

Noi, il cibo, il nostro Pianeta

Modulo 10. Nuovi profili professionali in un contesto mediterraneo



NUOVI PROFILI PROFESSIONALI IN UN CONTESTO MEDITERRANEO

- Competenze e conoscenze, nuovi modelli di educazione
- Nuove professioni:
 - professioni del cibo di oggi e del futuro
 - professioni che si sono reinventate
 - professioni emergenti
 - professioni in crescita
- Alcuni esempi di nuove professioni del cibo: lo startupper (imprenditore) del cibo, il responsabile del turismo enogastronomico e sostenibile, il food designer, l'innovation broker in agricoltura.



QUALI COMPETENZE?

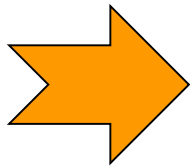
- Soft skills vs hard skills → **L'importanza delle Soft Skills**
- Soft skills sono capacità e qualità personali che assumono forme diverse nei vari contesti e che continuano a svilupparsi durante tutto l'arco della vita. Si tratta di competenze relazionali e comportamentali come, ad esempio, l'autonomia, l'autostima, la fiducia, la resistenza allo stress, la capacità di comunicare efficacemente e di negoziare, la flessibilità, etc.



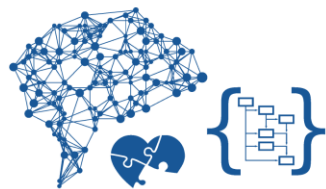
SOFT SKILLS: IL RUOLO DELLA CREATIVITÀ

Top 10 skills

in 2020

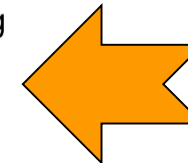


1. Complex Problem Solving
2. Critical Thinking
3. Creativity
4. People Management
5. Coordinating with Others
6. Emotional Intelligence
7. Judgment and Decision Making
8. Service Orientation
9. Negotiation
10. Cognitive Flexibility



in 2015

1. Complex Problem Solving
2. Coordinating with Others
3. People Management
4. Critical Thinking
5. Negotiation
6. Quality Control
7. Service Orientation
8. Judgment and Decision Making
9. Active Listening
10. Creativity



COME STANNO CAMBIANDO LE PROFESSIONI DEL CIBO?

Professioni che si stanno reinventando

Anche le “hard” skills, e quindi la formazione deve essere rivista

Carriere completamente nuove ed emergenti

Aiutare a capire la società e il cambiamento

Professioni molto richieste e in crescita

Bisogna saper orientare gli studenti alle nuove tipologie di mestieri



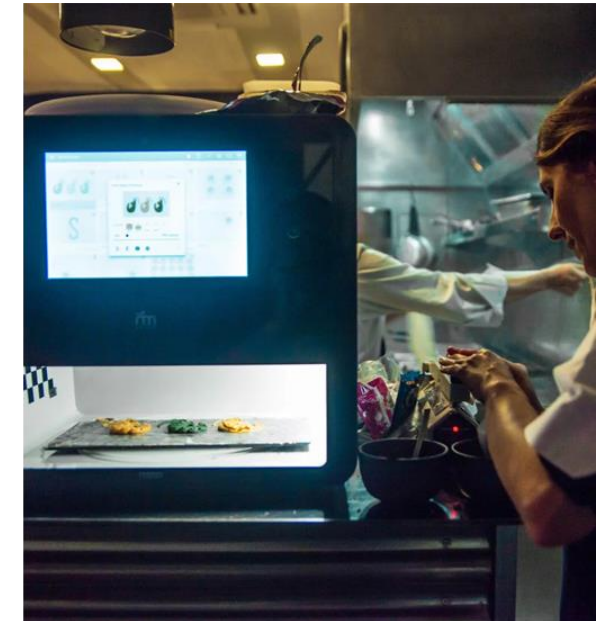
ALCUNI ESEMPI: PROFESSIONI REINVENTATE

- **Il contadino vs il vertical farmer**
- Entrambe coesisteranno
- È necessaria una formazione specifica per entrambe le professioni
- Sarà necessario uno scambio di competenze e conoscenze tra i 2 settori



ALCUNI ESEMPI: PROFESSIONI REINVENTATE

- **L'artigiano del cibo vs il maker del cibo (con stampante 3D)**
- Entrambe coesisteranno
- Come creare una formazione scolastica che integri le due professioni?
- Le nuove tecnologie potranno aiutare a preservare le tradizioni nel lungo termine?



