

Accademia d'Impresa

**Relazione sulla gestione
e quadro di sintesi delle attività
Esercizio 2013**



L'ATTIVITA' DI ACCADEMIA D'IMPRESA

ANNO 2013

In un'epoca di incertezza come quella che stiamo attraversando, il mondo delle imprese è sottoposto ad un continuo sforzo di adattamento. Come confermato dai dati sul fatturato e sul valore della produzione raccolti trimestralmente dalla Camera di Commercio di Trento, la crisi economica ha bussato alle porte della nostra regione, con preoccupanti riflessi sull'occupazione. Alla fine del 2013 il numero delle persone in cerca di lavoro è aumentato dalle poco più di 15.000 dell'anno precedente a 16.500 unità, portando il tasso di disoccupazione al 6,5%. Nel corso dell'anno appena concluso il numero di imprese iscritte al Registro Imprese della Camera di Commercio è rimasto quasi costante (-0,4%), ma è cresciuto il numero dei fallimenti (dai 69 del 2012 si è passati ai 97 nel 2013). Quali sono gli strumenti a disposizione del sistema delle imprese per reagire a questa situazione? Recenti studi sulle organizzazioni mostrano che esiste un legame significativo fra il sistema della formazione professionale aziendale e il ciclo economico. Il fenomeno appare ancora più rilevante se si considera la stretta correlazione esistente fra la formazione professionale aziendale e la crescita del capitale umano nelle imprese. E' questo uno degli aspetti strategici su cui ha posto l'accento l'indagine sugli scenari futuri del turismo trentino, realizzata da S3.Studium di Roma per conto di Accademia d'Impresa, con la responsabilità scientifica del prof. De Masi e presentata nella primavera del 2013.

I dati sulle frequenze ai corsi proposti da Accademia d'Impresa sembrano confermare come, almeno una parte delle piccole e medie realtà locali siano consapevoli che l'obiettivo del mantenimento della posizione acquisita sul mercato, in un contesto di rapidi mutamenti economici/sociali e di congiuntura economica negativa, possa essere perseguito anche attraverso l'impegno nell'aggiornamento professionale. Secondo l'ISTAT (Raffaella Cascioli, *L'investimento nel capitale umano in tempi di crisi economica: una evidenza sperimentale*, ISTAT 2009) la maggiore attenzione nella gestione delle risorse umane è il vero fattore strategico dell'impresa e l'effetto della formazione,

in particolare della formazione continua, rappresenta, per il singolo individuo, un'arma efficace in termini di opportunità di miglioramento del proprio inquadramento professionale e di ricollocamento in caso di perdita del posto di lavoro.

E' in questa prospettiva che opera Accademia d'Impresa, Azienda speciale della Camera di Commercio I.A.A. di Trento, impegnata sul versante della formazione continua ed abilitante nei settori del commercio e del turismo. Nel corso del 2013, Accademia ha messo a disposizione degli utenti un'offerta formativa dedicata ai temi dell'internazionalizzazione d'impresa, del commercio online, della comunicazione aziendale, delle strategie di marketing, della valorizzazione del prodotto tipico, dell'accoglienza nelle imprese turistiche, del sostegno alla creazione di nuove professioni, con l'obiettivo di presidiare il valore del capitale umano in settori strategici per il territorio trentino.

Il fondamento giuridico-istituzionale dell'impegno formativo di Accademia d'Impresa è rappresentato dall'Accordo di programma, intesa interistituzionale che regola i rapporti fra la Camera di Commercio I.A.A. di Trento e la Provincia autonoma di Trento.

In tale cornice viene riconosciuto il ruolo di Accademia d'Impresa nell'ambito della formazione professionale degli operatori nei settori del commercio e del turismo (art. 7 Accordo di Programma) e viene affidata, in esclusiva, all'Azienda speciale camerale la formazione volta al conseguimento dei titoli per l'abilitazione all'esercizio di attività professionali regolamentate (artt. 16 e 16 bis Accordo di Programma).

L'attività formativa di Accademia d'Impresa è stata quindi suddivisa, nel corso del 2013, in due aree:

1. **l'Area Formazione Abilitante** - volta al conseguimento dei titoli per l'abilitazione all'esercizio di attività professionali regolamentate;
2. **l'Area Formazione Continua** - realizzata in linea con le strategie che la Camera di Commercio I.A.A. di Trento attua in accordo con la Provincia autonoma di Trento e le categorie economiche per lo sviluppo del territorio e dell'economia locale.

AREA FORMAZIONE ABILITANTE

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

Fanno parte dell'Area Formazione Abilitante i corsi per:

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

L'anno formativo in oggetto, iniziato nel settembre 2012 e concluso nel mese di giugno 2013, è stato il nono nel quale le attività "professionalizzanti" sono state inserite all'interno del più vasto documento, denominato "Accordo di programma" siglato tra la Provincia autonoma di Trento e la Camera di Commercio I.A.A..

Accademia d'Impresa, quindi, si presenta come unico ente di riferimento per questa tipologia di corsi e ne plasma l'offerta sulle esigenze che il territorio esprime.

Nell'anno formativo 2012/13 sono stati realizzati 29 corsi per un totale di 443 allievi, con una diminuzione di 3 corsi rispetto all'anno formativo precedente.

Più in dettaglio:

- 17 edizioni del corso "Somministrazione e Vendita Alimenti" (9 edizioni a Trento, 1 edizione rispettivamente a Cavalese, Cles, Tione e Levico Terme, 2 edizioni a Rovereto e ad Arco), con 260 allievi; il 74,6% ha superato l'esame finale;
- 4 edizioni del corso "Agenti e rappresentanti di commercio", con 58 allievi iscritti; il 74,1% ha superato l'esame finale;

- 3 edizioni del corso “Agenti d’affari in mediazione settore immobili” – l’ultima edizione comprendeva anche la sezione mediatori ortofrutticoli, con 48 partecipanti di cui 46 iscritti all’esame finale. Per questi corsi la commissione d’esame, a conclusione di ogni singolo percorso formativo, è istituita presso la Camera di Commercio (due/tre sessioni annuali) con tipologia, materie e componenti della stessa stabiliti dalla legge (L. 39/89 e successivi regolamenti di applicazione). La percentuale di coloro che hanno superato l’esame finale è stata del 52,17%;
- 4 edizioni del corso per il “Personale addetto ai servizi di controllo delle attività di intrattenimento e di spettacolo in luoghi aperti al pubblico o in pubblici esercizi”, con 55 partecipanti; l’89,09% ha superato l’esame finale;
- 1 edizione del corso “La gestione professionale dell’attività agrituristica”; poiché il corso non prevede un esame finale, tutti i 22 partecipanti hanno ottenuto l’abilitazione all’avvio dell’attività.

La novità più rilevante introdotta nell’ambito dei corsi dell’Area Formazione Abilitante, in via sperimentale e a far data dal settembre 2012, è stata l’utilizzo della *piattaforma didattica*, curata con la collaborazione dell’Università degli Studi di Trento.

Tale strumento permette di inserire tutto il materiale didattico fornito dai docenti su supporto elettronico in modo che i corsisti lo possano scaricare attraverso credenziali fornite dall’ufficio. Questa metodologia didattica, testata con successo inizialmente per i soli corsi di agente di commercio ed agente d’affari in mediazione, è stata in seguito estesa ai corsi per addetti alla sicurezza. A partire dall’anno formativo 2013/2014 tale sistema sarà applicato a tutta l’offerta dell’Area Formazione Abilitante. I riscontri da parte degli utilizzatori – corsisti e docenti – sono stati molto buoni anche dal punto di vista della semplicità di utilizzo e delle performance dello strumento; l’uso di tale ausilio ha permesso di ridurre drasticamente il volume di carta stampata per dispense, brochure e altro materiale didattico che veniva fornito ai corsisti.

La piattaforma è inoltre uno strumento “attivo”, le cui potenzialità permettono di inviare comunicazioni di servizio ai corsisti, quali cambiamenti di orari, variazioni di programmi, ecc.; inoltre i docenti possono accedervi e caricare materiali didattici, esercitazioni ad uso dei corsisti, creando così una *community* in grado di dialogare *on line*.

I docenti e i tutor coinvolti, consulenti esterni con significativa esperienza formativa, hanno contribuito alla definizione dei programmi didattici in sinergia con il gruppo di progettazione, verificando *in itinere* l'apprendimento degli allievi e monitorando costantemente l'evoluzione dell'azione formativa.

Maestro Artigiano

A partire dal 2013 l'attività formativa inerente il conferimento del titolo di Maestro Artigiano rientra nell'Accordo di Programma tra la Camera di Commercio I.A.A. di Trento e la Provincia autonoma di Trento ed è svolta in sinergia con il Servizio Industria e Artigianato – Ufficio Artigianato.

Nello specifico:

- la progettazione dei profili professionali (Area tecnico-professionale e Area gestione d'impresa);
- la 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);
- la realizzazione dei percorsi formativi relativi all'area gestione d'impresa (informatica, mercato e strategie, negoziazione e relazione con clienti e fornitori, gestione dei collaboratori, aspetti economico-finanziari).

