



Accademia d'Impresa

---

# Relazione sulla gestione e quadro di sintesi delle attività Esercizio 2023



CAMERA  
DI COMMERCIO  
INDUSTRIA  
ARTIGIANATO  
E AGRICOLTURA  
DI TRENTO

*Pronti all'impresa*

## L'ATTIVITA' DI ACCADEMIA D'IMPRESA - ANNO 2023

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. 22 Formazione professionalizzante nei settori del commercio e del turismo);
- l'attività formativa rivolta al conseguimento del titolo di "Maestro Artigiano e Maestro Professionale" (art. 23 Formazione Maestro Artigiano e Maestro Professionale), 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.

## La formazione a servizio del territorio, nel tempo della complessità crescente

Anche il 2023 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 2023 hanno consentito, tra le molte attività realizzate, di:

- dare risposta a quanti necessitavano di titoli abilitanti alle professioni, presidiando una rigorosa continuità e qualità delle iniziative formative delegate (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 attraverso il progetto "PMI ACADEMY";
- consolidare e diffondere in modo sempre più significativo e riconosciuto le competenze di gestione d'impresa presso le imprenditrici e le aspiranti imprenditrici, attraverso un progetto che ha coinvolto l'Euregio;
- consolidare le attività formative per il settore del turismo in sinergia con i territori;
- ampliare il numero di imprenditori coinvolti in iniziative formative di valorizzazione delle produzioni trentine;
- valorizzare la conoscenza dell'intelligenza artificiale presso le PMI.

## **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 2023 sono stati 22 accogliendo i bisogni formativi di 261 persone ed erogando complessivamente 2744 ore di formazione.

Più in dettaglio:

- 12 edizioni del corso "Somministrazione e vendita alimenti" (SVA). I partecipanti ai corsi sono stati complessivamente 109.
- 2 edizioni 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 ai corsi sono stati complessivamente 14.
- 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 32.
- 6 edizioni del corso "Agenti d'affari in mediazione settore immobili e ortofrutticolo". I partecipanti sono stati complessivamente 106.

## 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 2023 si è svolta la seguente attività, che ha coinvolto 107 partecipanti per un totale di 346 ore di formazione:

- Maestro Artigiano Estetista 1 – Area Insegnamento del mestiere
- Maestro Artigiano Estetista 1 – Area Gestione d'impresa
- Maestro Artigiano Estetista 2 – Area Insegnamento del mestiere
- Maestro Artigiano Estetista 2 – Area Gestione d'impresa
- Maestro Artigiano Professionale Birraio – Area Insegnamento del mestiere
- Tre corsi di aggiornamento

## **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 2023 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 2023 sono state erogate 27 ore di formazione, che hanno coinvolto 129 partecipanti.
- *Dall'origine alla tavola*. Un progetto innovativo articolato in convegni, visite sul territorio e corsi di alta formazione in collaborazione con l'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, l'Università di Trento e la Fondazione Mach. Nel 2023 sono state erogate 39 ore di formazione, che hanno coinvolto 359 partecipanti.
- *Il vino: dalla vite al bicchiere*, laboratori didattici per imparare a conoscere e degustare il vino. Nel 2023 sono state erogate 20 ore di formazione, che hanno coinvolto 42 partecipanti.
- *La formazione continua per i B&B di Qualità in Trentino*. Nel 2023 sono state erogate 28 ore di formazione, che hanno coinvolto 60 partecipanti.
- *Il Piacere del Gusto*, corsi rivolti ad operatori del settore della ristorazione, della vendita e della distribuzione alimentare. Nel 2023 sono state erogate 32 ore di formazione, che hanno coinvolto 59 partecipanti.
- *I formaggi*, laboratori didattici per imparare a conoscere e degustare i formaggi del Trentino. Nel 2023 sono state erogate 10 ore di formazione, che hanno coinvolto 17 partecipanti.
- *La birra*, laboratorio didattico per imparare a conoscere e a degustare la birra, con particolare attenzione a quella trentina. Nel 2023 sono state erogate 10 ore di formazione, che hanno coinvolto 18 partecipanti.

- *Gli spiriti: dalla campagna alla bottiglia*, laboratorio didattico per conoscere la grappa e i distillati trentini. Nel 2023 sono state erogate 10 ore di formazione, che hanno coinvolto 23 partecipanti.
- *Stile Trentodoc: bollicine di montagna*, laboratorio per la valorizzazione del Metodo classico. Nel 2023 sono state erogate 20 ore di formazione, che hanno coinvolto 43 partecipanti.
- *Il Trentodoc è servito*, intervento formativo sul Trentodoc per gli addetti dei pubblici esercizi. Nel 2023 sono state erogate 12 ore di formazione, che hanno coinvolto 80 partecipanti.
- *Campioni del territorio: un prodotto, un vino e un cuoco trentino*. Corsi di formazione per l'abbinamento enogastronomico delle eccellenze del territorio. Nel 2023 sono state erogate 12 ore di formazione, che hanno coinvolto 39 partecipanti.
- *Piatti stellari*, le ricette della tradizione interpretate dagli chef stellati del Trentino. Nel 2023 sono state erogate 20 ore di formazione, che hanno coinvolto 58 partecipanti.
- *Proposte formative per la qualificazione dell'attività agrituristica ed enoturistica del Trentino*. Sono stati realizzati 5 iniziative formative, su temi che hanno spaziato dall'enogastronomia al controllo di gestione, in collaborazione con l'Associazione Agriturismo Trentino e il Consorzio Vignaioli del Trentino. Nel 2023 sono state erogate 27 ore di formazione, che hanno coinvolto 94 partecipanti.
- *Formazione sul territorio per la valorizzazione dei prodotti tipici trentini*. Si tratta di iniziative formative realizzate in collaborazione con la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino, rivolte agli operatori soci della Strada. Nel 2023 sono state erogate 13 ore di formazione, che hanno coinvolto 33 partecipanti.



