



Accademia d'Impresa

---

# Relazione sulla gestione e quadro di sintesi delle attività Esercizio 2025



CAMERA  
DI COMMERCIO  
INDUSTRIA  
ARTIGIANATO  
TURISMO  
E AGRICOLTURA  
DI TRENTO

*Pronti all'impresa*

## L'ATTIVITA' DI ACCADEMIA D'IMPRESA

### ESERCIZIO 2025

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 marzo 2025, rilancia l'attenzione attorno alla formazione per le imprese, ritenuta, insieme all'osservatorio economico di Camera di Commercio, uno dei "due 'pilastri' fondamentali per lo sviluppo del sistema economico", e riconoscendo come "strategica, per i comuni obiettivi di sviluppo territoriale, la presenza di un adeguato livello di offerta formativa per gli operatori economici".

Ne discende una rinnovata collaborazione, per modalità e parzialmente per contenuti, tra i servizi competenti della PAT e la struttura di Accademia d'impresa, collaborazione che ha portato a metà del 2025 ad una conferma delle linee programmatiche, e relativo quadro di risorse, definite nell'anno precedente, e ad un incremento di attività formative concentrate nelle seguenti direzioni:

- sostegno ai processi di internalizzazione del business delle PMI trentine;
- approfondimento delle tematiche relative alla gestione economico-finanziaria dell'impresa agricola;
- consolidamento delle competenze di gestione delle risorse umane nelle organizzazioni.

L'Accordo di Programma, estensivamente, delinea le seguenti linee di intervento, considerate prioritarie:

1. Sviluppo di competenze tecniche a supporto delle PMI ed in particolare dell'imprenditoria femminile e giovanile: innovazione organizzativa, di prodotto e di processo, internazionalizzazione e commercio internazionale, canali di vendita fisici e digitali e strategie di logistica, sviluppo delle competenze per la gestione delle risorse umane, gestione economica-finanziaria delle imprese;
2. Sviluppo di competenze manageriali a supporto delle PMI ed in particolare dell'imprenditoria femminile e giovanile: leadership, gestione delle risorse umane e dei diversi interlocutori aziendali (stakeholders), rapporto con il territorio e la sua autonomia;
3. Innovazione, trasformazione digitale e verde, sostenibilità: intelligenza Artificiale, Big Data, trasformazione digitale e blockchain, tutela della proprietà industriale ed intellettuale, anche con attenzione ai temi emergenti quali l'etica nell'uso delle tecnologie ecc;
4. Promozione del sistema trentino e dei prodotti tipici in mercati nazionali e internazionali;

5. Le imprese e la Pubblica amministrazione: contrattualistica pubblica (regole degli appalti e dei contratti ed esecuzione dei contratti pubblici- regole tecniche, amministrative e contabili), SUAP/SUAP e razionalizzazione controlli /Sportelli unici.

Accanto alle aree di intervento sopra menzionate, ricomprese nell'area di Accademia d'impresa denominata "Formazione Continua", è proseguita l'attività dell'Azienda speciale nelle seguenti direzioni:

- Formazione per la valorizzazione dei prodotti tipici trentini, con la realizzazione di attività formative finalizzate a valorizzare i prodotti del territorio presso gli operatori economici e i consumatori (Area "Gusto Trentino");
- Formazione Abilitante, con la realizzazione di percorsi formativi finalizzati al conseguimento di titoli abilitanti alle seguenti professioni:
  - legge Provinciale 14 luglio 2000, n. 9 – Disciplina dell'esercizio dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande e dell'attività alberghiera (...);
  - legge 3 febbraio 1989, n. 39 e ss.mm. – Modifiche ed integrazioni (...) disciplina della professione di mediatore (Ruolo agenti d'affari in mediazione);
  - legge 3 maggio 1985, n. 204 e ss.mm. – Disciplina dell'attività di agente e rappresentante di commercio (Ruolo agenti e rappresentanti di commercio);
  - D.M. 6 ottobre 2009 – Determinazione dei requisiti per l'iscrizione nell'elenco prefettizio del personale addetto ai servizi di controllo delle attività di intrattenimento e di spettacolo (...);
  - Delibera Giunta provinciale 19 novembre 2021 – "corso di formazione obbligatorio per il responsabile dell'attività produttiva dell'impresa di panificazione di cui all'articolo 4 comma 4 della legge provinciale 22 settembre 2017, n. 12".
- Maestro Artigiano e Maestro Professionale, con la progettazione dei profili, la programmazione formativa, l'attività di selezione e la realizzazione delle Aree "Gestione d'impresa" e "Insegnamento del mestiere".

Accademia d'impresa 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, neo-imprenditori 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.

Considerando i corsi realizzati all'interno delle due aree formative di Accademia, l'area formazione abilitante e l'area formazione continua, nel 2025 Accademia d'impresa ha conseguito risultati positivi, erogando 3.534 ore di formazione e formando 2.454 partecipanti.

## **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 merceologico ortofrutticolo*);
- chi intende svolgere *servizi di controllo delle attività di intrattenimento e di spettacolo in luoghi aperti al pubblico o in pubblici esercizi*;
- 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 2025 sono stati 19, accogliendo i bisogni formativi di 249 persone ed erogando complessivamente 2.302 ore di formazione.

Più in dettaglio:

- 10 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 merceologico ortofrutticolo"
- 1 edizione del corso "Responsabile dell'attività produttiva dell'impresa di panificazione"

All'interno dell'Area Abilitante è inserito anche il corso di formazione per *Micologi*, attività formativa finalizzata al rilascio dell'attestato di Micologo (D.M. 686 del 29.11.1996). Nel 2025 si è realizzata la I sessione del corso 2025/2026 per un totale di 150 ore di formazione, che ha visto il coinvolgimento di 38 aspiranti micologi provenienti da diverse regioni italiane.

## 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, artigianali e supporto giuridico.

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 2025 si è svolta la seguente attività:

- Maestro Artigiano e Professionale Panificatore – Area Insegnamento del Mestiere
- N. 2 corsi di aggiornamento con la partecipazione di 17 maestri artigiani:
  - L'intelligenza artificiale: una risorsa concreta per il Maestro Artigiano
  - Il commercialista: istruzioni per l'uso. Strumenti di gestione finanziaria utili al Maestro Artigiano.

## **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:

**Aggiornamento competenze e innovazione**

**Cultura di prodotto e di territorio**

**Altre attività formative**

## 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:

- *Pronti all'impresa con la formazione (3 edizioni)*, 10 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 2025 sono state erogate 62 ore di formazione con il coinvolgimento di 218 partecipanti.