Nel corso del 2013, gli *elettricisti* e i *pasticceri* hanno portato a termine il loro percorso formativo, mentre per le categorie dei *pittori edili*, degli *acconciatori*, degli *estetisti* e dei *fotografi*, si è conclusa la fase di progettazione. Entro il mese di marzo 2014, esperite le formalità della pubblicazione dei bandi e della selezione delle domande di partecipazione, sarà programmata l'attività formativa di queste ultime categorie.

AREA FORMAZIONE CONTINUA

L'area Formazione Continua ha sviluppato, nel 2013, la propria offerta formativa rivolta all'aggiornamento e allo sviluppo di competenze degli operatori appartenenti ai settori chiave dell'economia trentina: commercio, turismo e produzioni agroalimentari, con l'obiettivo di:

- aggiornare, riqualificare e specializzare le competenze degli operatori e delle imprese;
- migliorare conoscenze e capacità per valorizzare la propria attività e adeguarla al mercato attuale e ai cambiamenti del contesto lavorativo;
- sostenere e accrescere la capacità di costruire network e di operare in una logica sistemica.

La progettazione dei corsi, sviluppata in sinergia con l'attività svolta dall'Osservatorio delle produzioni trentine della Camera di Commercio I.A.A., è stata realizzata attraverso l'analisi dei fabbisogni formativi e del contesto di riferimento tramite:

- incontri specifici con i referenti (coordinatori delle Strade, rappresentanti istituzionali di enti e associazioni, operatori ...)
- attività di tutorship in aula per la rilevazione dei feedback da parte dei partecipanti (analisi qualitativa)
- elaborazione dei questionari di gradimento dei partecipanti (analisi quantitativa)
- riunioni di coordinamento con i docenti per monitorare e valutare, ex post, le attività didattiche, in un'ottica di riprogettazione delle future iniziative formative.

Il principio base della formazione continua è il *lifelong learning*, ovvero l'apprendere lungo tutto il corso della vita, per rendere possibile a chiunque, in qualsiasi momento, l'opportunità di evolvere le proprie competenze. Per questo motivo l'offerta formativa di Accademia d'Impresa si articola in diverse aree e che possono essere sinergicamente combinate tra di loro per la personalizzazione del proprio percorso di apprendimento.

I percorsi proposti dall'Area Formazione Continua sono stati pertanto inseriti nelle seguenti aree tematiche:

Cultura di prodotto e di territorio

Aggiornamento competenze e
innovazione

Altre attività formative

Cultura di prodotto e di territorio

Le iniziative formative proposte nell'ambito di questa area hanno l'obiettivo di promuovere e diffondere, tra gli addetti ai lavori e non, la conoscenza dei prodotti locali e il loro utilizzo nel settore enogastronomico, la conoscenza del territorio, della cultura e della tradizione trentina.

Nel corso del 2013 si sono proposti corsi specifici, rivolti a più settori e a destinatari finali appartenenti a diverse categorie (operatori, studenti, docenti e appassionati):

- *Corsi rivolti agli operatori associati alle Strade del vino e dei Sapori del Trentino:*
in collaborazione con la *Strada del Vino e dei Sapori del Trentino*, la *Strada dei formaggi delle Dolomiti Fassa, Fiemme e Primiero* e la *Strada della Mela e dei Sapori delle Valli di Non e di Sole* si sono attuate due iniziative formative: "Bocconcini di tradizione: i prodotti trentini a piccole dosi" e "Il mattino ha l'oro in bocca: consigli e sfiziosità per iniziare la giornata con gusto". I corsi sono nati con l'obiettivo di riqualificare l'offerta turistica attraverso la diffusione di una maggiore cultura di prodotto, intesa come la capacità di ricercare, conoscere e utilizzare le produzioni locali in momenti diversi nell'arco della giornata: colazioni, merende, aperitivi, stuzzichini e piccoli rinfreschi da proporre agli ospiti.
Nel novembre 2013 sono stati inoltre realizzati due percorsi dal titolo "Per fare una strada ci vuole una rete" sempre rivolti agli associati delle strade. In particolare uno rivolto agli operatori della *Strada dei Formaggi delle Dolomiti Fassa, Fiemme, Primiero* e l'altro agli operatori aderenti alla *Strada del Vino del Trentino*. In entrambi i percorsi si partiva dal concetto di *rete*, da un approfondimento sul significato del collaborare e creare sinergie per elaborare delle proposte da fare ai referenti delle Strade, per migliorare la collaborazione e l'attivazione degli associati nei progetti. Per quanto riguarda la Strada dei Formaggi si è posta particolare attenzione all'integrazione tra operatori e produttori, mentre per la Strada del Vino si è lavorato sul significato di collaborare insieme per attivare reti efficaci.
- "*Il Piacere del Gusto*", corsi rivolti ad operatori della ristorazione e a tutti coloro che intendono valorizzare la vendita al pubblico e l'utilizzo in cucina di prodotti di qualità e loro trasformazioni. Nel 2013 si sono realizzati 5 programmi formativi sulle seguenti tematiche: erbe aromatiche e spezie, confetture e conserve, golosità sotto vetro, cioccolato e pane. Tutte le iniziative proposte hanno riscosso un grande interesse da parte

dei partecipanti, grazie anche alla professionalità dei docenti e degli chef intervenuti che hanno messo a disposizione la propria esperienza in campo enogastronomico per valorizzare al meglio i prodotti proposti.

- *La cucina di territorio. I primi piatti: canederli, gnocchi e minestre. Dalla tradizione in poi ...*, corso di cucina rivolto ai gestori e ai collaboratori degli agriturismi. Questa nuova proposta formativa, nata a seguito dello svolgimento del corso abilitante “La gestione professionale dell’attività agrituristica”, ha raccolto l’esigenza dei partecipanti, in procinto di intraprendere una nuova attività imprenditoriale, di conoscere le produzioni locali e le ricette della tradizione da proporre ai loro ospiti.
- *Alla scoperta del TRENTODOC*, è continuata l’attività di promozione del settore vitivinicolo, in particolare del TRENTODOC, con la realizzazione di tre edizioni del corso rivolto ad operatori. Per agevolare la frequenza si sono organizzati gli incontri sul territorio (Mezzolombardo, Aldeno e Trento) presso le cantine; formula apprezzata per la possibilità di conoscere i luoghi di produzione e confrontarsi direttamente con i produttori.
- Corsi in collaborazione con *l’Università degli Studi di Scienze Gastronomiche di Pollenzo*, nati con l’obiettivo di realizzare approfondimenti su determinate categorie merceologiche alimentari, attraverso giornate tematiche di alto livello formativo, rivolte la mattina ad operatori della ristorazione e, in orario serale, al pubblico di appassionati. Tutti gli incontri hanno visto l’intervento di docenti ed esperti dell’Università, affiancati da chef locali e nazionali, per la preparazione e la degustazione finale di piatti legati agli argomenti affrontati.

Nel 2013 sono stati realizzati 6 incontri sui seguenti argomenti:

- La riduzione dei rifiuti attraverso l’approccio sistemico in cucina
- Nuove tecniche di conservazione e cottura
- Nuove tendenze dell’arte pasticceria
- Il gelato: tra produzione agricola e gastronomia
- Le carni per bolliti: categorie, parti dell’animale, tagli, preparazione, cotture e salse
- Legumi e cereali: quanti e quali sono i più diffusi, modi e interpretazioni nella cucina moderna

- A completamento dell'attività formativa iniziata nel 2012, si è realizzato il *II livello dei corsi abilitanti per assaggiatori di formaggi*, in collaborazione con l'ONAF (Organizzazione Nazionale Assaggiatori Formaggio) e il *II livello per assaggiatori di salumi*, in collaborazione con l'ONAS (Organizzazione Nazionale Assaggiatori Salumi), con l'obiettivo di formare un gruppo di esperti in grado di favorire la diffusione della conoscenza di questi particolari prodotti.
- *"Un anno con la cucina trentina"*, laboratori di cucina sui piatti della tradizione trentina rivolti principalmente ad appassionati, ma anche agli operatori della ristorazione interessati ad approfondire le conoscenze per la realizzazione delle ricette della cucina trentina. Nel 2013 sono stati realizzati 10 incontri su diverse tematiche (pane, pinze e ambleti, zuppe e minestre, asparagi, pasta ripiena, porcini, patate, gulash, sguazet e tonco del pontesel, noci, nocciole e castagne) che hanno riscontrato, come negli anni precedenti, un grande apprezzamento da parte dei partecipanti, sia in termini di numero di adesioni, sia di gradimento all'iniziativa.
- *Corso per operatori turistici della Valle di Cembra*, il corso ha avuto come obiettivo quello di fornire una panoramica generale dei prodotti presenti sul territorio e creare una cultura dell'accoglienza, in modo che l'ospite possa trascorrere al meglio il proprio soggiorno e diventare promotore del territorio.
- *B & B di Qualità in Trentino: formazione per i nuovi aderenti*, corso rivolto ai neo aderenti all'associazione per sostenerli nel riconoscimento delle distintività di gestione di un B&B rispetto ad altre forme di offerta turistica. Durante il corso si sono sviluppate conoscenze di base riguardo agli aspetti economico- finanziari, all'utilizzo dei prodotti locali nella preparazione delle colazioni e alla corretta conservazione degli alimenti.
- *Trasmettere il valore della sostenibilità al cliente*, laboratorio formativo rivolto ad operatori turistici, finalizzato a costruire e condividere modalità comunicative efficaci, per trasmettere il valore dell'attenzione all'ambiente attraverso il coinvolgimento dell'ospite.
- *Animazione per un territorio sostenibile*, laboratorio formativo focalizzato sul tema dell'animazione sostenibile, rivolto ai gestori di strutture ricettive, per riflettere sul concetto di vacanza attenta all'ambiente e per creare una rete di collaborazioni per dare vita ad un'attività di animazione per la valorizzazione del territorio.

