

Accademia d'Impresa

Relazione sulla gestione e quadro di sintesi delle attività Esercizio 2020

L'ATTIVITA' DI ACCADEMIA D'IMPRESA - ANNO 2020

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 nell'anno dell'epidemia

Il 2020 ha visto un avvio regolare delle attività formative, bruscamente interrotte ad inizio marzo con il primo Dpcm che vietava la formazione in presenza per gli adulti. A partire da quella data, è stato impossibile dare pieno compimento a quanto contenuto e approvato nelle Linee Programmatiche. L'impossibilità di organizzare formazione in presenza ha infatti provocato:

- la riduzione notevole delle iniziative dell'Area "Cultura di prodotto", non convertibili in modalità alternative;
- la riconversione dei corsi di formazione abilitante dalla presenza alla formazione a distanza;
- la solo parziale riconversione dei corsi della formazione continua alla formazione a distanza, alternati con una presenza in aula e in gran parte riprogettati.

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

- dare risposta a quanti necessitavano di titoli abilitanti alle professioni, garantendo la continuità delle iniziative formative (SVA, Agenti immobiliari, Agenti di commercio);
- dare continuità alle attività formative relative al conseguimento del titolo di "Maestro Artigiano";
- organizzare ed erogare alle imprese trentine, insieme alla Camera di Commercio I.A.A. di Trento, corsi di formazione gratuita sui temi della gestione d'impresa (iniziativa "Ri-partire con la formazione"), intercettando un numero elevato di persone ed imprese;
- realizzare cicli di seminari online (webinar sincroni) sui temi delle produzioni tipiche trentine, del digital marketing, dell'imprenditoria femminile, del management d'impresa.

AREA FORMAZIONE ABILITANTE

Corsi per il conseguimento di titoli per l'abilitazione all'esercizio di attività professionali regolamentate

Fanno parte dell'Area Formazione Abilitante i corsi per:

- avviare o gestire attività nel settore dei pubblici esercizi, bar e ristoranti nonché degli esercizi di vendita di prodotti alimentari (*Somministrazione e Vendita Alimenti*);
- svolgere lavoro autonomo come agente e rappresentante di commercio (*Agenti e rappresentanti di commercio*);
- avviare o gestire attività nel settore dell'intermediazione immobiliare (*Agenti d'affari in mediazione settore immobili*);
- chi intende svolgere *servizi di controllo delle attività di intrattenimento e di spettacolo in luoghi aperti al pubblico o in pubblici esercizi*.

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

I corsi rivolti alla formazione "abilitante", nel periodo gennaio - dicembre 2020, sono stati 17, accogliendo i bisogni formativi di 209 persone.

Più in dettaglio:

- 11 edizioni del corso "Somministrazione e vendita alimenti" (SVA), 6 edizioni realizzate a Trento e 5 nei Comuni di Arco, Cles, Rovereto, Tesero, Tione, per un totale di 1.375 ore complessive di docenza. I partecipanti ai corsi nelle 11 edizioni sono stati complessivamente 128.
- 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 26.
- 4 edizioni del corso "Agenti d'affari in mediazione settore immobili" per un totale di 576 ore complessive di docenza. I partecipanti sono stati complessivamente 56.

Per mancanza di iscritti non è stato realizzato nel 2020 il corso per "Addetti ai servizi di controllo delle attività di intrattenimento e di spettacolo in luoghi aperti al pubblico o in pubblici esercizi".

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 2020 si è svolta la seguente attività:

- *maestro artigiano acconciatore 1* – realizzazione del percorso formativo relativo all'area insegnamento del mestiere
- *maestro artigiano acconciatore 2* – realizzazione del percorso formativo relativo all'area gestione d'impresa e insegnamento del mestiere
- *maestro artigiano pittore edile – progettazione del profilo professionale e del percorso formativo*
- *focus group* – realizzazione di n. 2 focus group con l'obiettivo di far emergere, attraverso il confronto e la discussione aperta, i fabbisogni formativi espressi e latenti che saranno oggetto dei contenuti dei corsi di aggiornamento che verranno realizzati nel 2021.

AREA FORMAZIONE CONTINUA

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

Il principio base della formazione continua è il *lifelong learning*, ovvero l'apprendimento lungo tutta la vita, per rendere possibile a chiunque, in qualsiasi momento, di evolvere le proprie competenze. Per questo motivo l'offerta formativa dell'area Formazione Continua propone percorsi, sinergicamente combinabili tra di loro, volti al mantenimento, alla riqualificazione, all'aggiornamento e alla specializzazione delle competenze professionali delle imprese e delle organizzazioni del turismo e del mondo produttivo, con l'obiettivo di:

- valorizzare la propria attività e adeguarla al mercato attuale e ai suoi cambiamenti;
- incrementare il livello di digitalizzazione delle imprese e favorire la loro propensione alla promozione e commercializzazione in rete dei prodotti e dei servizi;
- favorire la diffusione della managerialità nelle piccole e medie imprese trentine;
- valorizzare i prodotti tipici del territorio.

I percorsi proposti nel 2020 sono stati fortemente condizionati dai provvedimenti assunti dal Governo per contenere il contagio da Covid-19. L'impossibilità, già menzionata, per gran parte della primavera e parte dell'autunno di svolgere formazione in presenza ha condizionato anche il volume di attività di alcune aree (alcune di esse ne hanno fortemente risentito, come l'Area "Cultura di prodotto e di territorio") e ha portato alla riprogettazione di quasi tutte le attività di altre (come nell'Area "Aggiornamento competenze e innovazione"). Riprogettazione che ha consentito di erogare un servizio importante alle imprese, consentendo loro di accedere gratuitamente a contenuti formativi importanti in un momento di grande incertezza.

L'offerta formativa è stata suddivisa in tre aree tematiche:

Cultura di prodotto e di territorio

Aggiornamento competenze e innovazione

Altre attività formative

Cultura di prodotto e di territorio

L'area formativa "Cultura di prodotto e di territorio" ha proposto una serie di iniziative, rivolte ad addetti ai lavori e non, interessati a conoscere l'enogastronomia, il territorio, la cultura e la tradizione trentina, attraverso momenti teorici, attività di laboratorio, degustazioni guidate, e divulgazione online, con l'obiettivo di diffondere la cultura enogastronomica, la promozione e l'utilizzo dei prodotti locali.

