



Accademia d'Impresa

Relazione sulla gestione e quadro di sintesi delle attività Esercizio 2024



CAMERA
DI COMMERCIO
INDUSTRIA
ARTIGIANATO
TURISMO
E AGRICOLTURA
DI TRENTO

Pronti all'impresa

L'ATTIVITA' DI ACCADEMIA D'IMPRESA - ANNO 2024

L'Accordo di programma, intesa interistituzionale che regola i rapporti tra la Provincia autonoma di Trento e la Camera di Commercio I.A.T.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 economici trentini, con particolare rilievo allo sviluppo delle competenze manageriali e tecnico-gestionali (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;
- realizzazione di percorsi formativi per incrementare il livello di digitalizzazione delle imprese e favorire la loro propensione alla promozione e commercializzazione in rete dei prodotti e dei servizi (art. 9 Dematerializzazione, *e-procurement*, informatizzazione nei rapporti imprese/P.A. e imprese/tecnologie digitali);
- formazione volta al conseguimento dei titoli necessari all'iscrizione in appositi albi o elenchi nonché per l'abilitazione all'esercizio di attività professionali regolamentate, affidata, in esclusiva all'Azienda speciale camerale (art. 22 Formazione professionalizzante nei settori del commercio e del turismo);
- l'attività formativa rivolta al conseguimento del titolo di "Maestro Artigiano" (art. 23 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 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.T.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.

Accademia d'Impresa, la formazione e le sfide del mercato

L'impegno di Accademia d'Impresa è quello di mettere a disposizione delle imprese una proposta formativa adeguata ai cambiamenti in atto, in grado di incrementare nel sistema imprenditoriale trentino saperi e competenze professionali. Questa azione è intrapresa in linea con il riconoscimento da parte della Provincia autonoma di Trento, attraverso l'Accordo di programma, del ruolo di Accademia d'Impresa nel progettare ed organizzare piani formativi finalizzati al rafforzamento competitivo delle imprese trentine.

Accademia d'impresa interpreta il ruolo di servizio alle imprese e al territorio attraverso proposte formative che rispondono alle necessità delle aziende per il loro sviluppo, la loro evoluzione e supportando imprese, imprenditori e imprenditrici nell'interpretare le esigenze del mercato e conoscere nuovi modelli di business. Anche per le imprese del nostro territorio il contesto in continuo cambiamento, dagli economisti definito VUCA (volatile, incerto, complesso e ambiguo), presenta difficoltà nella costruzione e nella gestione dell'impresa. Le opportunità sono molte, ma anche le sfide sono altrettanto complesse, e questo richiede a imprenditori, imprenditrici e manager competenze nuove e diversificate.

La necessità di avere la capacità di innovare e adeguarsi alle esigenze di un mercato sempre più mutevole richiede competenze manageriali e imprenditoriali in continua evoluzione e aggiornamento.

Quali sono le competenze chiave per l'impresa oggi?

Ogni anno al World Economic Forum vengono indicate le competenze chiave per le aziende per affrontare i cambiamenti in atto. Secondo il World Economic Forum e secondo molte ricerche nell'ambito del sistema attuale e sempre di più in futuro, saranno le competenze cosiddette trasversali quelle che definiranno il successo di un imprenditore, un'imprenditrice o un manager nella sua attività. Questo per varie ragioni:

- le competenze tecniche saranno sempre più implicite, definiscono l'ambito di lavoro, ma non le capacità dell'impresa di evolversi e svilupparsi (questo non vuol dire che le competenze tecniche siano meno importanti; al contrario, il darle per "necessarie" e non opzionali incrementa lo spettro della loro influenza);
- si stima che entro il 2030 il 42% delle competenze centrali per lo svolgimento delle professioni siano destinate a cambiare (World Economic Forum);
- le competenze trasversali risultano quindi essenziali per il mantenimento del proprio posto nel mercato, a partire dalla capacità di adattarsi, di "imparare a imparare" e di innovare.

Accademia costruisce le sue proposte formative per supportare le imprese in questo contesto, interpretando le esigenze sulla base di dati, studi e ricerche presenti in letteratura, sull'interpretazione dei dati prodotti dalla CCIATA di Trento attraverso l'Ufficio Studi, sugli esiti di questionari e focus group. La relazione con i partecipanti, l'osservazione in aula e la raccolta di informazioni all'interno dei colloqui permette di acquisire gli elementi qualitativi necessari per interpretare i dati e definire la proposta formativa.

Gli obiettivi che ci poniamo nell'attività sono:

- la partecipazione alla costruzione della cultura imprenditoriale e manageriale delle imprese trentine, necessaria per affrontare con successo la pressione dei cambiamenti che stanno investendo l'economia;
- lo sviluppo di competenze adeguate a gestire al meglio l'evoluzione e l'innovazione del mercato, dell'economia e del business;
- l'affiancamento agli aspiranti, neoimprenditori e neo-imprenditrici per contribuire a costruire il loro futuro, nella definizione dell'idea imprenditoriale e del ruolo di imprenditore e imprenditrice.

L'attenzione alle dinamiche dell'economia, l'interpretazione dei segnali del territorio, l'approfondimento del sistema imprenditoriale trentino e la ricerca della maggior conoscenza delle e degli utenti di riferimento viene attuata in questo modo:

- ascoltando il territorio e i suoi attori;
- affiancando imprese attraverso attività approfondite e innovative;
- studiando e interpretando i cambiamenti per essere pronti a dare supporto;
- lavorando sul metodo formativo e individuando metodologie e modalità per accompagnare i nostri e le nostre partecipanti nel loro apprendimento, sostenendoli e andando incontro alle esigenze di tempo e di personalizzazione sempre più importanti.

Nel 2024 è proseguita l'articolazione fortemente innovativa dell'Area Formazione Continua e che ha visto consolidato e rinnovato l'impegno sui seguenti temi:

- Lo *sviluppo delle competenze manageriali nelle MPMI trentine*, attraverso la focalizzazione sui temi della strategia, della gestione economico-finanziaria, dell'HR management;
- L'avvio della formazione per l'incremento delle competenze nell'ambito delle attività di *internazionalizzazione*;
- Il *sostegno alla nuova imprenditorialità* sui *basic* della gestione d'impresa e sullo sviluppo del business plan;

- La formazione per *l'incremento dell'imprenditoria femminile* in Trentino;
- Il consolidamento delle iniziative per la *digitalizzazione delle imprese*;
- La proposta di *"strumenti per l'impresa"*, focalizzati su competenze applicative;
- Il consolidamento dell'innovazione avviata nell'ambito della *valorizzazione delle produzioni tipiche trentine*.

E' proseguita anche nel 2024 *l'attività formativa abilitante* realizzata da Accademia d'Impresa, nell'ambito dell'Accordo di programma tra PAT e C.C.I.A.A. di Trento. Questa attività costituisce un servizio di primaria importanza, trattandosi di abilitazioni professionali necessarie per lo sviluppo di settori significativi dell'economia del territorio: Somministrazione e vendita alimenti e bevande, Agenti Immobiliari, Agenti di commercio, Addetti ai servizi di controllo, Responsabili dell'attività di panificazione. E' inoltre proseguita l'attività formativa finalizzata al conseguimento di titoli e qualifiche, nello specifico quello di "Maestro Artigiano" e quello di Micologo.

AREA FORMAZIONE ABILITANTE

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

Fanno parte dell'Area Formazione Abilitante i corsi per:

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

I corsi di formazione per l'abilitazione all'esercizio di attività professionali regolamentate nel periodo gennaio - dicembre 2024 sono stati 21, accogliendo i bisogni formativi di 270 persone ed erogando complessivamente 2.589 ore di formazione.