Nel 2025 si sono realizzate anche 2 edizioni del *Laboratorio di business plan*, per aiutare il futuro imprenditore a trasformare un'idea in una impresa solida e sostenibile, per un totale di 28 ore complessive e 25 partecipanti.

- *PMI Academy*, è proseguita la collaborazione con la School of Innovation dell'Università di Trento con la realizzazione del corso di alta formazione "Sviluppo e organizzazione per la crescita delle imprese" (30 ore di formazione e 12 partecipanti). E' stato realizzato un ciclo di webinar nell'area HR sul tema del cambiamento del lavoro e sullo sviluppo di nuove strategie di gestione e crescita aziendale (16 ore e 41 partecipanti).
- *Fare impresa al femminile*, anche per il 2025 "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. Si sono realizzate 4 iniziative: *WOW on the board* per supportare le donne nella gestione delle relazioni all'interno dei gruppi decisionali (8 ore e 4 partecipanti); *WOW on the road* un programma di appuntamenti in presenza presso aziende attive sul territorio guidate da donne (6 ore e 14 partecipanti); *WOW in rete* approfondimento di tematiche strategiche per l'imprenditoria femminile e per lo sviluppo delle potenzialità delle donne nell'ambito lavorativo (18 ore e 18 partecipanti) e infine il corso *ComunicAZIONE. Diventare consapevoli di parole, corpo e emozioni* (7 ore e 8 partecipanti).

- *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 2025 l'area è stata suddivisa in macro-argomenti: la gestione dell'impresa nel rapporto clienti fornitori, la gestione dell'impresa attraverso la relazione con i collaboratori e la gestione dell'impresa attraverso i numeri. Sono stati realizzati 5 corsi, per un totale di 64 ore di formazione erogate e 51 partecipanti alle varie iniziative proposte.
- *Digital Business*, nel corso del 2025 il progetto DB – Digital Business ha proseguito e consolidato le attività avviate negli anni precedenti, offrendo un programma formativo aggiornato e coerente con le esigenze delle imprese dei diversi settori economici. Nel corso dell'anno si è registrato un rafforzamento significativo dell'offerta formativa legata all'intelligenza artificiale, che ha rappresentato uno degli ambiti di maggiore interesse per le imprese. L'AI è stata infatti progressivamente introdotta come leva strategica per migliorare processi, marketing, comunicazione e produttività aziendale, portando a un ampliamento delle iniziative formative dedicate a questo tema.

L'offerta formativa del progetto è stata organizzata nelle seguenti aree tematiche, per un totale di 188 ore e 267 partecipanti:

- *Formazione per l'e-commerce*: sono stati realizzati percorsi dedicati allo sviluppo e alla gestione dei canali di vendita online, con particolare attenzione alle opportunità offerte dal commercio elettronico per le micro, piccole e medie imprese.
- *Formazione sull'Intelligenza Artificiale*: sono stati attivati corsi specifici dedicati all'utilizzo dell'AI in ambito aziendale, tra cui "Introduzione all'uso dell'Intelligenza Artificiale" e "L'Intelligenza Artificiale per le PMI", con l'obiettivo di fornire alle imprese una prima comprensione delle potenzialità di questi strumenti e delle possibili applicazioni nei contesti operativi e di marketing.
- *Strumenti digitali al servizio dell'impresa*: questa area ha raccolto una serie di percorsi dedicati all'utilizzo operativo dei principali strumenti digitali per la comunicazione e il marketing aziendale. Tra i temi affrontati: Marketing in un mondo digitale, Canva Pro, WhatsApp Business, LinkedIn Marketing, Google My Business, Instagram Marketing e YouTube Marketing.

Nel 2025 è proseguita inoltre 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, per un totale di 67 affiancamenti formativi.

- *"Crescere sui mercati esteri"*, Corso Executive con focus sul settore meccanica, formazione dedicata alle PMI trentine che già hanno approcciato i mercati esteri, per rafforzarsi ulteriormente nei loro processi di internazionalizzazione. Il corso, realizzato tra ottobre e

dicembre 2025, è stato organizzato in collaborazione con Promos Italia e i suoi docenti certificati NIBI. Sono state erogate 23 ore di formazione a 11 partecipanti alternando presenza e online.

- *Connessioni scuola lavoro*. Si è realizzato il corso "Tutor aziendale: costruire relazioni, generare futuro" 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 16 partecipanti, per un totale di 9 ore di formazione erogate.

## 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 2025 si sono realizzate le seguenti attività formative, per un totale di 230 ore di formazione e il coinvolgimento di 791 partecipanti:

- *Un anno con la cucina trentina*, cene didattiche laboratoriali a tema connesse a tipicità, stagionalità e festività del Trentino. Una proposta formativa classica per realizzare e degustare un menù completo a tema, dall'antipasto al dolce, in abbinamento ai vini del territorio. Nel 2025 sono state erogate 28 ore di formazione, che hanno coinvolto 119 partecipanti.
- *La formazione continua per i B&B di Qualità del Trentino*. Anche nel 2025 è continuata la collaborazione con l'Associazione. Sono stati organizzati 5 corsi di aggiornamento rivolti ai loro associati per un totale di 19,5 ore di formazione il coinvolgimento di 72 partecipanti.
- *I vini del Trentino: dalla vite al bicchiere*, laboratori esperienziali per imparare a conoscere e degustare il vino. Nel 2025 sono state organizzate due edizioni per un totale di 20 ore di formazione, che hanno coinvolto 39 partecipanti.
- *Teroldego Rotaliano doc: dalla vigna alla cantina e dalla cucina alla tavola*. Corso sull'utilizzo del Teroldego nelle preparazioni culinarie in collaborazione con il Consorzio Piana Rotaliana Konigsberg. per un totale di 7 ore di formazione, che hanno coinvolto 7 partecipanti.
- *I piatti dolomitici di Davide Zambelli*, le ricette della tradizione interpretate dallo chef. Nel 2025 sono state realizzate 3 edizioni del corso, per un totale di 12 ore di formazione, che hanno coinvolto 45 partecipanti.
- *Il Piacere del Gusto*, corsi rivolti ad operatori del settore della ristorazione, della vendita e della distribuzione alimentare. Nel 2025 sono state erogate 16 ore di formazione, che hanno coinvolto 29 partecipanti.
- *Le basi dell'accoglienza in inglese*. Corso di approfondimento della conoscenza della terminologia corretta per rappresentare il proprio prodotto, il territorio, i servizi offerti e le proposte enogastronomiche, per un totale di 12 ore di formazione e 9 partecipanti.
- *Trentodoc: dalla vite al calice*, laboratorio per la valorizzazione del Metodo classico. Sono state realizzate due edizioni, per un totale di 20 ore di formazione, che hanno coinvolto 40 partecipanti.