Nel corso del 2020 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 2020 sono stati realizzati 5 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.
- *Il mondo dei formaggi. Aggiornamento per maestri assaggiatori O.N.A.F.*, corso rivolto a chi è già in possesso del titolo di Maestro assaggiatore O.N.A.F. del Trentino, caratterizzato da momenti teorici e pratici volti a mantenere e migliorare le capacità individuali di assaggio professionale, a conoscere le nuove DOP nazionali e ad approfondire le peculiarità delle produzioni locali. L'obiettivo è quello di creare un gruppo/albo di esperti da coinvolgere in attività atte alla valorizzazione e alla promozione del prodotto.
- Corsi di alta formazione in collaborazione con *l'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche di Pollenzo*, approfondimenti su diverse categorie merceologiche alimentari, attraverso giornate tematiche, rivolte la mattina ad operatori della ristorazione e, in orario serale, al pubblico di appassionati. Gli incontri prevedono l'intervento di docenti ed esperti dell'Università, affiancati da chef locali e nazionali, per la preparazione e la degustazione finale di piatti legati agli argomenti affrontati.
Nel 2020 è stato realizzato 1 corso dedicato all'olio.
- *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 2020 si sono realizzati due corsi: La conservazione degli alimenti e le relative tecniche, Le 3 "P" del recupero in cucina: pane, polenta e patate.

- *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 2020 sono state organizzate 3 edizioni del corso, durante le quali i partecipanti hanno imparato la tecnica di degustazione per conoscere le diverse tipologie e le caratteristiche dei vini trentini e non solo.
- *La formazione continua per i B&B di Qualità in Trentino*, prosegue la collaborazione con l'Associazione B&B di Qualità in Trentino con la realizzazione di un programma formativo ridimensionato in 2 incontri per le motivazioni sopra esposte. Nel 2020 sono state affrontate ed approfondite le seguenti tematiche: le tisane e gli infusi e la disciplina fiscale.
- *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 2020 si è approfondita con due corsi la conoscenza della pasta e tecniche di pasticceria, crostate moderne e cioccolatini di Natale.
- *L'olfatto, il senso dimenticato*, laboratori didattici per scoprire come funzionano i nostri sensi nell'assaggio del vino. Durante il corso i partecipanti hanno potuto approfondire le proprie capacità di riconoscimento olfattivo attraverso le sensazioni percepite durante la degustazione del vino.
- *I formaggi*, laboratori didattici per imparare a conoscere e degustare i formaggi del Trentino, per avvicinare i partecipanti al mondo dell'assaggio dei formaggi attraverso la conoscenza della materia prima, delle tecniche di produzione e del metodo di degustazione. Particolare attenzione è stata rivolta alla valorizzazione delle produzioni di malga, preziosa risorsa di un territorio legato alla montagna.

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

Attività formativa rivolta agli studenti e ai docenti delle scuole primarie, secondarie di I e II grado e degli Istituti Professionali Alberghieri sul tema dell'educazione alimentare e sensoriale, attraverso l'avvicinamento alla realtà territoriale e alle sue produzioni. Le attività didattiche sono state curate da esperti e hanno visto il coinvolgimento attivo dei partecipanti tramite attività di degustazione e di riconoscimento delle caratteristiche proprie dei diversi prodotti, accompagnate da nozioni teoriche sul prodotto, sui produttori e sul territorio d'origine.

- *I prodotti trentini vanno a scuola. Proposta formativa per gli studenti delle scuole primarie* (1 edizione), il percorso prevede l'avvicinamento dei bambini alla conoscenza del territorio e dei suoi prodotti agroalimentari attraverso la loro degustazione e la messa in scena di una storia, che ha come protagonisti proprio i prodotti tipici del Trentino: salumi, formaggi, ortofrutta, farina da polenta, trota e salmerino e miele.
- *Educazione sensoriale ed alimentare*. Corso di formazione ed aggiornamento per docenti e studenti delle scuole secondarie di I e II grado. L'obiettivo del corso è quello di affrontare la tematica dell'educazione alimentare in un modo diverso, attraverso attività di degustazione e di riconoscimento delle principali caratteristiche delle produzioni locali. Nel 2020 sono state coinvolte due classi dell'Istituto Agrario di S. Michele a/A.
- *I prodotti del Trentino testimoni del gusto*. Corso di educazione sensoriale ed alimentare per studenti degli Istituti Professionali Alberghieri (7 edizioni a: Roncegno, Riva del Garda, Ossana, Levico e Rovereto), il percorso accompagna gli studenti durante il loro intero ciclo di studi, con la proposta di moduli tematici che partono il primo anno con la conoscenza del territorio e prosegue negli anni successivi con approfondimenti specifici sui prodotti, per arrivare, al termine del ciclo di studi, ad una conoscenza accurata delle principali produzioni trentine.

Aggiornamento competenze e innovazione

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

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

- *Comunicazione e organizzazione del lavoro*, il corso proposto in quest'area ha riguardato la "Gestione dello stress con l'intelligenza emotiva", pensato per trasmettere competenze professionali trasversali nel campo della comunicazione efficace, del proprio equilibrio psico-fisico nell'ambiente di lavoro e nei rapporti con colleghi e superiori.
- *Capitale umano per l'impresa*, le iniziative formative qui inserite, centrate sulla "Negoziazione" e sul "Laboratorio per l'innovazione", hanno fornito metodi e strumenti utili ad affrontare il cambiamento e fronteggiare imprevisti. Applicare tecniche creative per affrontare la complessità degli scenari e le sfide aziendali, capacità di fronteggiare imprevisti restando sensibili alle opportunità, allenare le proprie capacità gestionali e rafforzare il proprio ruolo nell'azienda, sviluppare e potenziare la capacità di comunicare assertivamente diminuendo i fraintendimenti e rafforzando fiducia e rispetto.
- *Strumenti per la gestione dell'impresa*, i partecipanti hanno potuto apprendere teorie e strumenti per: definire obiettivi a medio-lungo termine coordinando le diverse funzioni aziendali, pianificare la propria attività e investimenti attraverso le tecniche di anticipation.
- *Ri-partire con la formazione*, questo il titolo di un'iniziativa voluta dalla Camera di Commercio I.A.A. di Trento e organizzata da Accademia d'Impresa. L'iniziativa era rivolta alle imprese trentine e finalizzata ad erogare un servizio di formazione gratuita sui principali temi della gestione d'impresa. I corsi sono stati organizzati in quattro macro-aree tematiche: comunicazione e organizzazione del lavoro, digital marketing, sales, gestione economico-finanziaria. Sono stati organizzati 15 corsi per un totale di 27 edizioni realizzate.

