

DIGILAB – CENTRO INTERDIPARTIMENTALE DI RICERCA

ANNO ACCADEMICO 2021/2022

Bando per l'ammissione al Corso di Apprendimento Permanente (CAP)

ARCHEOWINE

CULTURA, TERRITORIO ED ECONOMIA

DIRETTORE: PROF. FABIO TARZIA

1. FINALITÀ

Il corso intende fornire strumenti conoscitivi agli Operatori culturali e turistici ed agli operatori delle aziende vitivinicole, in particolare quelli impegnati in attività enoturistiche o nell'accoglienza, atti a favorirne la resilienza ai cambiamenti del mercato del lavoro ed il loro avanzamento professionale; inoltre, il percorso formativo proposto intende incoraggiare le iniziative di tali operatori ed aiutarli a concretizzare le proprie idee nel settore del turismo enogastronomico.

Tale percorso viene reso competitivo e innovativo innanzitutto dalla tipologia di tecnologie utilizzate sul campo e insegnate ai partecipanti del CAP che comprendono la presentazione dei più avanzati flussi di lavoro opensource. Tra queste tecnologie si hanno approfondita conoscenza e utilizzo dei dati fotogrammetrici (da drone e asta), un utilizzo con altissimo standard delle tecnologie GIS opensource utilizzati per la gestione di nuvole di punti, dati stratigrafici, analisi territoriali e geomarketing (QGIS, Pyarchinit, QField e GRASS), una personalizzazione totale di servizi Web ormai essenziali per la gestione e la sponsorizzazione dei beni culturali di un territorio quali ad esempio i Virtual Tour 360° e WebGis. Inoltre, la presente professionalizzante avrà come valore aggiunto l'intera esperienza delle aziende vitivinicole coinvolte, esperienza che enumera la profonda conoscenza del marketing pubblicitario, delle modalità di posizionamento di un prodotto, fondamentali di branding, storytelling, costruzione di pacchetti esperienziali, gestione via web delle vendite e delle prenotazioni per tour enogastronomici. Inoltre, ulteriore elemento di innovazione è costituito non solo dall'approccio service-learning relativo al design dell'esperienza educativa, ma dal fatto che sebbene tali tecnologie siano in piena evoluzione ed espansione, risultano sottoutilizzate in Europa, soprattutto nel settore dell'ospitalità (ristorazione, imprenditoria culturale, e così via) e dell'accessibilità (ivi inclusa la promozione di beni culturali e degli itinerari turistici), le quali non hanno conoscenze rispetto strumenti digitali, marketing base ed avanzati.

ArcheoWine intende così raggiungere tutti quegli operatori che potranno beneficiare immediatamente della comprensione di strumenti digitali e della maggiore conoscenza del patrimonio locale.

2 - REQUISITI DI AMMISSIONE

Possono partecipare al Corso tutti i possessori di un diploma di scuola secondaria superiore. Possono accedere al Corso anche quanti sono in possesso di titoli di studio rilasciati da scuole straniere, presentando diploma corredato di traduzione ufficiale in lingua italiana con legalizzazione e di dichiarazione di valore.

3 - NUMERO DEI POSTI DISPONIBILI

Il corso verrà attivato se si raggiunge il numero minimo di 5 iscritti e per un massimo di 15 iscritti.

3.1 – BORSE PREMIO

Il Centro d'Ecceellenza del Distretto Tecnologico per i Beni Culturali del Lazio finanzia quattro borse del valore di 375 euro lordi cadauna, da assoggettare alla ritenuta d'acconto del 25%. La richiesta di assegnazione della borsa va segnalata perentoriamente entro il *10 gennaio 2022* compilando l'apposita voce all'interno del modulo di iscrizione online (cfr. paragrafo 5.1).

Le borse verranno assegnate a insindacabile giudizio da una Commissione costituita da un rappresentante per ognuna delle istituzioni del partenariato; i nominativi dei vincitori verranno comunicati contestualmente alla graduatoria degli ammessi.

4 - ORGANIZZAZIONE DELLE ATTIVITÀ FORMATIVE

La modalità di erogazione prevede lezioni online e diversi sopralluoghi sia di carattere archeologico che presso le aziende partner.