- *Le birre artigianali del Trentino: natura e fantasia nel bicchiere*, laboratorio didattico per imparare a conoscere e a degustare la birra trentina. Nel 2025 sono state erogate 10 ore di formazione, che hanno coinvolto 17 partecipanti.
- *Campioni del territorio: prodotti, vini e cuochi trentini*. Corsi di formazione per l'abbinamento enogastronomico delle eccellenze del territorio. Nel 2025 si sono realizzati due corsi per un totale di 8 ore di formazione e 27 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 2025 è stato approfondito il mondo delle erbe e del pesce trentino per un totale di 18 ore di formazione, che hanno coinvolto 203 partecipanti.
- *Il Trentodoc è servito*, intervento formativo sul Trentodoc per gli addetti dei pubblici esercizi. Sono state organizzate 6 edizioni per un totale di 12 ore di formazione e 69 partecipanti.
- *I formaggi*, laboratori didattici per imparare a conoscere e degustare i formaggi del Trentino. Nel 2025 sono state erogate 10 ore di formazione, che hanno coinvolto 15 partecipanti.
- *Il mondo dei formaggi*. Corso abilitante ONAF di II livello per assaggiatori di formaggio. Nel 2025 sono state erogate 30 ore di formazione, che hanno coinvolto 19 partecipanti.
- *Un viaggio formativo alla scoperta di Nosiola, Vino Santo, Rebo, Reboro e Grappa*. Approfondimento sulla conoscenza dei vitigni autoctoni e dei prodotti simbolo della Valle dei Laghi per un totale di 7 ore di formazione e 18 partecipanti.

### **Corsi rivolti agli studenti degli Istituti Professionali Alberghieri**

Accademia d'impresa per decenni ha portato i prodotti tipici trentini nelle scuole. Dal 2025 si è invertita la rotta accogliendo gli studenti a Palazzo Roccabruna "Casa dei Prodotti Trentini" e sede dell'Enoteca Provinciale del Trentino. La nuova proposta **Talenti Dolomitici** ha coinvolto gli studenti degli Istituti Professionali Alberghieri con giornate di approfondimento dedicate sia nel Laboratorio di Formazione che nella Cucina Didattica utilizzando come materiale di consultazione la guida "Agroalimentare in Trentino", il tutto arricchito da degustazioni, visita del palazzo storico e pranzo, con il coinvolgimento degli stessi studenti.

Nel 2025 sono state erogate 54 ore di formazione erogate e il coinvolgimento di 211 studenti.

## 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'internalizzazione delle imprese trentine, corso in collaborazione con Trentino Sviluppo. Nel 2025 si è svolto, nell'ambito del Sistema Nordest, il ciclo di webinar formativi ("ABC per l'export") pensati per fornire ai partecipanti conoscenze e strumenti per identificare le opportunità più adatte e affrontare il processo di internazionalizzazione. I temi approfonditi durante i 6 appuntamenti hanno riguardato la strategia per l'internazionalizzazione, il marketing internazionale, la partecipazione alle fiere, l'export digitale, la contrattualistica e gli aspetti normativi legati alle barriere. Sono state erogate 18 ore di formazione con il coinvolgimento di 71 partecipanti in streaming.

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

- *Bando nuova impresa* (2 edizioni) in collaborazione con Trentino Sviluppo, un corso di formazione rivolto alle imprese ammesse al Bando Nuova Impresa 2023 sui temi riguardanti la strategia d'impresa, il marketing digitale e la gestione economico-finanziaria;
- *Associazione Agriturismo Trentino*, sono stati realizzati quattro corsi: Bocconcini e delizie per le occasioni speciali, Gluten free goloso e sano per tutti, Il mondo delle colazioni e Introduzione all'uso dell'intelligenza artificiale per un totale di 21 ore di formazione e 59 partecipanti;
- APT Trento e Monte Bondone, un corso di cucina sostenibile e antispreco;
- APT Madonna di Campiglio, un corso di formazione sul tema dell'ottimizzazione dei ricavi nell'era digitale;
- CCIATA, Un corso di formazione propedeutico all'esame/colloquio per conseguire l'idoneità per le funzioni dirigenziali.

Le attività sopra indicate hanno previsto l'erogazione di 139 ore di formazione, che hanno coinvolto 304 partecipanti.

Trento, 25 marzo 2026

Il Presidente del Consiglio di Amministrazione  
f.to Enzo Franzoi

## AREA FORMAZIONE ABILITANTE

Iniziativa	Obiettivi	Periodo	Ore	Partecipanti
Somministrazione e Vendita Alimenti (5 edizioni a Trento, 2 edizioni a Arco e 1 a Carano, Pergine e Rovereto)	Il corso si propone di fornire ai partecipanti le conoscenze richieste e le competenze adeguate alla gestione di esercizi per la vendita di prodotti alimentari e pubblici esercizi per la somministrazione di cibi e bevande, così come previsto dalla normativa di settore. Offrire strumenti e conoscenze per qualificare il potenziale imprenditore nello svolgimento reale della sua professione quotidiana aiutando i partecipanti ad elaborare una propria "idea imprenditoriale" riconoscendone le variabili critiche.	gennaio-dicembre 2025	1.250	117
Agenti d'affari in mediazione settore immobiliare (5 edizioni) e 1 edizione agente merceologico settore ortofrutticolo	Il corso prepara il candidato per sostenere l'esame di abilitazione per l'esercizio dell'attività di agenti d'affari in mediazione nel settore immobiliare e ortofrutticolo. È volto a garantire la necessaria professionalità per lo sviluppo della professione ed il relativo requisito di legge per coloro che intendono avviare o gestire attività nei settori dell'intermediazione immobiliare e ortofrutticola.	gennaio-dicembre 2025	810	94
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 2025	200	30
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.	settembre-novembre 2025	42	8
Corso di formazione per il rilascio dell'attestato di micologo - I sessione	Preparare esperti micologi che dovranno garantire la vigilanza sulla commestibilità dei funghi messi in commercio o destinati al consumo familiare.	maggio-ottobre 2025	150	38
		<b>TOTALE</b>	<b>2.452</b>	<b>287</b>

