

**AVVISO DI SELEZIONE PER L'AMMISSIONE AI LABORATORI DI DIDATTICA INNOVATIVA
3° EDIZIONE CA' FOSCARI
"CONTAMINATION LAB – FOOD (abbr. CLAB-FOOD)"**

ART. 1 – PRESENTAZIONE E FINALITÀ

Ufficio Offerta
Formativa

Settore Didattica
Innovativa

Ca' Foscari
Dorsoduro 3246
30123 Venezia

T +39 0412347575
F +39 0412347547
contaminationlab@unive.it
allcafoscari@unive.it

1. L'Università Ca' Foscari Venezia, in collaborazione con Fondazione Università Ca' Foscari, Fondazione di Venezia e l'Università degli Studi di Padova attivano la **3° edizione del Ca' Foscari Contamination Lab¹, edizione Food (abbr. CLab - Food), laboratorio di didattica innovativa** per lo sviluppo di prodotti e servizi orientati a tutelare l'identità e la tracciabilità dei prodotti agroalimentari italiani in contesti dove tale cultura non è ancora sviluppata, in cooperazione con imprese, istituzioni, operatori *leader* nel settore.

Il **CLab - Food** è un progetto di **entrepreneurship education** e **mentoring**, durante il quale 60 studenti/esse universitari/e e giovani laureati/e, provenienti dall'Università Ca' Foscari Venezia, dall'Università degli Studi di Padova o da altri Atenei e da diversi ambiti di studio e professionali, e diplomati/e ITS lavorano in gruppi interdisciplinari con l'obiettivo di tradurre idee, analisi e intuizioni in progetti e scenari innovativi.

I laboratori non richiedono competenze specifiche, sono compatibili con qualsiasi tipo di formazione pregressa e prevedono il coinvolgimento dei partecipanti attraverso forme di partecipazione attiva e metodi non convenzionali. I partecipanti lavoreranno in team e saranno seguiti da mentor, tutor ed esperti del settore.

Il CLab – Food, ha tre finalità generali:

- il **trasferimento di metodologie** quali Design Thinking e Business Model Canvas, comunicazione efficace e public speaking, utili ai giovani per inserirsi nel mondo del lavoro;
- lo **sviluppo di progetti innovativi** in risposta a sfide attuali;
- il rafforzamento di un **network locale e internazionale** per l'innovazione, attraverso lo sviluppo di idee, la promozione della sostenibilità territoriale e la creazione di reti tra università, istituzioni, imprese ed associazioni del territorio.

2. Il laboratorio **CLab – Food** si svolgono **da lunedì 11 febbraio a mercoledì 15 maggio 2019** presso gli spazi dell'Università Ca' Foscari di Venezia – CFZ Ca' Foscari Zattere (Fondamenta Zattere al Ponte Longo, 1392, 30123 Venezia) e Palazzo Moro (Cannaregio 2978, 30123 Venezia), Fondazione di Venezia (Dorsoduro 3488/U, 30123 Venezia), Università degli Studi di Padova - sede di Conegliano (via G. Dalmaso, 1, 31015, Conegliano) e altre sedi in via di definizione.

3. L'impegno complessivo previsto è **quantificabile in 150 ore, corrispondenti a 6 CFU**.

I laboratori sono scanditi da obiettivi settimanali e si svolgono con sessioni didattiche in presenza, un workshop intensivo di due giornate non-stop (Hackathon), visite presso le sedi dei partner, un evento finale di presentazione dei lavori e un momento di follow-up successivamente alla conclusione del laboratorio. A parte la prima settimana intensiva, l'impegno in presenza richiesto si attesta normalmente in due o tre giornate a settimana di durata compresa tra le quattro e le otto ore ciascuna. Parte delle 150 ore previste nei laboratori, sono anche dedicate al lavoro di gruppo in autonomia, per il raggiungimento degli obiettivi settimanali.

