

INFORMAZIONI PERSONALI

Sonia Massari



Sesso | Data di nascita | Nazionalità

Posizione attuale:

- Future Food Institute, Direttore Accademico
- Consulente scientifico senior BCFN Barilla Center for Nutrition Foundation
- Docente a contratto - Università Roma Tre, Rome Business School, Scuola Politecnica di Design Milano, ISIA Roma Design, Intrecci Formazione, Università di Parma, Università di Scienze Gastronomiche Pollenzo.
- Docente, trainer e consulente per aziende pubbliche e private (Gamberosso, ...)

ESPERIENZA PROFESSIONALE

Da 2020 a 2021

Direttore Accademico

Future Food Institute

Attività o settore: higher education/educazione universitaria

Da 2008 a 2020

Direttore Accademico

Gustolab International Food Systems and Sustainability, www.gustolab.com

- Direttore esecutivo e accademico. Amministrazione e gestione dell'istituto. Creazione di curricula accademici sul cibo. Insegnamento livello undergraduate e graduate. Promozione in Italia e all'estero e networking istituzionale. Organizzazione eventi internazionali. Ricerca scientifica. Design thinking e filiera alimentare.
- Ufficiale Direttore accademico University of Illinois Urbana Champaign Rome Center. In dettaglio: Ideazione e Direzione accademica e dei programmi sullo studio del cibo, per università straniere in Italia, Giappone e Vietnam
Design corsi e attività per: University of Illinois Urbana Champaign, Chatham University, New Haven University, New York University, Redlands University, University of Umass Amherst, Bowling Green State University, Vantan Future Creation Design School, New Mexico State University, Edgewood College, Negocia Chamber of Commerce School, Maryland University, Auburn University, ...
Ideazione comunicazione e marketing per aziende del settore agroalimentare. Food and Event design (in Italia e all'estero).
- Ricerca Scientifica (sui seguenti temi: cambiamento abitudini alimentari, ICT, HCI, alta formazione per i Food Studies).

Attività o settore: higher education/educazione universitaria

Da 2012 a 2021

Consulente Scientifico

BCFN Foundation – <https://www.barillacfn.com/it/>

- Consulente scientifico senior per progetti di ricerca sul cibo e i giovani. Ideazione eventi e attività formative per la Fondazione. (Milan Protocol, Youth Manifesto, BCFNYES!, Ricerca su Diete Sostenibili, Ideazione di webinar ed eventi su Common Agricultural Policy, programma educativo Noi Il cibo e il nostro Pianeta)

Attività o settore: ricerca scientifica e educazione

Da 2013 a 2021 **Docente Universitario a contratto**

ISIA Design School – Triennio Pordenone (2013 – 2016) Biennio Specialistico in Design dei Sistemi, Roma (2016 – 2018) <http://www.isiaroma.it/>

- Docente corso di design thinking e progettazione di scenari emergenti per la filiera alimentare (all'interno dei corsi di Sociologia e Sociologia del Mutamento). Workshop leader per la Design Week (2013 - 2017) sui seguenti temi: Food Systems, Emergent food scenarios, Vertical farming.

Attività o settore: educazione universitaria

Da 2017 a 2021 **Docente Universitario a contratto**

Università di Roma Tre

- SUSTAINABILITY DESIGN THINKING – corso 60 ore, 9 crediti.

Attività o settore: Dipartimento di Economia Aziendale - Università degli Studi Roma tre

Da 2017 a 2021 **Consulente Scientifico – responsabile rubrica Design**

GAMBEROROSSO MAGAZINE –

- Consulente scientifico/responsabile rubrica Design.

Attività o settore: Editoria

Da 2018 a 2021 **Docente Universitario a contratto**

Varie Università Italiane e straniere

- Master in Food & Beverage Management (RBS)
- Master Hospitality and Tourism (RBS)
- Master Food Design City (Università di Parma)
- Master Food Design (SPD Milano)
- Master Food Design and Culinary Arts (ESTHE Lisbon)
- Master program – (Università di Scienze Gastronomiche Pollenzo)

Attività o settore: docenza su design e design thinking per settore agroalimentare

Da 2016 a 2017 **Consulente Scientifico**

RAI – <http://www.raisplay.it/programmi/lineaverde/>

- Consulente scientifico per programma televisivo. Lineaverde. Cibo e innovazione.