Più in dettaglio:

- 11 edizioni del corso "Somministrazione e vendita alimenti".
- 2 edizioni del corso "Agenti e rappresentanti di commercio".
- 6 edizioni del corso "Agenti d'affari in mediazione settore immobili e ortofrutticolo".
- 1 edizione del corso "Addetti ai servizi di controllo delle attività di intrattenimento e di spettacolo in luoghi aperti al pubblico o in pubblici esercizi".

A seguito dell'introduzione della figura del "Responsabile dell'attività produttiva" per ogni nuova attività del settore, nel 2024 si è organizzato il corso "Responsabile dell'attività produttiva dell'impresa di panificazione". Il corso, che è stato realizzato in una edizione, ha come requisiti d'accesso la maggiore età e il possesso dell'abilitazione professionale per la somministrazione e vendita alimenti e bevande, e ha avuto come obiettivo quello di fornire le conoscenze, le competenze e il requisito di legge per il riconoscimento di tale figura.

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.T.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 2024 si è svolta la seguente attività, che ha coinvolto 46 partecipanti per un totale di 119 ore di formazione:

- Maestro Artigiano Panificatore – Area Gestione d'impresa
- N. 4 corsi di aggiornamento con la partecipazione di 36 maestri artigiani:
 - EmpowerBrew: Progettare e comunicare l'eccellenza
 - Approfondimento di Public Speaking
 - Innovare senza perdere l'essenza: l'Intelligenza Artificiale nell'Artigianato
 - Leadership: essere un capo o una guida?

AREA FORMAZIONE CONTINUA

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

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

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

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

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

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

Cultura di prodotto e di territorio

Aggiornamento competenze e innovazione

Altre attività formative

Cultura di prodotto e di territorio

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

Nel corso del 2024 si sono realizzate le seguenti attività formative, per un totale di 239 ore di formazione e il coinvolgimento di 758 partecipanti:

- *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 a consumatori appassionati e agli operatori della ristorazione. Nel 2024 sono state erogate 28 ore di formazione, che hanno coinvolto 121 partecipanti.
- *Dall'origine alla tavola*. Un progetto innovativo articolato in convegni, visite sul territorio e corsi di alta formazione in collaborazione con l'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, l'Università di Trento e la Fondazione Mach. Nel 2024 sono state erogate 25 ore di formazione, che hanno coinvolto 256 partecipanti.
- *Il vino: dalla vite al bicchiere*, laboratori esperienziali per imparare a conoscere e degustare il vino. Nel 2024 sono state organizzate due edizioni per un totale di 20 ore di formazione, che hanno coinvolto 41 partecipanti.
- *Il Piacere del Gusto*, corsi rivolti ad operatori del settore della ristorazione, della vendita e della distribuzione alimentare. Nel 2024 sono state erogate 24 ore di formazione, che hanno coinvolto 41 partecipanti.
- *I formaggi*, laboratori didattici per imparare a conoscere e degustare i formaggi del Trentino. Nel 2024 sono state erogate 10 ore di formazione, che hanno coinvolto 16 partecipanti.
- *La birra: dalla spiga alla bottiglia*, laboratorio didattico per imparare a conoscere e a degustare la birra, con particolare attenzione a quella trentina. Nel 2024 sono state erogate 10 ore di formazione, che hanno coinvolto 16 partecipanti.
- *Stile Trentodoc: dalla vite al calice*, laboratorio per la valorizzazione del Metodo classico. Nel 2024 sono state realizzate due edizioni, per un totale di 20 ore di formazione, che hanno coinvolto 41 partecipanti.

- *Il Trentodoc è servito*, intervento formativo sul Trentodoc per gli addetti dei pubblici esercizi. Nel 2024 sono state erogate 12 ore di formazione, che hanno coinvolto 69 partecipanti.
- *Il mondo dei formaggi*. Corso abilitante ONAF di I livello per assaggiatori di formaggio. Nel 2024 sono state erogate 25 ore di formazione, che hanno coinvolto 28 partecipanti.
- *Campioni del territorio: prodotti, vini e cuochi trentini*. Corsi di formazione per l'abbinamento enogastronomico delle eccellenze del territorio. Nel 2024 sono state erogate 8 ore di formazione, che hanno coinvolto 30 partecipanti.
- *Piatti stellari*, le ricette della tradizione interpretate dagli chef stellati del Trentino. Nel 2024 sono stati coinvolti lo chef Alfio Ghezzi e lo chef Paolo Donei per un totale di 10 ore di formazione, che hanno coinvolto 35 partecipanti.
- *Trentino wine. Corso di degustazione vino in inglese*. Sono state realizzate due edizioni del corso in collaborazione con il Consorzio Vignaioli del Trentino, per un totale di 24 ore di formazione, che hanno coinvolto 26 partecipanti.
- *Formazione sul territorio per la valorizzazione dei prodotti tipici trentini*. Iniziative formative realizzate in collaborazione con la Strada dei Formaggi delle Dolomiti, Consorzio Turistico Piana Rotaliana e Strada della Mela e dei Sapori delle Valli di Non e Sole, rivolte agli operatori associati. Nel 2024 sono state erogate 23 ore di formazione, che hanno coinvolto 48 partecipanti.

Corsi rivolti agli studenti degli Istituti Professionali Alberghieri

I prodotti del Trentino incontrano i professionisti del futuro. Corso di educazione sensoriale ed alimentare.

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

Nel 2024 si sono realizzate 4 edizioni del corso presso gli Istituti Professionali Alberghieri di Ossana, Rovereto, Levico Terme e Riva del Garda, per un totale di 52 ore di formazione erogate e il coinvolgimento di 240 studenti.

Aggiornamento competenze e innovazione

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

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

- *PMI Academy*, si propone di contribuire alla crescita dell'impresa attraverso approfondimenti, strumenti utili e riflessioni strategiche per affrontare le complesse sfide di un'economia globalizzata. Nel 2024 è stata realizzata la Master Class in Gestione e Innovazione d'Impresa in collaborazione con la School of Innovation dell'Università di Trento; un workshop sul business sostenibile e un incontro formativo ispirato alle opere di Depero per scoprire il legame tra arte e impresa. Sono stati realizzati quattro corsi nell'area HR Academy sui seguenti temi: i fondamenti di una buona leadership, la valorizzazione delle differenze (età, genere, background culturale) presenti all'interno dell'azienda, gestione efficace di un team di lavoro e sviluppo del potenziale dei collaboratori. Nel 2024 sono state erogate 68,5 ore di formazione con il coinvolgimento di 75 partecipanti.
- *Pronti all'impresa con la formazione (3 edizioni)*, 8 incontri gratuiti online suddivisi in 4 aree formative: strategia e innovazione, gestione economico-finanziaria, risorse umane e comunicazione, marketing. I corsi sono stati pensati per orientare nelle diverse aree specificate i giovani e nuovi imprenditori, i dipendenti che vogliono o devono iniziare un percorso di crescita in azienda, e tutti coloro che comunque abbiano l'esigenza di conoscere aspetti anche basilari di avvio e gestione dell'impresa. Nel 2024 sono state erogate 57 ore di formazione con il coinvolgimento di 288 partecipanti.
- *Fare impresa al femminile*, anche per il 2024 "Fare impresa al femminile" ha accompagnato imprenditrici, aspiranti tali e manager per l'intero anno, proponendo approfondimenti legati al lavoro con l'obiettivo di offrire uno sguardo sul ruolo dell'impresa e del lavoro al femminile nel nostro tempo. La novità di quest'anno è stata W.O.W. ON THE ROAD un programma di appuntamenti in presenza presso aziende attive sul territorio guidate da donne, per costruire insieme a professioniste e docenti una rete solida e di riferimento per lo sviluppo di progetti imprenditoriali.