Il calendario del "CLab – Food" prevede le seguenti ore didattiche:

Settimana 1 – Metodi – Campus Conegliano (Università degli Studi di Padova)

- Lunedì 11 febbraio 2019 dalle 9.30 alle 18.30:–Saluti istituzionali + Presentazione Design Thinking attività team building + comunicazione efficace + divisione in gruppi;
- Mercoledì 13 febbraio 2019 dalle 9.30 alle 13.30 e dalle 14.30 alle 18.30: Presentazione partner + lancio brief progettuale + nozione sul tema + lavoro di gruppo;
- Venerdì 15 febbraio 2019 dalle 9.30 alle 13.30 e dalle 14.30 alle 18.30: Problem focus (Q&A con i partner) + modulo ricerca sociale + Strumenti per ricerca utente;

¹ Progetto finanziato dal MIUR, a valere sul Piano Stralcio "Ricerca e Innovazione" – FSC per il periodo 1° ottobre 2017 - 30 settembre 2020, secondo il decreto ministeriale n°1513 del 15/06/2017, con CUP H79D17001300003.

Settimana 2 e 3 – Ricerca utenti + ricerca desktop – Sedi dell'Università Ca' Foscari Venezia

- Lunedì 18 febbraio 2019 dalle 9.30 alle 13.30 (CFZ): Pillola esperto + progettazione di gruppo;
- Venerdì 22 febbraio 2019 dalle 9.30 alle 13.30 e dalle 14.30 alle 18.30 (CFZ): presentazione strumenti ricerca desktop + valutazione ricerca utente;
- Lunedì 25 febbraio 2019 dalle 9.30 alle 13.30 (CFZ): Pillola esperto + progettazione di gruppo;
- Da martedì 26 a giovedì 28 febbraio 2019: Visite presso i partner;
- Venerdì 1° marzo 2019 dalle 9.30 alle 13.30 e dalle 14.30 alle 18.30 (Palazzo Moro - Aule 0A, 0B, 0C, 0D, 1A, 1G): Presentazione strumenti definizione + valutazione output ricerca desktop;

Settimana 4 – Definizione – Sedi dell'Università Ca' Foscari Venezia

- Lunedì 4 marzo 2019 dalle 9.30 alle 13.30 (Palazzo Moro - Aule 0A, 0B, 0C, 0D, 1A, 1G): Pillola esperto + Revisione strumenti definizione;
- Venerdì 8 marzo 2019 dalle 9.30 alle 13.30 e dalle 14.30 alle 18.30 (Palazzo Moro - Aule 0A, 0B, 0C, 0D, 1A, 1G): Pillola esperto + Preparazione all'hackathon + valutazione output gruppi (con orario da definire);

Settimana 5 – Hackathon – Sedi Partner

- Dalle 10.00 di giovedì 14 marzo 2019 alle 18.00 di venerdì 15 marzo 2019 (sede in via di definizione - con pernottamento);

Settimana 6 - Go to Market - Business model e solution validation – Sedi dell'Università Ca' Foscari Venezia

- Lunedì 18 marzo 2019 dalle 9.30 alle 13.30 e dalle 14.30 alle 16.30 (CFZ): Pillola esperto + revisione hackathon + presentazione strumenti Go to Market;
- Venerdì 22 marzo 2019 dalle 9.30 alle 13.30 e dalle 14.30 alle 18.30 (CFZ): Valutazione output gruppi (con orario da definire);

Settimana 7 - Fine tuning – Sedi dell'Università Ca' Foscari Venezia

- Lunedì 25 marzo 2019 dalle 9.30 alle 13.30 e dalle 14.30 alle 18.30 (Palazzo Moro - Aule 0A, 0B, 0C, 0D, 1A, 1G): Peer-to-peer - revisione fra gruppi;
- Mercoledì 27 marzo 2019 dalle 9.30 alle 13.30 e dalle 14.30 alle 18.30 (CFZ): Storytelling + public speaking;

Settimana 8 - Prove generali – Sedi dell'Università Ca' Foscari Venezia

- Lunedì 1° aprile 2019 dalle 9.30 alle 13.30 e dalle 14.30 alle 18.30 (Palazzo Moro - Aule 0A, 0B, 0C, 0D, 1A, 1G): Prove generali delle presentazioni + feedback (con orario da definire);

Presentazione Finale – Sedi Partner

- Venerdì 12 aprile 2019 dalle 9.30 alle 13.30 (Fondazione di Venezia): Presentazioni finali in presenza dei partner;

Follow-up – Sedi dell'Università Ca' Foscari Venezia

- Mercoledì 15 maggio 2019 dalle 9.30 alle 13.30 (CFZ): Premiazione gruppo vincitore + consegna attestati di partecipazione + follow-up con partecipanti e partner.

