



**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: "Formulazione e prototipazione di analoghi vegetali al formaggio per pizza" 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 02/10/2025

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 15 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 12 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 8 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 4 punti
- Borse di dottorato
1 punto per ogni anno di dottorato di ricerca, fino ad un max di 3 punti
- Borse di ricerca
fino ad un max di 2 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 12 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 4 punti
- Partecipazione a convegni internazionali a carattere scientifico:
1 punto per ogni contributo a convegno fino ad un max di 4 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 2 punti
- Master universitari
fino ad un max di 2 punti
- Periodi all'estero per studio o tirocinio
fino ad un max di 4 punti
 - Fino a 6 mesi 2 punti
 - Oltre 6 mesi 4 punti

Colloquio: per un punteggio complessivo di 50/100



**UNIVERSITÀ
DI PARMA**

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

**DIPARTIMENTO²⁰²³
DI ECCELLENZA²⁰²⁷**

domande negli ambiti relativi all'oggetto del bando

- Il ruolo degli ingredienti in una formulazione alternativa al formaggio per pizza
fino ad un max di 20
- Il ruolo dei processi tecnologici in una formulazione alternativa al formaggio per pizza
fino ad un max di 15
- Analisi chimico-fisiche, nutrizionali e strutturali di una formulazione alternativa al formaggio per pizza
fino ad un max di 15

Parma, lì 23/10/2025

Il Segretario

F.to Prof. Francesca Bot

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