### **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 2023 si sono realizzate:

- 16 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;*
- 4 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, 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*, si propone di contribuire alla crescita dell'impresa attraverso approfondimenti, strumenti utili e riflessioni strategiche per affrontare le complesse sfide di un'economia globalizzata. Nel 2023 è stato realizzato un corso sul Controllo di gestione nell'Area Economics d'impresa, un corso sulla Selezione del personale nell'area HR Academy, due webinar nell'Area Dialoghi con l'impresa. Inoltre, sono state realizzate tre iniziative formative in ambito turistico, in collaborazione con APT Garda, APT Fiemme e Strada del Vino e dei Sapori del Trentino. Nel 2023 sono state erogate 145 ore di formazione, che hanno coinvolto 78 partecipanti.
- *Pronti all'impresa con la formazione (3 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. Nel 2023 è stato realizzato un ciclo di webinar "W.O.W. in rete", per un totale di 25,5 ore di formazione e 26 partecipanti.
- *Strumenti per l'impresa*, sette corsi di breve durata e con finalità applicative, dal digital al food cost, alla comunicazione d'impresa. Nel 2023 sono state erogate 39 ore di formazione, che hanno coinvolto 137 partecipanti.
- *Formazione per Micologi*, attività formativa finalizzata al rilascio dell'attestato di Micologo (D.M. 686 del 29.11.1996). Nel 2023 sono state erogate 150 ore di formazione, che hanno coinvolto 35 partecipanti.

- *La prudenza in montagna*, convegno realizzato in collaborazione con l'Associazione Rifugi del Trentino. Ha coinvolto 40 partecipanti.
- *L'impresa in un libro*, due webinar dedicati ai nessi tra cultura e impresa. Hanno coinvolto 46 partecipanti.
- *Intelligenza Artificiale e PMI*: una visione pratica di futuro, convegno dedicato alle frontiere della digitalizzazione per le imprese. Ha coinvolto 74 persone.

## 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 negli anni precedenti, fornendo nel corso del 2023 un'attività formativa adeguata alle esigenze delle imprese di tutti i settori economici, soprattutto in considerazione dei cambiamenti socio-economici.

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 2023 ha visto un notevole incremento dell'attività, anche grazie alla collaborazione con enti terzi. Sono stati effettuati un totale di 71 affiancamenti formativi.

- Corsi a catalogo sui seguenti temi: Instagram Marketing, Meta Marketing, Il nuovo Google Analytics, LinkedIn Marketing, Da Google Adwords a Google Ads, Email Marketing. Nel 2023 sono state erogate 43 ore di formazione, che hanno coinvolto 116 partecipanti.
- All'interno dell'area "Altre attività formative" si sono realizzate inoltre le seguenti attività:
  - Tre corsi di formazione in collaborazione con APT Campiglio
  - Un corso di formazione in collaborazione con APT Alpe Cimbra
  - Due corsi di formazione in collaborazione con l'Associazione Ristoratori del Trentino
  - Due corsi di formazione per gli studenti dei CFP di Ossana e Riva del Garda
  - Un corso di formazione per gli studenti dell'Istituto Russel di Cles
  - Un corso di formazione per dipendenti del Gruppo Poli – Seven Spa
  - Due corsi di formazione per dipendenti della CCIAA di Trento
  - Due Laboratori di futuro per lo staff di Associazioni di categoria
  - Un corso di formazione per i partecipanti al "Bando Nuova Impresa 2022" di Trentino Sviluppo
  - Euregio – Progetto di sviluppo territoriale dimensione donna

Le attività sopra indicate hanno previsto l'erogazione di 280 ore di formazione, che hanno coinvolto 325 partecipanti.

Trento, 27 marzo 2024

Il Presidente del Consiglio di Amministrazione  
Natale Rigotti

**BILANCIO AL 31.12.2023**  
**ALLEGATO G PREVENTIVO ECONOMICO E CONSUNTIVO**  
**AZIENDE SPECIALI (art. 67, comma 1 - DPR 254)**

VOCI DI COSTO/RICAVO	FORMAZIONE ABILITANTE				FORMAZIONE CONTINUA						TOTALE	
	FUNZIONAMENTO		ACCORDO DI PROGRAMMA artt. 22 e 23		ALTRE ATTIVITA' FORMATIVE		CULTURA DI PRODOTTO E DI TERRITORIO		AGGIORNAMENTO COMPETENZE E INNOVAZIONE			
	PREVENTIVO	CONSUNTIVO	PREVENTIVO	CONSUNTIVO	PREVENTIVO	CONSUNTIVO	PREVENTIVO	CONSUNTIVO	PREVENTIVO	CONSUNTIVO	PREVENTIVO	CONSUNTIVO
<b>RICAVI ORDINARI</b>												
Quote d'iscrizione			€ 75.400,00	€ 72.760,00	€ 3.300,00	€ 6.300,00	€ 43.900,00	€ 44.390,00	€ 74.400,00	€ 50.600,00	€ 197.000,00	€ 174.050,00
Ricavi per servizi di formazione			€ 520.000,00	€ 486.000,00	€ 105.000,00	€ 189.050,00			€ 1.207,00	€ 625.000,00	€ 676.257,00	€ 676.257,00
Proventi da servizi			€ 595.400,00	€ 558.760,00	€ 108.300,00	€ 195.350,00	€ 43.900,00	€ 44.390,00	€ 74.400,00	€ 51.807,00	€ 822.000,00	€ 850.307,00
Altri proventi o rimborsi	€ 0,00	€ 351,55									€ 0,00	€ 351,55
Contributi da organismi comunitari												
Contributi regionali o da altri enti pubblici	€ 500.000,00	€ 500.000,00									€ 500.000,00	€ 500.000,00
Altri contributi	€ 0,00	€ 3.334,36									€ 0,00	€ 3.334,36
Contributo Camera di Commercio	€ 600.000,00	€ 571.000,00									€ 600.000,00	€ 571.000,00
Proventi finanziari e straordinari	€ 0,00	€ 16.005,35									€ 0,00	€ 16.005,35
<b>TOTALE (A)</b>	<b>€ 1.100.000,00</b>	<b>€ 1.090.691,26</b>	<b>€ 595.400,00</b>	<b>€ 558.760,00</b>	<b>€ 108.300,00</b>	<b>€ 195.350,00</b>	<b>€ 43.900,00</b>	<b>€ 44.390,00</b>	<b>€ 74.400,00</b>	<b>€ 51.807,00</b>	<b>€ 1.922.000,00</b>	<b>€ 1.940.998,26</b>
<b>COSTI DI STRUTTURA</b>												
Organi istituzionali	€ 19.000,00	€ 14.715,44									€ 19.000,00	€ 14.715,44
Personale	€ 332.500,00	€ 374.759,13	€ 209.000,00	€ 176.762,69	€ 60.000,00	€ 69.050,05	€ 280.000,00	€ 280.398,50	€ 53.500,00	€ 87.900,64	€ 935.000,00	€ 988.871,01
Funzionamento	€ 334.000,00	€ 268.766,10		€ 49.111,58		€ 22.682,48		€ 6.599,12		€ 4.571,60	€ 334.000,00	€ 351.730,88
Ammortamenti e accantonamenti	€ 26.000,00	€ 24.117,36									€ 26.000,00	€ 24.117,36
Oneri finanziari e straordinari	€ 1.000,00										€ 1.000,00	€ 0,00
<b>TOTALE (B)</b>	<b>€ 712.500,00</b>	<b>€ 682.358,03</b>	<b>€ 209.000,00</b>	<b>€ 225.874,27</b>	<b>€ 60.000,00</b>	<b>€ 91.732,53</b>	<b>€ 280.000,00</b>	<b>€ 286.997,62</b>	<b>€ 53.500,00</b>	<b>€ 92.472,24</b>	<b>€ 1.315.000,00</b>	<b>€ 1.379.434,69</b>
<b>COSTI ISTITUZIONALI</b>												
Spese per progetti ed iniziative		€ 0,00	€ 386.150,00	€ 332.761,21	€ 43.000,00	€ 97.732,49	€ 63.000,00	€ 64.043,40	€ 114.850,00	€ 56.442,53	€ 607.000,00	€ 550.979,63
<b>TOTALE (C)</b>	<b>€ 0,00</b>	<b>€ 0,00</b>	<b>€ 386.150,00</b>	<b>€ 332.761,21</b>	<b>€ 43.000,00</b>	<b>€ 97.732,49</b>	<b>€ 63.000,00</b>	<b>€ 64.043,40</b>	<b>€ 114.850,00</b>	<b>€ 56.442,53</b>	<b>€ 607.000,00</b>	<b>€ 550.979,63</b>
<b>TOTALE COMPLESSIVO (A-B-C)</b>	<b>€ 387.500,00</b>	<b>€ 408.333,23</b>	<b>€ 250,00</b>	<b>€ 124,52</b>	<b>€ 5.300,00</b>	<b>€ 5.884,98</b>	<b>-€ 299.100,00</b>	<b>-€ 306.651,02</b>	<b>-€ 93.950,00</b>	<b>-€ 97.107,77</b>	<b>€ 0,00</b>	<b>€ 10.583,94</b>