Il programma potrà subire delle variazioni in termini di luoghi, date e orari durante il corso dei laboratori e gli eventuali aggiornamenti saranno tempestivamente comunicati ai partecipanti. Il programma dettagliato sarà pubblicato nella pagina <http://www.unive.it/contaminationlab>.

ART. 2 – RISORSE, BENEFICI E PREMI PER I PARTECIPANTI

1. Ai partecipanti che abbiano frequentato almeno l'80% delle attività in presenza del "CLab – Food", con la consegna puntuale di tutti gli output previsti, sarà conferito **l'attestato di partecipazione e un voto in trentesimi**.
2. Agli studenti e alle studentesse di Ca' Foscari che abbiano frequentato almeno l'80% delle attività in presenza del "CLab – Food", saranno attribuiti **6 crediti formativi universitari (CFU)**, riconoscibili come **esame a libera scelta o in sovrannumero o attività sostitutiva di tirocinio**, secondo le delibere dei Collegi didattici, che sono pubblicate nella pagina <http://www.unive.it/contaminationlab>.

Area Didattica e Servizi agli Studenti

Ufficio Offerta
Formativa

Settore Didattica
Innovativa

Ca' Foscari
Dorsoduro 3246
30123 Venezia

T +39 0412347575
F +39 0412347547
contaminationlab@unive.it
allcafoscari@unive.it

3. Durante lo svolgimento del percorso formativo si prevede l'affiancamento di **docenti e mentor** con competenze ed esperienze nella tematica oggetto del laboratorio.
4. Durante il laboratorio i partecipanti potranno seguire moduli per lo sviluppo di competenze trasversali e di avvio di startup.
5. I partecipanti potranno disporre di **spazi e servizi** loro riservati per il periodo del percorso.
6. I partecipanti lavoreranno a contatto con i partner del laboratorio e saranno coinvolti in **attività di networking e possibilità di collaborazioni**.
7. I partner metteranno a disposizione dei partecipanti la propria **expertise** durante settimane di laboratorio.
8. Al termine del percorso, la valutazione degli output sarà effettuata da un'apposita giuria, opportunamente nominata, che terrà conto dei seguenti aspetti, in maniera ponderata: **idea progettuale (60%); lavoro di gruppo (40%)**.
L'esito della valutazione comporterà la premiazione del gruppo più innovativo e avverrà durante l'evento finale di conclusione dei laboratori. **Il premio al gruppo più innovativo consiste in un'esperienza di viaggio significativa per lo sviluppo dell'idea emersa durante il laboratorio e ai fini della promozione del Contamination Lab di Ca' Foscari**. L'obiettivo di tale premio rientra nell'attività di disseminazione dell'esperienza dei partecipanti e l'attuazione della proiezione europea e internazionale del CLab. Il gruppo vincitore quindi, oltre a visitare significativi luoghi dell'innovazione e ad ampliare il loro network, presenteranno il CLab e il progetto sviluppato durante il percorso.
9. Al termine del laboratorio, possono essere previste inoltre **opportunità di stage con i partner coinvolti, in Italia e/o all'estero**.

ART. 3 – DESTINATARI E REQUISITI DI AMMISSIONE

1. Il percorso è aperto a **60 partecipanti**, studenti/esse universitari/e e giovani laureati/e provenienti dall'Università Ca' Foscari Venezia, dall'Università di Padova e da altri Atenei.
20 posti saranno riservati a studenti/esse universitari/e e giovani laureati/e provenienti dal corso di Laurea triennale in *Scienze Tecnologie Viticole Enologiche* (classe L-25) e/o dal corso di Laurea Magistrale in *Italian Food and Wine - Alimenti e Vini d'Italia* (classe LM-70) dell'Università degli studi di Padova (qualora non si ricevano candidature valutate idonee, i posti disponibili per questa categoria saranno assegnati agli altri candidati);
5 posti saranno riservati ai diplomati ITS (qualora non si ricevano candidature valutate idonee, i posti disponibili per questa categoria saranno assegnati agli altri candidati).
2. Sono ammessi alla selezione studenti/esse internazionali, laureati/e in possesso di titolo conseguito all'estero, purché riconosciuto idoneo, ai soli fini del presente avviso.
3. È necessaria la conoscenza della lingua italiana ed inglese (almeno a livello B1).

