periodo	Ore	Studenti
I prodotti trentini vanno a scuola. Proposta formativa per gli studenti delle scuole primarie (22 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 2022	66	330
Educazione sensoriale e alimentare. Corso di formazione ed aggiornamento per studenti e docenti delle scuole secondarie di primo e secondo grado (Ciro Andreatta Pergine, Istituto Agrario San Michele a/A)	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 hanno coinvolto gli studenti con attività di degustazione e di riconoscimento delle caratteristiche dei diversi prodotti.	gennaio - maggio 2022	34	114
I prodotti del Trentino testimoni del gusto. Corso di educazione sensoriale ed alimentare per gli studenti degli Istituti Professionali Alberghieri (5 edizioni a: Roncegno, 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 - maggio 2022	117	481
		TOTALE	217	925

BILANCIO AL 31.12.2022
ALLEGATO G
PREVENTIVO ECONOMICO E CONSUNTIVO
AZIENDE SPECIALI (art. 67 comma 1 - DPR 254/2005)

AREA FORMAZIONE CONTINUA		
VOCI DI COSTO/RICAVO	CULTURA DI PRODOTTO E DI TERRITORIO	
	PREVENTIVO	CONSUNTIVO
RICAVI ORDINARI		
<i>Quote iscrizione</i>	€ 24.300,00	€ 32.740,00
<i>Ricavi per servizi di formazione</i>		
Proventi da servizi	€ 24.300,00	€ 32.740,00
Altri proventi o rimborsi		
Contributi da organismi comunitari		
Contributi regionali o da altri enti pubblici		
Altri contributi		
Contributo Camera di Commercio		
Proventi finanziari e straordinari		
TOTALE (A)	€ 24.300,00	€ 32.740,00
COSTI DI STRUTTURA		
Organi istituzionali		
Personale	€ 280.000,00	€ 287.595,88
Funzionamento	€ 6.000,00	€ 11.634,19
Ammortamenti e accantonamenti		
Oneri finanziari e straordinari		
TOTALE (B)	€ 286.000,00	€ 299.230,07
COSTI ISTITUZIONALI		
Spese per progetti ed iniziative	€ 51.620,00	€ 78.655,56
TOTALE (C)	€ 51.620,00	€ 78.655,56
TOTALE COMPLESSIVO (A-B-C)	-€ 313.320,00	-€ 345.145,63

FORMAZIONE CONTINUA - AREA AGGIORNAMENTO COMPETENZE E INNOVAZIONE

Iniziativa	Obiettivi	Periodo	Ore	Partecipanti
Il post vendita. La cura del cliente come vendita ripetuta nel tempo	Conoscere le dinamiche e le variabili dei comportamenti d'acquisto per imparare a gestire al meglio il post-sales, cioè tutte quelle attività che tendono a rinnovare la fiducia del cliente nel tempo.	gennaio 2022	7	9
<i>PMI Academy – Gestione Economico Finanziaria</i> - Gestione finanziaria e controllo di gestione - Il reporting come supporto alle decisioni aziendali	Progetto di General management ideato appositamente per le PMI del territorio. Sono state attivate due iniziative formative, una dedicata alle competenze Economico finanziarie per il controllo di gestione e la gestione finanziaria, e una sul reporting aziendale secondo i criteri ICBS	marzo – giugno 2022	48	26
<i>PMI Academy – HR Academy</i> - Il futuro che cambia - Le competenze emotive - Come si misurano le competenze - La motivazione delle persone al lavoro. Il punto di vista delle neuroscienze - Employer branding	Attività formativa rivolta ai responsabili HR delle aziende del territorio. Il lavoro sta cambiando e modifica le relazioni all'interno del lavoro l'attività che si propone in quest'area vuole dare supporto ai partecipanti nella costruzione di una relazione efficace con il proprio team di lavoro e con i nuovi collaboratori che vengono coinvolti in azienda.	settembre – novembre 2022	38	154
<i>PMI Academy – Turismo</i> - Competere in uno scenario difficile: come portare al successo una struttura ricettiva (prima fase - in collaborazione con APT di Fassa) - Visite Aziendali: come portarle al successo – in collaborazione con Associazione Strada del vino del Trentino - Portare al successo una struttura ricettiva: la crescita professionale dell'operatore in una visione di sistema (prima fase – in collaborazione con Madonna di Campiglio Azienda per il Turismo S.p.A.	Attività formative progettate e sviluppate in collaborazione con Aziende di promozione turistiche del Trentino e Associazioni di promozione di prodotti del territorio. Sono tutte attività che hanno coinvolto imprese turistiche del settore ricettivo o di quelle di produzione e vendita di prodotti tipici Trentini. Hanno riguardato diversi aspetti della gestione aziendale e in particolare: il controllo di gestione e la gestione finanziaria, la gestione del personale, la digitalizzazione dei canali di vendita e comunicazione con il mercato, la gestione dei punti vendita e delle iniziative promozionali realizzate direttamente in azienda.	aprile – dicembre 2022	130	96

