

SCIENZE DEGLI ALIMENTI		
Ciclo	XXXII	
Durata	3 anni	
Coordinatore	Prof. Furio BRIGHENTI – Dipartimento di Scienze degli Alimenti email: furio.brighenti@unipr.it	
Tematiche di Ricerca (il candidato DEVE indicare una tematica di ricerca)	<ul style="list-style-type: none"> • Metodi analitici innovativi “non targeted” e gestione di “big data” in ambito di sensorica-sicurezza-autenticità alimentare • Bioraffineria di insetti: dagli scarti a prodotti ad alto valore aggiunto quali proteine e chitina • Caratterizzazione della frazione proteica estratta dagli insetti per applicazioni mangimistiche • Recupero di co-prodotti per la competitività e sostenibilità delle filiere cerealicole • Modellazione di scambio termico e di materia • Life-cycle assessment di prodotti dolciari e ingredienti • Definizione di strategie di intervento per lo sviluppo di filiere, alimenti e diete sostenibili • Biotecnologie per la selezione di luppolo • Identificazione e caratterizzazione dei rischi emergenti nella catena di produzione alimentare (Programma congiunto con Università Cattolica Sacro Cuore sede di Piacenza e EFSA) • Correlazione struttura-attività in proteine allergeniche di interesse alimentare 	
Obiettivi formativi	Acquisizione conoscenze teoriche e sperimentali necessarie per interpretare le esigenze di innovazione e contribuire allo sviluppo del settore food, da un punto di vista interdisciplinare (chimica, agronomia, microbiologia degli alimenti, tecnologia dei processi di produzione, analisi sensoriale, nutrizione, marketing e ispezione degli alimenti).	
Titolo di studio richiesto	Laurea vecchio ordinamento o specialistica o magistrale oppure titolo estero dichiarato equipollente.	
POSTI A CONCORSO		
Con borsa di studio		9
Riservati a dipendenti di imprese “Dottorato Industriale”		1
	TOTALE	10
Tipologia delle Borse di Studio		
N°	<i>Finanziatore</i>	<i>Tematica (eventuale)</i>
3	Borse con Fondi MIUR	<ul style="list-style-type: none"> • Modellazione di scambio termico e di materia • Definizione di strategie di intervento per filiere • Biotecnologie per la selezione di luppolo
1	Borsa con Fondi d'Ateneo	<ul style="list-style-type: none"> • Correlazione struttura-attività in allergeni

1	REGIONE EMILIA ROMAGNA nell'ambito del Progetto "Sicurezza, qualità e integrazione delle filiere agroalimentari regionali per aumentarne la competitività"	<ul style="list-style-type: none"> • Competenze per interpretare le nuove sfide ed esigenze della filiera cerealicola per una maggiore competitività e sostenibilità nella garanzia di sicurezza e qualità
1	Dipartimento di Scienze degli Alimenti nell'ambito del Progetto UE H2020 INDIRECT	<ul style="list-style-type: none"> • Caratterizzazione della frazione proteica degli insetti
1	VITO Vision Technology NV (Belgio)	<ul style="list-style-type: none"> • Bioraffineria di insetti
1	Barilla S.p.A.	<ul style="list-style-type: none"> • Metodi analitici innovativi "non targeted"
1	Cofinanziata dalla Fondazione Cariparma	<ul style="list-style-type: none"> • Identificazione e caratterizzazione dei rischi alimentari
Posti Riservati a dipendenti di Imprese (Dottorato Industriale)		
N°	Azienda	Tematica
1	SOREMARTEC ITALIA s.r.l.	<ul style="list-style-type: none"> • Life-cycle assessment di prodotti dolciari e ingredienti
MODALITA' DI AMMISSIONE		
Valutazione TITOLI: fino a 30 punti PROVA ORALE: fino a 90 punti Punteggio minimo per IDONEITA': 70/120		
Lingua straniera	Lingua di cui verrà accertata la conoscenza in sede di Prova Orale: INGLESE.	
Possibilità di svolgere Colloquio in <u>via telematica</u> per i candidati residenti <u>EXTRA-UE</u> (presentare a tal fine richiesta come da modello allegato al bando di concorso)		SI'
IL COLLOQUIO POTRA' SVOLGERSI ANCHE IN LINGUA INGLESE		
ELENCO DEI TITOLI DA PRESENTARE E LORO VALUTAZIONE		
Tesi di laurea	Coerenza della tematica della Tesi di Laurea con gli obiettivi formativi del Dottorato e votazione conseguita (titolo obbligatorio)	Fino a 10 punti
Curriculum Vitae et studiorum e altri titoli	Curriculum Vitae presentato in lingua inglese comprensivo della carriera universitaria nonché delle esperienze post-laurea (comprovate almeno mediante dichiarazione sostitutiva) (titolo obbligatorio)	Fino a 8 punti
Statement of Research Interest	Testo breve – max 1 pagina – in lingua italiano o in inglese, volto ad illustrare le motivazioni del candidato a frequentare il corso di dottorato.	Fino a 5 punti
Pubblicazioni scientifiche	Articoli su riviste nazionali e internazionali, paper presentati nell'ambito di convegni o simposi, capitoli di libri ecc.	Fino a 5 punti
Lettere di Presentazione	Max n.2 da parte di Docenti Universitari, Ricercatori, Direttori di Centri di Ricerca nazionali ed esteri	Fino a 2 punti

CALENDARIO DELLE PROVE DI AMMISSIONE	
PROVA ORALE	<p>DATA PROVA ORALE: 20 settembre 2016 ORA: 09.00 LUOGO: AULA A – Sede Didattica del Dipartimento di Scienze degli Alimenti (Padiglione 19 Food Project di Ateneo) Parco Area delle Scienze, 47/A – 43124 PARMA</p>
Programma Prova Orale	<p>La Prova Orale consiste:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Lettura critica di una pubblicazione scientifica scelta tra quelle proposte dalla commissione nell'ambito delle tematiche di ricerca proposte; 2) Successivo colloquio sui contenuti della pubblicazione scientifica scelta da ciascun candidato; 3) Padronanza della lingua inglese.
ALTRE INDICAZIONI	<p>Per i candidati stranieri è possibile svolgere le prove di ammissione anche in lingua inglese a scelta del candidato.</p>