ART. 4 – MODALITÀ DI PARTECIPAZIONE E SCADENZE

1. La domanda di partecipazione al laboratorio CLab – Food deve essere presentata **entro le ore 12:00 di lunedì 14 gennaio 2019**, compilando il modulo online (link: <https://static.unive.it/domandeconcorso/accesso/clab-food2019>). La candidatura online potrà essere modificata successivamente, fino alla data di scadenza del bando. Ai fini della valutazione sarà considerata l'ultima versione caricata.
2. Nella procedura di candidatura online è anche richiesto di caricare un **Curriculum Vitae aggiornato**, preferibilmente in formato PDF e una **fototessera**.
3. Sarà cura del candidato accertarsi di aver caricato correttamente tutta la documentazione richiesta, pena l'esclusione dalla selezione. Non saranno accolte le domande che presentino allegati danneggiati o non consultabili o mancanti. La commissione di selezione declina ogni responsabilità derivante da allegati danneggiati o non consultabili o mancanti.

ART. 5 – SELEZIONE

1. La selezione dei partecipanti al laboratorio CLab – Food sarà effettuata da un'apposita commissione di selezione, nominata dalla Dirigente dell'Area Didattica e Servizi agli Studenti.
2. La commissione di selezione, dispone complessivamente di **punti 50/50**, distribuiti in massimo punti 30/50 su esperienze personali e professionali e in massimo punti 20/50 nell'espletamento di un esercizio progettuale. Di seguito le specifiche di tale valutazione.
30 punti su 50 saranno attribuiti a:
 - Curriculum scolastico/universitario;
 - Curriculum professionale;
 - Livello di inglese;
 - Eventuali esperienze (accademiche/professionali) all'estero;
 - Eventuali esperienze o corsi di imprenditorialità o didattica innovativa;

Area Didattica e Servizi agli Studenti

Ufficio Offerta
Formativa

Settore Didattica
Innovativa

Ca' Foscari
Dorsoduro 3246
30123 Venezia

T +39 0412347575
F +39 0412347547
contaminationlab@unive.it
allcafoscar@unive.it

- Competenze informatiche e digitali;
- Competenze trasversali;
- Eventuali certificazioni (linguistiche, informatiche);
- Eventuali pubblicazioni scientifiche e/o premi.

La soglia minima nella valutazione di tali esperienze, per potersi collocare utilmente in graduatoria sarà di punti **15/30**.

20 punti su 50 saranno attribuiti all'espletamento di un esercizio progettuale, presente nel modulo online, che va a vagliare:

- Motivazione e aspettative su un progetto personale dei candidati;
- Propensione ad innovare, anche attraverso la dimostrazione di idee, metodi di lavoro, coinvolgimento di progetti all'interno e all'esterno dell'Università.

La soglia minima nella valutazione dell'esercizio progettuale, per potersi collocare utilmente in graduatoria sarà di punti **10/20**.

3. L'idea proposta nell'esercizio progettuale è finalizzata solamente alla selezione.

4. I candidati/e che avranno conseguito un punteggio finale, costituito dalla somma delle due valutazioni sopra descritte, di almeno **25/50** saranno considerati idonei alla partecipazione al "CLab – Food".

5. La commissione di selezione si riserva la facoltà di sottoporre i candidati/e ad un eventuale **colloquio individuale e/o di gruppo** teso ad approfondire le competenze trasversali dei candidati/e (team building, problem solving, gestione dello stress, capacità di leadership, empatia). Il colloquio, se confermato dalla commissione di selezione, avrà luogo **Lunedì 21 e/o Martedì 22 gennaio 2019** presso gli spazi dell'Università Ca' Foscari Venezia. Conferma di data, orario e luogo di svolgimento dello stesso sarà comunicato ai partecipanti tramite l'indirizzo e-mail indicato dal candidato/a, dopo la data di scadenza per la presentazione della domanda di partecipazione.