Corsi rivolti agli studenti e ai docenti delle scuole

Anche nel 2013 è proseguita l'attività formativa rivolta alle scuole con l'obiettivo di promuovere la conoscenza delle produzioni locali. Le attività didattiche sono state curate da esperti e hanno visto il coinvolgimento attivo dei partecipanti tramite attività di degustazione (analisi sensoriale) 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 scuola. Proposta formativa per gli studenti delle scuole primarie* (25 edizioni), attraverso una storia fantastica, raccontata da un personaggio immaginario "Dina la contadina" i bambini imparano a conoscere e a degustare i principali prodotti trentini.
- *Educazione sensoriale ed alimentare. Corso di formazione ed aggiornamento per docenti e studenti delle scuole secondarie di I e II grado* (2 edizioni), 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.
- *I prodotti del Trentino testimoni del gusto. Corso di educazione sensoriale ed alimentare per studenti degli Istituti Professionali Alberghieri* (4 edizioni: Roncegno, Riva del Garda, Ossana e Levico). Il percorso ha l'obiettivo di accompagnare 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 loro ciclo di studi, ad una conoscenza accurata delle principali produzioni trentine.
- *I prodotti del Trentino testimoni del gusto. Corso di educazione sensoriale ed alimentare per i docenti degli Istituti Professionali Alberghieri* (1 edizione). Questo corso è nato con l'obiettivo di "formare" i docenti sulle caratteristiche organolettiche dei principali prodotti locali e sul territorio di provenienza, per essere così in grado di trasmettere tali nozioni ai propri studenti.
- *I prodotti del Trentino testimoni del gusto. Modulo di approfondimento per i docenti degli Istituti Professionali Alberghieri* (1 edizione), rivolto ai docenti che, all'inizio dell'anno e nell'autunno 2012, avevano già frequentato il corso base.

Aggiornamento competenze e innovazione

L'attività formativa proposta all'interno di quest'area è rivolta a coloro che sono interessati allo sviluppo della propria attività imprenditoriale e, in particolare, all'aggiornamento delle proprie competenze in materia di *marketing e comunicazione, internazionalizzazione e commercio elettronico*.

- *Comunicazione*: i 5 corsi proposti nel 2013 all'interno di questa tematica hanno riguardato tutti coloro che nel proprio lavoro, sia nel settore turistico che commerciale, si relazionano quotidianamente con clienti e collaboratori per promuovere il proprio prodotto e servizio. I partecipanti hanno potuto sperimentare nuove tecniche di comunicazione per migliorare le relazioni interne ed esterne dell'azienda, sviluppare il patrimonio clienti e abilità di leadership, per lavorare meglio con i propri collaboratori.
- *Tecniche di vendita*: sono stati attivati 5 corsi per sviluppare le capacità di gestione del cliente, con particolare riferimento alla gestione delle trattative complesse, alle tecniche di fidelizzazione del cliente, a saper comunicare in un modo più efficace e consapevole, a saper utilizzare tutte le risorse interne per contribuire al raggiungimento dei risultati di business dell'azienda.
- *Internazionalizzazione*: è proseguita l'attività formativa in collaborazione con *Trentino Sprint* per l'organizzazione di seminari rivolti a export manager, piccoli imprenditori, addetti alle relazioni esterne e commerciali di aziende locali. Sono stati realizzati 5 incontri con l'obiettivo di sostenere lo sviluppo delle aziende trentine e favorire la capacità di interfacciarsi nel panorama internazionale, dotandole di conoscenze e strumenti fondamentali per organizzare e gestire i rapporti internazionali.
- *e-Commerce*: per implementare un sistema di commercio elettronico all'interno della propria attività, il primo passaggio da verificare riguarda il sito web. I due corsi proposti hanno avuto come obiettivo quello di sensibilizzare gli operatori sull'importanza di Internet come strumento indispensabile per sostenere il proprio business, valutare l'efficacia dei siti web esistenti e definire le linee guida per lo sviluppo di un sito ex novo.

- *Marketing*: sono stati proposti due corsi per fornire strumenti e tecniche per un'efficace pianificazione e gestione della promozione della propria attività, come ad es. partecipare a fiere ed eventi, utilizzare i mass media ed effettuare operazioni di telemarketing. E' stato inoltre realizzato un corso sulle strategie di marketing più opportune da adottarsi per acquisire competenze strategiche tese a rafforzare lo sviluppo del prodotto tipico trentino.
- *Formazione a favore degli utenti del Registro delle Imprese*: si sono organizzati 4 corsi per sostenere i partecipanti nell'utilizzo delle nuove modalità telematiche di accesso al Registro stesso e per aggiornarli sulle nuove normative vigenti.
- Seconda sessione del corso per *Micologo*. A completamento della prima sessione realizzata nel 2012, è stata organizzata la seconda sessione del corso per il rilascio dell'attestato di Micologo (D.M. 686 del 29.11.1996) con il coinvolgimento di 25 partecipanti provenienti da diverse regioni italiane. L'attività formativa ha alternato momenti teorici in aula ad escursioni sul territorio per la raccolta di materiale fungino. Al termine del corso, la commissione esaminatrice ha valutato positivamente le prove sostenute dai candidati e tutti gli ammessi sono stati giudicati idonei ed iscritti al registro provinciale Micologi.
- A completamento dell'attività rivolta ai Micologi, si è organizzato nell'agosto 2013 il *seminario di aggiornamento "Attività primaria del micologo: determinazione dei funghi epigei, modalità e problematiche. Approfondimento funghi lepiotoidi e rodosporei"*, che ha visto la partecipazione di 66 micologi provenienti da diverse regioni italiane.

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. In particolare:

- *GAL Val di Sole – Progetto Leader “Incontro in malga. La costruzione della proposta turistica partendo dalla relazione con l’ospite e con il territorio”.* Corso rivolto a gestori di malghe e di attività turistiche operanti in Val di Sole. I temi affrontati in questo percorso sono stati: la relazione con l’ospite e con il territorio, la cultura dell’accoglienza e la valorizzazione del territorio. Nell’attività di laboratorio finale, i partecipanti hanno potuto riflettere, con l’aiuto dei docenti, sulla distintività e identità della propria realtà aziendale.
- Per quanto riguarda l’attività relativa alla delega conferita dall’*Agenzia per la Depurazione*, nel corso del 2013 si è organizzato un percorso formativo per accompagnare e sostenere la creazione di nuove imprese nel campo della valorizzazione e del riutilizzo di beni e materiali. Il corso *“IMPRI – l’impresa del riuso”* ha aiutato i partecipanti a creare progetti d’impresa finanziabili attraverso vari canali istituzionali e ha previsto l’affiancamento di esperti di politiche aziendali di Trentino Sviluppo Spa.
- E’ proseguita l’attività formativa finanziata su convenzione dall’*Agenzia del Lavoro*, promossa dall’Ente Bilaterale del Turismo, per incrementare le competenze professionali dei lavoratori stagionali disoccupati e precedentemente occupati nel settore turistico. I corsi realizzati hanno riguardato le seguenti tematiche: la pasticceria di base e avanzata, la cucina mediterranea, la lavorazione del pesce, l’inglese per principianti, i menù alternativi e il change management.
- Nel 2013 si sono realizzati tre corsi (2 di informatica e uno di lingua italiana) relativi ai *Buoni Formativi*, erogati dalla Provincia autonoma di Trento che consentono di frequentare percorsi formativi per il rafforzamento delle competenze linguistiche, informatiche o trasversali, scegliendo tra quelli presenti all’interno di appositi cataloghi predisposti dall’Amministrazione provinciale. Tali iniziative sono state finanziate con il contributo del Fondo Sociale Europeo.

Attività formativa svolta per conto della Camera di Commercio I.A.A.

- “Progetto digitalizzazione 2013”

Anche nel 2013 sono proseguite le attività formative svolte dalla Camera di Commercio I.A.A. di Trento in collaborazione con Accademia d'Impresa e le Associazioni di Categoria, per accompagnare e sostenere le imprese trentine nell'ambito della dematerializzazione e digitalizzazione dei processi.

Da gennaio a dicembre sono stati iscritti alla *Comunità online PEC e Firma Digitale* 215 nuovi utenti, per un totale complessivo di 638. Le funzioni e i servizi disponibili sulla piattaforma didattica sono stati integrati con una serie di news, per mantenere sempre aggiornati gli utenti e accompagnarli all'assolvimento degli obblighi normativi emergenti.