## Maestro Artigiano

Iniziativa	Obiettivi	Periodo	Ore	Partecipanti
Corso di aggiornamento per Maestri Artigiani Il commercialista: istruzioni per l'uso. Strumenti di gestione finanziaria utili al Maestro Artigiano	Durante il corso il docente ha illustrato ai partecipanti i principali elementi del bilancio aziendale, affrontando i concetti di conto economico e stato patrimoniale, ricavi, costi, margine, utile, ammortamenti e punto di pareggio, indicatore EBITDA, misure di redditività (KPI).	23 ottobre 2025	7	5
Corso di aggiornamento per Maestri Artigiani L'Intelligenza Artificiale: una risorsa concreta per il Maestro Artigiano - laboratorio	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.	17 dicembre 2025	7	12
Maestro Artigiano e Professionale Panificatore Area Insegnamento del mestiere	All'interno di questa parte del corso dedicata all'insegnamento del mestiere ciascun corsista ha potuto approfondire il proprio ruolo di Maestro, nella relazione con i nuovi dipendenti, stagisti, apprendisti e rispetto al favorire percorsi di formazione e apprendimento.	ottobre-novembre 2025	48	10
		<b>TOTALE</b>	<b>62</b>	<b>27</b>

## AREA FORMAZIONE CONTINUA

FORMAZIONE CONTINUA - AREA AGGIORNAMENTO COMPETENZE E INNOVAZIONE				
Iniziativa	Obiettivi	Periodo	Ore	Partecipanti
Prospettive di innovazione. Cosa significa fare innovazione d'impresa?	Attraverso il contributo di diversi esperti, è stato affrontato il tema dell'innovazione d'impresa, attraverso spunti pratici, visioni strategiche e casi di successo, che hanno offerto l'opportunità di riflettere sulle proprie sfide e identificare nuove possibilità di crescita.	28 gennaio 2025	2	43
<i>Pronti all'impresa con la formazione</i> (tre edizioni) <ul style="list-style-type: none"> <li>- Dall'idea al progetto d'impresa</li> <li>- Dalla mission alla strategia: l'impresa di successo è sostenibile</li> <li>- Studio di prefattibilità economica</li> <li>- Gli strumenti per lo sviluppo d'impresa: business model canvas</li> <li>- Dare forma alla sostanza: comunicare con efficacia un'idea, un progetto</li> <li>- Analisi di mercato</li> <li>- Individuazione del proprio cliente</li> <li>- Competenze imprenditoriali: ispirazione e rigore gestionale</li> <li>- La comunicazione digitale: pianificare, attivare, monitorare</li> <li>- Come essere un leader autentico</li> </ul>	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.	marzo 2025 giugno 2025 ottobre 2025	21 20 21	218
<i>Pronti all'impresa con la formazione</i> Laboratorio di business plan (2 edizioni)	Come trasformare un'idea in un'impresa solida e sostenibile: dall'analisi di mercato, dal posizionamento competitivo, come strutturare un modello di business efficace e redigere un piano economico-finanziario realistico.	maggio 2025 novembre 2025	14 14	14 11
<i>Strumenti per l'impresa</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Vendimi questa penna! Personalizza il tuo approccio con il DISC</li> <li>- Pricing psicologico e domande persuasive per le obiezioni</li> <li>- Dalla visione all'azione: innovare e gestire i processi di cambiamento</li> </ul>	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.	febbraio - novembre 2025	10 10 10 24 10	10 15 9 12 5

- Strumenti base per il controllo di gestione: analisi di bilancio e budgeting - Il potere generativo del feedback: fare evolvere e migliorare le relazioni professionali				
Digital - Orientamento formativo degli operatori sui temi della Digitalizzazione d'Impresa	Intervento formativo alle imprese che richiedono un affiancamento formativo sui temi del Digital Marketing.	gennaio-dicembre 2025	134	67
Digital - Tecnologie intelligenti per un'impresa sostenibile	Ciclo di webinar in collaborazione con la Fondazione Bruno Kessler.	maggio 2025	3	45
Digital - AI nei B&B: scopri le opportunità, dissolvi i dubbi	Corso di formazione destinato agli aderenti all'Associazione B&B di Qualità del Trentino per esplorare il mondo dell'intelligenza artificiale e scoprire come l'AI possa rappresentare un'opportunità concreta per migliorare la gestione e l'esperienza degli ospiti.	25 marzo 2025	2	14
Digital - Progetto Ecommerce	Fornire strumenti concreti, conoscenze e soluzioni strategiche per chi desidera crescere nel mondo dell'e-Commerce, con l'obiettivo di ottenere risultati tangibili e misurabili.	marzo-aprile 2025	38	8
Digital - Marketing in un mondo digitale (3 edizioni)	L'obiettivo del corso è sensibilizzare gli imprenditori e le imprenditrici sulle tematiche del digital marketing, aumentando la consapevolezza delle potenzialità degli strumenti digitali all'interno di un'ottica strategica, con l'obiettivo di massimizzare il ritorno sull'investimento e ridurre l'intermediazione.	febbraio-ottobre 2025	48	28
Digital - LinkedIn Marketing	Imparare a usare LinkedIn in modo professionale per costruire relazioni di valore, posizionare il tuo brand e trovare nuovi clienti. Un corso pratico per chi vuole comunicare in modo efficace nel B2B e valorizzare la propria presenza online.	23 maggio 2025	8	8
Digital - Sfrutta la massimo CANVA PRO	Fornire le competenze per utilizzare Canva Pro in modo professionale, ottimizzando i processi di creazione per gestire con coerenza la brand identity attraverso esempi pratici.	20 marzo 2025	6	12
Digital - Whatsapp business - FAD	Fornire le competenze per usare al meglio lo strumento whatsapp business, con accenni all'introduzione dell'AI.	giugno 2025	4	15
Digital - Google my Business e la ricerca local - FAD	Imparare ad utilizzare il principale strumento gratuito che Google mette a disposizione, ovvero la scheda Business Profile e il mini sito web, fondamentale per farti trovare in modo efficace dai clienti.	25 febbraio e 3 marzo 2025	4	8
Digital - Introduzione all'uso dell'Intelligenza Artificiale (3 edizioni)	Fornire una panoramica sui concetti fondamentali dell'Intelligenza Artificiale, analizzandone la tecnologia e la potenzialità per il mondo imprenditoriale.		12	28