## AREA FORMAZIONE ABILITANTE

Iniziativa	Obiettivi	Periodo	Ore	Partecipanti
Somministrazione e Vendita Alimenti 12 edizioni di cui: 6 edizioni realizzate a Trento 1 edizione a Arco, Pergine, Carano, Cles, Transacqua e 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.	gennaio – dicembre 2023	1.500	109
Addetti ai servizi di controllo delle attività di intrattenimento e di spettacolo in luoghi aperti al pubblico o in pubblici esercizi 2 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 2023	180	14
Agenti d'affari in mediazione settore immobiliare e ortofrutticolo 6 edizioni immobiliari	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 2023	864	106
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.	aprile – dicembre 2023	200	32
		<b>TOTALE</b>	<b>2.744</b>	<b>261</b>

## Maestro Artigiano

Iniziativa	Obiettivi	Periodo	Ore	Partecipanti
Maestro Artigiano Estetista 1 Area insegnamento del mestiere	Si è conclusa l'area insegnamento del mestiere iniziata nel novembre 2022. Le partecipanti hanno potuto riflettere sul proprio ruolo presente e futuro come "Maestro" artigiano, approfondendo contesto, metodologie e strumenti utili a gestire le relazioni e l'apprendimento di soggetti, soprattutto giovani ragazze, in stage o formazione presso di loro o quando si trovano impegnate in progetti di formazione e insegnamento (per es. con privati o con gli istituti scolastici).	gennaio 2023	24	15
Maestro Artigiano Estetista 1 Area Gestione d'impresa	Il lavoro iniziale svolto in aula sugli scenari futuri ha permesso un raccordo diretto con l'area dedicata alla Gestione di impresa che ha visto le partecipanti ragionare sugli scenari di mercato, i cambiamenti in atto nel contesto del settore estetico e le relative possibili e praticabili strategie di impresa, e operando una riflessione su come dare valore alla propria impresa, su quali sono le unicità di ciascuna, quali mission e vision della propria azienda.	febbraio - giugno 2023	97	15
Maestro Artigiano Estetista 2 Area insegnamento del mestiere	L'Area Insegnamento del mestiere ha avviato il percorso, consentendo alle partecipanti di sondare il proprio ruolo attuale e futuro come Maestro artigiano, approfondendo aspetti quali contesto, metodologie e strumenti utili per gestire le relazioni e i processi di apprendimento, soprattutto quando coinvolgono giovani per i percorsi stage o apprendistato, o familiari coinvolti in passaggi generazionali.	febbraio - maggio 2023	56	14
Maestro Artigiano Estetista 2 Area Gestione d'impresa	Nell'ambito di quest'area, inoltre, il gruppo ha affrontato tematiche legate all'identità professionale e alla differenziazione delle strategie aziendali e commerciali, con un approfondimento sugli aspetti legati a: comunicazione con la clientela, gestione della relazione con il cliente orientata alla vendita, strumenti digitali e innovativi per il Marketing, punti di forza e criticità nella gestione dei costi, opportunità offerte dal fare rete. Rispetto a quest'ultimo aspetto, il corso ha permesso una coesione all'interno del gruppo, con le partecipanti che si sono percepite reciprocamente come colleghe anziché concorrenti.	settembre - dicembre 2023	97	14



<p>Maestro Artigiano Professionale Birraio (area insegnamento del mestiere)</p>	<p>L'area dedicata all'insegnamento del mestiere ha visto la presenza di un numero minore di corsisti rispetto all'avvio del percorso, ma il gruppo rimasto ha manifestato un'altissima coesione e un obiettivo comune di fare rete e costruire progetti ed azioni da implementare concretamente per rafforzarsi come birrai e crescere integrandosi con il tessuto economico del territorio. Fra gli obiettivi formativi di quest'area rientra quello di sensibilizzare i partecipanti sulle opportunità di cui potranno beneficiare nel futuro ruolo di Maestri Artigiani.</p>	<p>settembre - novembre 2023</p>	<p>56</p>	<p>8</p>
<p>Maestro Artigiano. Corsi di aggiornamento:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tra dire e il fare. Strumenti per parlare in pubblico e gestire la nostra comunicazione</li> <li>- Andamento di mercato e rincari: quanto incidono sui costi di produzione?</li> <li>- Rivestimenti di coperture e facciate in metallo con riferimento alle nuove normative tecniche</li> </ul>	<p>Sviluppare la capacità di parlare davanti a qualsiasi pubblico, di aumentare la consapevolezza e l'autocontrollo in situazioni complesse, di potenziare le competenze comunicative rispetto a differenti interlocutori. Fornire strumenti per essere in grado di percepire e analizzare gli effetti dei costi e comprendere come questi incidono sulla costruzione del prezzo del prodotto/servizio. Aggiornamento sulle nuove coperture con certificazione Broof e sulle certificazioni ambientali per l'efficientamento energetico -stratigrafia tetto e facciata e la certificazione per gli edifici eco-compatibili – rivestimento in metallo.</p>	<p>ottobre - novembre 2023</p>	<p>16</p>	<p>41</p>
		<p><b>TOTALE</b></p>	<p><b>346</b></p>	<p><b>107</b></p>