Si è inoltre realizzato il Master WOW – Work Out, Women, percorso formativo che ha visto il coinvolgimento di 11 aspiranti imprenditrici che grazie al corso hanno potuto approfondire il proprio progetto professionale ed imprenditoriale, mettendo a punto il business plan sia lato economico che strategico, ma anche iniziare a costruire il proprio ruolo, individuando punti di forza e aree di miglioramento relative alle soft skills, scoprendo come alcuni ostacoli o limiti possano essere superati o, a volte, trasformati in opportunità.

- *Strumenti per l'impresa*, raccoglie percorsi di breve durata che hanno la caratteristica di rispondere a domande immediate e attuali. I percorsi proposti coinvolgono più tipologie di lavoratori e lavoratrici: non solo imprenditori, imprenditrici e manager, ma anche collaboratori e collaboratrici con ruoli diversi all'interno dell'impresa. I percorsi rispondono alle esigenze di avere dei percorsi di breve durata, che siano occasione per acquisire conoscenze e strumenti utili per il lavoro. Nel 2024 l'area è stata suddivisa in macro-argomenti: benessere sul lavoro, sales management e controllo di gestione. Sono stati realizzati 8 corsi, per un totale di 67 ore di formazione erogate e 99 partecipanti alle varie iniziative proposte.
- *L'impresa nell'Alternanza Scuola Lavoro*, anche nel 2024 si sono realizzate 3 edizioni del corso rivolto specificatamente ai tutor aziendali, interessati ad acquisire criteri, metodi e strumenti didattici per gestire al meglio questo importante ruolo. Questa proposta formativa ha visto il coinvolgimento di 30 partecipanti, per un totale di 21 ore di formazione erogate.
- *Formazione per Micologi*, attività formativa finalizzata al rilascio dell'attestato di Micologo (D.M. 686 del 29.11.1996). Nel 2024 si è realizzata la II sessione del corso 2023/2024 per un totale di 150 ore di formazione, che hanno coinvolto 36 partecipanti.
- *Public speaking attivo*, realizzato in collaborazione con il Consorzio Tutela Vini del Territorio e l'Istituto Tutela Grappa del Trentino, rivolto ai loro associati, per sviluppare capacità comunicative e apprendere strumenti per migliorare la comunicazione con i clienti ed essere così in grado di valorizzare la propria azienda e i propri prodotti (5 ore di formazione e 13 partecipanti).

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.

Obiettivo Export, formazione per l'internazionalizzazione delle imprese trentine, corsi in collaborazione con Trentino Sviluppo. Nel 2024 si sono realizzate 6 iniziative formative per fornire ai partecipanti conoscenze e strumenti pratici per identificare le opportunità più adatte e affrontare il processo di internazionalizzazione. I temi approfonditi durante gli incontri hanno riguardato la strategia per l'internazionalizzazione, il marketing internazionale, la partecipazione alle fiere, l'export digitale, la contrattualistica e gli aspetti normativi. Sono state erogate 18,5 ore di formazione con il coinvolgimento di 167 partecipanti, in presenza e in streaming.

Il progetto *DB Digital Business* ha proseguito i lavori avviati negli anni precedenti, fornendo nel corso del 2024 un'attività formativa adeguata alle esigenze delle imprese di tutti i settori economici, soprattutto in considerazione dei cambiamenti socio-economici.

I corsi proposti sono stati suddivisi nelle seguenti aree formative:

- *I social media per la comunicazione e promozione aziendale*. Complessivamente, quest'offerta formativa consente alle aziende e agli imprenditori di ottimizzare la loro presenza online, raggiungere il loro pubblico di riferimento in modo efficace, costruire un'immagine del marchio solida e sfruttare appieno le opportunità di business offerte dai social media.
- *Gli strumenti digitali al servizio dell'impresa*. I corsi di formazione presenti in quest'area hanno offerto agli imprenditori l'opportunità di sfruttare appieno le funzionalità di alcune piattaforme come Canva, Whatsapp Business ecc., migliorando l'efficienza operativa, creando contenuti di qualità e raggiungendo i propri obiettivi di marketing.
- *L'impresa e la sua presenza online e nei motori di ricerca*. Utilizzo efficace degli strumenti: I prodotti Google per le imprese, come Google My Business, Google Ads e Google Analytics.

Sono state sviluppate inoltre una serie di iniziative informative "di frontiera" come l'Artificial Intelligence e il Metaverso.

Nel 2024 è proseguita l'attività di *Affiancamento formativo personalizzato* sulle tematiche del digital marketing. L'obiettivo generale è quello di favorire la promo-commercializzazione dei servizi e dei prodotti delle MPMI. Sono stati effettuati un totale di 53 affiancamenti formativi. E' stato inoltre attivato il servizio di *Orientamento formativo* degli operatori sui temi della digitalizzazione a favore delle imprese presentanti domanda per il finanziamento sulla formazione ecommerce del Punto Impresa Digitale.

Nel 2024 sono state erogate 265 ore di formazione che hanno coinvolto complessivamente 293 partecipanti.

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

- ciclo di incontri dedicati ai soci dell'APT Madonna di Campiglio su varie tematiche (gestione del personale, leadership, cultura del territorio)
- tre corsi in collaborazione con l'Associazione Agriturismo Trentino: Bocconcini e delizie per le occasioni speciali, Gluten free goloso e sano per tutti, Pesce alpino
- un corso di formazione in collaborazione con APT Madonna di Campiglio sul controllo di gestione delle imprese del settore ricettivo
- un corso in collaborazione con APT Trento e Monte Bondone, corso di cucina sostenibile e antispreco
- un corso di formazione per gli studenti dei CFP Alberghiero di Ossana sulle produzioni agroalimentari certificate provinciali e analisi sensoriali degli alimenti
- Un corso di formazione per dipendenti della ditta Eureka s.r.l.
- Un corso di formazione per l'abilitazione all'assunzione delle funzioni di direttore d'ufficio della CCIATA di Trento

Le attività sopra indicate hanno previsto l'erogazione di 165 ore di formazione, che hanno coinvolto 200 partecipanti.

Trento, 28 marzo 2025

Il Presidente del Consiglio di Amministrazione
f.to Enzo Franzoi

AREA FORMAZIONE ABILITANTE

Iniziativa	Obiettivi	Periodo	Ore	Partecipanti
Somministrazione e Vendita Alimenti (4 edizioni a Trento, 2 edizioni a Cles, Pergine e Rovereto e 1 edizione a Arco)	Il corso si propone di fornire ai partecipanti le conoscenze richieste e le competenze adeguate alla gestione di esercizi per la vendita di prodotti alimentari e pubblici esercizi per la somministrazione di cibi e bevande, così come previsto dalla normativa di settore. Offrire strumenti e conoscenze per qualificare il potenziale imprenditore nello svolgimento reale della sua professione quotidiana aiutando i partecipanti ad elaborare una propria "idea imprenditoriale" riconoscendone le variabili critiche.	gennaio-dicembre 2024	1.375	117
Agenti d'affari in mediazione settore immobiliare (6 edizioni)	Il corso prepara il candidato per sostenere l'esame di abilitazione per l'esercizio dell'attività di agenti d'affari in mediazione nel settore immobiliare e ortofrutticolo. È volto a garantire la necessaria professionalità per lo sviluppo della professione ed il relativo requisito di legge per coloro che intendono avviare o gestire attività nei settori dell'intermediazione immobiliare e ortofrutticola.	gennaio-dicembre 2024	882	101
Agenti e rappresentanti di commercio (2 edizioni)	Il corso ha l'obiettivo di garantire la necessaria professionalità ed il requisito professionale di legge per poter svolgere la professione di agente o rappresentante di commercio. Il corso fornisce nozioni e strumenti per sviluppare la professione in campo commerciale oltre che impostare e gestire la propria attività da un punto di vista contabile, fiscale e previdenziale con un quadro di riferimento relativo alla disciplina legislativa e contrattuale degli agenti e rappresentanti.	febbraio-dicembre 2024	200	38
Responsabile dell'attività produttiva dell'impresa di Panificazione	Il corso si propone di fornire le conoscenze, le competenze e il requisito di legge per il riconoscimento della figura del "Responsabile dell'attività produttiva dell'impresa di panificazione.	maggio-giugno 2024	42	8
Addetti ai servizi di controllo delle attività di intrattenimento e di spettacolo in luoghi aperti al pubblico o in pubblici esercizi	Il corso è rivolto a coloro che intendono svolgere l'attività di Addetto ai servizi di controllo delle attività di intrattenimento e di spettacolo, in possesso del diploma di scuola media inferiore.	ottobre-dicembre 2024	90	6
		TOTALE	2.589	270