- *Fare impresa al femminile*, proposta formativa pensata per le donne che desiderano essere più preparate nella gestione di un'azienda e che vogliono migliorare o ripensare il proprio progetto professionale e di vita. L'attività progettata per l'anno 2020 ha preso avvio con il seminario "Donne e lavoro" momento in cui sono state presentate le testimonianze di imprenditrici con l'obiettivo di portare le storie di donne e di imprese proponendo racconti che spesso mancano, specie nel nostro territorio. Il primo percorso, realizzato nel mese di febbraio, aveva l'obiettivo di lavorare sui limiti che le donne imprenditrici o aspiranti tali spesso si auto impongono o vivono. Nel corso si intendeva affrontare i limiti per riconoscerli come tali, elaborarli, superarli se è possibile, o trasformarli in cornici nelle quali agire e opportunità creative per sviluppare idee innovative. A marzo a fronte dell'emergenza sanitaria e il lockdown tutta la proposta formativa è stata ripensata ridefinendo le metodologie e sperimentando modalità di formazione a distanza per verificarne l'efficacia. I percorsi sono stati ridotti in termini di ore, ma alle partecipanti è stata chiesta un'attivazione personale fra gli incontri attraverso esercitazioni a supporto delle quali è stata prevista una più importante attività di tutorship. Tutti i percorsi progettati sono stati realizzati, aggiungendo una proposta, nel mese di novembre, visto il successo dell'attività di Estate al femminile, "Donne che hanno fatto la (nostra) storia", un approfondimento sugli archetipi femminili.

Con le attività a distanza il numero di donne che sono state coinvolte sono state più di 200 creando una grande visibilità per l'attività che Accademia d'impresa propone per l'imprenditoria femminile.

Altre attività formative

Nell'area "Altre attività formative" rientrano le iniziative la cui realizzazione è avvenuta su richiesta di enti terzi che, nel definire i termini dell'accordo, hanno messo a disposizione le risorse finanziarie necessarie.

- *Progetto DB Digital Business e DT Digital Tourism*: partendo da quanto proposto e progettato nel 2019, il 2020 ha visto erogare un'attività formativa in grado di rispondere ai fabbisogni delle imprese di tutti i settori economici.

Il progetto ha perseguito i seguenti obiettivi:

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

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

- *formazione in sede, sul territorio e online*: sono stati progettati e realizzati 7 edizioni del corso "Digital Marketing: nuovi clienti con web e social", erogati in aula, in maniera mista ed esclusivamente online, pensati per le MPMI del Trentino con l'obiettivo di introdurre, illustrare e far comprendere le potenzialità e i vantaggi di una corretta presenza online, e di una corretta strategia di comunicazione sul Web. I corsi, di 4 incontri da 4 ore l'uno, hanno trattato i temi della *online customer journey*, dei social network come strumento di *awareness*, della fase di ricerca tramite i motori di ricerca e dell'ottimizzazione del sito proprietario attraverso le tecniche SEO, nonché del sito Web come arma di conversione. Ai partecipanti, a conclusione del percorso, è stato attivato il servizio di formazione individualizzata per consolidare le nozioni apprese a lezione. In totale sono state erogate 108 ore di formazione suddivise in 6 corsi in

sede/online e 1 fuori sede (in collaborazione con Confesercenti del Trentino), per un totale di 91 partecipanti complessivi. Per il progetto DT Digital Tourism sono stati erogati due corsi dal titolo "Digital Marketing turistico per strutture ricettive strumenti e pratiche per migliorare la visibilità online", su specifici temi legati alla promozione online di servizi turistici di ricettività. I corsi sono stati organizzati in collaborazione con l'Azienda promozione turistica di Rovereto e con L'azienda promozione turistica di Riva del Garda, per un totale di 18 ore di formazione con un coinvolgimento complessivo di 28 strutture ricettive (e 5 membri delle associazioni).

- *Affiancamenti formativi personalizzati*: Accademia d'Impresa coordina l'attività di due *Digital strategic planner*, precedentemente selezionati attraverso il progetto nazionale promosso da Unioncamere. L'obiettivo generale è quello di favorire la promocommercializzazione dei servizi e dei prodotti delle MPMI che hanno partecipato al progetto. Nel 2020 l'attività è stata interrotta durante i mesi primaverili ed autunnali, mentre nei restanti mesi l'erogazione del servizio ha visto una declinazione online ed offline offerta da solo un digitalizzatore. In totale sono stati coinvolti 20 imprenditori.
- *Workshop, seminari, Ripartire con la formazione*: in epoca pre-covid sono stati erogati due corsi tra quelli previsti nell'offerta formativa: *Ecommerce Management* (13 e 14 febbraio 2020), che ha visto la partecipazione di 10 imprenditori, e *progettazione di siti web* (30 gennaio 2020) con una partecipazione di 13 imprenditori. Le altre attività sono state invece declinate nel progetto Ri-Partire con la Formazione. Nel dettaglio, i corsi erogati sono *Digital marketing per PMI* (due edizioni, di cui una in presenza), con 31 partecipanti, *Digital marketing turistico* (una edizione, otto ore online) con 29 partecipanti, *Introduzione all'e-commerce* (una edizione, otto ore online) con 33 partecipanti, *laboratorio di email marketing* (due edizioni, di cui una in presenza) con 23 partecipanti, *Facebook marketing* (una edizione, otto ore online) con 66 partecipanti, e *Instagram marketing* (due edizioni, di cui una in presenza) con un totale di 44 partecipanti. In totale i corsi dell'area digital di Ri-partire con la formazione hanno erogato 88 ore di formazione a 226 iscritti.