Attività o settore: comunicazione televisiva

Da 2015 a 2018 **Consulente Scientifico e Trainer**

JRC _ EC Science Research Center <https://ec.europa.eu/jrc/en/about/jrc-site/ispra>

- Corsi su Design Thinking per la scienza e la politica.

Attività o settore: ricerca scientifica

Da 1996 a 2021 **Interaction Designer, Professional Trainer, Docente a contratto e consulente scientifico per la formazione accademica e professionale (istituti pubblici e privati)**

Di seguito un elenco delle istituzioni e aziende con cui ho collaborato.

Attività o settore: consulenza scientifica, educazione professionale, comunicazione e design thinking

2015 - 2016	Aspen Institute https://www.aspeninstitute.it/	Scientific Collaborator for WEforEXPO Event (Washington/Milan) and International Forum on Food Security (Rome)
2018	Food Biz EU Project- Food Design Thinking	Professional Trainer
2017-2018	SDG Academy, SDSN University of Siena., Sustainable Food System in the Mediterranean Context https://courses.sdgacademy.org/learn/sustainable-food-systems-a-mediterranean-perspective-on-demand	Expert/Docente (MOOC- SDG Academy)
2016 - 2019	ADI Associazione Industrial Design Italy http://www.adi-design.org/adi-design-index.html	Coordinator ADI Index Food Design 2016 -2017-2018
2017	IAL - Professional Training Agency	Professional accredited webinar – Lecturer (Food Design e Design Thinking)
2016 - 2018	JRC Science Hub – Ispra JRC Science Hub – Seville Design Thinking methods for visualizing data. Course Science&Design	Trainer
2011 -2018	Roma Tre University Master linguaggi turismo e comunicazione interculturale http://masterlinguaggiturismo.uniroma3.it/index.php?page=docenti-master	Lecturer
2016 - 2018	Laurea Scienze e Culture Enogastronomiche Roma Tre University http://s3-eu-west-1.amazonaws.com/scienze-public/attachments/files/000/002/138/original/Locandina_2016.pdf?1483534528	Speaker and member of Scientific Field Committee – Comitato di Indirizzo
2016	Seminar Fondazione Qualivita Siena Marketing Enogastronomico-Food Design	Professional Trainer
2015	Impact HUB Siracusa 1 Day Workshop FOOD EXPERIENCE DESIGN and Design Thinking methods for innovating.	Workshop Leader e professional trainer
2015	SUNSTAR http://www.sunstar.com/	Senior Consultant on Food Design Food Design and Design Thinking research.
2008 - 2017	Università degli Studi di Siena	Collaborator and

	– Interaction Design Unit http://en.unisi.it/departments/departments-social-political-and-cognitive-sciences	Researcher, Interaction Designer Design thinking methods and researches.
2010 – 2011	Sveco srl (Italia) http://www.sviluppocompetenze.it/attivita/attivita.htm	Adult education expert and trainer (transfer of good practices in Italy and senior trainer for Key to Future project - European EC project with Turkey, Czech Republic and Greece). Design thinking coach.
2007-2008	CSSC (Roma and Europe) Centre for Science, Society and Citizenship - is Europe's leading research centre specializing in advice on political, ethical and social issues, http://www.cssc.eu/	Human Factors and ICT Researcher (user experience analysis) for the following international EC projects: • Project HIDE: Homeland Security, Biometric Identification & Personal Detection; • Actibio Project: Unobtrusive Authentication Using Activity Related and soft biometrics; • Senior Project: Social ethical and privacy needs in ICT for older people: a dialogue roadmap.
2007	Ars Progetti (Roma) - European Commission contractor http://www.arsprogetti.com	Projects Officer for Contract frameworks EC funds - Lot 12, Lot 7 - Lot 3. • Lot 7 Culture, Governance and institutional strengthening • Lot 12 Standards. • Lot 3: Telecommunications and Information Technology
2006-2007	Montclair State University NJ –Industrial Design and Visual Arts Department– COURSE: Introduction to visual art and basic design.	Specialist Professor (focus on Design Thinking methods, Human Computer design, Interaction Design, Visual art and visualization methods and Human Values Centered design)
2005 -2007	Metro Organization NYC	Instructor of Italian culture and visual arts (volunteering job)
2003-2005	Snodi.org NO Profit Organization (Milano)	Multimedia Designer and Project Manager (user experience analysis) Design and development of a system for sharing stories and for providing psychological support (online implementation).
2005	Exit Consulting srl (Milano) Human Factors – Interaction Design Agency	Interaction Designer. Human Factors investigator and researcher (CLIENTS: Microsoft _IM Oyster, Vodafone, Telecom) Design thinking methods and