4.1 - ATTIVITÀ FORMATIVE PREVISTE

- *Strumenti digitali*: Presentare la propria proposta online e monitorare i risultati della propria vetrina digitale (Google Analytics), utilizzare sistemi di e-commerce per la vendita dei pacchetti turistici, le

esperienze enoturistiche online. Utilizzare sistemi di e-learning per la formazione degli operatori aziendali.

- *GIS per il turismo*: mappatura dei percorsi di enoturismo esistenti, tracciare nuovi percorsi e sentieri, l'uso professionale dei sistemi GPS, analizzare e mettere a sistema i principali punti di interesse del territorio, descrizione e pubblicazione in webgis e su mappe cartacee dei percorsi turistici.
- *Architettura per la valorizzazione e l'accessibilità*: attività di progettazione sul campo e sui modelli digitali per rendere visitabili e accessibili i luoghi culturali presenti nel territorio, attività di progettazione per l'installazione di pannellistica accessibile, per l'installazione di opere di land-art e per la sistemazione di percorsi e sentieri.
- *Topografia Archeologica*: riprese fotografiche da drone, restituzione fotogrammetrica e georeferenziazione dei modelli 3D per la gestione dei dati culturali ai fini della loro piena valorizzazione.
- *Sistemi virtuali e legislazione*: Licenze, Creative Commons, gestione degli Open data e pubblicazione degli open data, legislazione dei beni culturali base per quanto riguarda la valorizzazione da parte di privati di siti archeologici e beni di interesse architettonico.
- *Social Media storytelling marketing*: Costruire un brand e promuoverlo nel mondo digitale, identificare il profilo degli utenti e scoprire dove e come entrare in contatto con loro, sviluppare una strategia comunicativa ed uno storytelling integrato.
- *Enoturismo e accoglienza*: conoscere il vino, degustare il vino, definizione e regolamentazione dell'enoturismo, passare dal prodotto all'esperienza di consumo e controllo/gestione dell'enoturismo.
- *Archeologia delle produzioni*: analisi delle principali produzioni antiche legate alla produzione del vino, il commercio del vino nell'antichità, i principali contenitori di trasporto e di utilizzo del vino, analisi e confronto dei contenitori da trasporto contemporaneo e le idee di "ritorno all'antico".

L'attività formativa non dà diritto a crediti universitari.

La frequenza del 75% delle attività previste dal Corso di formazione e il superamento di una valutazione finale danno diritto all'attestato di partecipazione. In caso di mancata frequenza, o di altri comportamenti comunque censurabili, il Direttore può decidere di non rilasciare l'attestato di partecipazione al Corso di Formazione. In tal caso le quote di iscrizione versate non saranno rimborsate.

4.2 – DURATA DEL CORSO

Il Corso inizia il 21 gennaio 2022 e finisce il 27 febbraio 2022 per una durata di 248 ore, da dividersi nell'arco di sei weekend.

4.3 - ORARIO DI SVOLGIMENTO DELLE ATTIVITÀ FORMATIVE

Dalle 15 alle 19 il venerdì e dalle 9,30 alle 17,30 il sabato.

5- PRESENTAZIONE DELLA DOMANDA DI AMMISSIONE E QUOTA DI ISCRIZIONE

5.1 - PREISCRIZIONE

Per partecipare al corso il candidato deve compilare preventivamente il modulo di preiscrizione online all'indirizzo:

<https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSfP2dEJUo7pi1DjXMraiseYh8XTnW3NZ5ijEG2Xln5xGJ3hbQ/viewform>

5.2 - GRADUATORIA DEGLI AMMESSI

La Segreteria del Corso provvede alla verifica dei requisiti di ammissione e pubblica un elenco dei partecipanti al Corso entro il 14/01/2022. A partire da tale data è possibile pagare la tassa di iscrizione.