Maestro Artigiano

Iniziativa	Obiettivi	Periodo	Ore	Partecipanti
EmpowerBrew: progettare e comunicare per l'eccellenza - Corso di aggiornamento per Maestro Artigiano Professionale Birraio	La proposta formativa, emersa nelle fasi conclusive del percorso, è nata per rispondere all'esigenza di costruzione e messa a terra dell'idea di costituzione di una rete formale di collaborazione tra i partecipanti, per realizzare una birra artigianale a marchio trentino.	16-18-23 gennaio 2024	12	7
Approfondimento di Public Speaking per Maestri Artigiani	L'obiettivo del corso è stato quello di sviluppare la capacità di parlare davanti a qualsiasi pubblico, di aumentare la consapevolezza e l'autocontrollo in situazioni complesse, di potenziare le competenze comunicative rispetto a differenti interlocutori e contesti.	11 marzo 2024	8	12
Corso di aggiornamento per Maestri Artigiani Innovare senza perdere l'essenza: l'Intelligenza Artificiale Generativa nell'Artigianato	Nel corso sono stati presentati i concetti fondamentali dell'AI Generativa, illustrando come questa tecnologia possa supportare le imprese artigiane nella creazione di contenuti, nella personalizzazione dei prodotti e nell'automatizzazione di compiti ripetitivi.	26 novembre 2024	4	12
Corso di aggiornamento per Maestri Artigiani Leadership: essere un capo o una guida?	Il corso ha avuto come tema centrale la transizione da un ruolo di capo a quello di guida, ponendo l'accento sull'importanza dell'autorevolezza, credibilità, efficacia e incisività di un leader. Attraverso un approccio che combina teoria e pratica, i partecipanti hanno esplorato gli strumenti necessari per sviluppare queste competenze.	11 dicembre 2024	7	5
Maestro Artigiano e Professionale Panificatore Area Gestione d'Impresa	Ciascun corsista ha potuto approfondire il proprio ruolo di imprenditore artigiano, le modalità di gestione dell'azienda, la complessità del contesto e del mercato. I futuri maestri panificatori hanno riflettuto sugli scenari di evoluzione del settore, con l'obiettivo di programmare al meglio la propria attività e di raffinare le strategie commerciali e gestionali. I moduli dedicati alle strategie d'impresa, al marketing e agli aspetti economici finanziari hanno permesso di approfondire i trend del settore riflettendo sulle singole realtà aziendali e sulle criticità e potenzialità legate a caratteristiche come le dimensioni, la ragione sociale, l'essere impresa familiare o meno, etc.	settembre-novembre 2024	88	10
		TOTALE	119	46

AREA FORMAZIONE CONTINUA

FORMAZIONE CONTINUA - AREA CULTURA DI PRODOTTO E DI TERRITORIO				
Iniziativa	Obiettivi	Periodo	Ore	Partecipanti
Il mondo dei formaggi. Corso abilitante ONAF di 1° livello per assaggiatori di formaggio	Formare un gruppo di esperti nell'assaggio dei formaggi con la capacità di formulare una valutazione organolettica dei prodotti per favorirne la conoscenza e la diffusione.	gennaio-febbraio 2024	25	28
Trentino Wine - Corso di degustazione vino in inglese 2 edizioni: livello intermedio e livello base	I corsi sono rivolti agli associati del <i>Consorzio Vignaioli del Trentino</i> , del <i>Consorzio Tutela Vini del Trentino</i> e agli aderenti all' <i>Istituto Tutela Grappa del Trentino</i> , che hanno necessità di affinare la comunicazione in pubblico, <i>one to one</i> ed a piccoli gruppi. Ha l'obiettivo di sviluppare consapevolezza e padronanza rispetto all'uso del linguaggio del corpo e della voce, di migliorare la capacità di usare un linguaggio verbale persuasivo e di migliorare l'accoglienza e il coinvolgimento dei turisti stranieri riuscendo a raccontare le eccellenze del Trentino.	gennaio-marzo 2024	24	26
Un anno con la cucina trentina. Laboratori di cucina a tema sui piatti della tradizione trentina (8 corsi): -Il magico mondo dei tuberi -Pasqua, passione e cioccolato -Pesce alpino e fantasia -Sushi di montagna -Estate delizie e primizie -Il piatto selvatico -Il bosco nel piatto -Le feste in tavola	Laboratori enogastronomici rivolti a consumatori appassionati ed operatori della ristorazione, interessati alla riscoperta delle preparazioni tipiche, rielaborate dagli chef in nuove proposte e interpretazioni dal passato al presente.	febbraio-dicembre 2024	28	121
Le ricette della tradizione interpretate dagli Chef Stellati del Trentino: -I Piatti Stellari di Alfio Ghezzi -I Piatti Stellari di Paolo Donei	Rivisitare in chiave moderna le ricette della tradizione delle valli del Trentino grazie alla creativa originalità e alle mani esperte degli Chef Stellati che operano sul territorio.	4 marzo 2024 4 novembre 2024	5 5	10 15
Il vino: dalla vite al bicchiere. Laboratori esperienziali per imparare a conoscere e degustare il vino (2 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.	febbraio-marzo 2024 settembre-ottobre 2024	10 10	21 20