Digital – Intelligenza Artificiale per PMI (3 edizioni)	Corso avanzato di approfondimento sulle applicazioni dell'AI nel business: come implementare e sfruttare la Computer Vision, il Natural Language Processing e l'Analisi Predittiva per migliorare le operazioni aziendali.	9 ottobre 2025	24	44
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.	novembre 2025	9	15
Digital – Youtube Marketing e strumenti AI	Fornire una conoscenza approfondita e pratica sulle migliori pratiche del marketing su YouTube, integrando l'uso di strumenti di intelligenza artificiale.	24 ottobre 2025	8	4
Digital – Scrivere per il Web e per i Social	Il corso mira a dare le basi per scrivere correttamente ogni tipologia di testo per il web.	19 novembre 2025	4	12
Digital – Introduzione al video marketing	Fornire una solida base teorica e pratica a chiunque desideri esplorare il mondo del video marketing, sia per uso personale che professionale.	3 ottobre 2025	4	8
Digital – La SEO e il posizionamento di un sito	Corso progettato per fornire alle piccole e medie imprese le competenze necessarie per migliorare la visibilità online e ottenere un posizionamento efficace nei motori di ricerca	28 novembre 2025	8	9
Digital – Ecosistema Google per l'impresa	Come trasformare Google in un potente alleato nel dinamico mondo del turismo: comprendere i bisogni dei viaggiatori moderni per snodarsi attraverso la scoperta degli strumenti più efficaci offerti da Google, sia gratuiti che a pagamento.	26 novembre 2025	6	9
PMI Academy. SOI Innovation Studies. Sviluppo e organizzazione per la crescita delle imprese	Corso di alta formazione progettato specificamente per piccole e medie aziende trentine, per fornire gli strumenti e le strategie necessarie per affrontare le sfide date dalla complessità del contesto e per migliorare la capacità di prendere decisioni strategiche e innovative. Realizzato in collaborazione con la School of Innovation dell'Università degli Studi di Trento.	marzo-maggio 2025	30	12
HR Academy. Persone, impresa, futuro: gestire il lavoro che cambia	Ciclo di webinar organizzati per affrontare insieme i cambiamenti del lavoro e sviluppare nuove strategie di gestione, benessere e crescita aziendale.	ottobre-novembre 2025	16	41
Fare impresa al femminile. WOW on the board	Supportare le donne nella costruzione delle proprie interlocuzioni e nella gestione delle relazioni all'interno di gruppi decisionali. Sperimentazione in gruppo di possibili interlocuzioni conflittuali, elaborazione di situazioni vissute, gli errori fatti e le soluzioni attivate.	aprile-maggio 2025	8	4

Fare impresa al femminile. WOW On the Road	Conoscere aziende del territorio, sentirne i rumori e gli odori, raccogliere le voci delle donne che quotidianamente ne sono alla guida, capire come hanno superato difficoltà e paure e riconoscere come alcune di queste siano condivise da molte.	ottobre-novembre 2025	6	14
Fare impresa al femminile. ComunicAZIONE. Diventare consapevoli di parole, corpo ed emozioni	Sviluppare capacità comunicative necessarie per la presentazione e la promozione di un progetto imprenditoriale a investitori, banche o altri potenziali interessati.	1 ottobre 2025	7	8
Fare impresa al femminile. WOW in rete	Approfondimento di tematiche strategiche quali leadership, aspetti economico finanziari, ruolo, empowerment personale e professionale per l'imprenditoria femminile e per lo sviluppo delle potenzialità delle donne nell'ambito lavorativo.	marzo-dicembre 2025	18	18
Unconventional business - seminario	Il valore del racconto d'impresa attraverso la testimonianza di tre imprenditrici. La narrazione come leva di business che rafforza identità, reputazione e attrattività. Le imprese che sanno raccontarsi costruiscono fiducia, relazioni e vantaggio competitivo.	11 dicembre 2025	2	36
Crescere sui mercati esteri. Corso executive per l'internazionalizzazione delle PMI: focus settore meccanico	Offrire a PMI e imprese del Trentino gli strumenti per affrontare internazionalizzazione, commercio internazionale e strategie export.	ottobre-dicembre 2025	23	11
Tutor aziendale: costruire relazioni, generare futuro	Percorso formativo dedicato alla crescita di chi svolge il ruolo di tutor aziendale per favorire l'integrazione con le nuove generazioni. Tre incontri pensati per chi è interessato o coinvolto in progetti di Alternanza Scuola Lavoro, Alta Formazione Professionale o Apprendistato duale.	novembre-dicembre 2025	9	16
		<b>TOTALE</b>	<b>597</b>	<b>831</b>

## FORMAZIONE CONTINUA - AREA CULTURA DI PRODOTTO E DI TERRITORIO

Iniziativa	Obiettivi	Periodo	Ore	Partecipanti
<i>L'impresa in un libro</i> Un po' più su. La mia cucina di montagna di Davide Zambelli	Evento formativo nato con l'obiettivo di riflettere sul tema dell'impresa, del lavoro e del territorio. Attraverso il racconto dell'autore, si è discusso di cucina di montagna insieme ad esperti del settore, operatori dell'enogastronomia ed appassionati di cucina.	15 gennaio 2025	2	76
Un anno con la cucina trentina. Laboratori di cucina a tema sui piatti della tradizione trentina (8 corsi): -Legumi e benessere -Cucina di montagna -Augurio pasquale -Cucina trentina contemporanea -Bocconcini e delizie estive -Le patate in cucina -Cucina alpina d'autunno -Deliziose creazioni per Natale e Capodanno	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 2025	28	119
<i>La formazione continua per i B&amp;B di Qualità in Trentino</i> (5 corsi): -Colazioni salate e stuzzichini golosi -La disciplina fiscale del B&B -B&B a norma: un quadro su normative e adempimenti - Specialità e dolcezze natalizie	Trasmettere ai partecipanti le nozioni base per la gestione di B&B, partendo dalla conoscenza e l'utilizzo dei prodotti locali, la loro corretta conservazione e manipolazione, fino alla conoscenza dei principali aspetti economici da conoscere per una corretta gestione.	marzo-novembre 2025	18	59
I vini del Trentino: dalla vite al bicchiere. Laboratori esperienziali per imparare a conoscere e degustare il vino (2 edizioni)	Imparare la tecnica di degustazione per conoscere le diverse tipologie e le caratteristiche dei vini trentini e non solo.	febbraio-ottobre 2025	20	39
Teroldego Rotaliano Doc: dalla vigna alla cantina e dalla cucina alla tavola - in collaborazione con il Consorzio Piana Rotaliana Konigsberg	La storia, la produzione, le caratteristiche, l'analisi sensoriale e la degustazione del Teroldego. L'utilizzo del Teroldego nelle preparazioni culinarie e gli abbinamenti che lo valorizzano in tavola.	marzo 2025	7	7
I piatti dolomitici di Davide Zambelli (3 edizioni)	Il corso è rivolto ad operatori della ristorazione che desiderano vivere il dietro le quinte della creazione di un menù dolomitico con l'opportunità di condividere con altri Chef e Lady Chef visione e pensieri.	marzo - novembre 2025	12	45
Il piacere del gusto - Formazione per la cultura enogastronomica (2 corsi): -La magia del cioccolato	Ampliare e aggiornare le conoscenze di operatori della ristorazione, della vendita e della distribuzione alimentare, come pure consumatori evoluti in campo	marzo-ottobre 2025	16	29

