

Chiara Aleffi

✉ Indirizzo e-mail: c.aleffi@unimc.it

ESPERIENZA LAVORATIVA

Assegnista di ricerca

Università di Macerata [01/10/2020 – Attuale]

Svolgimento di attività di ricerca sul tema Università e strumenti di autoriflessione per l'azione regionale con l'obiettivo di supportare le Università a ripensare e riposizionare le loro strategie (strutture e azioni) attraverso un approccio volto all'innovazione e all'imprenditorialità, integrato a livello regionale e supportato da legami di collaborazione con tutti gli attori locali.

Cultrice della materia

[09/2017 – Attuale]

Cultrice della materia in:

- Economia e marketing agroalimentare (SSD: AGR/01)
- Place branding and rural development (SSD: AGR/01)

Progettazione e gestione di progetti internazionali

Università di Macerata [11/2017 – Attuale]

Esperienza di collaborazione all'interno di due progetti europei dell'Università di Macerata:

- *ON-IT Online Internship in Tourism* - Erasmus+ (2021-2023) € 300.605,67. Attività di supporto alle varie attività di progetto per conto del partner UNIMC (website work in progress).
- *BRAND4CARRERS Enhancing career management skills through the development of personal brand* - Erasmus+ (2021-2023) € 292,790.00. Attività di coordinamento e supporto alle varie attività di progetto per conto del partner UNIMC (<http://brand4careers.eu/>).
- *RE-ACT Self-Reflection Tools For Smart Universities Acting Regionally* - Erasmus+ (2020-2021) € 664.393,00. Attività di gestione e realizzazione di tutte le attività previste dal progetto per conto del partner UNIMC (<https://ris3heinnovate.eu/>).
- *DiTEMP Digital Transformation and Employability: acquiring transversal competences in curricular education* - Erasmus+ (2019-2021) € 281.172,00. Attività di supporto alle varie attività di progetto per conto del partner UNIMC (<http://ditemp.eu/index.php/en/>).
- *THE WINE LAB Generating innovation between practice and research* - Erasmus+ (2017-2019) € 946.548,00. Attività di realizzazione di learning materials e stesura di alcuni outcomes previsti dal progetto (<https://www.thewinelab.eu/en/>).
- *FOODBIZ University and business learning for new employability paths in food and gastronomy* - Erasmus+ (2017-2019) € 276.136,00. Attività di realizzazione di learning materials, sviluppo del sito web (<http://foodbiz.info/en/>), stesura degli outcomes previsti dal progetto, gestione dei canali social, stesura dell'Handbook e organizzazione degli eventi programmati. Partecipazione a tre dei meeting del progetto FOODBIZ presso: Università degli Studi di Macerata, Faculty of Tourism and Hospitality Management (Croatia) and Goeteborgs Universitet (Sweden).

Ricerca e sviluppo

Università di Macerata [07/2020]

Attività di ricerca all'interno del progetto UE FOODBIZ (Grant n. 2017-1-IT02-KA203-0367822 - CUP D82F17000730002). Nello specifico, l'oggetto della collaborazione consisteva nella valorizzazione e nel riconoscimento della ricetta "Vincisgrassi alla maceratese" come specialità tradizionale garantita, per differenziarla attraverso uno specifico disciplinare di produzione in modo da garantire la qualità e la reperibilità.

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

Dottorato di ricerca Eureka

Università degli studi di Macerata [11/2019]

Indirizzo: Macerata (Italia)

Voto finale : Approvato

Tesi: Il coinvolgimento degli stakeholders nell'organizzazione dell'offerta turistica: la collaborazione

Dottorato di ricerca industriale Eureka (XXXII ciclo). Corso di Human Sciences, Curriculum Psychology, Communication and Social Sciences

Il presente dottorato a carattere 'industriale' prevedeva una parte di ricerca in ambito universitario affiancato da una ricerca sperimentale in un'azienda locale.

La tematica di ricerca riguardava lo stakeholder engagement in ambito turistico nelle aree rurali con particolare interesse alla zona marchigiana colpita dal sisma nel 2016.