5.3 – DOMANDA DI ISCRIZIONE

Una volta pubblicata la graduatoria degli ammessi, il candidato dovrà procedere all'iscrizione compilando e sottoscrivendo la domanda (allegato1), alla quale devono essere obbligatoriamente allegati:

- Fotocopia di un documento d'identità valido, debitamente sottoscritto e leggibile (Carta d'Identità/Patente Auto/ Passaporto) e del Codice Fiscale;
- Autocertificazione del titolo di studio conseguito;
- Fotocopia della "Dichiarazione di Valore" (per coloro che hanno conseguito il titolo all'estero);
- Dichiarazione di consenso per il trattamento dei dati personali (allegato 2).

La domanda di iscrizione deve pervenire entro e non oltre il 10 gennaio 2022 secondo le seguenti modalità:

- consegna a mano della domanda di ammissione nei seguenti giorni ed orari:
dal lunedì al giovedì 10.00-16.00, venerdì 10.00-13.00
Segreteria didattica del Corso di formazione
Centro DigiLab, Via dei Volsci, 122 – 00185 ROMA, piano primo, stanza 108
- mediante invio della domanda corredata di tutti gli allegati scansionati al seguente indirizzo di posta elettronica (specificando nell'oggetto: domanda di ammissione al Corso di formazione "ArcheoWine"): digilab@uniroma1.it

Non verranno accettate le domande presentate in data successiva al termine di scadenza.

5.4 QUOTA DI ISCRIZIONE AL CORSO DI FORMAZIONE

La partecipazione al Corso prevede un importo di € 375,00.

La quota di iscrizione dovrà essere improrogabilmente versata secondo le modalità indicate nel punto successivo dal 15 al 20/01/2022.

La quota di iscrizione potrà essere rimborsata solo ed esclusivamente nel caso in cui il Corso non venga attivato. In tal caso lo studente, per ottenere il rimborso, dovrà presentare un'istanza al Direttore del Corso di formazione.

5.5 MODALITÀ DI PAGAMENTO DELLA QUOTA DI ISCRIZIONE AL CORSO DI FORMAZIONE

Il pagamento della quota di iscrizione deve avvenire entro la data di scadenza prevista dal presente bando, 20/01/2022, con la seguente modalità:

bonifico bancario sul seguente IBAN

Cod. IBAN: IT12E0200805227000101193521

Tesoreria Universitaria Unicredit – Agenzia Roma 153

Per gli Enti Pubblici la modalità di pagamento è Girofondi Banca d'Italia conto num. 0037162 Università La Sapienza - Centro DigiLab

Nella causale del bonifico è indispensabile indicare: UE514 – Corso Archeowine, nome e cognome dell'iscritto/a

Dopo aver effettuato il bonifico inviare una email con i propri riferimenti all'indirizzo digilab@uniroma1.it allegando copia del bonifico stesso.

Una volta accertato il pagamento, il Centro provvederà a rilasciare una ricevuta per l'importo versato e a inviarla all'indirizzo indicato nella domanda di iscrizione.

Qualora il pagamento della quota di iscrizione venga effettuato da parte di un Ente/Azienda a beneficio di una o più persone, indicare nell'email, oltre ai riferimenti degli iscritti, l'intestazione completa dell'Ente finanziatore a cui intestare la ricevuta.

SEDE DI SVOLGIMENTO DEL CORSO

Open Lab Cultura - DigiLab Sapienza Università di Roma, Via dei Volsci 122

Sedi della Strada del Vino Pontina

Allegato 1

DOMANDA DI AMMISSIONE AL CORSO DI FORMAZIONE "ARCHEOWINE"

Al Direttore del Corso di Formazione
Prof. Fabio Tarzia
DigiLab Centro interdipartimentale di ricerca
Sapienza Università di Roma
Via dei Volsci, 122 – 00185 Roma

Il/La sottoscritto/a.....
codice fiscale nato/a il nazionalità
..... residente in via
C.A.P..... Telefono mobile e-mail
Ente Finanziatore (se presente) P.IVA
in possesso del seguente titolo di scuola secondaria
superiore..... conseguito il giorno presso l'Istituto
..... con la seguente votazione
chiede di essere ammesso/a al Corso di Formazione "Archeowine"
istituito presso DigiLab Centro interdipartimentale di ricerca di Sapienza Università di Roma per l'a.a.
2021 /2022.