**BILANCIO AL 31.12.2023**  
**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>	€ 75.400,00	€ 72.760,00
<i>Ricavi per servizi di formazione</i>	€ 520.000,00	€ 486.000,00
Proventi da servizi	€ 595.400,00	€ 558.760,00
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>€ 595.400,00</b>	<b>€ 558.760,00</b>
<b>COSTI DI STRUTTURA</b>		
Organi istituzionali		
Personale	€ 209.000,00	€ 176.762,69
Funzionamento		€ 49.111,58
Ammortamenti e accantonamenti		
Oneri finanziari e straordinari		
<b>TOTALE (B)</b>	<b>€ 209.000,00</b>	<b>€ 225.874,27</b>
<b>COSTI ISTITUZIONALI</b>		
Spese per progetti ed iniziative	€ 386.150,00	€ 332.761,21
<b>TOTALE (C)</b>	<b>€ 386.150,00</b>	<b>€ 332.761,21</b>
<b>TOTALE COMPLESSIVO (A-B-C)</b>	<b>€ 250,00</b>	<b>€ 124,52</b>

## AREA FORMAZIONE CONTINUA

FORMAZIONE CONTINUA - AREA CULTURA DI PRODOTTO E DI TERRITORIO				
Iniziativa	Obiettivi	Periodo	Ore	Partecipanti
<p><i>Un anno con la cucina trentina. Laboratori di cucina a tema sui piatti della tradizione trentina</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Coccole invernali</li> <li>- Amore nel piatto</li> <li>- Sorprese di Pasqua</li> <li>- Magici asparagi</li> <li>- Sushi di montagna</li> <li>- La magia delle feste</li> <li>- Colori e profumi d'autunno</li> <li>- Cacio, pere e fantasia</li> <li>- Passione pasta madre</li> </ul>	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 2023	27	129
<p><i>Il vino: dalla vite al bicchiere. Laboratori didattici per imparare a conoscere e degustare il vino (2 edizioni)</i></p>	Imparare la tecnica di degustazione per conoscere le diverse tipologie e le caratteristiche dei vini trentini e non solo.	febbraio-ottobre 2023	20	42
<p><i>La formazione continua per i B&amp;B di Qualità in Trentino (5 corsi):</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Uso del sifone con creatività ed eleganza</li> <li>- La disciplina fiscale dei B&amp;B</li> <li>- Proposte di colazioni detox</li> <li>- Workshop floreale: le decorazioni natalizie</li> <li>- Praline e cioccolatini di benvenuto</li> </ul>	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.	marzo-novembre 2023	28	60
<p><i>Il piacere del gusto – Formazione per la cultura enogastronomica (4 corsi):</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Le basi della pasticceria</li> <li>- Gluten free sano e goloso per tutti</li> <li>- La pasticceria moderna</li> <li>- Cucina MarcoMedTrentina</li> </ul>	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.	marzo-novembre 2023	32	59
<p><i>Dall'origine alla tavola. Il mondo dell'olio extravergine di oliva</i></p> <p>Seminario - visita all'oliveto –corso di alta formazione gastronomica con Università di Pollenzo per operatori – corso di alta formazione gastronomica con Università di Pollenzo per appassionati</p>	Creare una sinergia con istituzioni presente sul territorio nazionale e fornire approfondimenti su diverse categorie merceologiche alimentari, attraverso eventi di alto livello formativo, in collaborazione con altri enti e istituzioni formative.	marzo 2023	2 4 4 3	80 27 8 13

<i>Dall'origine alla tavola. Il mondo della mela</i> Seminario - visita ai meli in fiore e alle celle ipogee – corso di alta formazione gastronomica con Università di Pollenzo per operatori – corso di alta formazione gastronomica con Università di Pollenzo per appassionati	Creare una sinergia con istituzioni presente sul territorio nazionale e fornire approfondimenti su diverse categorie merceologiche alimentari, attraverso eventi di alto livello formativo, in collaborazione con altri enti e istituzioni formative.	aprile 2023	2 4 4 3	49 25 13 7
<i>Dall'origine alla tavola. Il mondo della castagna</i> Seminario - visita al castagneto didattico di Albiano – corso di alta formazione gastronomica con Università di Pollenzo per operatori – corso di alta formazione gastronomica con Università di Pollenzo per appassionati	Creare una sinergia con istituzioni presente sul territorio nazionale e fornire approfondimenti su diverse categorie merceologiche alimentari, attraverso eventi di alto livello formativo, in collaborazione con altri enti e istituzioni formative.	ottobre 2023	2 4 4 3	70 40 13 14
<i>Piatti Stellari di Peter Brunel.</i> Le ricette della tradizione interpretate dagli chef stellati	Rivisitare in chiave moderna le ricette della tradizione delle valli del Trentino grazie alla creativa originalità e alle mani esperte degli Chef Stellati che operano sul territorio.	marzo 2023	5	15
<i>Piatti Stellari di Alessandro Gilmozzi.</i> Le ricette della tradizione interpretate dagli chef stellati	Rivisitare in chiave moderna le ricette della tradizione delle valli del Trentino grazie alla creativa originalità e alle mani esperte degli Chef Stellati che operano sul territorio.	maggio 2023	5	13
<i>La birra: dalla spiga alla bottiglia</i> 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.	maggio-giugno 2023	10	18
<i>Stile Trentodoc: dalla vite al calice</i> (2 edizioni)	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.	marzo-novembre 2023	20	43
<i>Campioni del Territorio</i> (3 corsi): - Le uova del Trentino - Le carni lavorate del Trentino - Gli orti del Trentino	L'attività formativa ha l'obiettivo di coinvolgere nuovi operatori e di rafforzare nei partecipanti conoscenze e competenze per esaltare i punti di forza delle produzioni agroalimentari trentine in abbinata ai vini più del territorio.	aprile-ottobre 2023	12	39
Digital marketing per il settore agrituristico – Crea le tue grafiche con Canva	Corso sullo strumento di creazione grafica di "Canva" – declinazione agriturismo e vignaioli.	maggio 2023	4	21
Le basi del controllo di gestione per gli agriturismi trentini	Il controllo di gestione è una funzione aziendale sempre più importante nell'ambito della gestione d'impresa. Le decisioni in ambito economico necessitano quale funzione primaria di una conoscenza di base del controllo di gestione, anche in funzione di velocizzare la capacità di analisi, di definire le priorità, di coordinare e gestire nel modo più efficiente le risorse a disposizione.	marzo 2023	4	17

