



UNIVERSITÀ DI PARMA

DIPARTIMENTO DI SCIENZE
DEGLI ALIMENTI E DEL FARMACO

PROCEDURA DI VALUTAZIONE COMPARATIVA PER TITOLI E COLLOQUIO PER IL CONFERIMENTO DI n. 1 BORSA DI RICERCA DAL TITOLO: "Studio dell'effetto tecnologico di trattamenti di pregelatinizzazione e gelatinizzazione su varietà di mais" DA SVOLGERE PER CONTO DEL DIPARTIMENTO di Scienze degli Alimenti DELL'UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI PARMA IL CUI AVVISO DI SELEZIONE E' STATO PUBBLICATO SUL SITO WEB DELL'ATENEO IN DATA 3/12/2019

CRITERI DI VALUTAZIONE DELLA COMMISSIONE

Titoli: per un punteggio complessivo di 25/100

- Comprovata conoscenza di tecniche chimico-fisiche di caratterizzazione di matrici alimentari
fino ad un max di 15 punti
- Comprovata conoscenza della tecnica NMR a bassa Risoluzione applicata a matrici alimentari
fino ad un max di 10 punti

Curriculum: per un punteggio complessivo di 25/100

- Voto di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari:
 - o 110 lode 25 punti
 - o 108-110 20 punti
 - o 100-107 10 punti
 - o < 100 5 punti

Altri titoli: per un punteggio complessivo di 10/100

- Articolo in rivista fino ad un max di 2 punti
- Abstract in atto di convegno fino ad un max di 2 punti
- Comprovata esperienza professionale in ambito delle scienze e tecnologie alimentari
fino ad un max di 6 punti

Colloquio: per un punteggio complessivo di 40/100

domande negli ambiti relativi all'oggetto del bando

- tecniche per la determinazione del grado di gelatinizzazione fino ad un max di 20 punti
- tecniche per la caratterizzazione tecnologiche di farine di cereali fino ad un max di 20 punti



**UNIVERSITÀ
DI PARMA**

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

Parma, lì 20/12/2019

Il Segretario

F.to Prof. Massimiliano Rinaldi

Il Presidente

F.to Prof.ssa Eleonora Carini

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