

SCIENZE DEGLI ALIMENTI		
<b>Ciclo</b>	XXXII	
<b>Durata</b>	3 anni	
<b>Coordinatore</b>	Prof. Furio BRIGHENTI – Dipartimento di Scienze degli Alimenti email: <a href="mailto:furio.brighenti@unipr.it">furio.brighenti@unipr.it</a>	
<b>Tematiche di Ricerca</b> (il candidato DEVE indicare una tematica di ricerca)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Metodi analitici innovativi “non targeted” e gestione di “big data” in ambito di sensorica-sicurezza-autenticità alimentare</li> <li>• Bioraffineria di insetti: dagli scarti a prodotti ad alto valore aggiunto quali proteine e chitina</li> <li>• Caratterizzazione della frazione proteica estratta dagli insetti per applicazioni mangimistiche</li> <li>• Recupero di co-prodotti per la competitività e sostenibilità delle filiere cerealicole</li> <li>• Modellazione di scambio termico e di materia</li> <li>• Life-cycle assessment di prodotti dolciari e ingredienti</li> <li>• Definizione di strategie di intervento per lo sviluppo di filiere, alimenti e diete sostenibili</li> <li>• Biotecnologie per la selezione di luppolo</li> <li>• Identificazione e caratterizzazione dei rischi emergenti nella catena di produzione alimentare (Programma congiunto con Università Cattolica Sacro Cuore sede di Piacenza e EFSA)</li> <li>• Correlazione struttura-attività in proteine allergeniche di interesse alimentare</li> </ul>	
<b>Obiettivi formativi</b>	Acquisizione conoscenze teoriche e sperimentali necessarie per interpretare le esigenze di innovazione e contribuire allo sviluppo del settore food, da un punto di vista interdisciplinare (chimica, agronomia, microbiologia degli alimenti, tecnologia dei processi di produzione, analisi sensoriale, nutrizione, marketing e ispezione degli alimenti).	
<b>Titolo di studio richiesto</b>	Laurea vecchio ordinamento o specialistica o magistrale oppure titolo estero dichiarato equipollente.	
POSTI A CONCORSO		
<b>Con borsa di studio</b>		9
<b>Riservati a dipendenti di imprese “Dottorato Industriale”</b>		1
	<b>TOTALE</b>	<b>10</b>
Tipologia delle Borse di Studio		
N°	<i>Finanziatore</i>	<i>Tematica (eventuale)</i>
3	Borse con Fondi MIUR	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Modellazione di scambio termico e di materia</li> <li>• Definizione di strategie di intervento per filiere</li> <li>• Biotecnologie per la selezione di luppolo</li> </ul>
1	Borsa con Fondi d'Ateneo	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Correlazione struttura-attività in allergeni</li> </ul>

1	REGIONE EMILIA ROMAGNA nell'ambito del Progetto "Sicurezza, qualità e integrazione delle filiere agroalimentari regionali per aumentarne la competitività"	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Competenze per interpretare le nuove sfide ed esigenze della filiera cerealicola per una maggiore competitività e sostenibilità nella garanzia di sicurezza e qualità</li> </ul>
1	Dipartimento di Scienze degli Alimenti nell'ambito del Progetto UE H2020 INDIRECT	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Caratterizzazione della frazione proteica degli insetti</li> </ul>
1	VITO Vision Technology NV (Belgio)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bioraffineria di insetti</li> </ul>
1	Barilla S.p.A.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Metodi analitici innovativi "non targeted"</li> </ul>
1	Cofinanziata dalla Fondazione Cariparma	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Identificazione e caratterizzazione dei rischi alimentari</li> </ul>
<b>Posti Riservati a dipendenti di Imprese (Dottorato Industriale)</b>		
<b>N°</b>	<b>Azienda</b>	<b>Tematica</b>
1	SOREMARTEC ITALIA s.r.l.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Life-cycle assessment di prodotti dolciari e ingredienti</li> </ul>
<b>MODALITA' DI AMMISSIONE</b>		
<b>Valutazione TITOLI:</b> fino a 30 punti <b>PROVA ORALE:</b> fino a 90 punti  <b>Punteggio minimo per IDONEITA':</b> 70/120		
<b>Lingua straniera</b>	Lingua di cui verrà accertata la conoscenza in sede di Prova Orale: <b>INGLESE.</b>	
<b>Possibilità di svolgere Colloquio in <u>via telematica</u> per i candidati residenti <u>EXTRA-UE</u></b> (presentare a tal fine richiesta come da modello allegato al bando di concorso)		<b>SI'</b>
IL COLLOQUIO POTRA' SVOLGERSI ANCHE IN LINGUA INGLESE		
<b>ELENCO DEI TITOLI DA PRESENTARE E LORO VALUTAZIONE</b>		
<b>Tesi di laurea</b>	Coerenza della tematica della Tesi di Laurea con gli obiettivi formativi del Dottorato e votazione conseguita ( <b>titolo obbligatorio</b> )	<b>Fino a 10 punti</b>
<b>Curriculum Vitae et studiorum e altri titoli</b>	Curriculum Vitae presentato in lingua inglese comprensivo della carriera universitaria nonché delle esperienze post-laurea (comprovate almeno mediante dichiarazione sostitutiva) ( <b>titolo obbligatorio</b> )	<b>Fino a 8 punti</b>
<b>Statement of Research Interest</b>	Testo breve – max 1 pagina – in lingua italiano o in inglese, volto ad illustrare le motivazioni del candidato a frequentare il corso di dottorato.	<b>Fino a 5 punti</b>
<b>Pubblicazioni scientifiche</b>	Articoli su riviste nazionali e internazionali, paper presentati nell'ambito di convegni o simposi, capitoli di libri ecc.	<b>Fino a 5 punti</b>
<b>Lettere di Presentazione</b>	Max n.2 da parte di Docenti Universitari, Ricercatori, Direttori di Centri di Ricerca nazionali ed esteri	<b>Fino a 2 punti</b>

<b>CALENDARIO DELLE PROVE DI AMMISSIONE</b>	
<b>PROVA ORALE</b>	<b>DATA PROVA ORALE:</b> 20 settembre 2016 <b>ORA:</b> 09.00 <b>LUOGO:</b> AULA A – Sede Didattica del Dipartimento di Scienze degli Alimenti (Padiglione 19 Food Project di Ateneo) Parco Area delle Scienze, 47/A – 43124 PARMA
<b>Programma Prova Orale</b>	La Prova Orale consiste: 1) Lettura critica di una pubblicazione scientifica scelta tra quelle proposte dalla commissione nell'ambito delle tematiche di ricerca proposte; 2) Successivo colloquio sui contenuti della pubblicazione scientifica scelta da ciascun candidato; 3) Padronanza della lingua inglese.
<b>ALTRE INDICAZIONI</b>	Per i candidati stranieri è possibile svolgere le prove di ammissione anche in lingua inglese a scelta del candidato.