Creare e raccontare un tagliere di formaggi innovativi del Trentino - la cultura di prodotto per gli Agriturismi trentini (2 edizioni)	Il corso ha l'obiettivo di presentare le principali tecniche di produzione e classificazione dei formaggi innovativi del Trentino. Come selezionare, tagliare, comporre e raccontare un tagliere di formaggi.	aprile - maggio 2023	8	38
Le basi del controllo di gestione per gli operatori enoturistici del Trentino	L'obiettivo generale è quello di fornire al partecipante non soltanto gli strumenti teorici del controllo di gestione, ma anche i rudimenti della loro applicazione pratica.	maggio 2023	4	6
<i>Strada del Vino e dei Sapori del Trentino</i> - Trentino di Malga per operatori associati alla Strada della Mela (2 edizioni) - Creare e raccontare un tagliere di salumi del Trentino	Si tratta di iniziative realizzate su commissione della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino, rivolte agli operatori soci della Strada, con lo scopo di coinvolgere nuovi operatori del settore e delineare eventuali nuovi originali percorsi formativi da sviluppare in collaborazione con le Strade.	marzo - novembre 2023	13	33
<i>Il Trentodoc è servito</i>	Formazione sul territorio per la valorizzazione dei prodotti tipici trentini.	settembre 2023	12	80
Piatti Stellari di Giovanni D'Alitta. Le ricette della tradizione interpretate dagli chef stellati	Rivisitare in chiave moderna le ricette della tradizione delle valli del Trentino grazie alla creativa originalità e alle mani esperte degli Chef Stellati che operano sul territorio.	ottobre 2023	5	15
Piatti Stellari di Edoardo Fumagalli. Le ricette della tradizione interpretate dagli chef stellati	Rivisitare in chiave moderna le ricette della tradizione delle valli del Trentino grazie alla creativa originalità e alle mani esperte degli Chef Stellati che operano sul territorio.	novembre 2023	5	15
I formaggi: dal latte alla tavola	Come avvicinarsi al mondo dell'assaggio dei formaggi e di scoprire, attraverso i colori e i profumi le piacevoli sensazioni che questo prodotto può offrire.	settembre 2023	10	17
Il mondo delle colazioni - Qualificazione attività agrituristica ed enoturistica del Trentino (2 edizioni)	Idee per colazioni dolci e salate con i prodotti del Trentino. Proposte per "colazioni salutari" e proposte per la colazione "buona per tutti": senza glutine, lattosio e proteine animali.	ottobre 2023	8	29
Gli spiriti: dalla campagna alla bottiglia	Il corso ha l'obiettivo di realizzare azioni finalizzate a valorizzare la grappa e i distillati trentini, eccellenze del territorio dallo stile inimitabile, facendone conoscere le caratteristiche e le peculiarità, individuando gli elementi che contraddistinguono il prodotto e il relativo marchio.	novembre 2023	10	23
Raccontare il vino: percorso di comunicazione in pubblico attraverso il metodo dello storytelling	Il corso è rivolto ai soci del Consorzio Vignaioli del Trentino, che hanno necessità di affinare la comunicazione in pubblico, one to one ed a piccoli gruppi. Ha l'obiettivo di sviluppare consapevolezza e padronanza rispetto all'uso del linguaggio del corpo e della voce e di migliorare la capacità di usare un linguaggio verbale persuasivo.	novembre 2023	7	12
		<b>TOTALE</b>	<b>288</b>	<b>1.083</b>

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

Iniziativa	Obiettivi	Periodo	Ore	Studenti
I prodotti trentini vanno a scuola. Proposta formativa per gli studenti delle scuole primarie (16 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 2023	48	250
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)	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 2023	8	38
I prodotti del Trentino testimoni del gusto. Corso di educazione sensoriale ed alimentare per gli studenti degli Istituti Professionali Alberghieri (4 edizioni a: Roncigno, Riva del Garda, Ossana, 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 2023	59	406
		<b>TOTALE</b>	<b>115</b>	<b>694</b>

**BILANCIO AL 31.12.2023**  
**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	€ 43.900,00	€ 44.390,00
Ricavi per servizi di formazione		
Proventi da servizi	€ 43.900,00	€ 44.390,00
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>€ 43.900,00</b>	<b>€ 44.390,00</b>
<b>COSTI DI STRUTTURA</b>		
Organi istituzionali		
Personale	€ 280.000,00	€ 280.398,50
Funzionamento		€ 6.599,12
Ammortamenti e accantonamenti		
Oneri finanziari e straordinari		
<b>TOTALE (B)</b>	<b>€ 280.000,00</b>	<b>€ 286.997,62</b>
<b>COSTI ISTITUZIONALI</b>		
Spese per progetti ed iniziative	€ 63.000,00	€ 64.043,40
<b>TOTALE (C)</b>	<b>€ 63.000,00</b>	<b>€ 64.043,40</b>
<b>TOTALE COMPLESSIVO (A-B-C)</b>	<b>-€ 299.100,00</b>	<b>-€ 306.651,02</b>