<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) – due edizioni in corrispondenza dell’inizio della promozione per progetto “Pronti all’impresa con la formazione”</p>	<p>I webinar hanno perseguito l’obiettivo di coinvolgere neo-imprenditori e aspiranti imprenditori per:</p> <ul style="list-style-type: none"> - introdurre alle procedure burocratiche e amministrative per avviare una nuova attività - presentare una check-list per l’avvio d’impresa - restituire informazioni su servizi, bandi, contributi e finanziamenti provinciali e nazionali. 	<p>febbraio-settembre 2022</p>	<p>3</p>	<p>103</p>
<p><i>Dialoghi con l’impresa (webinar):</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Sostenibilità + PMI (4 incontri webinar sulle diverse dimensioni della “Sostenibilità” per le PMI del Territorio) - Digital + PMI (3 incontri su progetti della Fondazione FBK di interesse per le PMI del territorio) 	<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.</p>	<p>marzo – dicembre 2022</p>	<p>14</p>	<p>78</p>
<p><i>Pronti all’impresa con la formazione (quattro edizioni)</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Avviare un’attività d’impresa - Costruire un business plan e rispettarlo - Il finanziamento dell’impresa - La gestione del personale subordinato - Gestire il rischio: elemento chiave nella vita dell’imprenditore - La sostenibilità nelle imprese come opportunità di business - Dal marketing alla comunicazione online - Attrarre e coinvolgere: i social network e il passaparola online - Informare e convincere: i motori di ricerca e le domande degli utenti - Da utente a cliente: il sito web aziendale come spazio di conversione - Attrarre talenti e fidelizzare il personale - Innovare la leadership - Saper comunicare non è un dono di natura - I costi dell’insoddisfazione del cliente 	<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>gennaio – ottobre 2022</p>	<p>145</p>	<p>540</p>
<p><i>Gli strumenti per l’impresa:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Whatsapp e Telegram per il business - Telefono, scrivo o faccio una call - Crea le tue grafiche con CANVA - CANVA: brand identity e gestione avanzata - Laboratorio di Instagram pratico - Google my business e la ricerca local 	<p>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.</p>	<p>gennaio – dicembre 2022</p>	<p>32</p>	<p>98</p>

<ul style="list-style-type: none"> - Gestire la negatività: strumenti per trasformare il conflitto e potenziare il benessere nelle imprese - Un'immagine=1000 parole 				
<i>Fare impresa al femminile:</i> <ul style="list-style-type: none"> - Master WOW Work out, Women! - WOW in rete - Unconventional business 	L'attività ha visto la partecipazione di: <ul style="list-style-type: none"> - Imprenditrici, donne lavoratrici e manager coinvolgendole in attività di breve durata proposte on line per fornire loro spunti, approfondimenti, ispirazioni attraverso docenze per conoscere meglio il tema dell'imprenditoria e del lavoro al femminile - Aspiranti imprenditrici. Il master che aiuta le partecipanti nel passaggio dall'idea al progetto, attraverso la costruzione del business plan dell'idea imprenditoriale dal punto di vista strategico e economico e attraverso la definizione del ruolo professionale delle partecipanti. - Eventi e attività per la diffusione dell'imprenditoria femminile attraverso la presentazione di best practice. 	febbraio – novembre 2022	127	155
L'impresa nell'alternanza scuola-lavoro (2 edizioni)	Apprendere il significato, le opportunità e gli obblighi del progetto di alternanza scuola lavoro. Conoscere i ruoli degli attori coinvolti. Conoscere le norme inerenti la sicurezza dello studente.	maggio 2022	13	13
<i>L'impresa in un libro:</i> <ul style="list-style-type: none"> - Alimentazione e arte della cucina - Nudge solutions program 	Dialoghi con autori di libri che mettono al centro tematiche di interesse ed attualità per le aziende, ma anche per coloro che intendono approfondire questioni importanti per l'economia e il lavoro.	giugno-luglio 2022	4	80
Le immagini per il social. Corso in collaborazione con la Strada della Mela e dei sapori delle Valli di Non e Sole	Corsi per gli associati delle strade sul corretto utilizzo delle immagini nella comunicazione social.	marzo 2022	6	12
Digital marketing per il settore agriturismo ed enoturistico	Corso sulle strategie corrette da applicare nel digital marketing turistico – declinazione agriturismo e vignaioli.	ottobre 2022	6	19
Corso di formazione per il rilascio dell'attestato di micologo – II sessione	Preparare esperti micologi che dovranno garantire la vigilanza sulla commestibilità dei funghi messi in commercio o destinati al consumo familiare.	giugno – ottobre 2022	150	40
Seminario di aggiornamento micologi "Approfondimento della famiglia Cortinariaceae, il genere Cortinarius"	Dare continuità all'aggiornamento del micologo con iniziative finalizzate all'approfondimento delle diverse discipline micologiche.	agosto 2022	40	42
		TOTALE	763	1.465

