

Siena, 28 ottobre 2024

## CALL FOR APPLICATIONS

### Oggetto

*Human Capital Management*, alla sua terza edizione, è un percorso formativo e di orientamento destinato agli studenti dell'Università di Siena in coprogettazione con le imprese del territorio che ha l'obiettivo di arricchire la formazione accademica degli studenti con nuove conoscenze. Il progetto intende favorire un inserimento consapevole degli studenti nel mondo del lavoro e rafforzare il processo di innovazione e consolidamento delle azioni e dei servizi di orientamento, placement universitario e formazione di nuove competenze.

La terza edizione, *HCM – Sostenibilità e Agrifood*, vuole trasmettere nuove competenze per **lo sviluppo sostenibile e la transizione ecologica**, che siano rispondenti ai fabbisogni professionali e formativi del settore **Agrifood** del territorio. Il progetto, inoltre, promuove la contaminazione dei saperi, grazie alla partecipazione di studenti e docenti provenienti da vari ambiti disciplinari e aziende operanti in settori differenti.

### Caratteristiche del percorso

*HCM – Sostenibilità e Agrifood* è indirizzato a un numero massimo di **20 studenti** dell'Università di Siena.

**Ai 20 studenti si aggiungono i 5 vincitori dell'evento *StartUp Weekend 2024*.**

Il progetto si svolge in partnership con le aziende aderenti: **Azienda Agricola Nenci; Tenuta di Paganico Società Agricola; Banfi; Tenute Piccini; Sfera Società Agricola; Salcis -Industria salumi e formaggi;**

Il percorso coinvolgerà studenti e studentesse del secondo e terzo anno dei percorsi di Laurea triennale, del terzo e quarto anno di percorsi di Laurea a Ciclo unico e del primo anno di Magistrale proveniente da tutti gli indirizzi di studio.

Gli incontri alternano momenti informativi a testimonianze aziendali e attività laboratoriali, con l'affiancamento di coach aziendali e docenti mentor universitari.

Lo svolgimento delle attività è previsto **dal 10 marzo 2025 a giugno 2025** in presenza presso le aule del Santa Chiara Lab, via Valdimontone 1 – Siena.

La durata del percorso prevede **complessivamente 80 ore di attività**.

Sono previsti 4 moduli inerenti ai seguenti temi:

- Sostenibilità ambientale
- Sostenibilità energetica e delle risorse
- Sostenibilità nella Governance
- Sostenibilità sociale

È, inoltre, previsto un modulo propedeutico per l'allineamento delle conoscenze dei partecipanti, i cui argomenti sono:

- Cosa è sostenibilità? Definizione di sostenibilità
- La regolamentazione europea
- La filiera agroalimentare
- LCA - Life Cycle Assessment e Footprint Framework
- Agenda 2030
- Le applicazioni digitali per le aziende agroalimentari
- La sostenibilità energetica
- La sostenibilità sociale
- Economia circolare
- Rendicontazione e valutazione della sostenibilità
- B-Corp e società benefit - certificazione B-Corp

Al termine del percorso è previsto un evento pubblico di presentazione di un project work elaborato nel corso del progetto.

#### **Certificazione rilasciata al termine del percorso**

Agli studenti che frequenteranno almeno l'**80%** degli incontri e porteranno a termine il project work verrà rilasciato un **Open Badge** dall'Università di Siena, una metodologia di certificazione delle competenze che gli studenti possono inserire nel proprio curriculum per valorizzare le conoscenze e competenze acquisite.

#### **Requisiti di partecipazione**

Possono candidarsi gli studenti dell'Università di Siena che, al momento della candidatura, siano regolarmente iscritti per l'anno accademico 2024/2025 al:

- **II o III** anno di tutti i corsi di **Laurea Triennale**,
- **III o IV** anno dei corsi di **Laurea Magistrale a Ciclo Unico**
- **I** anno di tutti i corsi di **Laurea Magistrale**

#### **Domande e termine di presentazione**

Per partecipare alla selezione occorre inviare la propria **candidatura entro e non oltre il 13 dicembre 2024**, compilando l'apposito form online sul sito [www.hcm.unisi.it/call/](http://www.hcm.unisi.it/call/).