<p>Il piacere del gusto – Formazione per la cultura enogastronomica (3 corsi):</p> <ul style="list-style-type: none"> -Laboratorio di Arte Casearia. Autoproduzione di Formaggi -Dolci al Cucchiaino: bontà, creatività e praticità -Pasta Fresca e Fantasia: colori, profumi, formati e ripieni 	<p>Ampliare e aggiornare le conoscenze di operatori della ristorazione, della vendita e della distribuzione alimentare, come pure consumatori evoluti in campo enogastronomico, in tema di enogastronomia, al fine di valorizzare le produzioni locali.</p>	<p>19 e 20 marzo 2024 7 e 8 maggio 2024 1 e 2 ottobre 2024</p>	<p>8 8 8</p>	<p>10 16 15</p>
<p>Alta formazione gastronomica in collaborazione con l'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche di Pollenzo (2 iniziative):</p> <ul style="list-style-type: none"> - Dall'origine alla tavola. Il mondo del miele (seminario, esperienza sul territorio, laboratorio di alta formazione per operatori, laboratorio di alta formazione per consumatori evoluti) - Dall'origine alla tavola. Il mondo dei formaggi (seminario, esperienza sul territorio, laboratorio di alta formazione per operatori, laboratorio di alta formazione per consumatori evoluti) 	<p>Creare una sinergia con istituzioni presente sul territorio nazionale e fornire approfondimenti su diverse categorie merceologiche alimentari, attraverso eventi di alto livello formativo, in collaborazione con altri enti e istituzioni formative.</p> <p>Aggiornare gli addetti ai lavori e non in ambito gastronomico e sviluppare conoscenze riguardanti contenuti storico-culturali, aspetti sensoriali, tecniche per la trasformazione ed uso in cucina di prodotti appartenenti a diverse categorie merceologiche.</p>	<p>marzo 2024 novembre 2024</p>	<p>13 12</p>	<p>114 142</p>
<p>La birra: dalla spiga alla bottiglia. Percorso esperienziale per conoscere e degustare le Birre Artigianali del Trentino</p>	<p>Imparare la tecnica di degustazione per conoscere, attraverso i colori e i profumi, le piacevoli sensazioni che ci offre questo prodotto, gli stili birrai che caratterizzano le birre nazionali e internazionali e le caratteristiche sensoriali che distinguono le birre artigianali dalle produzioni industriali.</p>	<p>maggio-giugno 2024</p>	<p>10</p>	<p>16</p>
<p>I Formaggi del Trentino: dal latte alla tavola</p>	<p>Far avvicinare i partecipanti al mondo dell'assaggio dei formaggi e scoprire, attraverso i colori e i profumi, le piacevoli sensazioni che questo prodotto può offrire.</p>	<p>ottobre-novembre 2024</p>	<p>10</p>	<p>16</p>
<p>Stile TRENTODOC: dalla vite al calice. 2 edizioni</p>	<p>Vengono illustrate le caratteristiche del metodo classico e le differenze rispetto agli altri spumanti, individuando gli elementi che caratterizzano il prodotto, i processi di vinificazione e le tecniche legate al metodo di produzione sia in ambito nazionale che nelle produzioni estere.</p>	<p>20 e 27 marzo, 3 e 10 aprile 2024 20 e 27 novembre, 4 e 11 dicembre 2024</p>	<p>10 10</p>	<p>21 20</p>
<p>Campioni del territorio. Prodotti, vini e cuochi trentini (2 corsi):</p> <ul style="list-style-type: none"> - Gli asparagi del Trentino - I cereali del Trentino 	<p>Coinvolgere nuovi operatori e rafforzare le conoscenze per esaltare i punti di forza delle produzioni agroalimentari trentine in sinergia tra loro abbinate ai vini più rappresentativi del territorio.</p>	<p>8 aprile 2024 28 ottobre 2024</p>	<p>4 4</p>	<p>16 14</p>
<p>Il Trentodoc è servito – per operatori del settore enogastronomico – 6 edizioni</p>	<p>Formazione sul territorio per la valorizzazione dei prodotti tipici trentini.</p>	<p>settembre 2024</p>	<p>12</p>	<p>69</p>
<p>Formazione sul territorio per la valorizzazione dei prodotti tipici trentini:</p>	<p>Affiancare le attività già previste presso Palazzo Roccabruna ad interventi formativi sul territorio rivolti agli</p>	<p>20 maggio 2024 9 e 21 ottobre 2024</p>	<p>5 7</p>	<p>15 10</p>

<p><i>Strada dei Formaggi delle Dolomiti:</i> -Bocconcini, delizie e idee di allestimento per eventi, rinfreschi ed occasioni speciali -Miscelati e cocktail dolomitici</p> <p><i>Consorzio Turistico Piana Rotaliana Königsberg:</i> -La mela dall'albero alla tavola</p> <p><i>Strada della Mela e dei Sapori delle Valli di Non e Sole:</i> -Il buon bere delle Valli del Noce - vini fermi e spumanti</p>	<p>operatori enogastronomici ed economici associati al <i>Consorzio Turistico Piana Rotaliana Königsberg</i>, alla <i>Strada della Mela e dei Sapori delle Valli di Non e Sole</i>, nonché alla <i>Strada dei Formaggi delle Dolomiti</i>.</p> <p>L'intento è di coinvolgere nuovi operatori del settore e delineare eventuali originali percorsi formativi da sviluppare insieme negli anni futuri, partendo da questi appuntamenti per approfondire specifiche tematiche su produzioni locali e la cucina di territorio.</p>	<p>7 e 28 novembre 2024 21 novembre 2024</p>	<p>6 5</p>	<p>14 9</p>
TOTALE			239	758

Corsi rivolti agli studenti degli Istituti Professionali Alberghieri

Iniziativa	Obiettivi	Periodo	Ore	Studenti
I prodotti del Trentino incontrano i professionisti del futuro. Corso di educazione sensoriale ed alimentare per gli studenti degli Istituti Professionali Alberghieri (Ossana, Rovereto, Levico Terme e Riva del Garda).	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-aprile 2024	52	240
TOTALE			52	240

FORMAZIONE CONTINUA - AREA AGGIORNAMENTO COMPETENZE E INNOVAZIONE

Iniziativa	Obiettivi	Periodo	Ore	Partecipanti
<p><i>Pronti all'impresa con la formazione</i> (tre edizioni)</p> <ul style="list-style-type: none"> - L'avvio dell'impresa - Gestire il rischio d'impresa - Digital Marketing: iniziare ad orientarsi nelle opportunità del mondo online - Il finanziamento dell'impresa - Saper comunicare non è un dono di natura - Social Media: conoscere gli strumenti e pianificare un'utile strategia - Costruire un business plan e rispettarlo: dalla pianificazione al controllo di gestione - Google e website: spazi digitali 	<p>Corsi online dedicati ad aspiranti imprenditrici ed imprenditori che desiderano compiere i primi passi verso il mondo della gestione d'impresa, iniziando con il piede giusto; ma anche ad imprenditrici, imprenditori e loro collaboratori che nonostante l'esperienza maturata, sentono l'esigenza di aggiornare e rafforzare le proprie conoscenze nell'ambito della strategia e innovazione d'impresa, della gestione economico finanziaria, dell'organizzazione delle risorse umane e nel campo della comunicazione e marketing.</p>	<p>febbraio 2024 maggio 2024 novembre 2024</p>	<p>19 19 19</p>	<p>288</p>
<p><i>Strumenti per l'impresa</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Alla ricerca dell'equilibrio tra vita e performance - Costruire relazioni sane ed efficaci sul lavoro - Tecniche e strategie di negoziazione - Strategie efficaci per il social selling - Strategie e strumenti per la vendita attraverso piattaforma digitali - La cassetta degli attrezzi del customer care - Stress, come riconoscerlo e come affrontarlo - Strumenti base per il controllo di gestione: analisi di bilancio e budgeting 	<p>Strumenti per l'impresa è un'area che raccoglie percorsi di breve durata che hanno la caratteristica di rispondere a domande immediate e attuali e si esplicano in percorsi strumentali. L'area è stata suddivisa in macro-argomenti per supportare i e le partecipanti nell'interpretazione delle iniziative proposte e riportarle alle loro esigenze.</p>	<p>febbraio – novembre 2024</p>	<p>67</p>	<p>99</p>
<p>PMI Academy. Cosa significa avere un business sostenibile?</p>	<p>Obiettivo del workshop è di esplorare vantaggi, implicazioni e pratiche della sostenibilità dell'impresa, fornendo insights pratici per comprendere come integrare in modo efficace i criteri ESG nell'ambito della strategia aziendale e guidare i partecipanti nella creazione di un bilancio di sostenibilità efficace.</p>	<p>17 aprile 2024</p>	<p>2</p>	<p>8</p>
<p>PMI Academy. Ispirazione Depero per l'innovazione d'impresa</p>	<p>Incontro formativo dedicato a imprenditori e manager, occasione di esplorazione culturale per raccogliere ispirazioni creative e metafore dall'arte utili per la gestione aziendale; conoscere le opere dell'artista e scoprire il legame fra arte e impresa.</p>	<p>18 giugno 2024</p>	<p>2</p>	<p>24</p>