BILANCIO AL 31.12.2022
ALLEGATO G
PREVENTIVO ECONOMICO E CONSUNTIVO
AZIENDE SPECIALI (art. 67 comma 1 - DPR 254/2005)

AREA FORMAZIONE CONTINUA		
VOCI DI COSTO/RICAVO	AGGIORNAMENTO COMPETENZE E INNOVAZIONE	
	PREVENTIVO	CONSUNTIVO
RICAVI ORDINARI		
<i>Quote iscrizione</i>	€ 81.800,00	€ 70.740,00
<i>Ricavi per servizi di formazione</i>		
Proventi da servizi	€ 81.800,00	€ 70.740,00
Altri proventi o rimborsi		
Contributi da organismi comunitari		
Contributi regionali o da altri enti pubblici		
Altri contributi		
Contributo Camera di Commercio		
Proventi finanziari e straordinari		
TOTALE (A)	€ 81.800,00	€ 70.740,00
COSTI DI STRUTTURA		
Organi istituzionali		
Personale	€ 50.000,00	€ 83.759,19
Funzionamento		€ 9.545,78
Ammortamenti e accantonamenti		
Oneri finanziari e straordinari		
TOTALE (B)	€ 50.000,00	€ 93.304,97
COSTI ISTITUZIONALI		
Spese per progetti ed iniziative	€ 118.300,00	€ 88.954,22
TOTALE (C)	€ 118.300,00	€ 88.954,22
TOTALE COMPLESSIVO (A-B-C)	-€ 86.500,00	-€ 111.519,19

FORMAZIONE CONTINUA – AREA ALTRE ATTIVITA' FORMATIVE

Iniziativa	Obiettivi	Periodo	Ore	Partecipanti
<i>DT – DB corsi</i> - GDPR e Marketing - Instagram Marketing - Meta Marketing - Automation Marketing - Linkedin Marketing - Da Google Adwords a Google Ads	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 professionistico.	gennaio – dicembre 2022	39	76
<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. L'obiettivo principale dell'azione è di aiutare i partecipanti ai corsi a focalizzare al meglio i propri obiettivi, e a concretizzare ciò che è stato appreso a lezione.	gennaio - dicembre 2022	100	50
MPMI online: dalla strategia agli strumenti - Marie Curie	Introduzione al digital marketing strategico per gli alunni del Marie Curie.	gennaio- febbraio 2022	10	30
"Extra-alberghiero: gestire, promuovere, commercializzare la tua locazione turistica" - APT Garda Trentino - APT Alpe Cimbra	Progetti di formazione personalizzata su richiesta da parte delle APT Garda Dolomiti (online) e APT Alpe Cimbra (in presenza) per conduttori di attività di ricezione extra alberghiera, con approfondimenti sul Digital Marketing turistico, sulla gestione e sugli adempimenti fiscali.	aprile - dicembre 2022	13	35
CFP Alberghiero di Ossana Percorso formativo sul territorio e le produzioni agroalimentari certificate provinciali e nazionali	Attività di degustazione e analisi sensoriale degli alimenti, per il riconoscimento delle caratteristiche delle produzioni agroalimentari certificate provinciali e nazionali.	gennaio-febbraio 2022	20	18
CFP Alberghiero di Riva Percorso formativo sul territorio e le produzioni agroalimentari certificate provinciali e nazionali	Attività di degustazione e analisi sensoriale degli alimenti, per il riconoscimento delle caratteristiche delle produzioni agroalimentari certificate provinciali e nazionali.	gennaio-aprile 2022	60	35
		TOTALE	242	244