6. La graduatoria finale degli ammessi ai due laboratori sarà pubblicata nella pagina <http://www.unive.it/contaminationlab> a partire **da Venerdì 25 gennaio 2019**.

7. La commissione di selezione si riserva di ammettere al percorso formativo un numero di candidati/e idonei diverso da quello indicato all'art. 3 comma 1. Qualora non si raggiunga il numero di posti per una delle categorie indicate all'art. 3 comma 1, la commissione di selezione si riserva di assegnare diversamente i posti disponibili secondo la graduatoria di ammissione.

6. Il giudizio della commissione di selezione è da ritenersi insindacabile.

ART. 6 – AMMISSIONE

1. Entro **le ore 12:00 di giovedì 01 febbraio 2019**, i candidati/e ammessi al laboratorio dovranno far pervenire all'indirizzo e-mail contaminationlab@unive.it, una dichiarazione di accettazione o di rinuncia alla partecipazione al percorso formativo.

2. In caso di rinuncia o non risposta di accettazione da parte di uno o più ammessi entro la scadenza di cui al comma 1, saranno chiamati gli altri candidati/e considerati/e idonei/e secondo l'ordine di graduatoria. La comunicazione di ripescaggio verrà fatta direttamente al/la candidato/a esclusivamente tramite e-mail o via telefono, rispettivamente all'indirizzo e-mail o al numero di telefono indicati nei relativi campi della procedura di candidatura online.

ART. 7 – FREQUENZA E RITIRO

1. La frequenza al "CLab – Food" da parte dei partecipanti è obbligatoria; **sono comunque consentite assenze giustificate nel limite del 20%**. L'inosservanza degli obblighi di frequenza preclude il rilascio dell'attestato finale e il riconoscimento dei crediti ove previsti.

2. Si può presentare in qualsiasi momento domanda motivata di ritiro dal "CLab – Food". La domanda è irrevocabile e deve essere inviata all'indirizzo e-mail contaminationlab@unive.it.

3. Nel caso di ritiro, non è ammesso il riconoscimento neanche parziale delle attività già svolte sotto forma di crediti, né sotto forma di attestato di partecipazione.

ART. 8 – PROPRIETÀ INTELLETTUALE E PATTO D'AULA

1. La proprietà intellettuale/industriale di eventuali nuove scoperte, invenzioni, caratteristiche tecniche o modelli di business sviluppati dai partecipanti durante il "CLab – Food" e applicati ai suddetti prodotti/servizi dei partner rimane di proprietà esclusiva dei partecipanti.

2. I partecipanti al "CLab – Food" si impegnano ad aderire al laboratorio sottoscrivendo un patto d'aula, cioè un documento che regola i termini, le modalità e le condizioni in cui saranno svolte le attività all'interno dello stesso, tra cui la proprietà intellettuale, la riservatezza dei dati forniti dai partner coinvolti, la regolazione dei rapporti con i partner e all'interno dei gruppi, l'autorizzazione al trattamento della propria immagine e il diritto alla privacy.

**Area Didattica e
Servizi agli Studenti**

Ufficio Offerta
Formativa

Settore Didattica
Innovativa

—
Ca' Foscari
Dorsoduro 3246
30123 Venezia

T +39 0412347575
F +39 0412347547
contaminationlab@unive.it
allcafoscari@unive.it

3. I partecipanti al “CLab – Food” sono divisi in gruppi di lavoro. Il gruppo di lavoro si impegna a completare le attività settimanali in regime di stretta collaborazione con i partner, seguendo le istruzioni dei docenti e dei facilitatori del “CLab – Food”. Con la partecipazione al “CLab – Food” i partecipanti si impegnano al rispetto dei seguenti valori: (1) condivisione di un obiettivo comune; (2) collaborazione e apertura mentale; (3) rispetto del lavoro di gruppo; (4) atteggiamento positivo, interesse per l'apprendimento, predisposizione al cambiamento; (5) la visione del fallimento quale opportunità di crescita ed esercitazione delle abilità. Se il gruppo di lavoro è poco funzionale, i partecipanti interessati sono invitati a rivolgersi ai docenti e/o ai facilitatori.