		coaching.
2004 -2005	TOPS. Communication	Advertising Campaigns – Account manager. (CLIENTS: Rover, Colgate, Bolton Manitoba)
2004	Sveco srl, Ministero del lavoro, ISFOL (Italia) Education and Research Agency	Evaluator for Educational European Commission projects • APE (System to encourage the mobility of teachers and class groups) • Mogul (System for online training and technology transfer) • PA (on-line System to simplify relations in Public Administration)
2003	Università degli Studi di Siena	Researcher and project leader for the project on Interaction Design and E- learning: design and testing of interactive and digital tools: "3- is: experimental e-learning project for adults. Open tools for sharing knowledge "
2002	Comune di Siena/Municipality of Siena (Dept for Cultural Activities)	Intern Design of the "Urban Trekking" program
2001	Interact Srl (Roma) Video and Movie Agency	Web editor
2004	Stogea- MBA ASFOR COURSE: Marketing, Advertising & Communication	MBA Lecturer and professional trainer Design thinking methods and communication campaigns.
2003	Stogea- MBA ASFOR CRM Customer Relationship Management	Teaching Assistant (Marketing & Communication)
2003	FILs- Prato Interpersonal Communication skills	Professional Trainer (Interpersonal Communication)
1996-2001	Comune di Argenta – Argenta’s Schools (Ferrara)	Teacher with official MIUR certificate (qualified for teaching in public schools in Italy) - primary and elementary schools

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

2008-2012

Dottorato di Ricerca

Università degli Studi di Firenze (Consorzio Università degli studi di Siena)

Ingegneria- Dipartimento Telematica e Società dell’Informazione

Titolo della tesi

▪ “Food Experience Design: progettare l’interazione per nuove culture del cibo”.

- 2010 **Professional Trainer Certificate**
Soft skills educational in initial vocational training
Transfer of Innovation- Key to Future project
E.C. Project, Turchia

- 2004 **Diploma Master Professionale “ CRM Comunicazione e Marketing”**
ASFOR Stogea

- 2003 **Laurea in Scienze della Comunicazione (5 anni),
votazione: 110/110 e lode**
Università degli Studi di Siena
Scienze della Comunicazione
Indirizzo Tecnologico e Scienze Cognitive, Interaction Design
Titolo della tesi
▪ “L’attimo sfuggente, tracce di esperienza nel montaggio in tempo reale. Analisi e progettazione di artefatti di editing situato per la formazione”

- 2002 **Diploma Master Professionale “Web Reporter e Comunicazione
multimediale”**
FSE Provincia Ravenna

- 1998 **Certificato “Comunicazione e Educazione Interculturale ”**
Unicef

- 2000 **Abilitazione Insegnamento Scuola Materna**
MIUR

- 1991 **Abilitazione Insegnamento del Solfeggio e della Teoria Musicale
nelle scuole elementari e medie**
Conservatorio Frescobaldi di Ferrara

COMPETENZE PERSONALI

Lingua madre Italiano

Altre lingue	COMPRESIONE		PARLATO		PRODUZIONE SCRITTA
	Ascolto	Lettura	Interazione	Produzione orale	
Inglese	C2	C2	C2	C2	C2
Spagnolo	C1	C1	B2	B2	B1

Competenze comunicative Possiedo ottime competenze comunicative acquisite durante la mia esperienza di direttore di Gustolab International e docente presso istituti pubblici e privati. Ottime le capacità di comunicazione acquisite in contesti interculturali e interdisciplinari