BILANCIO AL 31.12.2022
ALLEGATO G
PREVENTIVO ECONOMICO E CONSUNTIVO
AZIENDE SPECIALI (art. 67 comma 1 - DPR 254/2005)

AREA FORMAZIONE CONTINUA		
VOCI DI COSTO/RICAVO	ALTRE ATTIVITA' FORMATIVE	
	PREVENTIVO	CONSUNTIVO
RICAVI ORDINARI		
<i>Quote d'iscrizione</i>	€ 9.600,00	€ 3.650,00
<i>Ricavi per servizi di formazione</i>	€ 100.000,00	€ 88.180,00
Proventi da servizi	€ 109.600,00	€ 91.830,00
Altri proventi o rimborsi		
Contributi da organismi comunitari		
Contributi regionali o da altri enti pubblici		
Altri contributi		
Contributo Camera di Commercio		
Proventi finanziari e straordinari		
TOTALE (A)	€ 109.600,00	€ 91.830,00
COSTI DI STRUTTURA		
Organi istituzionali		
Personale	€ 71.000,00	€ 39.850,11
Funzionamento		€ 11.788,69
Ammortamenti e accantonamenti		
Oneri finanziari e straordinari		
TOTALE (B)	€ 71.000,00	€ 51.638,80
COSTI ISTITUZIONALI		
Spese per progetti ed iniziative	€ 30.500,00	€ 38.759,12
TOTALE (C)	€ 30.500,00	€ 38.759,12
TOTALE COMPLESSIVO (A-B-C)	€ 8.100,00	€ 1.432,08

ALLEGATO H - CONTO ECONOMICO AZIENDE SPECIALI			
D.P.R. n. 254/2005 (art. 68, comma 1)			
VOCI DI COSTO/RICAVO	VALORI AL 31.12.2022	VALORI AL 31.12.2021	%
A) RICAVI ORDINARI			
1) Proventi da servizi	740.210,00	780.340,00	-5,14
2) Altri proventi, rimborsi e variazione lavori in corso	275,69	12,50	2.105,52
4) Contributi regionali o da altri enti pubblici	500.000,00	500.000,00	0,00
5) Altri contributi	6882,17	535,55	1.185,07
6) Contributo della Camera di Commercio	600.000,00	535.000,00	12,15
Totale (A)	1.847.367,86	1.815.888,05	1,73
B) COSTI DI STRUTTURA			
6) Organi istituzionali			
Organi istituzionali	15.231,64	15.408,08	-1,15
Totale Organi istituzionali	15.231,64	15.408,08	-1,15
7) Personale			
a) competenze al personale	647.025,99	663.805,40	-2,53
b) oneri sociali	210.472,87	205.460,70	2,44
c) accantonamenti al T.F.R.	43.898,72	35.585,49	23,36
d) altri costi	58.949,07	53.639,87	9,90
Totale Personale	960.346,65	958.491,46	0,19
8) Funzionamento			
a) prestazione servizi	281.078,94	272.177,35	3,27
b) godimento di beni di terzi	4.254,36	4.250,72	0,09
c) oneri diversi di gestione	25.625,97	34.687,67	-26,12
Totale Funzionamento	310.959,27	311.115,74	-0,05
9) Ammortamenti e accantonamenti			
a) immobilizzazioni immateriali	12.202,44	12.199,14	0,03
b) immobilizzazioni materiali	18.553,14	12.568,62	47,61
d) fondi rischi e oneri	25.000,00	0,00	-
Totale Ammortamenti e Accantonamenti	55.755,58	24.767,76	125,11
TOTALE (B)	1.342.293,14	1.309.783,04	2,48
C) COSTI ISTITUZIONALI			
10) Spese per progetti e iniziative	504.378,68	498.486,75	1,18
Totale (C) Spese per progetti e iniziative	504.378,68	498.486,75	1,18
Risultato della gestione corrente (A-B-C)	696,04	7.618,26	-90,86
D) GESTIONE FINANZIARIA			
11) Proventi finanziari	1718,97	0	-
Risultato della gestione finanziaria	1718,97	0	-
E) GESTIONE STRAORDINARIA			
13) Proventi straordinari	3.715,63	11,17	33.164,37
14) Oneri straordinari	0,00	296,00	-100,00
Risultato della gestione straordinaria	3.715,63	-284,83	-
Disav./Avanzo econ. d'eserciz. (A-B-C+/-D+/-E+/-F)	6.130,64	7.333,43	-16,40

