



2025RTT06_RISERVATO - ALLEGATO 2 – Dipartimento di Agronomia Animali Alimenti Risorse Naturali e Ambiente - DAFNAE
07/AGRI-07 - SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI
AGRI-07/A - SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI
19849

*DISCLAIMER: The English version is a translation of the original in Italian for information purposes only.
In case of a discrepancy, the Italian original will prevail*

| | |
|---|--|
| Delibera del Consiglio di Dipartimento Delibera del 08 settembre 2025 | Resolution of the Council of the Department <i>Council of the Department: 8th September 2025</i> |
| N° posti 1 | No. of places 1 |
| Gruppo Scientifico Disciplinare 07/AGRI-07 - SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI | Academic Discipline Group 07/AGRI-07 - FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY |
| Profilo: Settore Scientifico Disciplinare AGRI-07/A - SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI | Profile: Academic Discipline AGRI-07/A - FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY |
| Sede di Servizio Dipartimento di Agronomia Animali Alimenti Risorse Naturali e Ambiente - DAFNAE | Place of Service <i>Department of Agronomy, Food, Natural Resources, Animals and the Environment - DAFNAE</i> |
| Regime di impegno Tempo pieno | Form of Commitment <i>Full time</i> |
| Requisiti di ammissione Dottorato di ricerca o titolo equivalente | Admission Requirements <i>PhD degree or equivalent qualification</i> |
| Numero massimo di pubblicazioni (ivi compresa la tesi di dottorato se presentata) 12 | Maximum number of publications (including PhD theses, if submitted) 12 |
| Modalità di attribuzione dei punteggi Pubblicazioni scientifiche: 60 Didattica, didattica integrativa e servizio agli studenti: 20 Attività di ricerca, attività istituzionali, organizzative, gestionali e di servizio in quanto pertinenti al ruolo: 20 | Method for awarding points <i>Scientific publication: 60 Teaching, supplementary teaching and student service: 20 Research activities, overall scientific production and institutional, organizational and service activities, as relevant to the role: 20</i> |

| | |
|--|---|
| <p>Attività di ricerca prevista e relative modalità di esercizio</p> <p>L'attività di ricerca riguarderà temi relativi alla caratterizzazione fine di prodotti alimentari e bevande e agli aspetti relativi alla valorizzazione dei residui dell'industria agroalimentare. La ricerca prevede l'impiego e lo sviluppo di sistemi analitici e preparativi avanzati ed in particolare l'utilizzo di tecniche cromatografiche ed elettroforetiche diverse al fine di definire le caratteristiche compositive e gli effetti delle materie prime e dei processi sulla qualità dei prodotti, con particolare riferimento a quelli derivanti dai sottoprodotti e dai residui di filiere alimentari. Inoltre, la ricerca dovrà riguardare la valutazione delle proprietà funzionali, tecnologiche, sensoriali e biologiche di tali prodotti. L'attività di ricerca verrà condotta prevalentemente a livello di laboratorio, anche servendosi di supporti informatici.</p> | <p><i>Planned research activities and procedures for performance</i></p> <p><i>The research activity will focus on topics related to the fine characterization of food products and beverages, as well as on aspects concerning the valorization of residues from the agri-food industry. The research involves the use and development of advanced analytical and preparative systems, particularly the application of various chromatographic and electrophoretic techniques, in order to define the compositional characteristics and the effects of raw materials and processes on product quality, with special attention to those derived from by-products and residues of food supply chains. Furthermore, the research will address the evaluation of the functional, technological, sensory, and biological properties of these products. The research activity will be carried out mainly at the laboratory level, also making use of digital tools.</i></p> |
| <p>Attività didattica, di didattica integrativa e di servizio agli studenti e relative modalità di esercizio</p> <p>L'impegno annuo complessivo per attività didattica, didattica integrativa e di servizio agli studenti sarà pari a 350 ore annue e riguarderà principalmente materie riferibili al settore delle Scienze e Tecnologie Alimentari con particolare riferimento alla chimica degli alimenti e ai processi utilizzati per la loro produzione. L'attività didattica frontale sarà assegnata al ricercatore annualmente dal Dipartimento secondo la disciplina del Regolamento sui compiti didattici dei professori e dei ricercatori. Il ricercatore dovrà impegnarsi nella supervisione di tesi di Laurea triennale, magistrale e di dottorato.</p> | <p><i>Teaching, supplementary teaching and student service activities and related procedures for performance</i></p> <p><i>The total annual commitment for teaching, supplementary teaching, and student support activities will amount to 350 hours per year and will mainly concern subjects related to the field of Food Science and Technology, with particular reference to food chemistry and to the processes used in food production. Classroom teaching will be assigned to the researcher annually by the Department in accordance with the Regulations on the teaching duties of professors and researchers. The researcher will also be required to supervise Bachelor's, Master's, and PhD theses.</i></p> |
| <p>Specifiche funzioni che il ricercatore è chiamato a svolgere</p> <p>Fatta salva l'attività didattica assegnata dal Dipartimento, è richiesto lo svolgimento delle attività di ricerca summenzionate, da svolgersi prevalentemente presso i laboratori di Tecnologie alimentari del DAFNAE, dove il ricercatore avrà la responsabilità della conduzione di attività di analisi chimiche, biochimiche e cromatografiche e della gestione dei dati. Inoltre, il ricercatore è chiamato a seguire gli studenti nelle attività sperimentali delle tesi di laurea e di dottorato. A questo si dovrà aggiungere una funzione di supporto e collaborazione alle attività di terza missione e trasferimento tecnologico che dovranno essere implementate nel campo delle tecnologie alimentari, con particolare riferimento allo sviluppo di nuovi prodotti a partire dai residui dell'industria agro-alimentare.</p> | <p><i>Specific functions to be performed by the researcher</i></p> <p><i>Without prejudice to the teaching activities assigned by the Department, the researcher is required to carry out the aforementioned research activities, to be conducted mainly at the Food Technology laboratories of DAFNAE, where he/she will be responsible for conducting chemical, biochemical, and chromatographic analyses as well as data management. In addition, the researcher is expected to supervise students in the experimental activities of Bachelor's, Master's, and PhD theses. Furthermore, the role includes providing support and collaboration in third mission activities and technology transfer initiatives, which are to be implemented in the field of food technologies, with particular reference to the development of new products derived from agri-food industry residue.</i></p> |

| | |
|---|---|
| Lingua straniera la cui adeguata conoscenza sarà oggetto di accertamento mediante prova orale Inglese. Il ricercatore potrà chiedere di svolgere la discussione dei titoli e della produzione scientifica in lingua inglese. Per i cittadini stranieri è richiesta la conoscenza della lingua italiana. | <i>Foreign language, adequate knowledge of which will be assessed by means of an oral test</i> <i>English. Candidates may ask to discuss their qualifications and scientific production in English. Knowledge of the Italian language is required for foreign candidates.</i> |
| Copertura finanziaria Programmazione triennale 2025-2027 | <i>Financial coverage</i> Programmazione triennale 2025-2027 |