## FORMAZIONE CONTINUA - AREA AGGIORNAMENTO COMPETENZE E INNOVAZIONE

Iniziativa	Obiettivi	Periodo	Ore	Partecipanti
<p><i>Pronti all'impresa con la formazione (3 edizioni)</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Avviare un'attività d'impresa</li> <li>- Costruire un business plan e rispettarlo</li> <li>- Il finanziamento dell'impresa</li> <li>- La gestione del personale subordinato</li> <li>- Gestire il rischio</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>Corsi online dedicati ad aspiranti imprenditrici ed imprenditori che desiderano compiere i primi passi verso il mondo della gestione d'impresa, iniziando con il piede giusto; ma anche ad imprenditrici, imprenditori e loro collaboratori che nonostante l'esperienza maturata, sentono l'esigenza di aggiornare e rafforzare le proprie conoscenze nell'ambito della strategia e innovazione d'impresa, della gestione economico finanziaria, dell'organizzazione delle risorse umane e nel campo della comunicazione e marketing.</p>	gennaio – ottobre 2023	100,5	580
<p><i>Gli strumenti per l'impresa:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Whatsapp business (2 edizioni)</li> <li>- Food cost: i conti in ordine in cucina</li> <li>- Google my business and local SEO</li> <li>- Scrivere per il web e per i social</li> <li>- 7 errori da evitare nella gestione degli eventi aziendali</li> <li>- Laboratorio di instagram pratico</li> <li>- Crea le tue grafiche con CANVA</li> </ul>	<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>	gennaio – dicembre 2023	39	137
<p><i>PMI Academy – Dialoghi con l'impresa</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Sguardo al futuro</li> <li>- Le 5 strategie fondamentali per un manager di successo</li> </ul>	<p>Webinar sincroni sui temi della gestione d'impresa e dell'economia. Un appuntamento per coinvolgere un numero elevato di imprese e liberi professionisti sui temi di maggiore attualità per l'economia trentina e nazionale.</p>	febbraio – aprile 2023	12	28



<i>PMI Academy</i> - Controllo di gestione	Il corso fornisce le competenze professionali necessarie per svolgere con successo il ruolo di partner aziendale e progettare i processi di controllo di gestione in modo efficiente ed efficace.	ottobre – novembre 2023	40	14
<i>PMI Academy – HR Academy</i> - L'intervista di selezione	Fornire strumenti e modalità per gestire l'attività di selezione del personale all'interno dell'impresa, per sviluppare capacità per valutare competenze, motivazioni e potenziale dei candidati.	6 novembre 2023	7	10
<i>PMI Academy – Turismo</i> - Competere in uno scenario difficile: come portare al successo una struttura ricettiva (APT di Fiemme e APT Garda) - Visite Aziendali – in collaborazione con Associazione Strada del vino del Trentino	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 o di quelle di produzione e vendita di prodotti tipici.	ottobre – novembre 2023	86	26
<i>Fare impresa al femminile - WOW in rete</i>	L'attività ha visto la partecipazione di imprenditrici, donne lavoratrici e manager coinvolgendole in attività di breve durata on line per fornire loro spunti e approfondimenti sull'imprenditoria e sul lavoro al femminile.	marzo – novembre 2023	25,5	26
<i>L'impresa in un libro</i>	In occasione della ricorrenza del 25 marzo, giornata nazionale dedicata a Dante Alighieri, sono stati presentati due libri: Dante per manager e La divina commedia del web marketing.	21 marzo 2023	2	46
<i>La prudenza in montagna. I rifugi sentinelle delle attività in montagna</i>	Seminario Film Festival della Montagna	2 maggio 2023	2	40
Corso di formazione per il rilascio dell'attestato di micologo – I sessione	Preparare esperti micologi che dovranno garantire la vigilanza sulla commestibilità dei funghi messi in commercio o destinati al consumo familiare.	giugno – ottobre 2023	150	35
Intelligenza Artificiale e PMI: una visione pratica di futuro	L'incontro è servito a fare chiarezza ai piccoli imprenditori e imprenditrici sulle opportunità ed evoluzioni portate da questa nuova tecnologia e dal suo impatto nella vita imprenditoriale.	30 novembre 2023	3,5	74
		<b>TOTALE</b>	<b>467,5</b>	<b>1.016</b>

**BILANCIO AL 31.12.2023**  
**ALLEGATO G**  
**PREVENTIVO ECONOMICO E CONSUNTIVO**  
**AZIENDE SPECIALI (art. 67 comma 1 - DPR 254/2005)**

**AREA FORMAZIONE CONTINUA**

VOCI DI COSTO/RICAVO	AGGIORNAMENTO COMPETENZE E INNOVAZIONE	
	PREVENTIVO	CONSUNTIVO
<b>RICAVI ORDINARI</b>		
<i>Quote iscrizione</i>	€ 74.400,00	€ 51.807,00
<i>Ricavi per servizi di formazione</i>		
Proventi da servizi	€ 74.400,00	€ 51.807,00
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>€ 74.400,00</b>	<b>€ 51.807,00</b>
<b>COSTI DI STRUTTURA</b>		
Organi istituzionali		
Personale	€ 53.500,00	€ 87.900,64
Funzionamento		€ 4.571,60
Ammortamenti e accantonamenti		
Oneri finanziari e straordinari		
<b>TOTALE (B)</b>	<b>€ 53.500,00</b>	<b>€ 92.472,24</b>
<b>COSTI ISTITUZIONALI</b>		
Spese per progetti ed iniziative	€ 114.850,00	€ 56.442,53
<b>TOTALE (C)</b>	<b>€ 114.850,00</b>	<b>€ 56.442,53</b>
<b>TOTALE COMPLESSIVO (A-B-C)</b>	<b>-€ 93.950,00</b>	<b>-€ 97.107,77</b>

## FORMAZIONE CONTINUA – AREA ALTRE ATTIVITA' FORMATIVE

Iniziativa	Obiettivi	Periodo	Ore	Partecipanti
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-marzo 2023	20	17
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-marzo 2023	50	34
<i>DT – DB corsi</i> - GDPR e Marketing - Instagram Marketing - Meta Marketing - Il nuovo Google Analytics - LinkedIn Marketing - Da Google Adwords a Google Ads - Email Marketing	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 2023	43	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 2023	142	71
<i>Corsi di formazione per partecipanti BANDO NUOVA IMPRESA</i>	Corsi di formazione obbligatori per i partecipanti del Bando Nuova Impresa.	gennaio 2023	16	72
APT Alpe Cimbra Extra-alberghiero: gestire, promuovere, commercializzare la tua locazione turistica	Progetti di formazione personalizzata per conduttori di attività di ricezione extra alberghiera, con approfondimenti sul Digital Marketing turistico, sulla gestione e sugli adempimenti fiscali.	gennaio 2023	3	10
Laboratorio di futuro – L'anticipazione del futuro per le imprese (2 edizioni: Associazione Albergatori, Associazione artigiani)	Coinvolgere i partecipanti in una "alfabetizzazione ai futuri": attraverso la conoscenza e la condivisione di trend e megatrend che coinvolgono la società e l'economia, si proporrà di costruire insieme, con gli strumenti propri della teoria dell'anticipazione, una "road map" del futuro, immaginando scenari e linee evolutive del settore di appartenenza.	gennaio – marzo 2023	25	34
Problem Solving, Teamwork e Intelligenza Emotiva per le progressioni di carriera delle figure economiche della CCIAA	Offrire un panorama sulle competenze trasversali per la crescita personale. In particolare temi relativi al Problem Solving, al Teamwork ed all'Intelligenza Emotiva.	marzo – maggio 2023	29	10

