

# FOOD INNOVATION EXECUTIVE PROGRAM

## Boot Camp & Discovery Mission



## Executive Boot Camp

Dall'11 al 14 Maggio 2016

Bologna, Italy

**Quota:** 3.500 Euro - [Partner ILIF 3.000€] - **Deadline 15/04**

Food Innovation Executive Boot Camp è un laboratorio intensivo di 4 giorni che si terrà al Food Innovation Space a Bologna nella prima settimana di Maggio 2016. Il boot camp è ideato per potenziare la carriera di professionisti già attivi nell'industria alimentare, sia in Italia che all'estero. Il boot camp condensa gli elementi essenziali del Food Innovation Program in moduli creati su misura, fornendo metodi e strumenti utili che mirano a influenzare la crescita professionale, organizzativa e, soprattutto personale.

1

### INSIGHT + FORESIGHT THINKING

Il primo giorno verranno presentati gli strumenti di insight e foresight thinking che permetteranno di scoprire i prossimi trend nel mondo del food, al fine di meglio identificare i cambiamenti nell'industria e come anticipare il loro impatto.

2

### DESIGN THINKING FOR FOOD

Una giornata di full immersion nel design thinking, il metodo di Stanford incentrato sull'utente che aiuta ad acquisire una conoscenza maggiore sui consumatori e sui modi per creare e prototipare nuove idee innovative.

3

### INNOVATIVE FOOD STARTUP

Approfondisci la conoscenza delle start up del cibo in Italia, proprio quelle che stanno cambiando il nostro panorama. Ti faremo conoscere lo stato dell'innovazione nel cibo in Italia, dandoti la possibilità di incontrare alcune di queste realtà in erba.

## FOOD INNOVATION EXECUTIVE PROGRAM

Il Food Innovation Executive Program è un workshop che condensa gli elementi essenziali del Food Innovation Program in moduli specificatamente creati su misura per gli operatori dell'industria alimentare in Italia e all'estero.

Il Food Innovation Program è un master di II livello che mira alla disseminazione e allo sviluppo di innovazioni radicali nel mondo dell'alimentazione nelle aree di manufacturing, production, eating, shopping and distribution.

### COMITATO SCIENTIFICO

**Matteo Vignoli** - direttore FIP (Unimore)  
**Sara Roversi** - Future Food Institute  
**Rebecca Chesney** - Institute For The Future

### ISCRIZIONI

**Boot Camp:** 3.500€  
**Partner ILIF:** 3.000€

**Discovery Mission Fee:** 2.000€

**Pacchetto completo:** 5.000€

**Deadline: 15/04**  
**Iscriviti Ora!**

Corso attivabile con un minimo di 8 iscritti.

## Discovery mission...

**Dal 25 al 31 Maggio 2016**

**Location:** Silicon and Napa Valley [CA]

**Quota:** 2.000 Euro - **Deadline** 15/04

La Food Innovation Discovery Mission è un tour di 7 giorni dedicati alla scoperta della cultura imprenditoriale della Silicon Valley, all'incontro con startup "disruptive" del settore food, alla visita di diverse aziende altamente innovative come Google o AirBnB e a toccare con mano la nascita della Design Thinking Education all'università di Stanford.

## "Cosa aspettarsi"

Full immersion nel metodo Foresight per identificare i prossimi trend nel mondo del food. Questo aiuterà a meglio identificare i cambiamenti che accadranno nell'industria e come anticiparne l'impatto.

Interazione one-to-one con startup italiane che stanno stravolgendo il mondo del food in Italia. I partecipanti entreranno in contatto con lo stato dell'innovazione nel cibo, anche incontrando alcune di queste realtà.

Un laboratorio di full immersion nel mondo del Design Thinking per il cibo, acquisendo una conoscenza più profonda dei consumatori e scoprendo come usare questi metodi per creare e prototipare nuove idee.



Il **Future Food Institute** vuole generare un impatto positivo sulla società agendo su tutti gli attori della filiera del food, ricercando e diffondendo conoscenza nonché formando una generazione responsabile di imprenditori della filiera agroalimentare. Fondato da You Can Group, il FFI è un trust no profit che studia, ricerca e analizza i nuovi trend globali, implementando e testando nuove soluzioni che aiutino il sistema globale del cibo a creare un futuro sostenibile per il pianeta.

L'**Università di Modena e Reggio Emilia (UNIMORE)** con oltre 19,000 studenti e 300 programmi e accordi di scambio internazionale, è costituita da 14 dipartimenti e offre una vasta gamma di corsi di laurea. UNIMORE ha la sede nel cuore di una delle regioni più dinamiche, di fama mondiale per la produzione di parti meccaniche, motori, auto sportive (ad esempio Ferrari e Maserati), nonché per il settore agroalimentare, piastrelle in ceramica, e industrie manifatturiere. Il DISMI unisce l'eccellenza accademica con esperienze del mondo reale, nuove sfide e opportunità di lavoro con aziende innovative attraverso il metodo Design Thinking, assicurando agli studenti la possibilità di conseguire gli skills necessari per diventare innovatori globali.

**Institute for the Future** è un gruppo di ricerca indipendente e no-profit con oltre 45 anni di esperienza, basato a Palo Alto, California. La sua missione è di aiutare organizzazioni, comunità e singoli individui a pensare in modo sistematico al futuro. Il suo Food Futures Lab catalizza il cambiamento trasformativo portando lungimiranza sulle tecnologie emergenti, comportamenti sociali, e scoperte scientifiche che trasformeranno la rete alimentare globale.



**UNIMORE**  
UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI  
MODENA E REGGIO EMILIA

### administration:

DIPARTIMENTO DI SCIENZE E METODI DELL'INGEGNERIA - UNIMORE  
Via Amendola 2 - Pad. Morselli - Reggio Emilia, RE - 42122

### faculty and academic partnership:

[matteo.vignoli@unimore.it](mailto:matteo.vignoli@unimore.it)

program director

### info, sponsorship and corporate partnership:

[info@foodinnovationprogram.org](mailto:info@foodinnovationprogram.org)

### media:

[press@foodinnovationprogram.org](mailto:press@foodinnovationprogram.org)

### international press:

[lucy.scioscia@youcangroup.it](mailto:lucy.scioscia@youcangroup.it)



**FUTURE  
FOOD  
INSTITUTE**

### > Future Food Institute

<http://futurefoodinstitute.org>

### > Food Innovation Program

<http://foodinnovationprogram.org>

### > BIBIMBAP - Cooking Innovation

<http://bibimbap.it>

### > Food Innovation Program - YouTube Channel

[youtube.com/channel/FIP](https://youtube.com/channel/FIP)

### > Food Innovation Program - Facebook

<https://www.facebook.com/foodinnovationprogram?fref=ts>