Attività seminariale

- PEC e Firma Digitale

Nel corso dell'anno si sono realizzati 9 *seminari dal titolo “PEC e Firma Digitale, un'opportunità per le imprese”*, occasione per entrare in contatto con le imprese del territorio, conoscere il loro approccio alle tecnologie digitali e promuovere il servizio online. Gli incontri si sono svolti a Trento, Cles, Arco, Borgo Valsugana, Tonadico, Rovereto e Roncegno e hanno visto la partecipazione di più di 300 persone.

- ME-PAT 2013

In collaborazione con APAC (Agenzia Provinciale per gli Appalti e Contratti) e Informatica Trentina si sono organizzate 7 giornate formative sul *ME-PAT*, il Mercato Elettronico della Provincia autonoma di Trento, nuovo punto di incontro in rete fra le Pubbliche Amministrazioni e le imprese fornitrici abilitate a proporre i propri articoli nella “vetrina virtuale”. E' uno strumento che consente di semplificare gli acquisiti, di agevolare un confronto reale e tempestivo delle offerte e di aprire le P.A. al mondo delle piccole e medie imprese e, per gli operatori economici, di acquisire una maggiore comprensione delle dinamiche della domanda di beni e servizi della P.A.

- **Fatturazione elettronica**

Il 7 maggio 2013 è stato organizzato un workshop dal titolo *“La digitalizzazione dei processi: dalla fatturazione elettronica all’integrazione del ciclo ordine-pagamento”*, in collaborazione con l’Osservatorio Fatturazione Elettronica e Dematerializzazione della School of Management del Politecnico di Milano. L’evento, rivolto a tutte le imprese e amministrazioni pubbliche interessate al tema della digitalizzazione e dematerializzazione dei processi, ha visto la partecipazione di 63 rappresentanti di aziende trentine e amministratori locali.

In prosecuzione dell’attività iniziata nel 2013, è stato realizzato il 18 marzo 2014 un workshop dal titolo *“Fatturazione elettronica e digitalizzazione dei processi: tra opportunità e urgenza”* con la presenza di 107 partecipanti, tra operatori e amministratori locali.

- **“Progetto semplificazione 2013”**

L’attività svolta ha visto la realizzazione di percorsi formativi online, concernenti la gestione delle pratiche telematiche del Registro delle Imprese, con particolare riguardo alla procedura di deposito di bilancio e, successivamente, d’iscrizione delle imprese individuali. Questi moduli sono e saranno disponibili agli utenti sulla piattaforma didattica già utilizzata per il corso *online sulla PEC e Firma Digitale*.

- **Altre attività formative per conto C.C.I.A.A.**

Nel 2013 si sono inoltre realizzati, sempre per conto della Camera di Commercio I.A.A., due corsi relativi al settore lattiero-caseario.

Il primo corso, rivolto ai produttori di *formaggio di alpeggio*, è nato con l’obiettivo di approfondire la conoscenza delle tecniche di stagionatura e di degustazione dei formaggi di malga. Il secondo corso per *affinatori e stagionatori di formaggi*, rivolto agli operatori del settore alimentare legati alla produzione e alla commercializzazione dei formaggi e agli operatori della ristorazione, si è posto l’obiettivo di far conoscere la filiera produttiva lattiero-casearia, dalla produzione alla commercializzazione, attraverso la definizione delle quattro categorie professionali coinvolte: il produttore, il selezionatore, lo stagionatore e l’affinatore.

Trento, 31 marzo 2014

Il Presidente del Consiglio di Amministrazione

f.to Adriano Dalpez

QUADRO DI SINTESI DELLE ATTIVITA'

Note esplicative

Allo scopo di armonizzare i risultati con il complesso del sistema camerale, di seguito viene proposta una riclassificazione del Bilancio d'esercizio così come richiesto dall'art. 68 del D.P.R. 254/2005 - "Regolamento per la disciplina della gestione patrimoniale e finanziaria delle Camere di Commercio I.A.A."

Per facilitare la lettura, i dati di bilancio vengono esposti individuando quattro "aree contabili" nella quali si rispecchiano le due grandi "aree formative" di Accademia, secondo lo schema sotto esposto:

- | | | |
|-------------------------|-----------------|---|
| • Formazione abilitante | Area contabile: | Accordo di Programma - artt. 16 e 16bis |
| • Formazione continua | Aree contabili: | Altre attività formative
Cultura di prodotto e di territorio
Aggiornamento competenze e innovazione |

In calce alla relazione si fornisce il quadro economico-patrimoniale dell'Azienda speciale attraverso gli schemi (allegati H e I - DPR 254/2005) sopra richiamati, raffrontato con i risultati dell'anno precedente.

BILANCIO AL 31.12.2013
ALLEGATO G PREVENTIVO ECONOMICO E CONSUNTIVO
AZIENDE SPECIALI (art. 67, comma 1 - DPR 254)

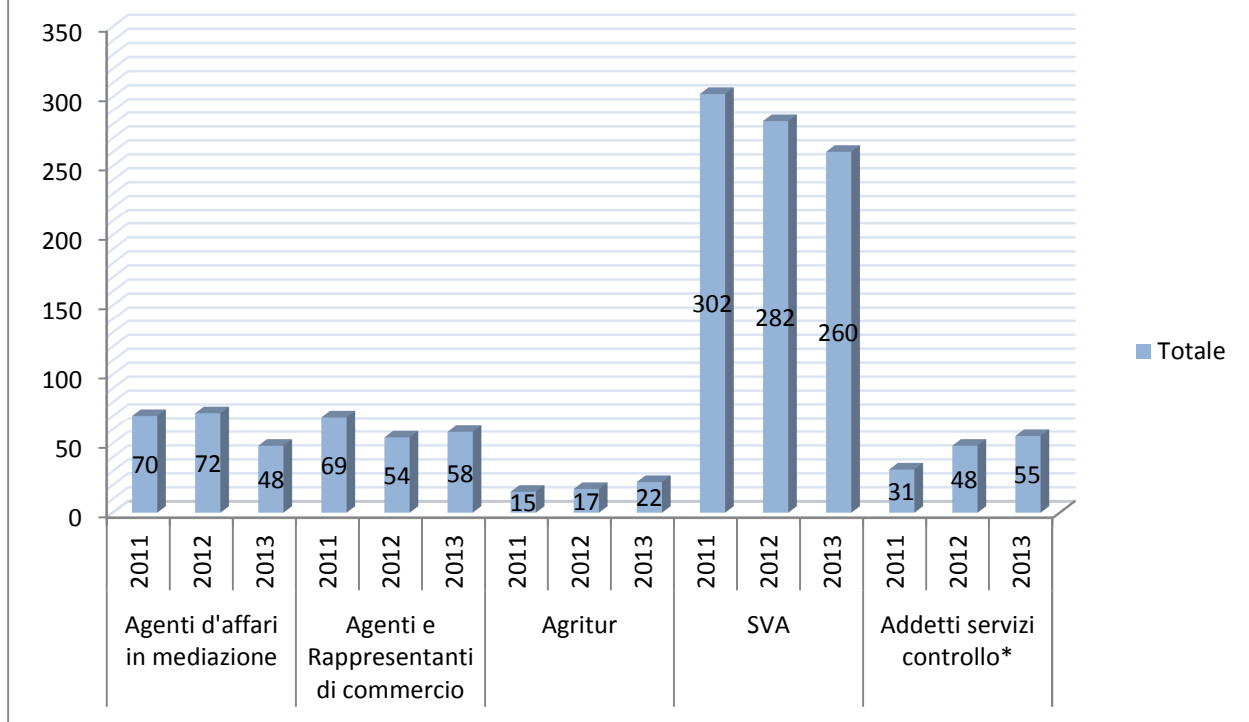
		FORMAZIONE ABILITANTE				FORMAZIONE CONTINUA							
		FUNZIONAMENTO		Accordo Programma artt. 16 e 16bis		ALTRE ATTIVITA' FORMATIVE		CULTURA DI PRODOTTO E DI TERRITORIO		AGGIORNAMENTO COMPETENZE E INNOVAZIONE		TOTALE	
VOCI DI COSTO/RICAVO		PREVENTIVO	CONSUNTIVO	PREVENTIVO	CONSUNTIVO	PREVENTIVO	CONSUNTIVO	PREVENTIVO	CONSUNTIVO	PREVENTIVO	CONSUNTIVO	PREVENTIVO	CONSUNTIVO
RICAVI ORDINARI													
Proventi da servizi			€ 945,00	€ 590.000,00	€ 570.000,00	€ 151.000,00	€ 192.474,99		€ 800,00			€ 741.000,00	€ 764.219,99
Quote di iscrizione				€ 98.500,00	€ 98.110,00	€ 9.600,00	€ 6.900,00	€ 34.300,00	€ 41.015,00	€ 43.900,00	€ 77.550,00	€ 186.300,00	€ 223.575,00
Altri proventi o rimborsi			€ 2.116,41										€ 2.116,41
Contributi da organismi comunitari													
Contributi regionali o da altri enti pubblici	€ 350.000,00	€ 350.000,00										€ 350.000,00	€ 350.000,00
Altri contributi													
Contributo Camera di Commercio	€ 688.000,00	€ 550.000,00										€ 688.000,00	€ 550.000,00
Proventi finanziari e straordinari	€ 2.700,00	€ 15.000,52										€ 2.700,00	€ 15.000,52
TOTALE (A)	€ 1.040.700,00	€ 918.061,93	€ 688.500,00	€ 668.110,00	€ 160.600,00	€ 199.374,99	€ 34.300,00	€ 41.815,00	€ 43.900,00	€ 77.550,00	€ 1.968.000,00	€ 1.904.911,92	
COSTI DI STRUTTURA													
Organi istituzionali	€ 25.600,00	€ 19.820,00										€ 25.600,00	€ 19.820,00
Personale	€ 205.850,00	€ 211.333,31	€ 200.050,00	€ 203.477,13	€ 30.700,00	€ 8.645,97	€ 277.200,00	€ 264.163,75	€ 10.000,00	€ 14.374,24	€ 723.800,00	€ 701.994,40	
Funzionamento	€ 445.700,00	€ 346.364,31	€ 2.000,00	€ 976,10	€ 1.000,00	€ 177,12	€ 3.200,00	€ 14.645,36	€ 4.500,00	€ 2.353,44	€ 456.400,00	€ 364.516,33	
Ammortamenti e accantonamenti	€ 34.500,00	€ 21.310,32										€ 34.500,00	€ 21.310,32
Oneri finanziari e straordinari	€ 3.000,00	€ 484,00										€ 3.000,00	€ 484,00
TOTALE (B)	€ 714.650,00	€ 599.311,94	€ 202.050,00	€ 204.453,23	€ 31.700,00	€ 8.823,09	€ 280.400,00	€ 278.809,11	€ 14.500,00	€ 16.727,68	€ 1.243.300,00	€ 1.108.125,05	
COSTI ISTITUZIONALI													
Spese per progetti ed iniziative			€ 501.700,00	€ 465.935,41	€ 102.800,00	€ 181.492,77	€ 68.000,00	€ 74.391,07	€ 52.200,00	€ 64.738,82	€ 724.700,00	€ 786.558,07	
TOTALE (C)	€ 0,00	€ 0,00	€ 501.700,00	€ 465.935,41	€ 102.800,00	€ 181.492,77	€ 68.000,00	€ 74.391,07	€ 52.200,00	€ 64.738,82	€ 724.700,00	€ 786.558,07	
TOTALE COMPLESSIVO (A-B-C)	€ 326.050,00	€ 318.749,99	-€ 15.250,00	-€ 2.278,64	€ 26.100,00	€ 9.059,13	-€ 314.100,00	-€ 311.385,18	-€ 22.800,00	-€ 3.916,50	€ 0,00	€ 10.228,80	