ALCUNI ESEMPI: PROFESSIONI EMERGENTI

- Eco Brand Manager, Food designer, stilista sostenibile, street food chef, food truck chef, Eating designer, Enogastronomo, Idrologista, Educatore alla sostenibilità, Educatore al cibo, Food Attivista



ALCUNI ESEMPI: PROFESSIONI EMERGENTI



Ad esempio: chi è il «*localizer*»?

ALCUNI ESEMPI: PROFESSIONI EMERGENTI

- Consulente sostenibilità, architetti del paesaggio, architetti per edifici sostenibili e risparmio energetico, scienziati dell'agricoltura, chimici, fisici, scienziati ed esperti dei trasporti e dell'energia, ingegneri, esperti di acqua, etc...
- Ma anche il manager della felicità, manager della mobilità, manager per progetti di economia circolare, etc...



SCUOLA: FACILITARE LA COLLABORAZIONE TRA SETTORI E DISCIPLINE



SCUOLA: CREARE PARTNERSHIP TRA SCUOLA E LAVORO



SCUOLA: SUPPORTARE AMBIENTI CREATIVI PER L'APPRENDIMENTO

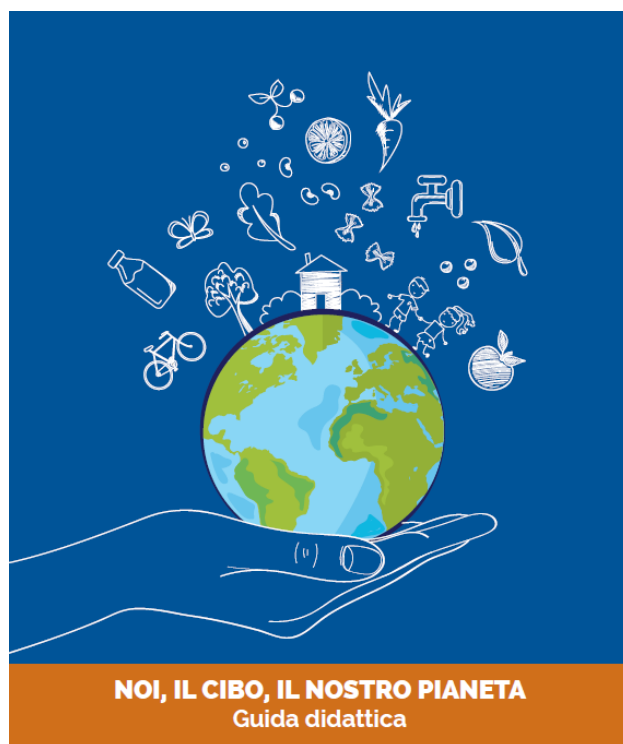


SCUOLA: COINVOLGERE LE COMUNITÀ



NOI, IL CIBO, IL NOSTRO PIANETA

www.noilciboilpianeta.it



CORSO FORMATIVO ON LINE SULLA SOSTENIBILITÀ

Il Bacino del Mediterraneo è considerato tra le regioni geografiche con maggiore riserva di biodiversità al mondo. Tuttavia, l'agricoltura mediterranea è minacciata da diversi fattori e diventa necessario formare professionisti, dando loro strumenti e conoscenze per re-inventare e re-immaginare il modo in cui produciamo il cibo, al fine di raggiungere i 17 Obiettivi di Sviluppo Sostenibile (SDGs), definiti dall'Agenda 2030 dell'ONU. Per rispondere a queste



LA FONDAZIONE BCFN

- La Fondazione Barilla Center for Food & Nutrition (**BCFN**) **studia la complessità degli attuali sistemi agro-alimentari** e con le sue **iniziative promuove il cambiamento** verso uno stile di vita più sano e sostenibile, per il raggiungimento degli Obiettivi sanciti dall'Agenda 2030 delle Nazioni Unite (SDGs).
- BCFN produce **contenuti di alto valore scientifico** utili ad informare e guidare le persone verso scelte quotidiane consapevoli in materia di cibo e nutrizione, salute e sostenibilità.



Barilla
Center
FOR FOOD
& NUTRITION