PMI Academy. Master Class in gestione e innovazione d'impresa	La Master Class, proposta in collaborazione con la School of Innovation dell'Università di Trento, è progettata per guidare professionisti, imprenditori e manager attraverso le complesse dinamiche dei mercati in continua trasformazione, che richiedono una capacità di adattamento costante, oltre a una visione strategica che integri l'innovazione come elemento chiave per la crescita. Prevede un coinvolgimento attivo dei partecipanti attraverso la realizzazione di Project work individuali, per favorire l'applicazione pratica, all'interno della realtà aziendale, delle conoscenze apprese.	ottobre-dicembre 2024	38,5	11
HR Academy. I fondamenti della buona leadership	Corso sul tema della leadership, competenza fondamentale per gestire collaboratori/team di lavoro e portarli a risultati di qualità. Il buon leader deve possedere una serie di soft skills e caratteristiche personali che questo percorso aiuta a sviluppare, condividendo alcuni strumenti fondamentali che servono al leader, per essere autorevole e credibile.	6 giugno 2024	7	10
HR Academy. Valorizzare le differenze: strategie di collaborazione in azienda	Il corso dedicato a imprenditori, manager e professionisti mira a sviluppare le competenze necessarie per riconoscere e gestire la diversità presente all'interno dell'azienda, fornendo gli strumenti necessari per creare ambienti di lavoro collaborativi e valorizzare la diversità. Attraverso un'analisi approfondita delle differenze (età, genere, background culturale...), i partecipanti hanno acquisito strumenti pratici per valorizzare le singole peculiarità dei collaboratori e trasformare le sfide legate alla diversità in opportunità di crescita e sviluppo.	17 ottobre 2024	5	4
HR Academy. Gestione efficace di un team di lavoro. Strategie e strumenti per migliorare le attività in team	Corso dedicato a coloro che nelle proprie realtà lavorative svolgono un ruolo in cui è fondamentale collaborare con colleghi, superiori o collaboratori in modo produttivo e coordinato (manager, professionisti, responsabili di prodotto o progetto...). L'obiettivo è fornire ai partecipanti competenze e strumenti per la gestione efficace del lavoro in team, sviluppando una comprensione approfondita delle dinamiche di gruppo e degli strumenti pratici per gestirle.	14 novembre 2024	7	7

HR Academy. Sviluppo del potenziale. Scoprire e coltivare i talenti: sviluppare il potenziale dei collaboratori	Progettato pensando a chi, nella propria azienda, svolge funzioni o attività HR, per supportarlo nel: comprendere l'importanza della corretta identificazione e sviluppo dei talenti all'interno dell'organizzazione; fornire strumenti e metodologie capaci di aiutare a cogliere le potenzialità e le specificità individuali; promuovere tecniche di sviluppo personale e professionale per valorizzare i collaboratori e favorirne la crescita in azienda.	4 dicembre 2024	7	11
Fare impresa al femminile. WOW on the road	Programma di appuntamenti in presenza presso aziende attive sul territorio guidate da donne, per costruire insieme a professioniste e docenti una rete solida e di riferimento per lo sviluppo di progetti imprenditoriali.	marzo-novembre 2024	18	23
Fare impresa al femminile. Master W.O.W. Work Out, Women	Master dedicato alle aspiranti imprenditrici che vogliono realizzare i propri progetti d'impresa: donne con un'idea di business in mente e un forte desiderio di avviare la propria attività. Obiettivi del corso sono stati quello di definire l'idea di business, elaborare un business plan, comprendere la sostenibilità economica del progetto, costruire l'idea di ruolo che da interpretare nell'attività e definire un piano di sviluppo delle competenze.	settembre-dicembre 2024	101	11
Corso tutor aziendale "L'impresa nell' Alternanza scuola lavoro" (3 edizioni)	Rafforzare nei partecipanti- imprenditori e tutor aziendali coinvolti in esperienze di alternanza scuola lavoro – competenze relative al ruolo di tutor aziendale, significato, opportunità e obblighi, anche in termini di sicurezza sul lavoro.	8 e 10 aprile e 9 maggio 2024	21	30
Consorzio Tutela Vini del Trentino e Istituto Tutela Grappa del Trentino: Public speaking attivo - Strumenti e tecniche per parlare in pubblico e dare voce ai tuoi prodotti	Sviluppare capacità comunicative e conoscenze relative alle migliori modalità e strumenti per costruire una relazione e coinvolgere i clienti nella valorizzazione dell'azienda e dei loro prodotti.	27 maggio 2024	5	13
Corso di formazione per il rilascio dell'attestato di micologo – II sessione	Preparare esperti micologi che dovranno garantire la vigilanza sulla commestibilità dei funghi messi in commercio o destinati al consumo familiare.	maggio-ottobre 2024	150	36
		TOTALE	487,5	660

FORMAZIONE CONTINUA – ALTRE ATTIVITA' FORMATIVE

Iniziativa	Obiettivi	Periodo	Ore	Partecipanti
<p>Obiettivo Export. Corsi in collaborazione con Trentino Sviluppo (in presenza e in streaming):</p> <ul style="list-style-type: none"> - Strategia per l'internazionalizzazione - Marketing internazionale - Le fiere come opportunità - Export digitale. Come promuovere il proprio business online? - Contrattualistica internazionale. Quali sono gli obblighi contrattuali e i rischi? - Barriere all'entrata. Quali aspetti normativi sono da considerare? 	Supportare le PMI e microimprese trentine nell'approccio ai mercati esteri, offrendo strumenti e conoscenze concrete per affrontare o approfondire il processo di internazionalizzazione. Fornire ai partecipanti, attraverso il dialogo con esperti, il confronto e la condivisione di esperienze, strumenti pratici per identificare le opportunità di internazionalizzazione più adatte. Le iniziative rappresentano anche un'occasione per fare rete, scambiare esperienze e conoscere potenziali partner.	maggio-novembre 2024	18,5	167
Digital – Affiancamento formativo personalizzato degli operatori su temi della digitalizzazione	Affiancamenti formativi individuali erogati in collaborazione con APT Campiglio e Garda sui temi della presenza online aziendale.	gennaio – dicembre 2024	108	53
Digital - Orientamento formativo degli operatori sui temi della Digitalizzazione d'Impresa	Intervento formativo alle imprese presentanti domanda per il finanziamento sulla formazione ecommerce del Punto Impresa Digitale.	marzo-maggio 2024	45	45
Digital - TikTok Marketing - FAD	Introdurre un uso più professionale e con obiettivi aziendali della piattaforma TikTok.	23 e 25 gennaio 2024	4	15
Digital - Instagram Marketing Avanzato - FAD	Fornire ai partecipanti delle nozioni avanzate nella presenza professionale su Instagram – in organico, con strategie di branding e awereness.	13-20-27 febbraio2024	9	16
Digital – Crea le tue grafiche con CANVA	Affrontare la piattaforma Canva – versione gratuita – con attività laboratoriale e di studio sullo sviluppo di grafiche e di corporate branding.	29 febbraio e 5 marzo 2024	6	15
Digital - GDPR Marketing - FAD	Corso dedicato a quelle che sono le normative vigenti da rispettare per la gestione e raccolta dei dati degli utenti online.	10 aprile 2024	3	12
Digital - Whatsapp business - FAD	Fornire le competenze per usare al meglio lo strumento whatsapp business, con accenni all'introduzione dell'AI.	7 e 9 maggio 2024	4	12
Digital - Google my Business e la ricerca local - FAD	Potenziare la presenza aziendale nelle mappe di google maps attraverso l'ottimizzazione e l'uso corretto della scheda "la mia attività"	21 e 22 maggio 2024	4	10