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

- *CFP ENAIP Riva del Garda*, corsi rivolti agli studenti del IV anno, di analisi sensoriale e riconoscimento delle caratteristiche dei diversi prodotti attraverso degustazioni e attività teorica sulla conoscenza del territorio e delle sue produzioni agroalimentari certificate provinciali e nazionali.
- *CFP Alberghiero di Ossana*, 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.
- *M PMI online*, corso di formazione in digital marketing realizzato per l'Istituto "Marie Curie" di Pergine Valsugana.

Trento, 6 aprile 2021

Il Presidente del Consiglio di Amministrazione
Natale Rigotti

BILANCIO AL 31.12.2020
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		TOTALE	
	PREVENTIVO	CONSUNTIVO	PREVENTIVO	CONSUNTIVO	PREVENTIVO	CONSUNTIVO	PREVENTIVO	CONSUNTIVO	PREVENTIVO	CONSUNTIVO	PREVENTIVO	CONSUNTIVO
RICAVI ORDINARI												
Quote d'iscrizione			€ 93.600,00	€ 53.680,00	€ 8.300,00	€ 6.930,00	€ 46.100,00	€ 18.330,00	€ 79.000,00	€ 8.440,00	€ 227.000,00	€ 87.380,00
Ricavi per servizi di formazione			€ 520.000,00	€ 500.000,00	€ 70.000,00	€ 77.105,00					€ 590.000,00	€ 577.105,00
Proventi da servizi			€ 613.600,00	€ 553.680,00	€ 78.300,00	€ 84.035,00	€ 46.100,00	€ 18.330,00	€ 79.000,00	€ 8.440,00	€ 817.000,00	€ 664.485,00
Altri proventi o rimborsi		€ 170,30										€ 170,30
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		€ 33,05									€ 0,00	€ 33,05
Contributo Camera di Commercio	€ 600.000,00	€ 443.000,00									€ 600.000,00	€ 443.000,00
Proventi finanziari e straordinari											€ 0,00	€ 0,00
TOTALE (A)	€ 1.100.000,00	€ 943.203,35	€ 613.600,00	€ 553.680,00	€ 78.300,00	€ 84.035,00	€ 46.100,00	€ 18.330,00	€ 79.000,00	€ 8.440,00	€ 1.917.000,00	€ 1.607.688,35
COSTI DI STRUTTURA												
Organi istituzionali	€ 19.500,00	€ 15.374,12									€ 19.500,00	€ 15.374,12
Personale	€ 375.000,00	€ 341.183,05	€ 175.000,00	€ 206.809,17	€ 10.000,00	€ 16.416,88	€ 255.000,00	€ 243.154,37	€ 70.000,00	€ 77.403,64	€ 885.000,00	€ 884.967,11
Funzionamento	€ 352.000,00	€ 199.628,43		€ 54.844,49		€ 25.371,85		€ 6.499,59		€ 1.257,40	€ 352.000,00	€ 287.601,76
Ammortamenti e accantonamenti	€ 18.000,00	€ 21.260,73									€ 18.000,00	€ 21.260,73
Oneri finanziari e straordinari	€ 2.000,00	-€ 1.018,90									€ 2.000,00	-€ 1.018,90
TOTALE (B)	€ 766.500,00	€ 576.427,43	€ 175.000,00	€ 261.653,66	€ 10.000,00	€ 41.788,73	€ 255.000,00	€ 249.653,96	€ 70.000,00	€ 78.661,04	€ 1.276.500,00	€ 1.208.184,82
COSTI ISTITUZIONALI												
Spese per progetti ed iniziative			€ 439.300,00	€ 282.306,91	€ 66.000,00	€ 44.859,60	€ 53.400,00	€ 25.589,10	€ 81.800,00	€ 37.144,02	€ 640.500,00	€ 389.899,63
TOTALE (C)	€ 0,00	€ 0,00	€ 439.300,00	€ 282.306,91	€ 66.000,00	€ 44.859,60	€ 53.400,00	€ 25.589,10	€ 81.800,00	€ 37.144,02	€ 640.500,00	€ 389.899,63
TOTALE COMPLESSIVO (A-B-C)	€ 333.500,00	€ 366.775,92	-€ 700,00	€ 9.719,43	€ 2.300,00	-€ 2.613,33	-€ 262.300,00	-€ 256.913,06	-€ 72.800,00	-€ 107.365,06	€ 0,00	€ 9.603,90

AREA FORMAZIONE ABILITANTE

Iniziativa	Obiettivi	Periodo	Ore	Partecipanti
<p>Somministrazione e Vendita Alimenti 11 edizioni di cui: 6 edizioni realizzate a Trento 1 edizione a Tesero, Cles, Tione, Arco Rovereto</p>	<p>Il corso si propone di fornire ai partecipanti le conoscenze richieste e le competenze adeguate alla gestione di esercizi per la vendita di prodotti alimentari e pubblici esercizi per la somministrazione di cibi e bevande, così come previsto dalla normativa di settore.</p> <p>Offrire strumenti e conoscenze per qualificare il potenziale imprenditore nello svolgimento reale della sua professione quotidiana aiutando i partecipanti ad elaborare una propria "idea imprenditoriale" riconoscendone le variabili critiche.</p> <p>Sensibilizzare i partecipanti alle problematiche della qualità, dell'orientamento al cliente e del soddisfacimento delle aspettative dei consumatori.</p>	<p>gennaio – dicembre 2020</p>	<p>1.375</p>	<p>128</p>
<p>Agenti e rappresentanti di commercio (2 edizioni)</p>	<p>Il corso ha l'obiettivo di garantire la necessaria professionalità ed il requisito di legge per poter assumere stabilmente un incarico retribuito come agente, relativo alla promozione di prodotti ed alla conclusione di contratti.</p> <p>Verranno inoltre forniti gli strumenti per un'analisi di fattibilità aziendale, così da permettere agli aspiranti professionisti di valutare attentamente e soprattutto realisticamente l'attuabilità o meno del proprio progetto aziendale.</p>	<p>marzo – novembre 2020</p>	<p>200</p>	<p>26</p>
<p>Agenti d'affari in mediazione settore immobili (4 edizioni)</p>	<p>Il corso prepara il candidato per sostenere l'esame di abilitazione per l'esercizio dell'attività di agenti d'affari in mediazione nel settore immobiliare. È volto a garantire la necessaria professionalità ed il relativo requisito di legge per coloro che intendono avviare o gestire attività nei settori dell'intermediazione immobiliare.</p>	<p>febbraio – dicembre 2020</p>	<p>576</p>	<p>56</p>