Visiting scholar presso l'Università di Reading – UK

University of Reading [01/2019 – 05/2019]

Attività di ricerca in Marketing Agroalimentare applicati alla tematica di ricerca di tesi di dottorato.

Corsi seguiti:

- Utilizzo del software SPSS;
- Creative Thinking and Problem Solving, al fine sviluppare abilità creative e di interazione con gli altri, migliorando anche le capacità di team building;
- Preparing to Teach Programme, organizzato con l'obiettivo di formare e preparare gli studenti all'insegnamento, fornendo quindi strumenti utili e consigli su come rapportarsi in aula;
- Writing a thesis as a collection of papers.

Corsi per migliorare le competenze linguistiche:

- Corso di Academic Grammar;
- Corso di Social English;
- Corso di Academic Writing;
- Corso di Pronunciation.

Doppio titolo di Laurea Magistrale Italiano-Spagnolo in Progettazione e Gestione dei Sistemi Turistici e in Turismo, direzione e aziendale, attività turistiche

Università degli Studi di Macerata - Escuela universitaria de Turismo di Oviedo [07/2016]

Indirizzo: Macerata (Italia)

Voto finale : 110 cum laude

Tesi: Dieta Mediterranea: un'occasione di sviluppo per il sistema turistico.

Laurea Triennale in Scienze del Turismo

Università degli Studi di Macerata [07/2014]

Indirizzo: Macerata (Italia)

Voto finale : 102/110

Tesi: L'impatto turistico dei grandi eventi: Milano e l'Expo 2015

Acquisizione del doppio titolo di laurea spagnolo presso la Facultad de Turismo de Oviedo (Spagna)

Articoli in rivista

- Tomasi, S., Cavicchi, A., Aleffi, C., Paviotti, G., Ferrara, C., Baldoni, F., Passarini, P. (2021). Civic universities and bottom-up approaches to boost local development of rural areas: the case of the University of Macerata. *Agricultural and Food Economics*, 9(1), 1-23.
- Aleffi, C., Cavicchi, A. (2020). The Role of Food and Culinary Heritage For Postdisaster Recovery: The Case of Earthquake in the Marche Region (Italy). *Journal of Gastronomy and Tourism*, 4(3), 113-128.
- Aleffi, C., Tomasi, S., Ferrara, C., Santini, C., Paviotti, G., Baldoni, F., Cavicchi, A. (2020). Universities and Wineries: Supporting Sustainable Development in Disadvantaged Rural Areas. *Agriculture*, 10, 9, 378.
- Aleffi C., Tomasi S., Ferrara C., Paviotti G., Mignani, C., Cavicchi A. (2020). Living labs and co-creation techniques for university-business cooperation: a case study. *Agricoltura, istituzioni e mercati*, 1.
- Compagnucci, L., Spigarelli, F., Passarini, P., Ferrara, C., Aleffi, C., Tomasi, S. (2020). Promotion of local development and innovation by a social sciences and humanities based university: the case of the University of Macerata. *Agricoltura, istituzioni e mercati*, 1.
- Aleffi, C., Paviotti, G., Tomasi, S., Ferrara, C., Cavicchi, A. (2020). Research, education and co-creation: the university in place. *Il Capitale Culturale. Studies on the Value of Cultural Heritage*, (10), 175-187.
- Santini, C., Paviotti, G., Ferrara, C., Tomasi, S., Aleffi, C., Maraghini, M.P., Cavicchi, A. (2020). Empowerment and Engagement in small enterprises –the case of the Tuscan Wine Hub. *Il Capitale Culturale. Studies on the Value of Cultural Heritage*, (10), 205-216.
- Ferrara, C., Pierdicca, R., Paolanti, M., Aleffi, C., Tomasi, S., Paviotti, G., Passarini, P., Mignani, C., Ferrara, A., Cavicchi, A., Frontoni, E. (2020). The role of ICT and public-private cooperation for cultural heritage tourism. The case of SmartMarca. *Il Capitale Culturale. Studies on the Value of Cultural Heritage*, (10), 189-204.