Digital – Google AdS	Imparare ad intercettare in maniera strategica le ricerche consapevoli degli utenti su internet attraverso l'utilizzo delle campagne ads di google a pagamento.	4 ottobre 2024	8	6
Digital – Introduzione all'uso dell'Intelligenza Artificiale: dalle basi alle prime applicazioni (3 edizioni)	Ciclo di incontri per iniziare a togliere informazioni errate su cosa sia l'AI e per fornire i primi rudimenti per applicarla alla propria realtà aziendale.	ottobre-novembre 2024	24	32
Digital - Instagram Marketing - FAD	Corso introduttivo sull'utilizzo organico di instagram per le imprese: cosa fare, come aprire un profilo e quali contenuti gratuiti funzionano.	1-8-15 ottobre 2024	9	13
Digital - Scrivere per il Web e per i Social	Corso di formazione per imparare a scrivere in maniera corretta ed efficiente testi su internet, sia per gli utenti sia per l'ottimizzazione per i motori di ricerca.	7 novembre 2024	4	11
Digital - Introduzione al video marketing	Corso introduttivo sul video marketing: cos'è, cosa vuol dire per un'azienda lavorare con la comunicazione video, e rudimenti tecnici di ai.	12 novembre 2024	4	9
Digital - La SEO e il posizionamento di un sito	Come ottimizzare il proprio sito internet per fare in modo che si posizioni in maniera corretta sui motori di ricerca, attraverso formazione diretta e attività laboratoriale.	21 novembre 2024	8	7
Digital - Youtube Marketing e strumenti di AI	Youtube risulta il secondo motore di ricerca: il corso ha dato competenze per creare il proprio canale e per popolarlo di contenuti utili.	26 novembre 2024	6	9
Digital - Meta Marketing	Formazione avanzata per le imprese sull'utilizzo delle pubblicità sulle piattaforme social meta: facebook, instagram, whatsapp.	28 novembre 2024	7	15
Digital - AI per l'Hospitality	Formazione per le strutture ricettive su come l'AI sta impattando il lavoro e la presenza online delle imprese.	2 dicembre 2024	8	7
Digital - Il nuovo Google Analytics - FAD	Analizzare i dati e le performance del proprio sito attraverso Google Analytics per prendere decisioni strategiche.	3 dicembre 2024	4	6
APT Campiglio. Cresci con Noi: formazione per dipendenti e qualità ricettiva	Ciclo di incontri a varie tematiche (gestione del personale, leadership, cultura del territorio) dedicate ai membri dell'APT Campiglio Dolomiti.	settembre-novembre 2024	37	45
Associazione Agriturismo Trentino: -Bocconcini e delizie per occasioni speciali -Gluten free goloso e sano per tutti -Pesce Alpino	Interventi formativi creati in collaborazione con l'Associazione Agriturismo Trentino. L'intento è di coinvolgere nuovi operatori e delineare eventuali percorsi formativi da sviluppare insieme per approfondire le tematiche relative a formaggio,	9 e 10 aprile 2024 29 e 30 ottobre 2024 19 novembre 2024	8 8 4	15 14 13

	pesce, <i>gluten free</i> , <i>finger food</i> e proposte per la colazione, a seguito della normativa vigente che richiede corsi di formazione obbligatori per il settore.			
APT Trento. Gusto Trentino dalla Spesa alla Tavola. Corso di cucina sostenibile, circolare e antispreco	Proposta formativa organizzata nell'ambito dell'evento "Bio-logica Agricoltura – sostenibilità – politiche del cibo – sani stili di vita" rivolta a cittadini sensibili alle tematiche ambientali, alimentari e ai sani stili di vita.	16 marzo 2024	5	15
Comune di Cles Donne e Lavoro. In equilibrio tra vita privata e performance.	Incontro formativo per esplorare nuove possibilità di vivere in equilibrio e con piacere la propria vita, nell'ambito della rassegna "ClesXAgenda2030".	22 marzo 2024	2	10
APT Campiglio. Il controllo di gestione delle imprese del settore ricettivo	Il corso è stato progettato per fornire agli operatori nel settore dell'ospitalità le competenze necessarie per gestire in modo efficace le attività finanziarie e operative delle strutture ricettive.	aprile 2024	16	10
Integrazione di tempo, ruolo e prestazioni. Corso per il personale di Eureka	Rafforzare competenze legate alla gestione dei progetti e delle attività di lavoro del personale "bottom" tra ruolo, compito, gestione del tempo e dell'autonomia discrezionale.	maggio – giugno 2024	37	50
Percorsi formativi CFP ENAIP Alberghiero Ossana	Corso di formazione rivolto agli studenti della classe IV "Tecnico di cucina" e "Tecnico dei servizi di sala e bar" sulle produzioni agroalimentari certificate provinciali, analisi sensoriali degli alimenti, la trasformazione dei prodotti ortofrutticoli e l'etichettatura.	febbraio-marzo 2024	20	18
Formazione per l'abilitazione all'assunzione delle funzioni di direttore d'ufficio - CCIATA	Percorso formativo per accompagnare l'evoluzione del ruolo professionale con riferimento ai profili più elevati del personale non dirigenziale. Si concentra sullo sviluppo delle competenze manageriali utili all'evoluzione del proprio ruolo, a supporto di una leadership generativa e attenta alle unicità di ciascuno, secondo i valori trasversali al framework di competenze del personale non dirigenziale della PA: Integrità, Inclusione e Sostenibilità.	novembre-dicembre 2024	28	10
		TOTALE	448,5	584

BILANCIO AL 31.12.2024
ALLEGATO G PREVENTIVO ECONOMICO E CONSUNTIVO
AZIENDE SPECIALI (art. 67, comma 1 - DPR 254)

		FORMAZIONE ABILITANTE		FORMAZIONE CONTINUA									
		FUNZIONAMENTO		ACCORDO DI PROGRAMMA artt. 22 e 23		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													
<i>Quote d'iscrizione</i>				€ 73.000,00	€ 73.820,00	€ 15.300,00	€ 11.440,00	€ 58.000,00	€ 43.480,00	€ 79.700,00	€ 52.850,00	€ 226.000,00	€ 181.590,00
<i>Ricavi per servizi di formazione</i>				€ 520.000,00	€ 450.000,00	€ 100.000,00	€ 118.550,78					€ 620.000,00	€ 568.550,78
Proventi da servizi				€ 593.000,00	€ 523.820,00	€ 115.300,00	€ 129.990,78	€ 58.000,00	€ 43.480,00	€ 79.700,00	€ 52.850,00	€ 846.000,00	€ 750.140,78
Altri proventi o rimborsi		€ 0,00	€ 339,10										€ 339,10
Contributi da organismi comunitari													
Contributi regionali o da altri enti pubblici		€ 500.000,00	€ 500.000,00									€ 500.000,00	€ 500.000,00
Altri contributi		€ 0,00	€ 1.159,36										€ 1.159,36
Contributo Camera di Commercio		€ 700.000,00	€ 736.000,00									€ 700.000,00	€ 736.000,00
Proventi finanziari e straordinari		€ 5.000,00	€ 16.963,94									€ 5.000,00	€ 16.963,94
TOTALE (A)		€ 1.205.000,00	€ 1.254.462,40	€ 593.000,00	€ 523.820,00	€ 115.300,00	€ 129.990,78	€ 58.000,00	€ 43.480,00	€ 79.700,00	€ 52.850,00	€ 2.051.000,00	€ 2.004.603,18
COSTI DI STRUTTURA													
Organi istituzionali		€ 19.000,00	€ 17.203,45									€ 19.000,00	€ 17.203,45
Personale		€ 372.000,00	€ 456.897,01	€ 219.000,00	€ 159.076,61	€ 60.000,00	€ 59.449,51	€ 320.000,00	€ 307.244,07	€ 89.000,00	€ 146.214,67	€ 1.060.000,00	€ 1.128.881,87
Funzionamento		€ 340.000,00	€ 236.922,67		€ 66.460,29		€ 8.951,29		€ 4.476,79		€ 9.761,77	€ 340.000,00	€ 326.572,81
Ammortamenti e accantonamenti		€ 28.000,00	€ 30.004,55									€ 28.000,00	€ 30.004,55
Oneri finanziari e straordinari													
TOTALE (B)		€ 759.000,00	€ 741.027,68	€ 219.000,00	€ 225.536,90	€ 60.000,00	€ 68.400,80	€ 320.000,00	€ 311.720,86	€ 89.000,00	€ 155.976,44	€ 1.447.000,00	€ 1.502.662,68
COSTI ISTITUZIONALI													
Spese per progetti ed iniziative				€ 373.500,00	€ 298.375,79	€ 39.000,00	€ 59.874,99	€ 80.500,00	€ 53.521,67	€ 111.000,00	€ 76.170,27	€ 604.000,00	€ 487.942,72
TOTALE (C)		€ 0,00	€ 0,00	€ 373.500,00	€ 298.375,79	€ 39.000,00	€ 59.874,99	€ 80.500,00	€ 53.521,67	€ 111.000,00	€ 76.170,27	€ 604.000,00	€ 487.942,72
TOTALE COMPLESSIVO (A-B-C)		€ 446.000,00	€ 513.434,72	€ 500,00	-€ 92,69	€ 16.300,00	€ 1.714,99	-€ 342.500,00	-€ 321.762,53	-€ 120.300,00	-€ 179.296,71	€ 0,00	€ 13.997,78

