

PROCEDURA DI VALUTAZIONE COMPARATIVA PER TITOLI E COLLOQUIO PER IL CONFERIMENTO DI n. 1 BORSA DI RICERCA DAL TITOLO: "Biomolecole da sottoprodotti agroalimentari per un packaging sostenibile, sicuro e attivo " DA SVOLGERE PER CONTO DELLA STRUTTURA "Centro interdipartimentale per la Sicurezza, Tecnologie e Innovazione agroalimentare - SITEIA.PARMA" DELL'UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI PARMA IL CUI BANDO DI SELEZIONE E' STATO PUBBLICATO SUL SITO WEB DELL'ATENO IN DATA 30/04/2024

CRITERI DI VALUTAZIONE DELLA COMMISSIONE

Titoli: per un punteggio complessivo di 20/100

- Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari (classe LM70) o Laurea Magistrale in Food safety and food risk management (LM70) fino ad un max di 20 punti: 20 punti per voto di laurea di 110 e lode, 18 punti per voto 110, 15 punti per voto da 100 a 109, 10 punti per voto inferiore a 100.
- Dottorato in Scienze degli Alimenti o affini fino ad un max di 20 punti: 10 punti per possesso titolo di dottore di ricerca, 5 punti per frequenza ad un corso di dottorato di ricerca.

Curriculum: per un punteggio complessivo di 40/100

- Curriculum dimostrante elevata attitudine alla ricerca scientifica fino ad un max di 10 punti: Curriculum dimostrante elevata attitudine alla ricerca scientifica: 10 punti, buona attitudine 5 punti, discreta attitudine 2 punti.
- Curriculum dimostrante attinenza degli studi pregressi con la materia oggetto del bando fino ad un max di 25 punti: curriculum dimostrante elevata attinenza: fino a 25 punti, buona attinenza fino a 15 punti, discreta attinenza fino a 10 punti.
- Pubblicazioni su rivista indicizzata WoS con impact factor fino ad un max di 5 punti

Altri titoli: per un punteggio complessivo di 10/100

- Corsi di formazione/master certificati fino ad un max di 5 punti
- Esperienze lavorative o di tirocinio inerenti la ricerca scientifica fino ad un max di 10 punti: esperienze inerenti all'ambito dell'alimentazione e nutrizione umana 10 punti, esperienze nell'ambito delle scienze e tecnologie alimentari 5 punti, altre esperienze nell'ambito della scienza degli alimenti 1 punto.

Colloquio: per un punteggio complessivo di 30/100

Colloquio: il colloquio, che si svolgerà in lingua Italiana, verterà su temi oggetto del bando:

- Componenti bioattivi di interesse e potenziale ruolo negli alimenti fino ad un max di 10 punti
- Estrazione e caratterizzazione dei composti bioattivi fino ad un max di 10 punti
- Principali problematiche in shelf life di alimenti come carni, formaggi e grassi fino ad un max di 10 punti
- Verrà attestata la conoscenza della lingua inglese/italiana tramite traduzione in italiano/inglese di un breve testo.

Il concorso si intende superato se il candidato avrà ottenuto una votazione di almeno 60/100.

Parma, lì 20/05/2024

Il Segretario
Prof.ssa Barbara Prandi

Il Presidente
Prof.ssa Martina Cirlini