Contributi in volume

- Aleffi, C., Cavicchi, A. (2018). Mediterranean Diet as a Lever for Place Branding: Some Insights from the Italian Experience. *Mediterranean, the sea that unites*, 185.
- Ferrara C., Tomasi S., Aleffi C., Bertella, Ferrara A., G., Paviotti G., Cavicchi A. (2021). *Relationships matter. New paths for sustainable tourism beyond COVID-19 pandemic. An exploratory research from Italy*. In W. Leal (Ed), COVID-19: Paving the Way for More Sustainable World, *Springer Sustainable World Series*, 349-370.
- Tomasi, S., Ferrara, C., Paviotti, G., Aleffi, C., Cavicchi, A., Bertella, G. (2022). Exploring the role of the university in the creation of knowledge networks in the Aso Valley, a rural area in Marche Region (Italy). Routledge.

CONFERENZE E SEMINARI

Conferenze in qualità di relatrice

[2021]

- "Il sistema agro-alimentare in Italia: sfide e opportunità", *Le sfide presenti e future del sistema agroalimentare, tra sicurezza, qualità e sostenibilità*, Consiglio dell'Ordine degli Avvocati di Macerata e UNIMC, 04/06/2021.
- "La valorizzazione dei "Vincisgrassi" attraverso l'ottenimento della certificazione "Specialità Tradizionale Garantita": risultati di un'analisi Delphi", *Vincisgrassi alla Maceratese - Presentazione del Progetto e Disciplinare in Gazzetta Ufficiale del 4/12*, Associazione Cuochi Macerata e Alberghiero di Cingoli, 05/01/2021.

.

[2020]

- *Alla scoperta delle Marche: le esperienze degli ex-studenti internazionali dell'Università di Macerata*, Tipicità, Made in Marche Festival, 04/12/2020.
- "Il potenziale economico della certificazione STG dei Vincisgrassi: la percezione dei ristoratori maceratesi" – *Vincisgrassi alla Maceratese: onore alla ricetta delle nonne*, Comune Cingoli, Associazione Provinciale Cuochi Macerata e I.P.S.E.O.A. Varnelli di Cingoli, 19/01/2020.

[2019]

- "Co-creation, sostenibilità e place branding nel settore agroalimentare. Il caso dell'International Student Competition on Place Branding and Mediterranean Diet" – *Cibo e Vino - Rappresentazioni, Identità culturali e co-creazione di sviluppo sostenibile*, Università di Macerata, 22/11/2019.
- "Agricoltura, Turismo ed Artigianato: cosa sappiamo vendere del nostro territorio?" – *Agricoltura, Turismo ed Artigianato: conoscere gli Antichi Mestieri*, Agenzia di Sviluppo Rurale e COPAGRI, 16/06/2019.

[2018]

- "Trend turistici 2019" – *Un luogo che diventa destinazione. Un viaggio che diventa esperienza*, Comuni della rete MaMa - Marca Maceratese, 17/12/2018.
- "Presentazione dei risultati dell'indagine svolta sui flussi turistici" – *Montesanto 2.0. Costruiamolo insieme*, Amm.ne Comunale e Pro Loco Potenza Picena, 22/09/2018.
- "Dieta Mediterranea Marchio d'Amore" – *Festival Mediterraneo*, Laboratorio Piceno della Dieta Mediterranea, 01/09/2018.
- "L'opinione degli stakeholders marchigiani su STG come strumento di valorizzazione dei vincisgrassi" – *Swin cisgrassi o Vincisgrassi alla maceratese STG?*, Associazione Provinciale dei Cuochi di Macerata "Antonio Nebbia" e Accademia della Cucina in occasione di RACI 2018, 11/05/2018.
- *Dall'Appennino al mare: i percorsi di una società. Le Marche nel Novecento*, Università di Macerata, 18/04/2018.
- "Il trend dei consumi etici in Europa: quali opportunità per l'agricoltura sociale?" – *Agricoltura sociale. Nuove prospettive e opportunità per il territorio*, San Michele Arcangelo Agricoltura Biologica, ASST e PARS Cooperativa sociale, 06/03/2018.