4. L'Università Ca' Foscari Venezia non tollera molestie e/o discriminazioni basate su razza, etnia, lingua, religione, orientamento sessuale, età, disabilità, apparenza fisica, opinioni politiche, condizioni personali e sociali. Pertanto ogni membro del gruppo di lavoro, partner, docente e facilitatore del “CLab – Food”, nel caso in cui si renda autore di discriminazioni e/o molestie, sarà soggetto all'immediata esclusione dal “CLab – Food”.

ART. 9 – TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

1. Ai sensi dell'art. 13 del Regolamento (UE) 2016/679 (“Regolamento”) si informano i candidati che il trattamento dei dati personali da essi forniti, o altrimenti acquisiti dall'Ateneo, è finalizzato unicamente all'espletamento della procedura di selezione ed avverrà presso l'Università Ca' Foscari Venezia da parte di personale autorizzato, con l'utilizzo di procedure anche informatizzate, nei modi e nei limiti necessari per perseguire la predetta finalità.

2. I dati saranno conservati in conformità alle norme sulla conservazione della documentazione amministrativa.

3. Titolare del trattamento è l'Università Ca' Foscari Venezia, con sede in Dorsoduro n. 3246, 30123 Venezia - PEC protocollo@pec.unive.it.

4. Il conferimento di tali dati è necessario per valutare i requisiti di partecipazione e il possesso dei titoli. La loro mancata indicazione può precludere tale valutazione, con conseguente esclusione dalla procedura. Per partecipare alla selezione non è necessario conferire dati di natura sensibile (per esempio, relativi allo stato di salute, all'orientamento sessuale o alle opinioni politiche o sindacali). Si pregano pertanto i candidati di non fornire tali dati, salvo ove ritenuti necessari per una migliore valutazione della propria posizione.

5. Non sono previste comunicazioni a terzi se non a soggetti a cui i dati devono essere trasmessi in adempimento a obblighi di legge, a soggetti che svolgono servizi per conto dell'Università o, a richiesta, a organi giudiziari e di controllo. I dati del candidato assunto saranno soggetti a diffusione per l'assolvimento degli obblighi in materia di trasparenza di cui al Decreto Legislativo n. 33/2013 e s.m.i..

6. Gli interessati hanno diritto di ottenere dall'Ateneo, nei casi previsti dal Regolamento, l'accesso ai dati personali, la rettifica, l'integrazione, la cancellazione degli stessi o la limitazione del trattamento ovvero di opporsi al trattamento medesimo (artt. 15 e ss. del Regolamento). La richiesta potrà essere presentata, senza alcuna formalità, contattando direttamente il Responsabile della Protezione dei Dati all'indirizzo dpo@unive.it ovvero inviando una comunicazione al seguente recapito: Università Ca' Foscari Venezia - Responsabile della Protezione dei Dati, Dorsoduro n. 3246, 30123 Venezia. In alternativa, è possibile contattare il Titolare del trattamento, scrivendo all'indirizzo PEC protocollo@pec.unive.it.

7. Gli interessati, che ritengono che il trattamento dei dati personali a loro riferiti avvenga in violazione di quanto previsto dal Regolamento, hanno, inoltre, il diritto di proporre reclamo all'Autorità Garante per la protezione dei dati personali, come previsto dall'art. 77 del Regolamento stesso, o di adire le opportune sedi giudiziarie (art. 79 del Regolamento).

ART. 10 – RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO E CONTATTI

1. Il responsabile del procedimento, ai sensi e per gli effetti della Legge n. 241/1990, è il dott. Matteo Ferrini, direttore dell'ufficio Offerta formativa - ADiSS dell'Università Ca' Foscari Venezia.

2. Per informazioni e chiarimenti contattare e-mail: contaminationlab@unive.it – tel.: 041 234 75 23.

Venezia, 06/12/2018

Area Didattica e Servizi agli Studenti
La Dirigente
Dott.ssa Francesca Magni