Aperte le iscrizioni per la 2a edizione del Food Innovation Program

logo-social-31425420

Sono aperte le iscrizioni per la seconda edizione del Food Innovation Program, master di secondo livello dedicato a food e innovazione, promosso da Università degli Studi di Modena e Reggio Emilia (Unimore), Future Food Institute di Bologna (FFI), e Institute for the Future di Palo Alto (IFTF). Dopo il successo della prima edizione, che si è conclusa nel novembre 2015, viene quindi proposto ora il Food Innovation Program 2.0, che inizierà a settembre 2016 e avrà una durata di 12 mesi. Il Food Innovation Program 2.0, ispirato dai metodi di creative learning e di design thinking, esplora e identifica le tecnologie critiche per l'agricoltura, la distribuzione del cibo, il retail e il consumo, così come la diffusione e lo sviluppo di innovazioni radicali nell'industria del food attraverso un approccio globale che consideri l'intera filiera agroalimentare, mantenendoli in linea con la "Seed of Disruption Forecast Map" sviluppata da IFTF e il Rapporto 2015 relativo agli ingredienti per la food innovation.

Tre i momenti chiave del programma. Da settembre a dicembre 2016, gli studenti saranno immersi nella “Inspirational Track”, nello Spazio della Food Innovation, situato nel cuore di Reggio Emilia, guidato da professori di calibro internazionale che forniscono un'esperienza accademica intensa e completa, insieme a delle lezioni ispiratrici, conferenze, interventi di opinion leader conosciuti a livello globale, policy makers, inventori, artisti, imprenditori sociali, chef stellati Michelin, il tutto in prima linea nel mondo del cibo e dell'innovazione.

Una formazione lungimirante, attività di design thinking e esercizi ispirati dalla metodologia del Reggio Approach per l’infanzia danno vita a una ricetta di successo che unisce una strategia con una visione a lungo termine insieme alla teoria e alla pratica. Da gennaio fino a febbraio 2017, il Program inizierà il suo Food Innovation Global Tour con le prime due tappe in Silicon Valley, per raggiungere poi l'Università di Tongji a Shangai e poi altre due destinazioni in Asia. L’”Aspirational Track” permetterà agli studenti di avere l'opportunità di espandere i loro orizzonti imprenditoriali e impegnarsi nell'impollinazione incrociata di idee, culture e tradizioni culinarie. Da marzo fino a metà luglio, gli

studenti vivranno l'esperienza della “Perspirational Track” attraverso laboratori nell'OffiCucina, la cucina unica ideata specificatamente per il Food Innovation Program. Qui è dove le idee prendono forma e gli studenti sperimenteranno la loro capacità di creare prototipi di prodotti innovativi o prodotti e servizi fondati sulle challenges lanciate dalle Corporate partners dell’iniziativa didattica. Allo stesso tempo anche hackaton si svolgeranno e saranno aperti alle comunità locali e alle imprese. Da ultimo, dalla fine di luglio a settembre 2017, gli studenti lavoreranno alle tesi finali, che presenteranno alla cerimonia di chiusura del Program che si terrà a Reggio Emilia.

Food Innovation Global Tour

Un’importante occasione per gli studenti di vivere in prima persona esperienze innovative e entusiasmanti in tre hub di eccellenza nel mondo; dalla Silicon Valley in California, passando per Reggio Emilia, fino ad arrivare a Shangai in Cina. Un tour unico nel mondo del food offre agli studenti del Food Innovation Program l’opportunità di cercare e capire le motivazioni, i drivers, e gli impatti della food innovation in tutto il mondo.

Silicon Valley, San Francisco, USA /// INNOVATION

La Silicon Valley non è solamente hub di eccellenza per l'innovazione e la tecnologia, ma è luogo di nascita, sviluppo, e riferimento a livello mondiale per il mondo delle startup che qui possono entrare in contatto con importanti realtà economiche nel mondo dell'agroalimentare. Per gli studenti una full immersion nel mondo del food con la possibilità di incontrare vere aziende leader del settore come Google e Airbnb. Un focus sarà sullo sviluppo della leadership utilizzando la psicologia positiva come strumento per consentire agli studenti di esprimere tutto il loro potenziale, conoscere il processo di innovazione e comprendere i loro punti di forza caratteriali e il modo di applicarli alla loro vita professionale e personale.

Shangai, CHINA /// BUSINESS

Shangai, la città più popolosa del mondo e capitale della finanza, è inoltre la casa della fiera del cibo più grande in Asia e l'epicentro cinese dell'industria e cultura del food. Grazie a partnership con le business school di tutto il mondo, come l’Università di Tongji a Shangai, gli studenti saranno immersi nei temi del business, e dell’imprenditorialità attraverso differenti prospettive, approcci trasversali, e avviati a una mentalità imprenditoriale con il supporto di esperti di calibro internazionale con decenni di insegnamento e una lunga carriera professionale di successo.

Reggio Emilia, ITALIA /// CREATIVITY

Situata nel cuore della Food Valley italiana, Reggio Emilia è una delle aree di tecnologia più dinamiche d'Italia con una ricca storia di eccellenza di fama mondiale nella produzione alimentare. E' anche la sede di Reggio Children - Centro Loris Malaguzzi Fondazione e luogo di nascita della metodologia “Reggio Approach” la quale riconosce che l'espressione più spontanea del pensiero viene interpretata attraverso una moltitudine di linguaggi e strumenti e dal quale emerge l'attitudine creativa, fondamentale in qualsiasi attività volta a generare innovazione.

L'OffiCucina, casa della food innovation

L’OffiCucina, casa della food innovation, si trova a Reggio Emilia, accanto al Palazzo dei Musei del Comune. E’ uno spazio ibrido a metà tra un’officina e una cucina, in cui grazie a strumenti di ultima generazione come laser e stampanti 3D, gli studenti sperimentano sul campo le teorie e i progetti condivisi in aula. L’OffiCucina è stata realizzata anche in versione “mobile”, grazie a un attrezzato food truck che ha fatto diverse tappe sul territorio emiliano romagnolo. Questa modalità innovativa di fare lezione, teorica in aula, pratica in laboratorio e sperimentale e documentale, sul campo, ha fornito agli studenti durante la prima edizione un approccio di conoscenza globale al mondo della food innovation e dato loro gli strumenti per potersi inserire in maniera competitiva in questo settore professionale in grande espansione, per cui l’Italia rimane punto di riferimento e in particolare la regione Emilia Romagna, food valley d’eccellenza con oltre 40 prodotti Dop e Igp.

Borse di studio - Grazie al generoso supporto dei partner nella prima edizione di Food Innovation Program sono stati raccolti oltre 100mila euro di fondi per borse di studio e laboratori. Quest’anno ai candidati che supereranno le selezioni e saranno ritenuti idonei a partecipare al master verranno offerte nuove e più ricche possibilità. Tutti i dettagli sulle borse di studio saranno presto accessibili sul sito del Program.

Per maggiori informazioni e per la registrazione on line: www.foodinnovationprogram.org

INFORMAZIONI:

Durata del programma: settembre 2016 fino a settembre 2017; 12 mesi di impegno full time

Sede del programma: Food Innovation Center, via Via Spallanzani 1, Reggio Emilia, Italy

Costo del programma: 10,000 euro

Lingua: Inglese

Numero dei partecipanti: max 50

Iscrizioni aperte: da febbraio al 29 aprile 2016

Borse di studio disponibili saranno presto annunciate e assegnate al termine del processo di selezione.