Corsi in collaborazione con APT Campiglio: - Marketing turistico in un mondo digitale - Employer Branding - Digital Marketing Turistico	Formazione dedicata ai partecipanti degli affiancamenti formativi di autunno '22 orientati alla presenza digital e allo sviluppo della tematica dell'employer branding.	maggio 2023	28	35
<i>Euregio</i> – Progetto di sviluppo territoriale dimensione donna	Dare supporto alle neo imprenditrici e alle aspiranti imprenditrici nell'avvio dell'impresa attraverso la definizione della strategia aziendale, la realizzazione del business plan economico e l'immaginazione delle modalità di interpretazione del proprio ruolo come imprenditrice.	maggio – ottobre 2023	47	56
Laboratorio di gastronomia – Proposta formativa per il gruppo Poli	Laboratorio di gastronomia centralizzato nel quale verranno realizzate delle nuove produzioni, valorizzando anche i prodotti del territorio, che andranno poi commercializzate all'interno dei PdV.	settembre 2023	32	7
Associazione ristoratori: - Google my business - Whatsapp Business	I corsi sono stati progettati in collaborazione con l'unione ristoratori del trentino per aumentare le competenze dei propri soci su due elementi base della presenza e della comunicazione online: google my business (essenziale per la geolocalizzazione e le indicazioni stradali) e whatsapp business (canale di comunicazione principale degli utenti verso le aziende e le attività commerciali)	settembre–novembre 2023	8	10
Sviluppo di capacità relazionali e supporto al ruolo	Offrire strumenti utili a migliorare la quotidianità professionale nella relazione e nel coordinamento del gruppo di lavoro.	settembre – ottobre 2023	20	10
Incontro formativo con Istituto Russel – Cles	Introduzione al digital marketing strategico per gli alunni di terza e quarta superiore.	ottobre 2023	2	30
		<b>TOTALE</b>	<b>465</b>	<b>512</b>

**BILANCIO AL 31.12.2023**  
**ALLEGATO G**  
**PREVENTIVO ECONOMICO E CONSUNTIVO**  
**AZIENDE SPECIALI (art. 67 comma 1 - DPR 254/2005)**

<b>AREA FORMAZIONE CONTINUA</b>		
VOCI DI COSTO/RICAVO	ALTRE ATTIVITA' FORMATIVE	
	PREVENTIVO	CONSUNTIVO
<b>RICAVI ORDINARI</b>		
<i>Quote d'iscrizione</i>	€ 3.300,00	€ 6.300,00
<i>Ricavi per servizi di formazione</i>	€ 105.000,00	€ 189.050,00
Proventi da servizi	€ 108.300,00	€ 195.350,00
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>€ 108.300,00</b>	<b>€ 195.350,00</b>
<b>COSTI DI STRUTTURA</b>		
Organi istituzionali		
Personale	€ 60.000,00	€ 69.050,05
Funzionamento		€ 22.682,48
Ammortamenti e accantonamenti		
Oneri finanziari e straordinari		
<b>TOTALE (B)</b>	<b>€ 60.000,00</b>	<b>€ 91.732,53</b>
<b>COSTI ISTITUZIONALI</b>		
Spese per progetti ed iniziative	€ 43.000,00	€ 97.732,49
<b>TOTALE (C)</b>	<b>€ 43.000,00</b>	<b>€ 97.732,49</b>
<b>TOTALE COMPLESSIVO (A-B-C)</b>	<b>€ 5.300,00</b>	<b>€ 5.884,98</b>