Maestro Artigiano Acconciatore 1 (area insegnamento del mestiere) Maestro Artigiano Acconciatore 2 (area gestione d'impresa e 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.	febbraio–dicembre 2020	264	18
Maestro Artigiano – Focus group	I due focus group realizzati hanno permesso di far emergere, attraverso il confronto e la discussione aperta, i fabbisogni formativi espressi e latenti che saranno oggetto dei contenuti di progettazione relativi ai corsi di aggiornamento che verranno realizzati nel 2021.	dicembre 2020	4	12
		TOTALE	2.419	240

BILANCIO AL 31.12.2020
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		
Quote d'iscrizione	€ 93.600,00	€ 53.680,00
Ricavi per servizi di formazione	€ 520.000,00	€ 500.000,00
Proventi da servizi	€ 613.600,00	€ 553.680,00
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)	€ 613.600,00	€ 553.680,00
COSTI DI STRUTTURA		
Organi istituzionali		
Personale	€ 175.000,00	€ 206.809,17
Funzionamento	€ 0,00	€ 54.844,49
Ammortamenti e accantonamenti		
Oneri finanziari e straordinari		
TOTALE (B)	€ 175.000,00	€ 261.653,66
COSTI ISTITUZIONALI		
Spese per progetti ed iniziative	€ 439.300,00	€ 282.306,91
TOTALE (C)	€ 439.300,00	€ 282.306,91
TOTALE COMPLESSIVO (A-B-C)	-€ 700,00	€ 9.719,43

FORMAZIONE CONTINUA - AREA CULTURA DI PRODOTTO E DI TERRITORIO

Iniziativa	Obiettivi	Periodo	Ore	Partecipanti
<i>Un anno con la cucina trentina.</i> Laboratori di cucina sui piatti della tradizione trentina (5 incontri)	Laboratori enogastronomici rivolti ad appassionati, ma anche ad operatori della ristorazione, interessati alla riscoperta delle preparazioni tipiche, rielaborate dagli chef in nuove proposte e interpretazioni dal passato al presente.	gennaio-ottobre 2020	15	71
Il mondo dei formaggi – aggiornamento per maestri assaggiatori ONAF	Mantenere e migliorare le capacità di assaggio professionale, conoscere le nuove DOP nazionali ed approfondire le peculiarità delle produzioni locali. Creare un gruppo/albo di esperti a cui accedere per attività atte alla valorizzazione e alla promozione del prodotto locale.	18 gennaio 2020	5	30
<i>Corsi in collaborazione con l'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche di Pollenzo</i> L'olio	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.	2 marzo 2020	8	34
La cucina di territorio. Corsi per operatori di agriturismo (2 corsi: Le 3 "P" del recupero in cucina: pane, polenta e patate. La conservazione degli alimenti e le relative tecniche)	Sensibilizzare gli operatori degli agriturismi trentini alla valorizzazione delle ricette della tradizione e all'impiego di prodotti del territorio all'interno della loro proposta enogastronomica.	10 e 11 febbraio 2020 27 e 28 ottobre 2020	16	24
Il vino: dalla vite al bicchiere (3 edizioni)	Imparare la tecnica di degustazione per conoscere, attraverso le piacevoli sensazioni che si sprigionano dai calici, le diverse tipologie e le caratteristiche dei vini trentini e non solo.	luglio - novembre 2020	30	45
La formazione continua per i B&B di Qualità in Trentino (2 corsi)	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.	febbraio – marzo 2020	7	29
<i>Il piacere del gusto</i> (2 corsi: La pasta, Le crostate moderne e i cioccolatini di Natale)	Ampliare e aggiornare le conoscenze dei partecipanti in tema di enogastronomia, con particolare attenzione alla valorizzazione delle produzioni locali.	settembre – novembre 2020	24	19
Olfatto, il senso dimenticato: esperienze pratiche di dinamismo sensoriale	Imparare a riconoscere e descrivere con competenza le sensazioni legate al senso dell'olfatto, sia per via diretta che indiretta, percepite durante l'assaggio del vino	23 e 30 ottobre 2020	5	15

I formaggi. Laboratorio didattico per imparare e degustare i formaggi del Trentino	Far avvicinare i partecipanti al mondo dell'assaggio dei formaggi e scoprire, attraverso i colori e i profumi, le piacevoli sensazioni che questo prodotto può offrire.	11, 18, 25 settembre e 2 ottobre 2020	12	17
Digital marketing Strada della Mela	Presentare le opportunità che il mondo digital può rappresentare per i soci della Strada della Mela, aiutandoli a comprendere l'importanza di avere una visione chiara, di definire obiettivi e strategia rispetto all'uso che un'impresa può avere della comunicazione sui social media.	3 marzo e 11 novembre	8	14
Prodotti trentini in webinar: Il miele	Saper riconoscere un miele di qualità, come identificare le caratteristiche organolettiche e le varie tipologie presenti in Trentino, come conservare al meglio il miele, come si degusta e si utilizza in cucina e non solo.	21 aprile 2020	1,5	92
Prodotti trentini in webinar: Il formaggio Trentino di Malga	Conoscere il mondo delle malghe trentine, capire cosa rende i formaggi di malga così speciali. Imparare a valutare e degustare questi formaggi, per riconoscerne le caratteristiche tipiche e peculiari	28 aprile 2020	1,5	113
Prodotti trentini in webinar: Le erbe selvatiche	Scoprire i concetti base per la raccolta spontanea delle erbe. Scoprire alcune piante commestibili che solitamente si possono rinvenire vicino a casa. Come progettare un piccolo orto dedicato alle primizie selvatiche.	5 maggio 2020	1,5	133
Prodotti trentini in webinar: Il vino	Imparare a riconoscere le caratteristiche identitarie dei vitigni autoctoni del territorio: nosiola, marzemino e teroldego. Quali sono gli elementi che contraddistinguono questi vitigni autoctoni e capire come meglio abbinarli ai prodotti tipici del territorio.	12 maggio 2020	1,5	82
Prodotti trentini in webinar: Il TrentoDoc	Conoscere meglio le caratteristiche del Trentodoc e le differenze rispetto agli altri spumanti, imparando ad individuare gli elementi che contraddistinguono il prodotto e il relativo marchio. Come valorizzare il prodotto anche nel miglior abbinamento con il cibo.	19 maggio 2020	1,5	98
Prodotti trentini in webinar: I salumi	Conoscere le zone di produzione e le caratteristiche che legano i salumi trentini alla storia delle nostre valli: la tradizione dei salumi nell'enogastronomia trentina, la classificazione e le principali caratteristiche, le materie prime d'origine, marchi e prodotti, modalità di conservazione e consumo.	26 maggio 2020	1,5	62
Prodotti trentini in webinar: La trota e il salmerino	Conoscere le prerogative del prodotto fresco e dei suoi trasformati, come il territorio influenza le caratteristiche del prodotto, gli elementi distintivi necessari per raggiungere una denominazione di origine.	9 giugno 2020	1,5	41