-Pizza trentina e Trentodoc	enogastronomico, in tema di enogastronomia, al fine di valorizzare le produzioni locali.			
Le basi dell'accoglienza in inglese	Durante gli incontri sono state approfondite le modalità e la terminologia corretta per raccontare la propria azienda, il territorio dove si trova, i prodotti e i servizi offerti e le proposte enogastronomiche distintive.	marzo – aprile 2025	12	9
TRENTODOC: dalla vite al calice. 2 edizioni	Vengono illustrate le caratteristiche del metodo classico e le differenze rispetto agli altri spumanti, individuando gli elementi che caratterizzano il prodotto, i processi di vinificazione e le tecniche legate al metodo di produzione sia in ambito nazionale che nelle produzioni estere.	marzo - dicembre 2025	20	40
Le Birre Artigianali del Trentino: natura e fantasia nel bicchiere	Imparare la tecnica di degustazione per conoscere, attraverso i colori e i profumi, gli stili birrai che caratterizzano le birre nazionali e internazionali e le caratteristiche sensoriali che distinguono le birre artigianali dalle produzioni industriali.	maggio-giugno 2025	10	17
Campioni del territorio. Prodotti, vini e cuochi trentini (2 corsi): - I frutti di bosco del Trentino - I funghi del Trentino	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.	27 maggio 2025 23 settembre 2025	4 4	12 15
Dall'origine alla tavola (2 iniziative): - Le erbe del Trentino (seminario, visita sul territorio, laboratorio di alta formazione per operatori, laboratorio pratico di cucina) - Il pesce del Trentino (seminario, visita sul territorio, laboratorio di alta formazione per operatori, laboratorio pratico di cucina)	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.	maggio 2025 ottobre 2025	9 9	110 93
Il Trentodoc è servito (6 edizioni)	Proposta a formativa gratuita, che ha l'obiettivo di trasmettere in maniera chiara ed essenziale, la storia, il territorio, il metodo di produzione, le tipologie, la tecnica di servizio e le qualità organolettiche del Trentodoc.	settembre 2025	12	69
I Formaggi del Trentino: dal latte alla tavola	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.	ottobre-novembre 2025	10	15
Corso abilitante ONAF di II livello per maestri 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.	ottobre–novembre 2025	30	19
Un viaggio formativo alla scoperta di Nosiola, Vino Santo, Rebo, Reboro e Grappa 2025	Approfondire la conoscenza dei vitigni autoctoni e dei prodotti simbolo della Valle dei Laghi.	novembre 2025	7	18
		<b>TOTALE</b>	<b>230</b>	<b>791</b>

### Corsi rivolti agli studenti degli Istituti Professionali Alberghieri

Iniziativa	Obiettivi	Periodo	Ore	Studenti
Talenti dolomiti: la formazione dedicata ai professionisti del futuro. Rivolto agli studenti delle classi 3° dei 7 Istituti Professionali Alberghieri della Provincia di Trento.	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 2025	54	211
		<b>TOTALE</b>	<b>54</b>	<b>211</b>

## FORMAZIONE CONTINUA – ALTRE ATTIVITA' FORMATIVE

Iniziativa	Obiettivi	Periodo	Ore	Partecipanti
<p>Obiettivo Export Nordest. Corsi in collaborazione con Trentino Sviluppo (in streaming):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Le strategie per l'internazionalizzazione</li> <li>- Marketing internazionale</li> <li>- Le fiere come opportunità</li> <li>- Export digitale</li> <li>- Contrattualistica internazionale</li> <li>- Barriere all'entrata</li> </ul>	<p>Supportare le PMI e microimprese trentine nell'approccio ai mercati esteri, offrendo strumenti e conoscenze concrete per affrontare il processo di internazionalizzazione.</p> <p>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.</p>	febbraio-marzo 2025	18	71
Bando Nuova Impresa (2 edizioni)	Corso di formazione rivolto alle imprese ammesse al Bando Nuova Impresa 2023 sui temi riguardanti la strategia d'impresa, il marketing digitale e la gestione economico-finanziaria.	febbraio-marzo 2025	38	132
<p>Associazione Agriturismo Trentino:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Bocconcini e delizie per occasioni speciali</li> <li>- Gluten free goloso e sano per tutti</li> <li>- Il mondo delle colazioni</li> <li>- Introduzione all'uso dell'intelligenza artificiale</li> </ul>	Corsi di approfondimento rivolti agli operatori dell'Associazione Agriturismo Trentino.	aprile – ottobre 2025	21	59
<p>APT Trento</p> <p>Dal mercato all'apericena. Esperienza formativa di cucina creativa e sostenibile.</p>	Sensibilizzare la cittadinanza alle tematiche di sostenibilità ambientale e alimentare. Creare un apericena, flessibile, sostenibile e antispreco legato alla reale disponibilità dei prodotti locali.	15 marzo 2025	5	15
<p>APT Campiglio.</p> <p>Revenue management e pricing data-driven con AI: ottimizzare i ricavi nell'era digitale</p>	Fornire ai partecipanti una comprensione approfondita di come l'AI sta trasformando il Revenue Management e il Pricing Dinamico nel settore turistico e dell'ospitalità, fornendo strumenti pratici e conoscenze per implementare strategie efficaci basate sui dati e sull'AI.	22 maggio 2025	8	14
<p>CCIATA</p> <p>Corso di formazione per aspiranti dirigenti</p>	Corso propedeutico all'esame/colloquio per conseguire l'idoneità per le funzioni dirigenziali.	febbraio-aprile 2025	49	13
		<b>TOTALE</b>	<b>139</b>	<b>304</b>

**BILANCIO AL 31.12.2025**  
**ALLEGATO G PREVENTIVO ECONOMICO E CONSUNTIVO**  
**AZIENDE SPECIALI (art. 67, comma 1 - DPR 254)**

