



UNIVERSITÀ DI PARMA

DIPARTIMENTO DI SCIENZE
DEGLI ALIMENTI E DEL FARMACO

DIPARTIMENTO²⁰²³
DI ECCELLENZA²⁰²⁷

PROCEDURA DI VALUTAZIONE COMPARATIVA PER TITOLI E COLLOQUIO PER IL CONFERIMENTO DI n. 1 BORSA DI RICERCA DAL TITOLO: " Sviluppo di prototipi plant-based alternativi al formaggio per pizza attraverso l'applicazione della fermentazione lattica" DA SVOLGERE PER CONTO DELLA STRUTTURA Dipartimento di Scienze degli Alimenti e del Farmaco, DELL'UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI PARMA, IL CUI BANDO DI SELEZIONE E' STATO PUBBLICATO SUL SITO WEB DELL'ATENEO IN DATA 03/04/2025

CRITERI DI VALUTAZIONE DELLA COMMISSIONE

Titoli: per un punteggio complessivo di 20/100

- Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari LM-70 con un voto di laurea di 110 e lode. fino ad un max di 16 punti
- Laurea magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari (Classe LM-70 o equivalenti) con un voto di laurea tra 105 a 110 fino ad un max di 14 punti
- Laurea magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari (Classe LM-70 o equivalenti) con un voto di laurea tra 102 a 105 fino ad un max di 10 punti
- Laurea magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari (Classe LM-70 o equivalenti) con un voto di laurea inferiore a 102 fino ad un max di 5 punti
- Borse di ricerca o di dottorato fino ad un max di 4 punti

Curriculum: per un punteggio complessivo di 20/100

- Attinenza della tesi di laurea magistrale o di dottorato con la materia oggetto del bando:
 - Elevata attinenza 15 punti
 - Parziale attinenza 8 punti
 - Scarsa attinenza 4 punti
 - Nessuna attinenza 0 punti
- Pubblicazioni su rivista indicizzata WoS/Scopus con impact factor: 1 punto per ogni pubblicazione fino ad un max di 3 punti
- Partecipazione a convegni internazionali a carattere scientifico: 1 punto per ogni contributo a convegno fino ad un max di 2 punti

Altri titoli: per un punteggio complessivo di 10/100

- Corsi di formazione erogati da enti certificati documentati da attestato di partecipazione, inerenti le tematiche del bando fino ad un max di 2 punti
- Esperienze lavorative inerenti le tematiche del bando fino ad un max di 3 punti
- Master universitari fino ad un max di 3 punti
- Periodi all'estero per studio o tirocinio fino ad un max di 2 punti



**UNIVERSITÀ
DI PARMA**

**DIPARTIMENTO DI SCIENZE
DEGLI ALIMENTI E DEL FARMACO**

**DIPARTIMENTO²⁰²³
DI ECCELLENZA²⁰²⁷**

Colloquio: per un punteggio complessivo di 50/100

domande negli ambiti relativi all'oggetto del bando

- Ingredienti tecnologicamente attivi per la formulazione di alternative al formaggio di origine vegetale fino ad un max di 20
- Batteri lattici e processi fermentativi fino ad un max di 15
- Tecniche di analisi microbiologica e fisico-strutturale delle alternative al formaggio fino ad un max di 15

Parma, lì 05/05/2025

Il Segretario

F.to Prof. Marcello Alinovi

Il Presidente

F.to Prof. Elena Bancalari

Firma autografa sostituita da indicazione a mezzo stampa ai sensi dell'art. 3, comma 2, del D.Lgs. n. 39/93