Prodotti trentini in webinar: I formaggi DOP	Scoprire i formaggi tipici del territorio, dalle Denominazioni di Origine protetta come il Trentingrana, il Puzzone di Moena e la Sprezza delle Giudicarie fino ai presidi Slow Food a latte crudo prodotti secondo antiche tradizioni. Conoscere le peculiarità dei nostri formaggi, per poterli scegliere in maniera più informata e consapevole.	16 giugno 2020	1,5	73
Prodotti trentini in webinar: I piccoli frutti	Conoscere da vicino le prerogative del prodotto fresco e dei suoi trasformati. Un approfondimento dunque per conoscerli meglio senza dimenticare aspetti relativi alla loro "delicatezza", deperibilità e conservazione.	23 giugno 2020	1,5	38
		TOTALE PARZIALE	143,5	1.030

**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	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.	ottobre 2020	2	20
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, curate da esperti del settore agroalimentare, hanno coinvolto gli studenti con attività di degustazione e di riconoscimento delle caratteristiche dei diversi prodotti.	gennaio - maggio 2020	8	27
I prodotti del Trentino testimoni del gusto. Corso di educazione sensoriale ed alimentare per gli studenti degli Istituti Professionali Alberghieri (7 edizioni a: Roncegno, Riva del Garda, Tesero, Ossana, Levico e Rovereto)	Conoscere il territorio attraverso le sue produzioni tramite attività didattiche curate da esperti del settore agroalimentare. Lezioni teoriche sulla cultura del prodotto, dei produttori e del territorio d'origine e attività pratiche di degustazione e di riconoscimento delle caratteristiche dei diversi prodotti locali.	gennaio - dicembre 2020	87	286
		TOTALE	97	333

FORMAZIONE CONTINUA - SEMINARI/EVENTI

Iniziativa	Obiettivi	Data	Partecipanti
STORIE DI INNOVAZIONE Formazione per le imprese e per le persone	Evento, giunto alla sua seconda edizione, promosso dalla Camera di Commercio I.A.A. di Trento tramite la sua azienda speciale Accademia d'Impresa in occasione dell'inaugurazione dell'anno formativo 2020.	23 gennaio 2020	133

BILANCIO AL 31.12.2020
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		
Quote iscrizione	€ 46.100,00	€ 18.330,00
Ricavi per servizi di formazione	€ 0,00	€ 0,00
Proventi da servizi	€ 46.100,00	€ 18.330,00
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)	€ 46.100,00	€ 18.330,00
COSTI DI STRUTTURA		
Organi istituzionali		
Personale	€ 255.000,00	€ 243.154,37
Funzionamento	€ 0,00	€ 6.499,59
Ammortamenti e accantonamenti		
Oneri finanziari e straordinari		
TOTALE (B)	€ 255.000,00	€ 249.653,96
COSTI ISTITUZIONALI		
Spese per progetti ed iniziative	€ 53.400,00	€ 25.589,10
TOTALE (C)	€ 53.400,00	€ 25.589,10
TOTALE COMPLESSIVO (A-B-C)	-€ 262.300,00	-€ 256.913,06

FORMAZIONE CONTINUA - AREA AGGIORNAMENTO COMPETENZE E INNOVAZIONE

Iniziativa	Obiettivi	Periodo	Ore	Partecipanti
<p><i>Fare impresa al femminile:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Donne al lavoro - seminario - L'impresa al di là dei propri limiti - Leadership personale - Raccontando la strategia - La finanza comportamentale - Estate al femminile - Donne che hanno fatto la storia - Donne che hanno fatto la (nostra) storia 	<p>Percorso rivolto ad aspiranti imprenditrici intenzionate ad avviare un nuovo progetto imprenditoriale e a donne imprenditrici attive che intendono aggiornarsi e rafforzare la propria posizione all'interno dell'azienda.</p>	Gennaio - novembre	52.5	226
<p><i>Comunicazione ed organizzazione del lavoro:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Costruire e comunicare la storia della propria azienda - Gestire lo stress attraverso l'intelligenza emotiva - Promuovere un'efficace comunicazione interna all'impresa (2 edizioni) 	<p>Valorizzare le persone e gli apprendimenti capitalizzati nell'esperienza quotidiana, per evolvere e migliorare le competenze di comunicazione; sostenere le persone mentre sperimentano la messa in gioco di nuove abilità.</p>	febbraio – novembre 2020	49	49
<p><i>Capitale Umano per l'impresa:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Negoziazione - Laboratorio per l'innovazione - Leadership efficace (2 edizioni) - Sviluppare resilienza (2 edizioni) 	<p>Acquisire le competenze necessarie per il rafforzamento del proprio ruolo e per il successo dell'azienda. Rafforzare le capacità relazionali e motivazionali per essere all'altezza della complessità degli scenari attuali. Come sviluppare abilità di leadership e capacità di innovazione.</p>	febbraio – novembre 2020	71	79
<p><i>Strumenti per la gestione d'Impresa:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Anticipation: usare il futuro nel presente - Capire il futuro per migliorare i processi decisionali (2 edizioni) - Il controllo di gestione (2 edizioni) - Introduzione alla gestione finanziaria delle imprese (2 edizioni) - Segnali di crisi (2 edizioni) 	<p>Definire la strategia aziendale con obiettivi a medio lungo termine. Capire l'andamento della propria gestione e compiere scelte accurate e ponderate. Comprendere e gestire il fabbisogno finanziario, analizzare gli strumenti esistenti per finanziarsi, da quelli più classici a quelli più innovativi e digitali.</p>	febbraio – novembre 2020	98	128
<p><i>Al servizio del cliente: la gestione della vendita</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Potenziare le performance di comunicazione e di vendita (2 edizioni) - La sfida del cliente complesso (2 edizioni) 	<p>Conoscere le dinamiche e le variabili dei comportamenti d'acquisto per imparare a gestire al meglio la relazione con il cliente e migliorare la gestione del processo di vendita.</p>	ottobre – dicembre 2020	56	69
		TOTALE	326,5	551