ALLEGATO I - STATO PATRIMONIALE AZIENDE SPECIALI			
D.P.R. n. 254/2005 (art. 68, comma 1)			
ATTIVO	VALORI AL 31.12.2022	VALORI AL 31.12.2021	%
A) IMMOBILIZZAZIONI			
a) Immateriali			
Software	0,00	12.202,44	-100,00
Totale immobilizzazioni Immateriali	0,00	12.202,44	-100,00
b) Materiali			
Impianti, terreni e fabbricati	16.283,95	20.108,65	-19,02
Attrezzat. non informatiche	5.468,08	7.897,26	-30,76
Arredi, mobili e altri beni	53.414,75	51.734,82	3,25
Totale immobilizzazioni Materiali	75.166,78	79.740,73	-5,74
TOTALE IMMOBILIZZAZIONI (TOTALE A)	75.166,78	91.943,17	-18,25
B) ATTIVO CIRCOLANTE			
d) Crediti di funzionamento			
Crediti v/C CIAA	304.000,00	689.000,00	-55,88
Crediti per servizi c/terzi	2341,17	2665,28	-12,16
Crediti diversi, verso altri e tributari	89.880,26	53.899,67	66,75
Anticipi a fornitori	0	55,24	-100,00
Totale crediti di funzionamento	396.221,43	745.620,19	-46,86
e) Disponibilità liquide			
Banca c/c	596.514,17	197.966,28	201,32
Depositi postali e contanti	1.621,98	1.938,18	-16,31
Totale disponibilità liquide	598.136,15	199.904,46	199,21
TOTALE ATTIVO CIRCOLANTE (TOTALE B)	994.357,58	945.524,65	5,16
C) RATEI E RISCOI ATTIVI			
Risconti attivi	5.349,23	5.684,35	-5,90
TOTALE RATEI E RISCOI ATTIVI (TOTALE C)	5.349,23	5.684,35	-5,90
TOTALE ATTIVO	1.074.873,59	1.043.152,17	3,04
D) CONTI D'ORDINE			
TOTALE GENERALE ATTIVO	1.074.873,59	1.043.152,17	3,04
A) PATRIMONIO NETTO			
Patrimonio netto - F.do acq. patrim. - Riserve	489.871,93	482.538,50	1,52
Avanzo/Disavanzo economico esercizio	6.130,64	7.333,43	-16,40
Totale patrimonio netto	496.002,57	489.871,93	1,25
C) TRATTAMENTO DI FINE RAPPORTO			
F.do trattamento di fine rapporto	220.372,28	203.729,28	8,17
TOT. F.DO TRATT. FINE RAPPORTO	220.372,28	203.729,28	8,17
D) DEBITI DI FUNZIONAMENTO			
Debiti v/fornitori	111.066,27	74.905,31	48,28
Debiti tributari e previdenziali	95.294,11	103.074,90	-7,55
Debiti v/dipendenti	74.265,25	76.525,26	-2,95
Debiti diversi	7.995,00	7.033,00	13,68
Clienti c/anticipi	660	1.790,00	-63,13
TOTALE DEBITI DI FUNZIONAMENTO	289.280,63	263.328,47	9,86
E) FONDI PER RISCHI ED ONERI			
Altri fondi	63.665,40	80.359,44	-20,77
TOT. F.DI PER RISCHI ED ONERI	63.665,40	80.359,44	-20,77
F) RATEI E RISCOI PASSIVI			
Risconti passivi	5552,71	5863,05	-5,29
TOTALE RATEI E RISCOI PASSIVI	5552,71	5863,05	-5,29
TOTALE PASSIVO	578.871,02	553.280,24	4,63
TOTALE PASSIVO E PATRIMONIO NETTO	1.074.873,59	1.043.152,17	3,04
G) CONTI D'ORDINE			
TOTALE GENERALE PASSIVO	1.074.873,59	1.043.152,17	3,04