VOCI DI COSTO/RICAVO	FUNZIONAMENTO	FORMAZIONE ABILITANTE		FORMAZIONE CONTINUA			TOTALE	
		CONSUNTIVO	FORMAZIONE MAESTRO ARTIGIANO (DELEGA ADP)	CORSI ABILITANTI PROFESSIONI E QUALIFICHE	ALTRE ATTIVITA' FORMATIVE	CULTURA DI PRODOTTO E DI TERRITORIO	AGGIORNAMENTO COMPETENZE E INNOVAZIONE	PREVENTIVO
<b>RICAVI ORDINARI</b>								
<i>Quote d'iscrizione</i>		€ 630,00	€ 101.200,00	€ 0,00	€ 39.660,00	€ 27.530,00	€ 197.000,00	€ 169.020,00
<i>Ricavi per servizi di formazione</i>		€ 46.000,00	€ 0,00	€ 18.164,82	€ 0,00	€ 0,00	€ 620.000,00	€ 64.164,82
Proventi da servizi		€ 46.630,00	€ 101.200,00	€ 18.164,82	€ 39.660,00	€ 27.530,00	€ 817.000,00	€ 233.184,82
Altri proventi o rimborsi	€ 340,20							€ 340,20
Contributi da organismi comunitari								
Contributi regionali o da altri enti pubblici	€ 890.000,00						€ 500.000,00	€ 890.000,00
Altri contributi	€ 1.146,97							€ 1.146,97
Contributo Camera di Commercio	€ 909.000,00						€ 900.000,00	€ 909.000,00
Proventi finanziari e straordinari	€ 5.671,89						€ 5.000,00	€ 5.671,89
<b>TOTALE (A)</b>	<b>€ 1.806.159,06</b>	<b>€ 46.630,00</b>	<b>€ 101.200,00</b>	<b>€ 18.164,82</b>	<b>€ 39.660,00</b>	<b>€ 27.530,00</b>	<b>€ 2.222.000,00</b>	<b>€ 2.039.343,88</b>
<b>COSTI DI STRUTTURA</b>								
Organi istituzionali	€ 20.448,64						€ 21.000,00	€ 20.448,64
Personale	€ 463.245,97	€ 12.598,16	€ 145.609,66	€ 3.179,49	€ 243.122,66	€ 294.962,44	€ 1.215.000,00	€ 1.162.718,38
Funzionamento	€ 303.297,56	€ 3.954,53	€ 6.435,15	€ 1.121,20	€ 5.859,72	€ 8.452,71	€ 350.000,00	€ 329.120,87
Ammortamenti e accantonamenti	€ 38.831,08						€ 40.000,00	€ 38.831,08
Oneri finanziari e straordinari	€ 48,80							€ 48,80
<b>TOTALE (B)</b>	<b>€ 825.872,05</b>	<b>€ 16.552,69</b>	<b>€ 152.044,81</b>	<b>€ 4.300,69</b>	<b>€ 248.982,38</b>	<b>€ 303.415,15</b>	<b>€ 1.626.000,00</b>	<b>€ 1.551.167,77</b>
<b>COSTI ISTITUZIONALI</b>								
Spese per progetti ed iniziative	€ 0,00	€ 30.077,31	€ 274.965,60	€ 21.054,93	€ 53.777,83	€ 97.529,73	€ 596.000,00	€ 477.405,40
<b>TOTALE (C)</b>	<b>€ 0,00</b>	<b>€ 30.077,31</b>	<b>€ 274.965,60</b>	<b>€ 21.054,93</b>	<b>€ 53.777,83</b>	<b>€ 97.529,73</b>	<b>€ 596.000,00</b>	<b>€ 477.405,40</b>
<b>TOTALE COMPLESSIVO (A-B-C)</b>	<b>€ 980.287,01</b>	<b>€ 0,00</b>	<b>-€ 325.810,41</b>	<b>-€ 7.190,80</b>	<b>-€ 263.100,21</b>	<b>-€ 373.414,88</b>	<b>€ 0,00</b>	<b>€ 10.770,71</b>

<b>ALLEGATO H - CONTO ECONOMICO AZIENDE SPECIALI</b>			
<b>D.P.R. N. 254/2005 (art.68, comma 1)</b>			
<b>VOCI DI COSTO/RICAVO</b>	<b>VALORI AL 31.12.2024</b>	<b>VALORI AL 31.12.2025</b>	<b>%</b>
<b>A) RICAVI ORDINARI</b>			
1) Proventi da servizi	750.140,78	233.185,82	-68,91%
2) Altri proventi, rimborsi e variazione lavori in corso	339,10	340,20	0,32%
4) Contributi regionali o da altri enti pubblici	500.000,00	890.000,00	78,00%
5) Altri contributi	1.159,36	1.146,97	-1,06%
6) Contributo della Camera di Commercio	736.000,00	909.000,00	23,50%
<b>Totale (A)</b>	<b>1.987.639,24</b>	<b>2.033.671,99</b>	<b>2,31%</b>
<b>B) COSTI DI STRUTTURA</b>			
<b>6) Organi istituzionali</b>			
Organi istituzionali	17.203,45	20.448,64	18,86%
<b>Totale Organi istituzionali</b>	<b>17.203,45</b>	<b>20.448,64</b>	<b>18,86%</b>
<b>7) Personale</b>			
a) competenze al personale	771.112,25	791.230,80	2,60%
b) oneri sociali	254.086,68	261.533,14	2,93%
c) accantonamenti al T.F.R.	30.977,23	31.452,12	1,53%
d) altri costi	70.449,30	78.502,32	11,43%
<b>Totale Personale</b>	<b>1.126.625,46</b>	<b>1.162.718,38</b>	<b>3,20%</b>
<b>8) Funzionamento</b>			
a) prestazione servizi	284.998,73	286.306,96	0,45%
b) godimento di beni di terzi	5.249,13	5.145,81	-1,96%
c) oneri diversi di gestione	24.808,30	18.091,80	-27,07%
<b>Totale Funzionamento</b>	<b>315.056,16</b>	<b>309.544,37</b>	<b>-1,74%</b>
<b>9) Ammortamenti e accantonamenti</b>			
a) immobilizzazioni immateriali	0,00	4.464,75	100,00%
b) immobilizzazioni materiali	30.004,55	34.366,33	14,53%
d) fondi rischi e oneri	6.000,00	20.000,00	100,00%
<b>Totale Ammortamenti e Accantonamenti</b>	<b>36.004,55</b>	<b>58.831,08</b>	<b>63,39%</b>
<b>TOTALE (B)</b>	<b>1.494.889,62</b>	<b>1.551.542,67</b>	<b>3,78%</b>
<b>C) COSTI ISTITUZIONALI</b>			
<b>10) Spese per progetti e iniziative</b>	493.459,37	476.981,70	-3,33%
<b>Totale (C) Spese per progetti e iniziative</b>	<b>493.459,37</b>	<b>476.981,70</b>	<b>-3,33%</b>
<b>Risultato della gestione corrente (A-B-C)</b>	<b>-709,75</b>	<b>5.147,62</b>	<b>825,27%</b>
<b>D) GESTIONE FINANZIARIA</b>			
<b>11) Proventi finanziari</b>	14.707,53	5.437,60	-63,02%
<b>Risultato della gestione finanziaria</b>	<b>14.707,53</b>	<b>5.437,60</b>	<b>-63,02%</b>
<b>D) GESTIONE STRAORDINARIA</b>			
<b>13) Proventi straordinari</b>	0,00	234,29	100,00%
<b>14) Oneri straordinari</b>	0,00	48,80	100,00%
<b>Risultato della gestione straordinaria</b>	<b>0,00</b>	<b>185,49</b>	<b>100,00%</b>
<b>Disav./Avanzo econ. d'eserciz. (A-B-C+/-D+/-E+/-F)</b>	<b>13.997,78</b>	<b>10.770,71</b>	<b>-23,05%</b>