A tal fine, allega alla presente:

- Fotocopia di un documento d'identità valido, debitamente sottoscritto e leggibile (Carta d'Identità – Patente Auto - Passaporto);
- Autocertificazione del titolo di diploma conseguito;
- Fotocopia "Dichiarazione di Valore" (per coloro che hanno conseguito il titolo all'estero);
- Dichiarazione di consenso per il trattamento dei dati personali (Allegato 2).

Il/La sottoscritto/a dichiara di aver letto e di approvare in ogni suo punto il bando di ammissione al Corso di formazione, di essere in possesso di tutti i requisiti ivi previsti e di essere consapevole che, ai sensi del D.Lgs. 445/2000, il rilascio di dichiarazioni false o incomplete costituisce un reato penale.

Data

Firma autografa del/la candidato/a

Allegato 2

**INFORMATIVA AI SENSI DELL'ART. 13 DEL REGOLAMENTO UE N. 2016/679
"REGOLAMENTO GENERALE SULLA PROTEZIONE DEI DATI"**

Titolare del trattamento dei dati

È titolare del trattamento dei dati l'Università degli Studi di Roma "La Sapienza"; legale rappresentante dell'Università è il Rettore pro tempore.

Dati di contatto: urp@uniroma1.it; PEC: protocollo.sapienza@cert.uniroma1.it

Dati di contatto del Responsabile della protezione dei dati rpd@uniroma1.it; PEC: rpd@cert.uniroma1.it

Base giuridica e finalità del trattamento

Ai sensi dell'art. 6 del Regolamento il trattamento dei dati è necessario per l'esecuzione di un compito di interesse pubblico o connesso all'esercizio di pubblici poteri di cui è investito il titolare del trattamento. I dati forniti verranno trattati nella misura strettamente necessaria e per le finalità connesse all'iscrizione ed allo svolgimento del CAP ArcheoWine.

In particolare, i dati forniti saranno raccolti e trattati per il perseguimento delle seguenti finalità: accertamento della sussistenza dei requisiti richiesti per la partecipazione alle prove selettive; perfezionamento dell'iscrizione al CAP.

Natura del conferimento dei dati e conseguenze di un eventuale rifiuto

I dati personali conferiti sono trattati in osservanza dei principi di liceità, correttezza e trasparenza, previsti dalla legge, anche con l'ausilio di strumenti informatici e telematici atti a memorizzare e gestire i dati stessi, e, comunque, in modo tale da garantirne la sicurezza e tutelare la massima riservatezza dell'interessato. Il conferimento dei dati è obbligatorio. L'eventuale rifiuto di conferimento di dati comporta l'impossibilità per il Titolare, per il Responsabile e per gli incaricati di effettuare le operazioni di trattamento dati e, quindi, l'impossibilità di dare corso all'iscrizione al concorso e alla gestione delle attività procedurali correlate.

Modalità del trattamento e soggetti autorizzati al trattamento

La raccolta dei dati avviene nel rispetto dei principi di pertinenza, completezza e non eccedenza in relazione ai fini per i quali sono trattati. Il trattamento dei dati sopra indicati avviene in base a procedure manuali, cartacee e informatizzate, mediante il loro inserimento in archivi cartacei e/o informatici esclusivamente ai fini dell'adempimento delle prescrizioni di legge ovvero per finalità amministrative e didattiche, da parte dei soggetti incaricati al trattamento dei dati stessi.

Diritti dell'interessato

L'interessato potrà chiedere al titolare o al responsabile della protezione dei dati, sopra indicato, ricorrendone le condizioni, l'accesso ai dati personali ai sensi dell'art. 15 del Regolamento, la rettifica degli stessi ai sensi dell'art. 16 del Regolamento, la cancellazione degli stessi ai sensi dell'art. 17 del Regolamento o la limitazione del trattamento ai sensi dell'art. 18 del Regolamento, ovvero potrà opporsi al loro trattamento ai sensi dell'art. 21 del Regolamento, oltre a poter esercitare il diritto alla portabilità dei dati ai sensi dell'art. 20 del Regolamento. In caso di violazione delle disposizioni del Regolamento, l'interessato potrà proporre reclamo al Garante per la protezione dei dati personali.

Per presa visione _____