AREA FORMAZIONE ABILITANTE - LP 5/2006

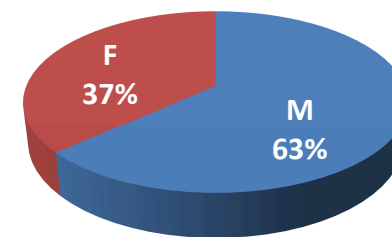
Iniziativa	Obiettivi	Periodo	Ore	Partecipanti
Somministrazione e Vendita Alimenti 17 edizioni di cui 8 in sedi periferiche: Cavalese, Cles, Levico, Tione (1 edizione) Arco e Rovereto (2 edizioni)	<p>Il percorso formativo si propone di:</p> <ul style="list-style-type: none"> - fornire ai partecipanti le conoscenze richieste nonché sviluppare 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 (clienti, prodotti/servizi, collaboratori e fornitori); - sensibilizzare i partecipanti alle problematiche della qualità, dell'orientamento al cliente e del soddisfacimento delle aspettative dei consumatori. 	settembre 2012 - giugno 2013	2040	260
Agenti e rappresentanti di commercio (4 edizioni)	<p>Il percorso formativo ha l'obiettivo di sostenere e sviluppare iniziative di lavoro autonomo, consentendo ai partecipanti 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>	ottobre 2012 - maggio 2013	400	58

Agenti d'affari in mediazione settore immobili (3 edizioni; l'ultima edizione comprende anche la sezione "ortofrutticoli")	Il corso è volto a garantire la necessaria professionalità ed il relativo requisito di legge alle persone che intendono avviare o gestire attività nei settori dell'intermediazione immobiliare e/o frutticola. L'obiettivo del corso è quello di sostenere e sviluppare iniziative di lavoro autonomo, partendo da un'analisi di fattibilità aziendale che consente agli aspiranti professionisti di valutare attentamente e realisticamente l'attuabilità o meno del proprio progetto aziendale.	settembre 2012 - maggio 2013	426	48
Addetti ai servizi di controllo attività di intrattenimento e di spettacolo in luoghi aperti al pubblico o in pubblici esercizi (4 edizioni)	Il corso ha l'obiettivo di fornire la necessaria professionalità, le competenze adeguate ed il requisito di legge per poter ottenere la certificazione valida all'iscrizione nell'elenco del "personale addetto ai servizi di controllo delle attività di intrattenimento e di spettacolo in luoghi aperti al pubblico o in pubblici esercizi", istituito presso il Commissariato del Governo.	ottobre 2012 - maggio 2013	360	55
La gestione professionale dell'attività agrituristica	Offrire ai partecipanti l'opportunità di acquisire le conoscenze e le competenze necessarie all'avvio ed alla gestione professionale di un'attività agrituristica e garantire un'offerta integrata tra agricoltura, prodotti del territorio e turismo.	gennaio - maggio 2013	130	22
Maestro Artigiano - Area gestione d'impresa <ul style="list-style-type: none"> ▪ Maestro Artigiano pasticciere ▪ Maestro Artigiano elettricista 	Il titolo di maestro artigiano è previsto dalla L.P. n.11/2002 e prevede il raggiungimento di due obiettivi: 1) favorire un rafforzamento della qualificazione professionale, arrivando ad una certificazione di eccellenza imprenditoriale e tecnico professionale; 2) favorire la trasmissione delle conoscenze del mestiere.	settembre - dicembre 2013 settembre - dicembre 2013	132 124	9 17
		TOTALE	3.612	469

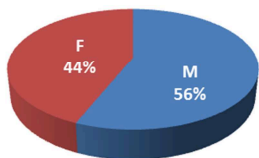
Totale numero iscritti corsi L.P. 5/2006 per corso



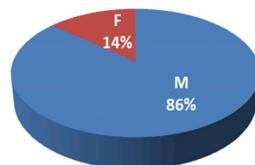
Area Abilitante Genere partecipanti 2013



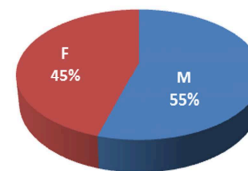
Agenti d'affari in mediazione 2013



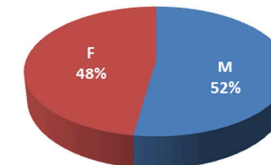
Agenti e rapp. di commercio 2013



Agritur 2013



SVA 2013



*I partecipanti del corso "Addetti servizi controllo" appartengono tutti al genere maschile

BILANCIO AL 31.12.2013
ALLEGATO G
PREVENTIVO ECONOMICO E CONSUNTIVO
AZIENDE SPECIALI (art. 67 comma 1 - DPR 254/2005)

AREA FORMAZIONE ABILITANTE		
VOCI DI COSTO/RICAVO	Accordo Programma artt. 16 e 16bis	
	PREVENTIVO	CONSUNTIVO
RICAVI ORDINARI		
Proventi da servizi	€ 590.000,00	€ 570.000,00
<i>Quote iscrizione</i>	€ 98.500,00	€ 98.110,00
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)	€ 688.500,00	€ 668.110,00
COSTI DI STRUTTURA		
Organi istituzionali		
Personale	€ 200.050,00	€ 203.477,13
Funzionamento	€ 2.000,00	€ 976,10
Ammortamenti e accantonamenti		
Oneri finanziari e straordinari		
TOTALE (B)	€ 202.050,00	€ 204.453,23
COSTI ISTITUZIONALI		
Spese per progetti ed iniziative	€ 501.700,00	€ 465.935,41
TOTALE (C)	€ 501.700,00	€ 465.935,41
TOTALE COMPLESSIVO (A-B-C)	-€ 15.250,00	-€ 2.278,64