<b>ALLEGATO I - STATO PATRIMONIALE AZIENDE SPECIALI</b>			
<b>D.P.R. n. 254/2005 (art. 68, comma 1)</b>			
<b>ATTIVO</b>	<b>VALORI AL 31.12.2024</b>	<b>VALORI AL 31.12.2025</b>	<b>%</b>
<b>a) Immateriali</b>			
Software	0,00	8.930,85	100,00%
<b>Totale immobilizzazioni Materiali</b>	<b>0,00</b>	<b>8.930,85</b>	<b>100,00%</b>
<b>b) Materiali</b>			
Impianti, terreni e fabbricati	35.420,44	27.353,53	-22,77%
Attrezzat. non informatiche	6.981,53	6.233,24	-10,71%
Arredi, mobili e altri beni	90.679,91	103.052,52	13,64%
<b>Totale immobilizzazioni Materiali</b>	<b>133.081,88</b>	<b>136.639,29</b>	<b>2,67%</b>
<b>TOTALE IMMOBILIZZAZIONI (TOTALE A)</b>	<b>133.081,88</b>	<b>145.570,14</b>	<b>9,38%</b>
<b>B) ATTIVO CIRCOLANTE</b>			
<b>d) Crediti di funzionamento</b>			
Crediti v/CCIAA	419.000,00	395.000,00	-5,72%
Crediti per servizi c/terzi	18.902,50	0,00	-100,00%
Crediti diversi, verso altri e tributari	77.461,58	81.272,71	4,92%
<b>Totale crediti di funzionamento</b>	<b>515.364,08</b>	<b>476.272,71</b>	<b>-7,59%</b>
<b>e) Disponibilità liquide</b>			
Banca c/c	495.137,05	519.445,71	4,90%
Depositi postali e contanti	1.425,04	1.696,38	19,04%
<b>Totale disponibilità liquide</b>	<b>496.562,09</b>	<b>521.142,09</b>	<b>4,95%</b>
<b>TOTALE ATTIVO CIRCOLANTE (TOTALE B)</b>	<b>1.011.926,17</b>	<b>997.414,80</b>	<b>-1,45%</b>
<b>C) RATEI E RISCONTI ATTIVI</b>			
Risconti attivi	2.572,71	3.676,21	42,89%
<b>TOTALE RATEI E RISCONTI ATTIVI (TOTALE C)</b>	<b>2.572,71</b>	<b>3.676,21</b>	<b>42,89%</b>
<b>TOTALE ATTIVO</b>	<b>1.147.580,76</b>	<b>1.146.661,15</b>	<b>-0,08%</b>
<b>D) CONTI D'ORDINE</b>			
<b>TOTALE GENERALE ATTIVO</b>	<b>1.147.580,76</b>	<b>1.146.661,15</b>	<b>-0,08%</b>
<b>A) PATRIMONIO NETTO</b>			
Patrimonio netto - F.do acq. patrim. - Riserve	506.586,51	520.584,29	2,76%
Avanzo/Disavanzo economico esercizio	13.997,78	10.770,71	-23,05%
<b>Totale patrimonio netto</b>	<b>520.584,29</b>	<b>531.355,00</b>	<b>2,06%</b>
<b>C) TRATTAMENTO DI FINE RAPPORTO</b>			
F.do trattamento di fine rapporto	220.218,53	229.536,03	4,23%
<b>TOT. F.DO TRATT. FINE RAPPORTO</b>	<b>220.218,53</b>	<b>229.536,03</b>	<b>4,23%</b>
<b>D) DEBITI DI FUNZIONAMENTO</b>			
Debiti v/fornitori	106.169,22	83.473,31	-21,37%
Debiti tributari e previdenziali	118.343,35	112.937,55	-4,57%
Debiti v/dipendenti	81.404,78	82.828,29	1,74%
Debiti diversi	4.939,00	9.134,00	84,93%
Clienti c/anticipi	0,00	530,00	100,00%
<b>TOTALE DEBITI DI FUNZIONAMENTO</b>	<b>310.856,35</b>	<b>288.903,15</b>	<b>-7,06%</b>
<b>E) FONDI PER RISCHI ED ONERI</b>			
Altri fondi	92.687,60	94.779,95	2,25%
<b>TOT. F.DI PER RISCHI ED ONERI</b>	<b>92.687,60</b>	<b>94.779,95</b>	<b>2,25%</b>
<b>F) RATEI E RISCONTI PASSIVI</b>			
Risconti passivi	3.233,99	2.087,02	-35,46%
<b>TOTALE RATEI E RISCONTI PASSIVI</b>	<b>3.233,99</b>	<b>2.087,02</b>	<b>-35,46%</b>
<b>TOTALE PASSIVO</b>	<b>626.996,47</b>	<b>615.306,15</b>	<b>-1,86%</b>
<b>TOTALE PASSIVO E PATRIMONIO NETTO</b>	<b>1.147.580,76</b>	<b>1.146.661,15</b>	<b>-0,08%</b>
<b>G) CONTI D'ORDINE</b>			
<b>TOTALE GENERALE PASSIVO</b>	<b>1.147.580,76</b>	<b>1.146.661,15</b>	<b>-0,08%</b>