



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 e modellazione del processo di affioramento del latte per la produzione di Parmigiano Reggiano DOP” DA SVOLGERE PER CONTO DEL DIPARTIMENTO SCIENZE DEGLI ALIMENTI E DEL FARMACO DELL’UNIVERSITA’ DEGLI STUDI DI PARMA IL CUI AVVISO DI SELEZIONE E’ STATO PUBBLICATO SUL SITO WEB DELL’ATENEIO IN DATA 20/01/2022

CRITERI DI VALUTAZIONE DELLA COMMISSIONE

Titoli: per un punteggio complessivo di 20/100

- | | |
|---|---------------------------|
| - Voto di laurea con lode | 18 punti |
| - Voto di laurea compreso tra 100 e 110 | 15 punti |
| - Voto di laurea compreso tra 90 e 99 | 8 punti |
| - Voto di laurea inferiore a 90 | 5 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 con la materia oggetto del bando: | |
| Elevata attinenza | 15 punti |
| Parziale attinenza | 10 punti |
| Scarsa attinenza | 5 punti |
| Nessuna attinenza | 0 punti |
| - Pubblicazioni su rivista indicizzata WoS/Scopus con impact factor: | 1 punto per ogni pubblicazione fino ad un max di 5 punti |

Altri titoli: per un punteggio complessivo di 10/100

- | | |
|-------------------------|---------------------------|
| - Corsi di formazione | fino ad un max di 3 punti |
| - Master universitari | fino ad un max di 4 punti |
| - Esperienze lavorative | fino ad un max di 3 punti |

Colloquio: per un punteggio complessivo di 50/100

domande negli ambiti relativi all’oggetto del bando

- | | |
|--|----------------------------|
| - Analisi fisico/chimiche di alimenti | fino ad un max di 15 punti |
| - Studio dei meccanismi di destabilizzazione delle emulsioni | fino ad un max di 15 punti |
| - Tecnologie lattiero-casearie | fino ad un max di 20 punti |

Parma, lì 16/02/2022

Il Segretario

F.to Prof. Massimiliano Rinaldi

Il Presidente

F.to Prof. Marcello Alinovi