FORMAZIONE CONTINUA - AREA CULTURA DI PRODOTTO E DI TERRITORIO

Iniziativa	Obiettivi	Periodo	Ore	Partecipanti
Un anno con la cucina trentina. Laboratori di cucina sui piatti della tradizione trentina (10 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 del gusto dal passato al presente.	gennaio - dicembre 2013	30	181
Il mondo dei formaggi - corso abilitante O.N.A.F. di II livello per assaggiatori di formaggio	Il corso di II livello prevede un approfondimento degli argomenti trattati durante il corso di I livello attraverso l'alternanza di momenti teorici e laboratori pratici di degustazione guidata ed esercitazioni.	gennaio - febbraio 2013	20	19
Corsi in collaborazione con l'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche di Pollenzo (Il gelato: tra produzione agricola e gastronomia, Nuove tendenze dell'arte pasticceria, Nuove tecniche di conservazione e cottura, La riduzione dei rifiuti attraverso l'approccio sistemico in cucina, Le carni per bolliti, Legumi e cereali)	Creare una sinergia con un'istituzione presente sul territorio nazionale con affermata esperienza nel campo della formazione agroalimentare. Realizzare approfondimenti sulle categorie merceologiche alimentari attraverso giornate tematiche di alto livello formativo.	febbraio - novembre 2013	48	190
Bocconcini di tradizione, i prodotti trentini a piccole dosi - rivolta agli operatori associati alle Strade del Vino e dei Sapori del Trentino	Il corso ha l'obiettivo di stimolare la riqualificazione dell'offerta turistica attraverso la diffusione di una maggiore cultura di prodotto intesa come capacità di ricercare e utilizzare le produzioni locali non solo durante i pasti, ma anche in momenti diversi all'interno della giornata: aperitivi, merende, stuzzichini, piccoli rinfreschi.	25 e 26 febbraio 2013	6	13
Corso per operatori turistici della Val di Cembra	Fornire una panoramica generale dei prodotti locali, in modo che gli operatori ne diventino promotori; creare una cultura dell'accoglienza.	4, 11, 18 marzo e 15 aprile 2013	12	23
B&B di Qualità in Trentino: formazione per i nuovi aderenti	Trasmettere ai partecipanti le nozioni base per la gestione di B&B, partendo dalla conoscenza e utilizzo dei prodotti locali nella colazione, la loro corretta conservazione e manipolazione, fino alla conoscenza dei principali aspetti economici da conoscere per una corretta gestione.	6 e 15 marzo 2013	16	11
Il mattino ha l'oro in bocca	Il corso, rivolto a operatori dell'accoglienza turistica, associati	20 e 27 marzo 2013	7	17

	alla Strada della Mela e dei Sapori delle Valli di Non e di Sole, ha l'obiettivo di diffondere una maggiore cultura di prodotto intesa come capacità di ricercare, utilizzare e valorizzare le produzioni locali.			
Trasmettere il valore della sostenibilità al cliente	Approfondire modalità di comunicazione dell'attenzione all'ambiente attraverso il coinvolgimento dell'ospite.	aprile - maggio 2013	16	15
Il piacere del gusto: Erbe aromatiche e spezie Confetture e conserve Cioccolato, il cibo degli dei Il pane, piacevoli fragranze quotidiane	Sensibilizzare gli operatori del settore enogastronomico e gli appassionati relativamente alla storia e alla cultura dell'alimentazione in Italia e in Trentino, alla conoscenza attraverso l'analisi organolettica della qualità dei prodotti, alla varietà e biodiversità delle produzioni locali.	aprile - novembre 2013	48	87
Il mondo dei salumi - corso abilitante O.N.A.S. di II livello per assaggiatori di salumi	Il corso rappresenta il II livello di aggiornamento per il gruppo di esperti che hanno superato l'esame del I livello nell'assaggio dei salumi. Si acquisiscono nuove conoscenze nella valutazione dei caratteri organolettici dei prodotti, in particolare quelli tipici legati al territorio.	maggio 2013	20	19
La cucina di territorio. I primi piatti: canederli, gnocchi e minestre. Dalla tradizione in poi...	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.	8 e 9 ottobre 2013	8	15
Alla scoperta del TRENTODOC (3 edizioni: Mezzolombardo, Aldeno e Trento)	Illustrare le caratteristiche del TRENTODOC e le differenze che lo contrappongono agli altri spumanti, individuando gli elementi che distinguono il prodotto e il relativo marchio, per essere in grado di comunicarlo al proprio cliente/ospite.	14, 21 e 28 ottobre 2013	9	47
Animazione per un territorio sostenibile	Focalizzare il tema dell'animazione in un'ottica di "vacanza attenta all'ambiente", cosa vuol dire fare animazione sostenibile e come costruire un network di attori e collaborazioni per valorizzare l'ambiente e accompagnare il cliente in una vacanza eco-sostenibile.	ottobre - novembre 2013	28	9
Per fare una strada ci vuole una Rete due edizioni: una in collaborazione con la Strada dei Formaggi delle Dolomiti Fiemme Fassa e Primiero e una in collaborazione con la Strada del Vino del Trentino	Sviluppare conoscenze e modalità di lavoro per favorire la nascita di collaborazioni proficue tra imprese e definire un progetto che permette di condividere un disegno comune in cui si riconnettono i singoli progetti imprenditoriali.	novembre - dicembre 2013	24	19
		TOTALE PARZIALE	292	665

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

Iniziativa	Obiettivi	Periodo	Ore	Partecipanti
I prodotti trentini vanno a scuola. Proposta formativa per gli studenti delle scuole primarie.	Parlare del Trentino in modo nuovo e accattivante, far conoscere ai bambini i principali prodotti agroalimentari trentini attraverso il racconto, farne prendere visione diretta e degustarli insieme.	gennaio - dicembre 2013	75	500
Educazione sensoriale e alimentare. Corso di formazione ed aggiornamento per studenti e docenti delle scuole secondarie di primo e secondo grado	Coinvolgere gli studenti 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.	aprile - maggio 2013	16	48
I prodotti del Trentino testimoni del gusto. Corso di educazione sensoriale ed alimentare per gli studenti degli Istituti Professionali Alberghieri	Coinvolgere gli studenti delle scuole alberghiere 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 2013	70	236
I prodotti del Trentino testimoni del gusto. Corso di educazione sensoriale ed alimentare per i docenti degli Istituti Professionali Alberghieri	Approfondire la conoscenza delle produzioni locali e favorire il trasferimento agli studenti della cultura di territorio e dei suoi valori.	febbraio - marzo 2013	20	26
I prodotti del Trentino testimoni del gusto. Modulo di approfondimento per i docenti degli Istituti Professionali Alberghieri	Aggiornamento sulla conoscenza delle produzioni locali per favorire il trasferimento agli studenti della cultura del territorio e dei suoi valori.	novembre - dicembre 2013	12	21
		TOTALE PARZIALE	193	831

FORMAZIONE CONTINUA - AREA CULTURA DI PRODOTTO E DI TERRITORIO - ATTIVITÀ SEMINARIALE

Iniziativa	Obiettivi	Data
Mostra dell'Agricoltura 2013	Avvicinare i bambini alla conoscenza dei prodotti locali attraverso attività ludiche: laboratori di degustazione dove ascoltare il divertente racconto "La festa della signora Polenta" direttamente dalla protagonista Dina la contadina e riconoscere i prodotti attraverso il tatto e l'olfatto con il gioco dei sensi.	16-17 marzo 2013
Il futuro del turismo in Trentino	Presentazione dei risultati della ricerca previsionale, coordinata da S3.Studium, con la direzione scientifica del prof. De Masi. La ricerca si è posta come principale obiettivo individuare gli scenari ritenuti più probabili rispetto all'evoluzione della domanda, dell'offerta, l'integrazione dei settori, e le possibili ricadute sulla società e sull'economia locale. La metodologia adottata, denominata metodo Delphi, ha permesso di restituire una sintesi organica di diverse fasi di consultazione di esperti che, grazie alle loro esperienze hanno formulato opinioni sul futuro del turismo trentino.	12 aprile 2013
I Social Network per la comunicazione dei rifugi	Annuale appuntamento inserito all'interno del "Trento FilmFestival" rivolto ai gestori rifugi con l'obiettivo di stimolare il dibattito sull'importanza dell'utilizzo dei social network per la comunicazione dei rifugi.	29 aprile 2013

**BILANCIO AL 31.12.2013
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		
Proventi da servizi		€ 800,00
Quote di iscrizione	€ 34.300,00	€ 41.015,00
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)	€ 34.300,00	€ 41.815,00
COSTI DI STRUTTURA		
Organi istituzionali		
Personale	€ 277.200,00	€ 264.163,75
Funzionamento	€ 3.200,00	€ 14.645,36
Ammortamenti e accantonamenti		
Oneri finanziari e straordinari		
TOTALE (B)	€ 280.400,00	€ 278.809,11
COSTI ISTITUZIONALI		
Spese per progetti ed iniziative	€ 68.000,00	€ 74.391,07
TOTALE (C)	€ 68.000,00	€ 74.391,07
TOTALE COMPLESSIVO (A-B-C)	-€ 314.100,00	-€ 311.385,18

