



Allegato alla D. D. n. 91/2020 Prot. n. 0003134 del 16/01/2020

**PROROGA DELL'AVVISO DI SELEZIONE PER L'AMMISSIONE AL LABORATORIO DI DIDATTICA INNOVATIVA
6ª EDIZIONE CA' FOSCARI "CONTAMINATION LAB – FOOD-DISCOVERY"**

ART. 1 – PRESENTAZIONE E FINALITÀ

1. L'Università Ca' Foscari Venezia, in collaborazione con il Master universitario di I° livello in *Cultura del cibo e del vino. Promuovere l'eccellenza Made in Italy* e con Fondazione Università Ca' Foscari, attiva la 6ª edizione del **Ca' Foscari Contamination Lab¹, edizione Food-Discovery** (abbr. "**CLab – Food-Discovery**"), laboratorio di didattica innovativa orientato allo sviluppo di progetti per individuare nuove culture di consumo al fine di promuovere la qualità e l'originalità dei prodotti agroalimentari.

Il **CLab – Food-Discovery** è un progetto di **entrepreneurship education** e **mentoring**, durante il quale 60 studenti/esse universitari/e, laureati/e e diplomati/e ITS lavorano in gruppi interdisciplinari con l'obiettivo di tradurre idee, analisi e intuizioni in progetti e scenari innovativi.

Il laboratorio non richiede competenze specifiche, è compatibile con qualsiasi tipo di formazione pregressa e prevede 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-Discovery**, ha quattro finalità generali:

- il trasferimento di **metodologie** quali Design Thinking e Business Modelling;
- lo sviluppo di **competenze trasversali**, quali capacità di ascolto, empatia, lavoro in squadra, gestione del tempo e dello stress, gestione del conflitto, comunicazione efficace, storytelling, public speaking e altre abilità utili ai giovani per inserirsi nel mondo del lavoro;
- l'ideazione 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. Le attività del laboratorio **CLab – Food-Discovery** si svolgeranno **da lunedì 17 febbraio 2020 a venerdì 10 aprile 2020** presso gli spazi dell'Università Ca' Foscari Venezia e delle organizzazioni partner.

3. L'impegno complessivo previsto, comprensivo sia delle attività in presenza, sia del lavoro di gruppo e in autonomia, è quantificabile in **150 ore, corrispondenti a 6 CFU**.

Il laboratorio è scandito da obiettivi settimanali e si svolge con sessioni didattiche in presenza, un *workshop* intensivo (Hackathon), visite presso le sedi dei partner e un evento finale di presentazione dei lavori. A parte la prima settimana intensiva, l'impegno in presenza richiesto è di circa due giornate a settimana. Parte delle 150 ore previste nel laboratorio sono anche dedicate al lavoro di gruppo in autonomia, per il raggiungimento degli obiettivi settimanali.

Il **CLab – Food-Discovery** si struttura in:

- **Settimana 1 – Metodi**
- **Settimana 2 e 3 – Ricerca utenti + ricerca desktop**
- **Settimana 4 – Definizione**
- **Settimana 5 – Hackathon**
- **Settimana 6 – Go to Market**
- **Settimana 7 – Fine tuning**
- **Settimana 8 – Prove generali e presentazione Finale**

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.



Le attività si svolgono di norma il lunedì e il venerdì.

Il programma dettagliato sarà inviato ai partecipanti precedentemente l'avvio delle attività e potrà subire delle variazioni di luoghi, date e orari durante il corso del laboratorio.

Gli eventuali aggiornamenti saranno tempestivamente comunicati ai partecipanti.

ART. 2 – DESTINATARI E REQUISITI DI AMMISSIONE

1. Il percorso è aperto a **60 partecipanti**, studenti/esse universitari/e, giovani laureati/e, diplomati/e ITS provenienti dall'Università Ca' Foscari Venezia e da altri Atenei e da istituzioni AFAM (Alta Formazione Artistica, Musicale e Coreutica).

20 posti saranno riservati a studenti/esse universitari/e iscritti al Master universitario di 1° livello in *Cultura del cibo e del vino. Promuovere l'eccellenza Made in Italy*. Eventuali posti residui per questa categoria saranno assegnati agli altri candidati.

2. Sono ammessi alla selezione studenti/esse iscritti ad Atenei stranieri e laureati/e in possesso di titolo conseguito all'estero, purché riconosciuto idoneo, ai soli fini del presente avviso.

3. Le attività del **CLab – Food-Discovery** si svolgono in italiano; è pertanto richiesta la padronanza della lingua italiana. È inoltre raccomandata la conoscenza della lingua inglese almeno a livello B1, in quanto l'interazione tra i partecipanti nei gruppi potrebbe richiedere anche l'uso della lingua inglese.

4. È ammessa la partecipazione alla selezione anche a coloro che abbiano partecipato ad altri laboratori di didattica innovativa presso l'Ateneo. Tuttavia, a prescindere dal punteggio da essi conseguito, sarà data priorità ai candidati che non hanno svolto altri laboratori di didattica innovativa presso l'Ateneo.

ART. 3 – MODALITÀ DI PARTECIPAZIONE E SCADENZE

1. La domanda di partecipazione al laboratorio **CLab – Food-Discovery** deve essere presentata **entro le ore 23:59 di domenica 26 gennaio 2020**, compilando il modulo online (link: <https://static.unive.it/domandeconcorso/accesso/clab-food-discovery2020>). 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 sarà richiesto di caricare, pena l'esclusione dalla selezione:

- un **Curriculum Vitae aggiornato**, preferibilmente in formato PDF;
- una **phototessera**;
- una **lettera motivazionale**, preferibilmente in formato PDF o un **link ad un video caricato su YouTube**, in cui venga descritto:
 - la motivazione che ha portato il candidato a partecipare al CLab - Food-Discovery;
 - un progetto personale ideato o già sviluppato concretamente dal candidato o che ha suscitato il suo interesse;

La lettera dovrà avere una lunghezza massima di 3.000 caratteri, spazi inclusi. Il video dovrà avere una durata massima di 3 minuti.