Per la partecipazione al percorso non è richiesto alcun contributo economico, ma un serio impegno e un reale interesse.

Per maggiori informazioni è possibile contattare gli organizzatori all'indirizzo e-mail: [almalaureaoncampus@unisi.it](mailto:almalaureaoncampus@unisi.it)

## Procedura di selezione

La selezione dei candidati è effettuata da AlmaLaurea srl.

La selezione terrà conto del possesso dei **requisiti di iscrizione** e della **motivazione** dei candidati a intraprendere un percorso attraverso cui arricchire il curriculum accademico, dimostrare apertura al cambiamento e voglia di mettersi in gioco.

Verranno inoltre valutate positivamente:

- attività extracurricolari (volontariato, attività sportiva, hobbies, tutoraggio in ambito universitario e attività similari);
- esperienze di stage o lavoro;
- esperienze di studio all'estero.
- aver frequentato corsi di soft skills dell'Ateneo

È previsto uno step di video interviste volte a conoscere la motivazione dei candidati che verranno valutate ai fine della selezione.

AlmaLaurea srl procederà alla convocazione dei candidati risultati idonei in base ai requisiti di cui sopra per lo svolgimento di un breve colloquio conoscitivo.

La convocazione al colloquio con le indicazioni relative a data, ora e modalità di svolgimento sarà inviata all'indirizzo e-mail comunicato dal candidato in fase di presentazione della domanda di partecipazione.

**Gli organizzatori si riservano di svolgere ulteriori step di selezione in base al numero di candidature ricevute.**

## Superamento della selezione e relativa comunicazione

Al termine dell'iter di selezione i partecipanti riceveranno una comunicazione via e-mail con il relativo esito, entro e non oltre **21 febbraio 2025**

In caso di esito positivo, si richiede conferma scritta per mezzo e-mail entro e non oltre il **26 febbraio 2025**

## Trattamento dei dati personali

I dati personali sono trattati, ai sensi dell'art. 6, 1° comma, lett. a) del Regolamento (UE) 2016/679, solo in caso Lei fornisca il Suo consenso, che ha diritto di revocare in qualsiasi momento, senza incidere sui trattamenti già effettuati. Il trattamento dei dati personali è conforme alla normativa vigente e ai sensi dell'art. 13. I dati non saranno comunicati a terzi, se non per le finalità connesse allo svolgimento del percorso formativo. Il titolare del trattamento è l'Università di Siena con sede legale in Banchi di Sotto n. 55, 53100 Siena, rappresentata dal Magnifico Rettore, prof. Roberto Di Pietra; l'informativa dettagliata è pubblicata nel Portale di Ateneo – sezione privacy <https://www.unisi.it/ateneo/adempimenti/privacy>

Nella Sua qualità di interessato al trattamento, potrà esercitare nei confronti dell'Università di Siena tutti i diritti previsti dall'articolo 15 e ss. del Regolamento europeo.

## Promotori istituzionali e Soggetti partner del progetto

Soggetti promotori dell'iniziativa sono il Placement Office dell'Università di Siena, il Santa Chiara Lab e AlmaLaurea srl.



Il Placement Office & Career Service dell'Università offre dei servizi specifici di supporto alle carriere di studio e lavorative. Si tratta di percorsi di orientamento al lavoro personalizzati sulle esigenze dello studente e realizzati in attività laboratoriali, tramite consulenza individuale o di gruppo.



AlmaLaurea srl, società interamente controllata dall'omonimo Consorzio, eroga servizi dedicati alle aziende per la ricerca e selezione di neolaureati e laureati, organizza career day e recruiting day per le imprese e gli atenei, cura per conto di aziende e università strategie di comunicazione, employer branding e campus recruiting.