FORMAZIONE CONTINUA - AREA AGGIORNAMENTO COMPETENZE E INNOVAZIONE

Iniziativa	Obiettivi	Periodo	Ore	Partecipanti
<p><i>Corsi sull'internazionalizzazione d'impresa in collaborazione con Trentino Sprint:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Incoterms della Icc e suggerimenti per un corretto utilizzo ▪ Obiettivo estero: cosa fare per vendere con successo ▪ Marketing mapping ▪ Contrattualistica commerciale internazionale ▪ Vendere all'estero e check-up per l'internazionalizzazione 	<p>Sostenere lo sviluppo delle aziende per favorire la capacità di interfacciarsi nel panorama internazionale ed aumentare i volumi di vendita intensificando le relazioni con il cliente estero.</p>	<p>gennaio - giugno 2013</p>	<p>35</p>	<p>101</p>
<p><i>e-Commerce:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Il tuo sito aziendale su internet: esserci in maniera efficace ▪ Come valutare l'efficacia di un sito internet 	<p>Fornire gli elementi tecnici e manageriali per rispondere ai quesiti di maggiore valenza strategica sull'e-Commerce. Sviluppare competenze sull'intero processo per impostare un'attività commerciale online, partendo dal sito internet.</p>	<p>gennaio e novembre 2013</p>	<p>21</p>	<p>28</p>
<p><i>Comunicazione:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Sviluppare il patrimonio clienti: conoscerlo, costruirlo e fidelizzarlo ▪ Io mi comunico. Sviluppare abilità di comunicazione per costruire relazioni più efficaci ▪ Prove tecniche di leadership. Abilità di leadership per lavorare meglio con i propri ▪ Il cliente complesso ▪ Confondersi o differenziarsi 	<p>Valorizzare le persone e gli apprendimenti capitalizzati nell'esperienza quotidiana, con l'obiettivo di far evolvere le competenze di relazione, promozione della propria azienda, del proprio prodotto e servizio.</p>	<p>febbraio - dicembre 2013</p>	<p>64</p>	<p>86</p>
<p><i>Tecniche di vendita:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Come aggiungere valore alla soluzione: le trattative complesse in mercati selettivi ▪ Vendita e fidelizzazione del cliente ▪ Il flusso virtuoso nelle relazioni aziendali: di diversity management ▪ Approccio alle vendite per il personale tecnico 	<p>Potenziare le capacità di organizzazione e gestione di una rete di vendita, migliorare la capacità di negoziazione e di relazione con il cliente. Saper mediare tra le attese e le esigenze del cliente, gestire il conflitto per conseguire al meglio gli obiettivi prefissati.</p>	<p>febbraio - novembre 2013</p>	<p>56</p>	<p>66</p>

<ul style="list-style-type: none"> ▪ La trattativa commerciale e la sua componente psicodinamica 				
<i>Marketing operativo:</i> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Proporsi attraverso eventi e fiere ▪ Promuoversi con mass media e telemarketing 	Verificare le potenzialità di alcuni strumenti utili per la promozione del prodotto/azienda; fornire strumenti teorici e tecniche per un'efficace pianificazione di una campagna comunicativa e pubblicitaria.	maggio - giugno 2013	24	25
<i>Marketing e comunicazione di prodotto:</i> Nuova vita al gourmet: quali strategie per il prodotto tipico post crisi?	Supportare gli operatori nell'acquisizione di competenze strategiche tese a rafforzare lo sviluppo del prodotto tipico trentino, costruire una cultura diffusa del patrimonio dato dalla marca, gestire le nuove aspettative del cliente nei confronti della marca Trentino.	novembre 2013	7	12
CCIAA - Corsi in collaborazione con l'Ufficio Registro Imprese (4 corsi)	Sostenere i partecipanti nell'utilizzo delle nuove procedure telematiche per l'invio di pratiche amministrative.	aprile - maggio 2013	12	140
Corso di formazione per il rilascio dell'attestato di micologo - II^ sessione Ai sensi del D.M. del 29.11.1996 n. 686 Ministero della Salute	Formazione di personale da destinare ad attività di riconoscimento e controllo dei funghi epigei (l. 352/93e D.P.R. 376/95). Il corso in particolare prepara gli esperti micologi che dovranno garantire la vigilanza sulla commestibilità dei funghi messi in commercio o destinati al consumo familiare.	luglio - ottobre 2013	150	25
Attività primaria del micologo: determinazione dei funghi epigei, modalità e problematiche. Seminario di aggiornamento	Seminario di aggiornamento con escursioni guidate per micologi sull'analisi degli aspetti ecologici e morfologici dei funghi epigei.	agosto 2013	35	66
		TOTALE PARZIALE	404	549

BILANCIO AL 31.12.2013
ALLEGATO G
PREVENTIVO ECONOMICO E CONSUNTIVO
AZIENDE SPECIALI (art. 67, comma 1 - DPR 254/2005)

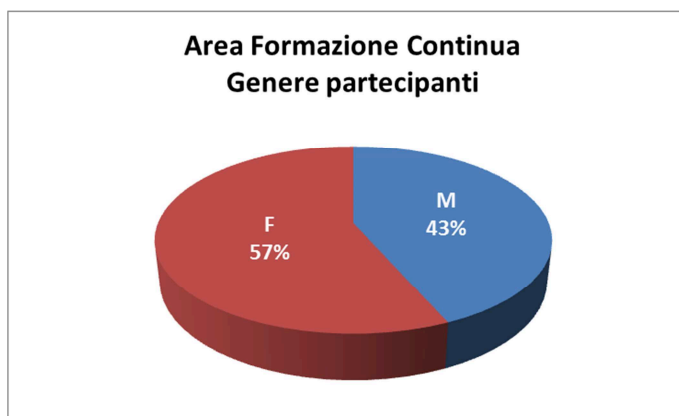
AREA FORMAZIONE CONTINUA

VOCI DI COSTO/RICAVO	AGGIORNAMENTO COMPETENZE E INNOVAZIONE	
	PREVENTIVO	CONSUNTIVO
RICAVI ORDINARI		
Proventi da servizi		
<i>Quote di iscrizione</i>	€ 43.900,00	€ 77.550,00
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)	€ 43.900,00	€ 77.550,00
COSTI DI STRUTTURA		
Organi istituzionali		
Personale	€ 10.000,00	€ 14.374,24
Funzionamento	€ 4.500,00	€ 2.353,44
Ammortamenti e accantonamenti		
Oneri finanziari e straordinari		
TOTALE (B)	€ 14.500,00	€ 16.727,68
COSTI ISTITUZIONALI		
Spese per progetti ed iniziative	€ 52.200,00	€ 64.738,82
TOTALE (C)	€ 52.200,00	€ 64.738,82
TOTALE COMPLESSIVO (A-B-C)	-€ 22.800,00	-€ 3.916,50

FORMAZIONE CONTINUA - AREA ALTRE ATTIVITA' FORMATIVE

Iniziativa	Obiettivi	Periodo	Ore	Partecipanti
GAL Val di Sole - Progetto Leader Incontro in malga. La costruzione della proposta turistica partendo dalla relazione con l'ospite e con il territorio	Sostenere i partecipanti nella crescita e nello sviluppo di competenze progettuali e comunicative relative alla cultura dell'ospitalità, al fine di promuovere uno sviluppo sostenibile nell'ambito del turismo rurale, capace di valorizzare le potenzialità del territorio attraverso la creazione di un sistema integrato di offerta.	gennaio - marzo 2013	36	10
PAT - Agenzia del Lavoro Corsi di formazione per collaboratori stagionali delle imprese turistiche trentine (7 iniziative: pasticceria base, cucina mediterranea, lavorazione del pesce, pasticceria avanzata, inglese per principianti, menù alternativi, change management: gestire il cambiamento e il passaggio generazionale)	Valorizzare le risorse umane del settore, accrescere le motivazioni personali e migliorare la qualità dei servizi.	gennaio - novembre 2013	240	93
PAT - Agenzia per la Depurazione IMPRI - L'impresa del riuso	Accompagnare e sostenere la creazione di imprese che abbiano come core business il riutilizzo di beni/materiali. Aiutare i partecipanti a presentare progetti finanziabili attraverso vari canali istituzionali.	aprile - maggio 2013	67	16
FSE - Buoni formativi - Informatica base Scrivere con word, fare calcoli con excel, conoscere internet - 2 edizioni	Sviluppare competenze ICT a livello base collegate alla propria dimensione professionale e personale.	febbraio - luglio 2013	92	13
FSE - Buoni formativi - Italiano base	Comprendere ed esprimersi a livello base in lingua italiana, comunicando in situazioni e contesti diversi.	giugno - luglio 2013	42	8
CCIAA - Corso di formazione per produttori di formaggio in alpeggio	L'iniziativa, rivolta a produttori di formaggi di alpeggio, si è posta l'obiettivo di approfondire i seguenti temi: - la stagionatura, l'educazione sensoriale e la degustazione organolettica dei formaggi; - l'apprendimento delle tecniche di caseificazione per l'utilizzo di FERMALGA.	febbraio - aprile 2013	19	19
CCIAA - La digitalizzazione dei processi: dalla fatturazione elettronica all'integrazione del	Workshop di informazione rivolto alle aziende trentine per fornire informazioni sugli aspetti normativi e tecnici	7 maggio 2013	3	63

ciclo ordine-pagamento	legati alla fatturazione elettronica, alla conservazione sostitutiva e, in generale, alla dematerializzazione.			
CCIAA - Progetto digitalizzazione 2013 Firma digitale e PEC	Promuovere ed accelerare il processo di alfabetizzazione informatica delle imprese per migliorare il livello di interazione con il settore pubblico, attraverso l'utilizzo della Firma Digitale e della PEC.	luglio - novembre 2013	18	323
CCIAA - Il funzionamento del Mercato Elettronico Provinciale (ME-PAT)	Seminari di informazione nati con l'obiettivo di favorire l'accesso e rendere autonome le imprese trentine fornitrici delle Pubbliche Amministrazioni nella gestione del nuovo canale commerciale ME-PAT.	agosto - dicembre 2013	56	106
CCIAA - Corso per affinatori e stagionatori di formaggi	Far conoscere la filiera produttiva lattiero-casearia, dalla produzione alla commercializzazione, attraverso la definizione delle quattro categorie professionali: il produttore, il selezionatore, lo stagionatore e l'affinatore.	novembre 2013	40	16
		TOTALE PARZIALE	613	667