[2017]

- "Analisi di consumo da parte degli italiani circa gli acquisti tramite canale e-commerce. Casi di e-commerce di vendita di prodotti (eno-gastronomici e non) per la valorizzazione del territorio" – *Sviluppo locale e cooperazione di consumo. Nuove forme di acquisto, stesse modalità di promozione dell'offerta?*, Federconsumo ER, 30/11/2017.
- Presentazione del paper "The role of food and culinary heritage for post-disaster recovery: the case of Marche Region (Italy)" – *3rd Culinary and Wine Tourism Conference*, German Society for Tourism Research (DGT) and Vienna University of Applied Sciences, 18-21/10/2017.
- "Un esempio di destinazione educational: il caso dell'International Student Competition" – *Le aree interne come educational destinations*, Università di Macerata, 27/04/2017.

Workshops e Laboratori

- Partecipazione al *Workshop Nazionale di Giovani Ricercatori sulle Aree Interne*. Lo scopo del workshop è stato quello di riunire giovani ricercatori di diverse discipline che, da diverse prospettive, si occupano del grande tema delle Aree Interne, offrire loro l'opportunità di incontrarsi e di confrontarsi sui propri lavori e riuscire a tracciare così una vera e propria geografia delle ricerche sul tema. Organizzato da DASTU – Politecnico di Milano, aprile-luglio 2020.
- Partecipazione al webinar *HEInnovate webinar series - Online teaching and learning approaches, MOOCs*. Organizzato da HEINNOVATE, 21/05/2020.
- Partecipazione al *Workshop* nell'ambito del progetto HEINNOVATE: PREPARING AND SUPPORTING ENTREPRENEURS al fine di aumentare la collaborazione con le Università del territorio per esplorare nuove forme di co-progettazione nell'ambito dell'implementazione della Smart Specialisation Strategy e nell'ottica di condividere il processo di scouting tecnologico già avviato per l'attuale periodo di programmazione. Organizzato da Regione Marche e Commissione Europea, 30/09/2019.
- Partecipazione a *Laboratorio Turismo 4.0* per discutere di web marketing, app, innovazioni 4.0, grandi player e networking. Organizzato da Camera di Commercio di Ancona, Università Politecnica delle Marche e Punto Impresa Digitale di Fermo, 21/11/2018.
- Partecipazione al *Workshop Innovative teaching methodologies to enhance competences of professionals in the food sector: Academia & Business perspectives*. Organizzato da Università degli Studi di Teramo nell'ambito del progetto europeo ASKFOOD, 16/10/2018.

REFERAGGIO

Editore MDPI - Multidisciplinary Digital Publishing Institute

[11/2020 – Attuale]

Attività di referaggio per le riviste:

- Agriculture (ISSN 2077-0472)
- Sustainability (ISSN 2071-1050)

Editore Routledge

[05/2021 – Attuale]

Attività di referaggio per la rivista:

- Journal of Agricultural Education and Extension

CORSI DI FORMAZIONE

Corso introduttivo NVIVO

[03/2021]

Modulo 1 – Introduzione all'uso di NVivo

Modulo 2 – Codifica: il cuore dell'analisi

ERSA Winter School

[01/2021]

La terza ERSA Winter School 2021 con titolo "Smart specialisation: linking global challenges to local implementation" in collaborazione con il Joint Research Centre of the European Commission (Seville) aveva come obiettivo quello di discutere sugli ultimi progressi della scienza regionale sul tema delle politiche basate sul luogo e sulle sfide sociali, economiche e climatiche nel quadro della specializzazione intelligente.

MOOC Strengthening Stakeholder Engagement for Implementation and Review of the 2030 Agenda - UNITAR

[09/2020 – Attuale]

Corso di miglioramento delle competenze in termini di: individuazione delle motivazioni dei governi alla base della formulazione e revisione delle politiche di SDG; individuazione dei principali stakeholder nazionali con particolare attenzione ai più vulnerabili; valutazione dei diversi modelli di coinvolgimento praticati da altri paesi come parte delle VNR nei loro rispettivi paesi; identificazione di metodi pratici per impegnarsi con i principali stakeholder nazionali, inclusi i gruppi vulnerabili, nel contesto dei preparativi per le VNR; sviluppo di strategie a lungo termine per garantire un coinvolgimento continuo degli stakeholder come parte dei regolari processi di revisione nazionale per gli SDG.