Competenze organizzative e gestionali

- leadership (attualmente responsabile di un team di 5 persone + docenti e providers, presso Gustolab International)
- ho coordinato gruppi di ricercatori per numerosi progetti di ricerca, sviluppo e design

Competenze professionali

- grazie alle capacità acquisite nel design thinking aiuto e coordino gruppi transdisciplinari nella progettazione collaborativa

Competenza digitale

AUTOVALUTAZIONE				
Elaborazione delle informazioni	Comunicazione	Creazione di Contenuti	Sicurezza	Risoluzione di problemi
UTENTE AVANZATO	UTENTE AVANZATO	UTENTE AVANZATO	UTENTE AVANZATO	UTENTE AVANZATO

Programmi conosciuti: Sistema operativo Office and Mac; Word processing, Excel, PowerPoint, Editing video (Avid, Premier, Final Cut). Maggiori social media

- buona padronanza degli strumenti della suite per ufficio acquisite grazie al mio ruolo direttore di Gustolab International per 10 anni.
- buona padronanza dei programmi per l'elaborazione digitale delle immagini acquisita come video e web-reporter

Patente di guida

B

ULTERIORI INFORMAZIONI

- Pubblicazioni (elenco dettagliato in allegato)
- Conferenze (elenco dettagliato in allegato)

Riconoscimenti e premi

- 2006, International Scholarship at Montclair State University Visiting Scholar at MSU. Field of research: Technology, Education and training for adults
- 2007, Marie Curie Scholarship Funds - European PHD Programme - to participate in lab meetings at the International Rome La Sapienza University.
- 2008, Scholarship for doctoral program, PhD Fellowship, University of Florence
- 2009, PAMLA (USA) GRANT winner for "Best paper presented".
- 2012– GLIDE, Best Poster Paper
- 2012 – PREMIO INTERNAZIONALE International Association Women and Technologies (Milan 6th November 2012) - **Women Innovation Award - winner**. Intended for women committed to innovation in food and nutrition. *Rationale: To be one of the first people to introduce the academic study of food in the Italian university system and have developed strong partnerships between the private sector and academia. She was able to extend his project at the international level.*
- 2014 PREMIO INTERNAZIONALE Winner of the NAFSA TLS Knowledge Community's Innovative Research in International Education Award (to read In depth:[http://www.nafsa.org/Explore International Education/Impact/Awards/Knowledge Community Awards/In-Depth_with Sonia Massari/](http://www.nafsa.org/Explore_International_Education/Impact/Awards/Knowledge_Community_Awards/In-Depth_with_Sonia_Massari/))
 - 2020 ASFS Innovative Food Studies Pedagogy (team)

**Appartenenza a gruppi /
associazioni**

NEMLA Northeast Modern Language Association, PAMLA Pacific Ancient and Modern Language Association, ASFS Association for the Study of Food and Society, International Food Design Society, AACUPI Association of American College and University Programs in Italy (Food Committee member), N.E.V.I.S. Italian Studies, AISC Associazione Italiana di Scienze Cognitive.
Faccio parte dell'advisory board della Conferenza internazionale in Food Studies
Sono membro dell'executive board di ASFS
Faccio parte della commissione speciale Food Design di ADI
Sono stata fondatrice e direttrice di 2 conferenze internazionali: Echioltremare (Roma) e Understanding Food Design, Milano.
Faccio parte di scientific board di numerose conferenze internazionali sui Food Studies e Food Design.
Sono nell'editorial board di International Journal on Food Design e Frontiers (Sustainability)

Dati personali

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai sensi del Decreto Legislativo 30 giugno 2003, n. 196 "Codice in materia di protezione dei dati personali".

Il sottoscritto consapevole che – ai sensi dell'art. 76 del D.P.R. 445/2000 – le dichiarazioni mendaci, la falsità negli atti e l'uso di atti falsi sono puniti ai sensi del codice penale e delle leggi speciali, dichiara che le informazioni rispondono a verità.

Il sottoscritto dichiara di aver preso visione dell'informativa sul trattamento dei dati personali pubblicata all'indirizzo: <http://www.uniroma3.it/privacy/>

Luogo e data28/07/2021.....

Firmato da SONIA MASSARI

- copia originale firmata conservata agli atti dell'Università degli Studi di Roma Tre