Il Santa Chiara Lab è uno spazio laboratoriale, espositivo e di dialogo dell'Università di Siena che vuol essere un ponte fra ricerca, imprese e studenti: un luogo di dialogo e ibridazione dei saperi, un facilitatore di rapporti tra mondo delle imprese e mondo accademico, uno spazio per la formazione trasversale, l'accoglienza e la condivisione;

I soggetti partner del progetto sono:



Banfi, azienda vitivinicola con sede a Montalcino, nasce nel 1978, come risultato di un progetto ambizioso e visionario al tempo stesso: creare a Montalcino e in Italia, un polo di eccellenza per la produzione di vini di qualità. La condivisione del proprio sapere e delle proprie conoscenze, oltre che il rispetto incondizionato verso il territorio di appartenenza e le genti che vi operano e vivono, la rendono unica nella realtà montalcinese.



Tenute Piccini è un'azienda vitivinicola con sede a Castellina in Chianti. Dal 1882 la famiglia Piccini insegue un sogno, poi divenuto solido progetto imprenditoriale: raccontare l'Italia del vino attraverso le eccellenze enologiche del suo territorio. È una storia di avventura e di sforzo paziente, di lavoro e di sapienza, di asperità superate e di successi ottenuti con sacrificio. In virtù della sua storia secolare, Piccini ha sempre mantenuto una linea fedele ai suoi principi, che affondano nell'amore per la tradizione e nello spirito di iniziativa proteso verso il futuro.



Sfera Agricola coltiva pomodori fuori suolo nel cuore della Maremma toscana. Nei suoi 12 ettari di serre Sfera unisce la tecnologia idroponica alle migliori pratiche gestionali per il controllo di tutti i fattori chiave e per ottenere una produzione ecosostenibile ed efficiente. Sostenibilità, qualità dei processi e del prodotto, gusto e freschezza sono i valori di fondo di Sfera.



Salcis, azienda di lavorazione e produzione salumi e formaggi con sede a Monteriggioni, realizza ogni suo prodotto partendo da un'attenta selezione della materia prima. La scelta di diventare anche allevatori e creare così una filiera completa dipende proprio dall'importanza riservata alle materie prime. Il loro ovile, nato nel 2015 nella splendida zona di Fogliano, a 2 km da Siena, è una struttura modello per i materiali naturali con cui è costruita e per l'attenzione al benessere degli animali.



Azienda Agricola Nenci nasce per volontà di Franco Nenci nel 1972 e si evolve grazie al nipote Paolo, che si è impegnato nella digitalizzazione della propria azienda agricola. La missione di questa realtà artigianale dove famiglia, sostenibilità ed innovazione si sono unite completamente, è creare emozioni grazie ai suoi prodotti. I valori di Azienda Agricola Nenci sono: ambiente, tradizione, innovazione, sostenibilità ed energia rinnovabile.



La Tenuta di Paganico, nel cuore della Maremma Toscana, è un'azienda a filiera corta in quanto gli alimenti per gli animali vengono coltivati e macinati in autonomia e i prodotti venduti direttamente in azienda. Il cuore della Tenuta è l'allevamento biologico estensivo di bovini, suini e galline ovaiole, animali che vivono il bosco come casa propria. Un'azienda storica da sempre basata su attività e produzioni nel pieno rispetto della natura e della sostenibilità ambientale e sociale.



B Lab Italia, fondata nel 2023, è l'organizzazione che rappresenta e promuove il movimento delle B Corp in Italia. Fa parte del B Global Network, la rete globale B Lab che opera in sei continenti e lavora per un'economia più inclusiva, equa e rigenerativa. Attraverso la creazione di standard, politiche, strumenti e programmi, B Lab mira a stimolare il cambiamento sistemico, in cui le aziende soddisfano alti standard di prestazioni sociali e ambientali a beneficio di tutte le parti interessate. B Lab è un'organizzazione senza scopo di lucro e proprietaria del marchio "Certified B Corporation", concesso in licenza a società a scopo di lucro ("B Corp") che soddisfa i criteri di B Lab in termini di performance sociale e ambientale, responsabilità e trasparenza.