Modulo 1: Understanding the need for stakeholder engagement in the 2030 Agenda at the national level

Modulo 2: Learning about approaches and tools for strengthening stakeholder engagement for the SDGs

Modulo 3: Designing successful strategies for stakeholder engagement in national implementation and review processes for the 2030 Agenda

Policy Learning Program - c.MET05 - Centro Universitario Nazionale di Economia Applicata

[04/2020 – Attuale]

EDIZIONE UNO – 2020: INDUSTRIA, INVESTIMENTI E TERRITORIO

Percorsi di alta formazione, analisi e discussione in materia di politiche per lo sviluppo dell'economia e della società.

Modulo 1: Politiche industriali e sviluppo economico e sociale

Modulo 2: Politiche per l'attrattività e gli investimenti

Modulo 3: Politiche per la coesione e lo sviluppo territoriale

Modulo 4: Politiche per l'innovazione

Modulo 5: Politiche per l'internazionalizzazione

Modulo 6: Politiche per il cambiamento strutturale dell'economia e della società

Corso Project Design - Università di Macerata

[06/2019]

Partecipazione al ciclo di workshop su EU PROJECT DESIGN con focus sulle Individual Fellowships Marie Skłodowska-Curie Actions.

Summer School - Università di Torino

[09/2018]

Partecipazione alla *EIT Food Summer School* tenutasi ad Acqui Terme, il cui obiettivo era quello di promuovere l'imprenditorialità e l'innovazione nei prodotti alimentari, attraverso l'insegnamento legato al design thinking, alla generazione di idee, al project management, alle questioni finanziarie, ai modelli di business e al business plan dei prodotti alimentari innovativi. I partecipanti, divisi in gruppi eterogenei provenienti da diversi contesti universitari, hanno avuto l'opportunità di entrare a contatto e dialogare con le aziende agroalimentari del territorio al fine di creare progetti su un prodotto alimentare innovativo che possa beneficiare di un'innovazione incrementale o radicale.

Summer School - Università della Calabria

[07/2017]

Partecipazione al Corso di Analisi Multivariata nell'ambito della Scuola di Metodologia della Ricerca Sociale presso l'Università della Calabria al fine di approfondire maggiormente le metodologie qualitative e quantitative di analisi dei dati.

Corso di Europrogettazione

[04/2017]

- Laboratorio di base di scrittura dei progetti e Guida alla lettura di un Work Programme
- Introduzione ai finanziamenti comunitari

International Student Competition - Università di Macerata

[05/2016]

Partecipazione alla *First International Student Competition*, organizzata dall'Università di Macerata in collaborazione con il Laboratorio Piceno della Dieta Mediterranea di Fermo, con focus sul *Place Branding and Mediterranean Diet*. Durante questa settimana gruppi misti di studenti italiani ed internazionali, ospitati da strutture ricettive della zona di Fermo (agriturismi e B&B), hanno avuto lezioni accademiche in luoghi suggestivi, incontri con imprenditori locali e visite alle loro aziende. Tramite una competizione tra gruppi, l'obiettivo finale era quello di formulare un progetto di sviluppo per la promozione del territorio.

PROGETTI

Programma di orientamento PON della classe turistica dell'I.P.S.E.O.A. Varnelli di Cingoli

[09/2019 – 12/2019]

Coinvolgimento nel programma di orientamento PON della classe turistica dell'I.P.S.E.O.A. Varnelli di Cingoli sulla tematica Cibo – cultura – territorio: un trionfo possibile.

Marca Maceratese MISSIONE TURISMO

[12/2018 – 12/2019]

Coinvolgimento nella stesura, nella progettazione e gestione del progetto *Marca Maceratese MISSIONE TURISMO - Un luogo che diventa destinazione. Un viaggio che diventa esperienza* bandito dal Comune di Macerata con fondi stanziati dalla Regione Marche con l'obiettivo di qualificazione e valorizzazione dell'accoglienza turistica nei territori della Provincia di Macerata colpiti dal sisma del 2016.