BILANCIO AL 31.12.2020
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		
Quote iscrizione	€ 79.000,00	€ 8.440,00
Ricavi per servizi di formazione	€ 0,00	€ 0,00
Proventi da servizi	€ 79.000,00	€ 8.440,00
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)	€ 79.000,00	€ 8.440,00
COSTI DI STRUTTURA		
Organi istituzionali		
Personale	€ 70.000,00	€ 77.403,64
Funzionamento	€ 0,00	€ 1.257,40
Ammortamenti e accantonamenti		
Oneri finanziari e straordinari		
TOTALE (B)	€ 70.000,00	€ 78.661,04
COSTI ISTITUZIONALI		
Spese per progetti ed iniziative	€ 81.800,00	€ 37.144,02
TOTALE (C)	€ 81.800,00	€ 37.144,02
TOTALE COMPLESSIVO (A-B-C)	-€ 72.800,00	-€ 107.365,06

FORMAZIONE CONTINUA – AREA ALTRE ATTIVITA' FORMATIVE

Iniziativa	Obiettivi	Periodo	Ore	Partecipanti
<p><i>DB Corsi in sede e sul territorio</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Corso Digital Marketing - Confesercenti del trentino 	Rafforzare la consapevolezza di una corretta presenza online delle aziende trentine, partendo da una conoscenza approfondita di tutto l'ecosistema Internet, del comportamento dei consumatori, degli schemi ricorrenti di comunicazione e marketing, del collegato sviluppo di azioni di promozione e del controllo dell'efficacia delle stesse.	febbraio – dicembre 2020	108	91
<p><i>DT Corsi sul territorio</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Apt Rovereto - Apt Garda 	Percorsi formativi sulla tematica del Digital Marketing turistico: "Digital Marketing turistico per strutture ricettive - strumenti e pratiche per migliorare la visibilità online"	febbraio – novembre 2020	18	28
<p><i>DT – DB corsi e seminari</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Ecommerce management - Progettare siti web - Digital Marketing per PMI: 2 edizioni - Instagram Marketing: 2 edizioni - Facebook Marketing - Email Marketing: 2 edizioni - Digital Marketing Turistico - Introduzione all'e-commerce 	Corsi e seminari con l'obiettivo di incrementare le conoscenze degli imprenditori sull'uso strategico degli strumenti del digital marketing, sia a livello introduttivo sia a livello professionale.	settembre – dicembre 2020	104	249
<i>MPMI Online – Istituto Marie Curie</i>	Corso di formazione per le classi terza e quarta per avvicinare gli alunni alle tematiche del web marketing per le aziende	marzo-dicembre 2020	10	30
<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 2020	80	20
CFP ENAIP Riva del Garda Percorso Formativo sul Territorio e le Produzioni Agroalimentari Certificate Provinciali e Nazionali	Coinvolgere gli studenti del IV anno tramite attività di degustazione e di riconoscimento delle caratteristiche dei diversi prodotti, con particolare riguardo a quelli locali ed attività teorica sulla cultura di prodotto, dei produttori e del territorio d'origine.	gennaio – maggio 2020	58	43

CFP Alberghiero di Ossana Percorso Formativo sul Territorio e le Produzioni Agroalimentari Certificate Provinciali e Nazionali	Coinvolgere gli studenti del III e del IV anno, tramite attività di degustazione e analisi sensoriale degli alimenti, nel riconoscimento delle caratteristiche delle produzioni agroalimentari certificate provinciali.	febbraio 2020	18	22
CCIAA – MEPAT e MEPA per le imprese	Corsi rivolti agli operatori economici interessati a partecipare alle gare di appalto di importo inferiore alla soglia comunitaria, gestite dalle stazioni appaltanti con modalità telematica.	febbraio – ottobre 2020	24	88
		TOTALE	420	571

BILANCIO AL 31.12.2020		
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>	€ 8.300,00	€ 6.930,00
<i>Ricavi per servizi di formazione</i>	€ 70.000,00	€ 77.105,00
Proventi da servizi	€ 78.300,00	€ 84.035,00
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)	€ 78.300,00	€ 84.035,00
COSTI DI STRUTTURA		
Organi istituzionali		
Personale	€ 10.000,00	€ 16.416,88
Funzionamento		€ 25.371,85
Ammortamenti e accantonamenti		
Oneri finanziari e straordinari		
TOTALE (B)	€ 10.000,00	€ 41.788,73
COSTI ISTITUZIONALI		
Spese per progetti ed iniziative	€ 66.000,00	€ 44.859,60
TOTALE (C)	€ 66.000,00	€ 44.859,60
TOTALE COMPLESSIVO (A-B-C)	€ 2.300,00	-€ 2.613,33

ALLEGATO H - CONTO ECONOMICO AZIENDE SPECIALI

D.P.R. n. 254/2005 (art. 68, comma 1)

