



UNIVERSITÀ DI PARMA

DIPARTIMENTO DI SCIENZE
DEGLI ALIMENTI E DEL FARMACO

Procedura di valutazione comparativa per CONFERIMENTO DI INCARICHI DI INSEGNAMENTO MEDIANTE CONTRATTI DI DIRITTO PRIVATO

(Avviso di selezione pubblicato sul sito WEB dell'Ateneo in data 22 luglio 2020 - scaduto in data 26 agosto 2020 (Codice identificativo Reg. Albo Ufficiale di Ateneo n. 896/2020)

per conferimento di Incarichi di insegnamento ex art. 23 L. 240/2020 nel Corso di Laurea in
Scienze Gastronomiche per l'a.a. 2020/2021

CRITERI DI VALUTAZIONE DELLA COMMISSIONE

Fieristica e promozione di eventi enogastronomici	Codice Concorso 01
Prodotti e cucine nel mondo	Codice Concorso 02
Comunicazione del cibo	Codice Concorso 03

1 - Competenza scientifica e/o professionale documentata dal curriculum, per un punteggio complessivo massimo di 40/100:

- titoli accademici nel settore o settori affini (tipo e anni di formazione, voto di laurea, dottorato nel settore o affini, affinità al settore oggetto del concorso) fino ad un max di 15 punti
- Altri titoli (corsi di specializzazione con meno di 60 cfu) fino ad un max di 5 punti
- Esperienza professionale nel settore o settori affini (considerando tipo e durata) fino ad un max di 20 punti

2 - Pubblicazioni pertinenti ai contenuti dell'insegnamento, per un punteggio complessivo massimo di 25/100:

- Pubblicazioni scientifiche (affinità al tema e reputazione della rivista) fino ad un max di 15 punti
- Pubblicazioni divulgative (su tematiche anche affini) fino ad un max di 5 punti
- Presentazioni a convegni (affinità e rilevanza, nazionale o internazionale) fino ad un max di 5 punti

3 - Esperienza didattica acquisita nel settore ed in ambito accademico per un punteggio complessivo massimo di 35/100:

- Copertura dello stesso insegnamento o di insegnamento affini nello stesso CdS, in Ateneo o Altri Atenei (affinità e crediti erogati) fino ad un max di 15 punti
- Continuità didattica (copertura stesso insegnamento nell'a.a. precedente) fino ad un max di 15 punti
- Altre esperienze didattiche (in collaborazione con l'Accademia) fino ad un max di 5 punti