Richiesta di riconoscimento S.T.G. "Vincisgrassi alla maceratese"

[04/2018 – 01/2021]

Coinvolgimento nel progetto di richiesta di riconoscimento come Specialità Tradizionale Garantita - STG relativamente a "Vincisgrassi alla maceratese" in collaborazione con l'Associazione Provinciale Cuochi Macerata "Antonio Nebbia".

PSR Umbria - misura 16.3.3 "LE TERRE DI SPOLETO E DEL SAGRANTINO"

[01/2018 – 12/2018]

Coinvolgimento in collaborazione con Globe Inside SRL nella progettazione e gestione di un'azione del PSR Umbria - misura 16.3.3 "LE TERRE DI SPOLETO E DEL SAGRANTINO" attraverso la stesura del piano marketing e l'organizzazione di alcuni eventi relativi ad esso.

COMPETENZE LINGUISTICHE

Lingua madre: **italiano**

Altre lingue:

inglese

ASCOLTO B2 LETTURA B2 SCRITTURA B2

PRODUZIONE ORALE B2 INTERAZIONE ORALE B2

spagnolo

ASCOLTO B2 LETTURA B2 SCRITTURA B2

PRODUZIONE ORALE B2 INTERAZIONE ORALE B2

francese

ASCOLTO A2 LETTURA B1 SCRITTURA A1

PRODUZIONE ORALE A1 INTERAZIONE ORALE A2

COMPETENZE PERSONALI

Competenze professionali

- Competenze di ricerca qualitativa: design, somministrazione e analisi di questionari; gestione di sondaggi online; definizione di protocolli di interviste, raccolta e analisi dei dati; definizione di protocolli di ricerca, scelta dei metodi e delle tecniche; analisi comparativa.
- Competenze di facilitazione di gruppi di lavoro, di gestione di focus group.
- Competenze di orientamento degli studenti: coinvolgimento nelle giornate di orientamento e Open Day dell'Università di Macerata per i corsi di Beni Culturali e Turismo delle lauree triennali e specialistiche.

Competenze digitali

- Conoscenza di base dei software SAS ed SPSS
- Padronanza del Pacchetto Office (Word Excel PowerPoint ecc)
- Buona conoscenza di programmi di creazione di contenuti come Wordpress e Hubspot
- Ottima conoscenza delle piattaforme di Social Media
- Conoscenza programmi grafica (Photoshop Pencil Project Autocad)
- Utilizzo di software per editing video

Competenze organizzative e gestionali

Competenze di gestione e organizzazione del lavoro e dei progetti; capacità organizzative; attitudine al *team working* e al *problem solving*.

COMITATI

Comitati

- Partecipazione al Comitato Tecnico Scientifico IPSEOA G. Varnelli Cingoli.
- Partecipazione al Comitato di Sorveglianza del PSR Marche 2014-2020. Organizzato da Giunta della Regione Marche.

ONORIFICENZE E RICONOSCIMENTI

Riconoscimenti e premi

- Vincitrice del premio di laurea sul tema: *Marche plurali: cultura, turismo, sviluppo* emanato dal Dipartimento di Studi Umanistici e finanziato dal Lions club Macerata Sferisterio in ricordo della dott.ssa Maria Grazia Tinnanzi Tallei. Il premio è stato attribuito alla migliore tesi di laurea triennale o magistrale discussa, presso l'Ateneo di Macerata, negli anni accademici 2013-14, 2014-15 e 2015-16. La candidata ha presentato la tesi magistrale con titolo: "Dieta Mediterranea: un'occasione di sviluppo per il sistema turistico. Il ruolo del Laboratorio Piceno della Dieta Mediterranea".

TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

Trattamento dei dati personali

Autorizzo il trattamento dei dati personali contenuti nel mio curriculum vitae in base all'art. 13 del D. Lgs. 196/2003 e all'art. 13 del [Regolamento UE 2016/679 relativo alla protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali](#).

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali presenti nel CV ai sensi dell'art. 13 d. lgs. 30 giugno 2003 n. 196 - "Codice in materia di protezione dei dati personali" e dell'art. 13 GDPR 679/16 - "Regolamento europeo sulla protezione dei dati personali".

Macerata, 26/05/2022



Chiara Aleffi