**ALLEGATO H - CONTO ECONOMICO AZIENDE SPECIALI**  
**D.P.R. N. 254/2005 (art.68, comma 1)**

VOCI DI COSTO/RICAVO	VALORI AL 31.12.2023	VALORI AL 31.12.2022	%
<b>A) RICAVI ORDINARI</b>			
1) Proventi da servizi	850.307,00	740.210,00	14,87%
2) Altri proventi, rimborsi e variazione lavori in corso	351,55	275,69	27,52%
4) Contributi regionali o da altri enti pubblici	500.000,00	500.000,00	0,00%
5) Altri contributi	3.334,36	6.882,17	-51,55%
6) Contributo della Camera di Commercio	571.000,00	600.000,00	-4,83%
<b>Totale (A)</b>	<b>1.924.992,91</b>	<b>1.847.367,86</b>	<b>4,20%</b>
<b>B) COSTI DI STRUTTURA</b>			
<b>6) Organi istituzionali</b>			
Organi istituzionali	14.715,44	15.231,64	-3,39%
<b>Totale Organi istituzionali</b>	<b>14.715,44</b>	<b>15.231,64</b>	<b>-3,39%</b>
<b>7) Personale</b>			
a) competenze al personale	677.667,23	647.025,99	4,74%
b) oneri sociali	221.590,07	210.472,87	5,28%
c) accantonamenti al T.F.R.	27.227,64	43.898,72	-37,98%
d) altri costi	62.386,07	58.949,07	5,83%
<b>Totale Personale</b>	<b>988.871,01</b>	<b>960.346,65</b>	<b>2,97%</b>
<b>8) Funzionamento</b>			
a) prestazione servizi	295.798,24	281.078,94	5,24%
b) godimento di beni di terzi	7.547,85	4.254,36	77,41%
c) oneri diversi di gestione	23.578,34	25.625,97	-7,99%
<b>Totale Funzionamento</b>	<b>326.924,43</b>	<b>310.959,27</b>	<b>5,13%</b>
<b>9) Ammortamenti e accantonamenti</b>			
a) immobilizzazioni immateriali	0,00	12.202,44	-100,00%
b) immobilizzazioni materiali	24.117,36	18.553,14	29,99%
d) fondi rischi e oneri	25.000,00	25.000,00	0,00%
<b>Totale Ammortamenti e Accantonamenti</b>	<b>49.117,36</b>	<b>55.755,58</b>	<b>-11,91%</b>
<b>TOTALE (B)</b>	<b>1.379.628,24</b>	<b>1.342.293,14</b>	<b>2,78%</b>
<b>C) COSTI ISTITUZIONALI</b>			
<b>10) Spese per progetti e iniziative</b>	<b>550.774,63</b>	<b>504.378,68</b>	<b>9,20%</b>
<b>Totale (C) Spese per progetti e iniziative</b>	<b>550.774,63</b>	<b>504.378,68</b>	<b>9,20%</b>
<b>Risultato della gestione corrente (A-B-C)</b>	<b>-5.409,96</b>	<b>696,04</b>	<b>-877,25%</b>
<b>D) GESTIONE FINANZIARIA</b>			
<b>11) Proventi finanziari</b>	<b>16.005,35</b>	<b>1.718,97</b>	<b>831,10%</b>
Risultato della gestione finanziaria	16.005,35	1.718,97	831,10%
<b>D) GESTIONE STRAORDINARIA</b>			
<b>13) Proventi straordinari</b>	<b>0,00</b>	<b>3.715,63</b>	<b>-100,00%</b>
<b>14) Oneri straordinari</b>	<b>11,45</b>	<b>0,00</b>	<b>-</b>
Risultato della gestione straordinaria	-11,45	3.715,63	-100,31%
<b>Disav./Avanzo econ. d'eserciz. (A-B-C+/-D+/-E+/-F)</b>	<b>10.583,94</b>	<b>6.130,64</b>	<b>72,64%</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 31.12.2023</b>	<b>VALORI AL 31.12.2022</b>	<b>%</b>
<b>A) IMMOBILIZZAZIONI</b>			
<b>a) Immateriali</b>			
Software	0,00	0,00	0,00%
<b>Totale immobilizzazioni Immateriali</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00%</b>
<b>b) Materiali</b>			
Impianti, terreni e fabbricati	43.487,35	16.283,95	167,06%
Attrezzat. non informatiche	3.047,26	5.468,08	-44,27%
Arredi, mobili e altri beni	81.006,03	53.414,75	51,65%
<b>Totale immobilizzazioni Materiali</b>	<b>127.540,64</b>	<b>75.166,78</b>	<b>69,68%</b>
<b>TOTALE IMMOBILIZZAZIONI (TOTALE A)</b>	<b>127.540,64</b>	<b>75.166,78</b>	<b>69,68%</b>
<b>B) ATTIVO CIRCOLANTE</b>			
<b>d) Crediti di funzionamento</b>			
Crediti v/C CIAA	307.000,00	304.000,00	0,99%
Crediti per servizi c/terzi	79.033,70	2.341,17	3275,82%
Crediti diversi, verso altri e tributari	80.731,89	89.880,26	-10,18%
<b>Totale crediti di funzionamento</b>	<b>466.765,59</b>	<b>396.221,43</b>	<b>17,80%</b>
<b>e) Disponibilità liquide</b>			
Banca c/c	499.417,86	596.514,17	-16,28%
Depositi postali e contanti	1.695,40	1.621,98	4,53%
<b>Totale disponibilità liquide</b>	<b>501.113,26</b>	<b>598.136,15</b>	<b>-16,22%</b>
<b>TOTALE ATTIVO CIRCOLANTE (TOTALE B)</b>	<b>967.878,85</b>	<b>994.357,58</b>	<b>-2,66%</b>
<b>C) RATEI E RISCOI ATTIVI</b>			
Risconti attivi	7.359,94	5.349,23	37,59%
<b>TOTALE RATEI E RISCOI ATTIVI (TOTALE C)</b>	<b>7.359,94</b>	<b>5.349,23</b>	<b>37,59%</b>
<b>TOTALE ATTIVO</b>	<b>1.102.779,43</b>	<b>1.074.873,59</b>	<b>2,60%</b>
<b>D) CONTI D'ORDINE</b>			0,00%
<b>TOTALE GENERALE ATTIVO</b>	<b>1.102.779,43</b>	<b>1.074.873,59</b>	<b>2,60%</b>
<b>A) PATRIMONIO NETTO</b>			
Patrimonio netto - F.do acq. patrim. - Riserve	496.002,57	489.871,93	1,25%
Avanzo/Disavanzo economico esercizio	10.583,94	6.130,64	72,64%
<b>Totale patrimonio netto</b>	<b>506.586,51</b>	<b>496.002,57</b>	<b>2,13%</b>
<b>C) TRATTAMENTO DI FINE RAPPORTO</b>			
F.do trattamento di fine rapporto	209.818,32	220.372,28	-4,79%
<b>TOT. F.DO TRATT. FINE RAPPORTO</b>	<b>209.818,32</b>	<b>220.372,28</b>	<b>-4,79%</b>
<b>D) DEBITI DI FUNZIONAMENTO</b>			
Debiti v/fornitori	108.033,64	111.066,27	-2,73%
Debiti tributari e previdenziali	103.544,88	95.294,11	8,66%
Debiti v/dipendenti	74.228,33	74.265,25	-0,05%
Debiti diversi	7.509,00	7.995,00	-6,08%
Clienti c/anticipi	0,00	660,00	-100,00%
<b>TOTALE DEBITI DI FUNZIONAMENTO</b>	<b>293.315,85</b>	<b>289.280,63</b>	<b>1,39%</b>
<b>E) FONDI PER RISCHI ED ONERI</b>			
Altri fondi	88.665,40	63.665,40	39,27%
<b>TOT. F.DI PER RISCHI ED ONERI</b>	<b>88.665,40</b>	<b>63.665,40</b>	<b>39,27%</b>
<b>F) RATEI E RISCOI PASSIVI</b>			
Risconti passivi	4.393,35	5.552,71	-20,88%
<b>TOTALE RATEI E RISCOI PASSIVI</b>	<b>4.393,35</b>	<b>5.552,71</b>	<b>-20,88%</b>
<b>TOTALE PASSIVO</b>	<b>596.192,92</b>	<b>578.871,02</b>	<b>2,99%</b>
<b>TOTALE PASSIVO E PATRIMONIO NETTO</b>	<b>1.102.779,43</b>	<b>1.074.873,59</b>	<b>2,60%</b>
<b>G) CONTI D'ORDINE</b>			
<b>TOTALE GENERALE PASSIVO</b>	<b>1.102.779,43</b>	<b>1.074.873,59</b>	<b>2,60%</b>