Il grafico si riferisce ai partecipanti dell'area Cultura di Prodotto e di Territorio e dell'Area Aggiornamento Competenze e Innovazione

**BILANCIO AL 31.12.2013
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		
Proventi da servizi-Ricavi per prestazioni	€ 151.000,00	€ 192.474,99
Quote iscrizione	€ 9.600,00	€ 6.900,00
Altri proventi o rimborsi		
Contributi da organismi comunitari		
Contributi regionali o da altri enti pubblici		
Altri contributi		
Contributo Camera di Commercio		
Proventi finanziari e straordinari		
TOTALE (A)	€ 160.600,00	€ 199.374,99
COSTI DI STRUTTURA		
Organi istituzionali		
Personale	€ 30.700,00	€ 8.645,97
Funzionamento	€ 1.000,00	€ 177,12
Ammortamenti e accantonamenti		
Oneri finanziari e straordinari		
TOTALE (B)	€ 31.700,00	€ 8.823,09
COSTI ISTITUZIONALI		
Spese per progetti ed iniziative	€ 102.800,00	€ 181.492,77
TOTALE (C)	€ 102.800,00	€ 181.492,77
TOTALE COMPLESSIVO (A-B-C)	€ 26.100,00	€ 9.059,13

ALLEGATO H - CONTO ECONOMICO AZIENDE SPECIALI (art.68, comma 1)

VOCI DI COSTO/RICAVO	VALORI AL 31.12.2012	VALORI AL 31.12.2013	%
A) RICAVI ORDINARI			
1) Proventi da servizi	1.069.364,44	987.794,99	-7,62%
2) Altri proventi, rimborsi e variazione lavori in corso	-43.406,17	-60.016,94	38,26%
4) Contributi regionali o da altri enti pubblici	414.089,92	350.000,00	-15,47%
6) Contributo della Camera di Commercio	583.910,08	550.000,00	-5,80%
Totale (A)	2.023.958,27	1.827.778,05	-9,69%
B) COSTI DI STRUTTURA			
6) Organi istituzionali			
Organi istituzionali	21.226,80	19.820,00	-6,62%
Totale Organi istituzionali	21.226,80	19.820,00	-6,62%
7) Personale			
a) competenze al personale	487.561,37	487.367,92	-0,03%
b) oneri sociali	144.099,73	143.527,72	-0,39%
c) accantonamenti al T.F.R.	27.209,91	24.755,46	-9,02%
d) altri costi	45.910,51	46.343,30	0,94%
Totale Personale	704.781,52	701.994,40	-0,39%
8) Funzionamento			
a) prestazione servizi	204.821,39	189.529,19	-7,46%
b) godimento di beni di terzi	29.191,50	30.484,25	4,42%
c) oneri diversi di gestione	114.972,36	99.859,40	-13,14%
Totale Funzionamento	348.985,25	319.872,84	-8,34%
9) Ammortamenti e accantonamenti			
a) immobilizzazioni immateriali	1.541,58	0,00	-100,00%
b) immobilizzazioni materiali	22.966,85	21.310,32	-7,21%
d) fondi rischi e oneri	30.000,00	30.000,00	0,00%
Totale Ammortamenti e Accantonamenti	54.508,43	51.310,32	-5,86%
TOTALE (B)	1.129.502,00	1.092.997,56	-3,23%
C) COSTI ISTITUZIONALI			
10) Spese per progetti e iniziative	866.657,96	739.068,21	-14,72%
Totale (C) Spese per progetti e iniziative	866.657,96	739.068,21	-14,72%
Risultato della gestione corrente (A-B-C)	27.798,31	-4.287,72	-115,42%
D) GESTIONE FINANZIARIA			
11) Proventi finanziari	2.136,38	13.569,52	535,16%
Risultato della gestione finanziaria	2.136,38	13.569,52	535,16%
D) GESTIONE STRAORDINARIA			
13) Proventi straordinari	0,00	1.431,00	100,00%
14) Oneri straordinari	3.466,00	484,00	-86,03%
Risultato della gestione straordinaria	-3.466,00	947,00	-127,32%
Disav./Avanzo econ. d'eserciz. (A-B-C+/-D+/-E+/-F)	26.468,69	10.228,80	-61,35%

ALLEGATO I - STATO PATRIMONIALE AL 31.12.2013 (art.68, comma 1)			
ATTIVO	VALORI AL 31.12.2012	VALORI AL 31.12.2013	%
A) IMMOBILIZZAZIONI			
a) Immateriali			
Software	0,00	0,00	0,00%
Altre	103,30	0,00	-100,00%
Totale immobilizzazioni Immateriali	103,30	0,00	-100,00%
b) Materiali			
Impianti, terreni e fabbricati	6.382,20	4.431,00	-30,57%
Attrezzat. non informatiche	11.731,92	7.666,78	-34,65%
Arredi, mobili e altri beni	43.666,98	28.696,55	-34,28%
Totale immobilizzazioni Materiali	61.781,10	40.794,33	-33,96%
TOTALE IMMOBILIZZAZIONI (TOTALE A)	61.884,40	40.794,33	-34,07%
B) ATTIVO CIRCOLANTE			
c) Rimanenze			
Rimanenze di magazzino	173.947,16	111.813,81	-35,71%
Totale rimanenze	173.947,16	111.813,81	-35,71%
d) Crediti di funzionamento			
Crediti v/CCIAA	0,00	375.000,00	100,00%
Crediti per servizi c/terzi	328.992,14	121.933,61	-62,93%
Crediti diversi, verso altri e tributari	38.329,14	41.154,60	7,37%
Anticipi a fornitori	9.503,30	3.044,70	-67,96%
Totale crediti di funzionamento	376.824,58	541.132,91	43,60%
e) Disponibilità liquide			
Banca c/c	256.504,68	158.552,26	-38,18%
Depositi postali e contanti	800,23	1.927,29	140,84%
Totale disponibilità liquide	257.304,91	160.479,55	-37,63%
TOTALE ATTIVO CIRCOLANTE (TOTALE B)	808.076,65	813.426,27	0,66%
C) RATEI E RISCONTI ATTIVI			
Risconti attivi	6.505,76	5.954,26	-8,47%
TOTALE RATEI E RISCONTI ATTIVI (TOTALE C)	6.505,76	5.954,26	-8,47%
TOTALE ATTIVO	876.466,81	860.174,86	-1,85%
D) CONTI D'ORDINE			0,00%
TOTALE GENERALE ATTIVO	876.466,81	860.174,86	-1,85%

A) PATRIMONIO NETTO			
Patrimonio netto - F.do acq. patrim. - Riserve	289.154,08	315.622,77	9,15%
Avanzo/Disavanzo economico esercizio	26.468,69	10.228,80	-61,35%
Totale patrimonio netto	315.622,77	325.851,57	3,24%
B) DEBITI DI FINANZIAMENTO			
Prestiti ed anticipazioni passive	0,00	0,00	0,00%
TOTALE DEBITI DI FINANZIAMENTO	0,00	0,00	0,00%
C) TRATTAMENTO DI FINE RAPPORTO			
F.do trattamento di fine rapporto	165.584,40	176.954,24	6,86%
TOT. F.DO TRATT. FINE RAPPORTO	165.584,40	176.954,24	6,86%
D) DEBITI DI FUNZIONAMENTO			
Debiti v/fornitori	136.084,95	89.418,93	-34,29%
Debiti v/società e organismi del sistema	532,40	338,80	-36,36%
Debiti tributari e previdenziali	87.520,72	93.665,48	7,02%
Debiti v/dipendenti	56.283,72	49.520,93	-12,01%
Debiti diversi	9.137,85	2.190,28	-76,03%
Clienti c/anticipi	47.700,00	51.245,00	7,43%
TOTALE DEBITI DI FUNZIONAMENTO	337.259,64	286.379,42	-15,08%
E) FONDI PER RISCHI ED ONERI			
Altri fondi	58.000,00	70.989,63	22,39%
TOT. F.DI PER RISCHI ED ONERI	58.000,00	70.989,63	22,39%
TOTALE PASSIVO	560.844,04	534.323,29	-4,72%
TOTALE PASSIVO E PATRIMONIO NETTO	876.466,81	860.174,86	-1,85%
G) CONTI D'ORDINE			
TOTALE GENERALE PASSIVO	876.466,81	860.174,86	-1,85%