ALLEGATO H - CONTO ECONOMICO AZIENDE SPECIALI			
D.P.R. N. 254/2005 (art.68, comma 1)			
VOCI DI COSTO/RICAVO	VALORI AL 31.12.2023	VALORI AL 31.12.2024	%
A) RICAVI ORDINARI			
1) Proventi da servizi	850.307,00	750.140,78	-11,78%
2) Altri proventi, rimborsi e variazione lavori in cors	351,55	339,10	-3,54%
4) Contributi regionali o da altri enti pubblici	500.000,00	500.000,00	0,00%
5) Altri contributi	3.334,36	1.159,36	-65,23%
6) Contributo della Camera di Commercio	571.000,00	736.000,00	28,90%
Totale (A)	1.924.992,91	1.987.639,24	3,25%
B) COSTI DI STRUTTURA			
6) Organi istituzionali			
Organi istituzionali	14.715,44	17.203,45	16,91%
Totale Organi istituzionali	14.715,44	17.203,45	16,91%
7) Personale			
a) competenze al personale	677.667,23	771.112,25	13,79%
b) oneri sociali	221.590,07	254.086,68	14,67%
c) accantonamenti al T.F.R.	27.227,64	30.977,23	13,77%
d) altri costi	62.386,07	70.449,30	12,92%
Totale Personale	988.871,01	1.126.625,46	13,93%
8) Funzionamento			
a) prestazione servizi	295.798,24	284.998,73	-3,65%
b) godimento di beni di terzi	7.547,85	5.249,13	-30,46%
c) oneri diversi di gestione	23.578,34	24.808,30	5,22%
Totale Funzionamento	326.924,43	315.056,16	-3,63%
9) Ammortamenti e accantonamenti			
b) immobilizzazioni materiali	24.117,36	30.004,55	24,41%
d) fondi rischi e oneri	25.000,00	6.000,00	-76,00%
Totale Ammortamenti e Accantonamenti	49.117,36	36.004,55	-26,70%
TOTALE (B)	1.379.628,24	1.494.889,62	8,35%
C) COSTI ISTITUZIONALI			
10) Spese per progetti e iniziative	550.774,63	493.459,37	-10,41%
Totale (C) Spese per progetti e iniziative	550.774,63	493.459,37	-10,41%
Risultato della gestione corrente (A-B-C)	-5.409,96	-709,75	-86,88%
D) GESTIONE FINANZIARIA			
11) Proventi finanziari	16.005,35	14.707,53	-8,11%
Risultato della gestione finanziaria	16.005,35	14.707,53	-8,11%
D) GESTIONE STRAORDINARIA			
14) Oneri straordinari	11,45	0,00	-100,00%
Risultato della gestione straordinaria	-11,45	0,00	-100,00%
Disav./Avanzo econ. d'eserciz. (A-B-C+/-D+/-E+/-F)	10.583,94	13.997,78	32,25%

ALLEGATO I - STATO PATRIMONIALE AZIENDE SPECIALI			
D.P.R. n. 254/2005 (art. 68, comma 1)			
ATTIVO	VALORI AL 31.12.2023	VALORI AL 31.12.2024	%
b) Materiali			
Impianti, terreni e fabbricati	43.487,35	35.420,44	-18,55%
Attrezzat. non informatiche	3.047,26	6.981,53	129,11%
Arredi, mobili e altri beni	81.006,03	90.679,91	11,94%
Totale immobilizzazioni Materiali	127.540,64	133.081,88	4,34%
TOTALE IMMOBILIZZAZIONI (TOTALE A)	127.540,64	133.081,88	4,34%
B) ATTIVO CIRCOLANTE			
d) Crediti di funzionamento			
Crediti v/CCIAA	307.000,00	419.000,00	36,48%
Crediti per servizi c/terzi	79.033,70	18.902,50	-76,08%
Crediti diversi, verso altri e tributari	80.731,89	77.461,58	-4,05%
Totale crediti di funzionamento	466.765,59	515.364,08	10,41%
e) Disponibilità liquide			
Banca c/c	499.417,86	495.137,05	-0,86%
Depositi postali e contanti	1.695,40	1.425,04	-15,95%
Totale disponibilità liquide	501.113,26	496.562,09	-0,91%
TOTALE ATTIVO CIRCOLANTE (TOTALE B)	967.878,85	1.011.926,17	4,55%
C) RATEI E RISCONTI ATTIVI			
Risconti attivi	7.359,94	2.572,71	-65,04%
TOTALE RATEI E RISCONTI ATTIVI (TOTALE C)	7.359,94	2.572,71	-65,04%
TOTALE ATTIVO	1.102.779,43	1.147.580,76	4,06%
D) CONTI D'ORDINE			0,00%
TOTALE GENERALE ATTIVO	1.102.779,43	1.147.580,76	4,06%
A) PATRIMONIO NETTO			
Patrimonio netto - F.do acq. patrim. - Riserve	496.002,57	506.586,51	2,13%
Avanzo/Disavanzo economico esercizio	10.583,94	13.997,78	32,25%
Totale patrimonio netto	506.586,51	520.584,29	2,76%
C) TRATTAMENTO DI FINE RAPPORTO			
F.do trattamento di fine rapporto	209.818,32	220.218,53	4,96%
TOT. F.DO TRATT. FINE RAPPORTO	209.818,32	220.218,53	4,96%
D) DEBITI DI FUNZIONAMENTO			
Debiti v/fornitori	108.033,64	106.169,22	-1,73%
Debiti tributari e previdenziali	103.544,88	118.343,35	14,29%
Debiti v/dipendenti	74.228,33	81.404,78	9,67%
Debiti diversi	7.509,00	4.939,00	-34,23%
TOTALE DEBITI DI FUNZIONAMENTO	293.315,85	310.856,35	5,98%
E) FONDI PER RISCHI ED ONERI			
Altri fondi	88.665,40	92.687,60	4,54%
TOT. F.DI PER RISCHI ED ONERI	88.665,40	92.687,60	4,54%
F) RATEI E RISCONTI PASSIVI			
Risconti passivi	4.393,35	3.233,99	-26,39%
TOTALE RATEI E RISCONTI PASSIVI	4.393,35	3.233,99	-26,39%
TOTALE PASSIVO	596.192,92	626.996,47	5,17%
TOTALE PASSIVO E PATRIMONIO NETTO	1.102.779,43	1.147.580,76	4,06%
G) CONTI D'ORDINE			
TOTALE GENERALE PASSIVO	1.102.779,43	1.147.580,76	4,06%