VOCI DI COSTO/RICAVO	VALORI AL 31.12.2020	VALORI AL 31.12.2019	%
A) RICAVI ORDINARI			
1) Proventi da servizi	664.485,00	801.189,00	-17,06
2) Altri proventi, rimborsi e variazione lavori in corso	170,3	60,65	180,79
4) Contributi regionali o da altri enti pubblici	500.000,00	500.000,00	0
5) Altri contributi	33,05	0	100
6) Contributo della Camera di Commercio	443.000,00	600.000,00	-26,17
Totale (A)	1.607.688,35	1.901.249,65	-15,44
B) COSTI DI STRUTTURA			
6) Organi istituzionali			
Organi istituzionali	15.374,12	16.027,54	-4,08
Totale Organi istituzionali	15.374,12	16.027,54	-4,08
7) Personale			
a) competenze al personale	614.414,66	648.940,14	-5,32
b) oneri sociali	195.083,23	207.140,08	-5,82
c) accantonamenti al T.F.R.	25.399,04	25.755,09	-1,38
d) altri costi	50.070,18	51.624,15	-3,01
Totale Personale	884.967,11	933.459,46	-5,19
8) Funzionamento			
a) prestazione servizi	243.917,14	297.938,76	-18,13
b) godimento di beni di terzi	4.398,93	6.204,36	-29,1
c) oneri diversi di gestione	22.270,67	36.192,81	-38,47
Totale Funzionamento	270.586,74	340.335,93	-20,49
9) Ammortamenti e accantonamenti			
a) immobilizzazioni immateriali	13.406,31	1.207,53	1010,23
b) immobilizzazioni materiali	7.854,42	7.518,22	4,47
d) fondi rischi e oneri	5.000,00	25.000,00	-80
Totale Ammortamenti e Accantonamenti	26.260,73	33.725,75	-22,13
TOTALE (B)	1.197.188,70	1.323.548,68	-9,55
C) COSTI ISTITUZIONALI			
10) Spese per progetti e iniziative	400.800,43	568.144,96	-29,45
Totale (C) Spese per progetti e iniziative	400.800,43	568.144,96	-29,45
Risultato della gestione corrente (A-B-C)	9.699,22	9.556,01	1,5
D) GESTIONE FINANZIARIA			
11) Proventi finanziari	0	0	0
Risultato della gestione finanziaria	0	0	0
E) GESTIONE STRAORDINARIA			
13) Proventi straordinari	0	2.773,96	-100
14) Oneri straordinari	95,32	1.594,46	-94,02
Risultato della gestione straordinaria	-95,32	1.179,50	-108,08
Disav./Avanzo econ. d'eserciz. (A-B-C+/-D+/-E+/-F)	9.603,90	10.735,51	-10,54

ALLEGATO I - STATO PATRIMONIALE AZIENDE SPECIALI			
D.P.R. n. 254/2005 (art. 68, comma 1)			
ATTIVO	VALORI AL 31.12.2020	VALORI AL 31.12.2019	%
A) IMMOBILIZZAZIONI			
a) Immateriali			
Software	24.401,58	1.207,89	1920,18
Totale immobilizzazioni Immateriali	24.401,58	1.207,89	999,99
b) Materiali			
Impianti, terreni e fabbricati	1.506,70	2.202,10	-31,58
Attrezzat. non informatiche	9.198,59	7.429,79	23,81
Arredi, mobili e altri beni	21.819,53	23.915,35	-8,76
Totale immobilizzazioni Materiali	32.524,82	33.547,24	-3,05
TOTALE IMMOBILIZZAZIONI (TOTALE A)	56.926,40	34.755,13	63,79
B) ATTIVO CIRCOLANTE			
d) Crediti di funzionamento			
Crediti v/CCIAA	263.000,00	210.000,00	25,24
Crediti per servizi c/terzi	675	975	-30,77
Crediti diversi, verso altri e tributari	62.956,14	75.423,14	-16,53
Anticipi a fornitori	0	0	0
Totale crediti di funzionamento	326.631,14	286.398,14	14,05
e) Disponibilità liquide			
Banca c/c	662.599,15	663.672,11	-0,16
Depositi postali e contanti	2.814,42	2.796,33	0,65
Totale disponibilità liquide	665.413,57	666.468,44	-0,16
TOTALE ATTIVO CIRCOLANTE (TOTALE B)	992.044,71	952.866,58	4,11
C) RATEI E RISCONTI ATTIVI			
Risconti attivi	4.349,77	5.051,98	-13,9
TOTALE RATEI E RISCONTI ATTIVI (TOTALE C)	4.349,77	5.051,98	-13,9
TOTALE ATTIVO	1.053.320,88	992.673,69	6,10
D) CONTI D'ORDINE			
TOTALE GENERALE ATTIVO	1.053.320,88	992.673,69	6,10
A) PATRIMONIO NETTO			
Patrimonio netto - F.do acq. patrim. - Riserve	472.934,60	462.199,09	2,32
Avanzo/Disavanzo economico esercizio	9.603,90	10.735,51	-10,54
Totale patrimonio netto	482.538,50	472.934,60	2,03
C) TRATTAMENTO DI FINE RAPPORTO			
F.do trattamento di fine rapporto	232.370,88	219.166,07	6,03
TOT. F.DO TRATT. FINE RAPPORTO	232.370,88	219.166,07	6,03
D) DEBITI DI FUNZIONAMENTO			
Debiti v/fornitori	71.645,77	57.576,47	24,44
Debiti tributari e previdenziali	95.585,39	99.985,19	-4,4
Debiti v/dipendenti	71.382,03	63.307,20	12,75
Debiti diversi	5.152,00	4.766,10	8,1
Clienti c/anticipi	19.110,00	300	6270
TOTALE DEBITI DI FUNZIONAMENTO	262.875,19	225.934,96	16,35
E) FONDI PER RISCHI ED ONERI			
Altri fondi	75.159,44	74.638,06	0,7
TOT. F.DI PER RISCHI ED ONERI	75.159,44	74.638,06	0,7
F) RATEI E RSCONTI PASSIVI			
Risconti passivi	376,87	0	-
TOTALE RATEI E RSCONTI PASSIVI	376,87	0	-
TOTALE PASSIVO	570.782,38	519.739,09	9,82
TOTALE PASSIVO E PATRIMONIO NETTO	1.053.320,88	992.673,69	6,10
G) CONTI D'ORDINE			
TOTALE GENERALE PASSIVO	1.053.320,88	992.673,69	6,10