3. Il candidato dovrà accertarsi di aver caricato correttamente tutta la documentazione richiesta. L'Università declina ogni responsabilità derivante da allegati danneggiati o non consultabili o mancanti.

ART. 4 – SELEZIONE

1. La selezione dei partecipanti al laboratorio **CLab – Food-Discovery** sarà effettuata da un'apposita commissione di selezione, nominata dalla Dirigente dell'Area Didattica e Servizi agli Studenti dell'Università Ca' Foscari Venezia.



2. La commissione di selezione dispone complessivamente di **50 punti**. La valutazione sarà effettuata in base ai seguenti criteri:

- **Valutazione del Curriculum Vitae (max 20 punti su 50)**, con riferimento a:
 - Percorso di studi;
 - Eventuali esperienze professionali;
 - Eventuali esperienze all'estero;
 - Eventuali esperienze o corsi di imprenditorialità e/o didattica innovativa;
 - Altre esperienze e competenze trasversali.
- **Valutazione della lettera motivazionale o del video (max 30 punti su 50)**, con riferimento a:
 - Motivazione a partecipare al CLab – Food-Discovery;
 - Propensione alla progettualità e al team building, attraverso la presentazione di idee innovative, metodi di lavoro e attività di gruppo.

3. Fatto salvo quanto indicato al precedente art. 2, comma 4, a parità di punteggio prederanno i candidati con minore età.

4. La graduatoria finale degli ammessi al laboratorio sarà pubblicata alla pagina <http://www.unive.it/contaminationlab> **a partire da lunedì 3 febbraio 2020.**

L'Ateneo si riserva di ammettere al percorso formativo un numero di candidati/e idonei diverso da quello indicato all'art. 2 comma 1.

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

ART. 5 – AMMISSIONE

1. Entro **le ore 12:00 di venerdì 7 febbraio 2020**, 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 laboratorio.

2. In caso di rinuncia o di mancata risposta entro la scadenza di cui al comma 1, saranno chiamati i/le candidati/e idonei/e secondo l'ordine di graduatoria. La comunicazione di ripescaggio verrà inviata direttamente al/alla candidato/a, esclusivamente all'indirizzo e-mail o al numero di telefono indicati nella domanda di partecipazione.

ART. 6 – RISORSE, BENEFICI E PREMI PER I PARTECIPANTI

1. Ai partecipanti che abbiano frequentato **almeno 96 ore** (pari all'80%) delle ore previste in presenza e presso i partner del **CLab – Food-Discovery**, con la consegna puntuale di tutti gli output previsti, saranno conferite **un'attestazione per l'attività svolta e una valutazione in trentesimi**.

2. Agli studenti e alle studentesse di Ca' Foscari che abbiano ricevuto l'attestazione potranno essere attribuiti, qualora ne venga fatta richiesta, **6 crediti formativi universitari (CFU)**, riconoscibili come esame a libera scelta o in sovrannumero o attività sostitutiva di tirocinio, secondo le delibere dei singoli Collegi didattici, pubblicate alla pagina <http://www.unive.it/contaminationlab>. Le attività dei laboratori di didattica innovativa svolte presso l'Ateneo sono riconoscibili solo una volta nell'ambito della propria carriera universitaria.

3. Al termine del laboratorio, un'apposita giuria, opportunamente nominata, valuterà gli output presentati dai gruppi, tenendo conto dei seguenti aspetti, in maniera ponderata: **idea progettuale (60%); lavoro di gruppo (40%)**.

Il gruppo più meritevole, secondo l'esito della valutazione, sarà premiato durante l'evento finale di conclusione del laboratorio. Il premio consisterà nell'accompagnamento per lo sviluppo dell'idea progettuale, attraverso la partecipazione ad un'esperienza di formazione/accelerazione.

4. Possono inoltre essere previste opportunità di stage con i partner coinvolti.



ART. 7 – FREQUENZA E RITIRO

1. La frequenza al **CLab – Food-Discovery** da parte dei partecipanti è obbligatoria e sarà registrata tramite firma su foglio presenze; **sono consentite assenze giustificate nel limite di al massimo 24 ore** (pari al 20%) delle ore previste in presenza e presso i partner. Il mancato rispetto degli obblighi di frequenza preclude il rilascio dell'attestazione finale e il riconoscimento dei crediti eventualmente previsti.
2. Si può presentare in qualsiasi momento domanda di ritiro dal **CLab – Food-Discovery**. 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-Discovery** e applicati ai suddetti prodotti/servizi dei partner rimane di proprietà esclusiva dei partecipanti.
2. I partecipanti al **CLab – Food-Discovery** 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.
3. 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.

ART. 9 – TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

1. Il trattamento dei dati personali trasmessi dai candidati con le domande di partecipazione all'avviso di selezione, avviene in conformità a quanto previsto dalla normativa nazionale e comunitaria applicabile (Regolamento UE 2016/679). L'informativa relativa al trattamento dei dati personali è consultabile alla pagina del sito web di Ateneo <https://www.unive.it/pag/36550/>.

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 7094 / 7035.

Venezia,

Area Didattica e Servizi agli Studenti

La Dirigente

Dott.ssa Francesca Magni