

Cod. Rif. 2026cdr001

SELEZIONE PER IL CONFERIMENTO, AI SENSI DELL'ART. 22 DELLA LEGGE 30.12.2010, N. 240 E DEL RELATIVO REGOLAMENTO DI ATENEIO, DI N. 1 CONTRATTO DI RICERCA A TEMPO DETERMINATO, DI DURATA PARI A 24 MESI, NELL'AMBITO DEL PROGRAMMA DI RICERCA "SALVAGUARDIA DELLA BIODIVERSITÀ MICROBICA PER LA PRODUZIONE DEL FORMAGGIO GRANA PADANO DOP", GSD 07/AGRI-08 "MICROBIOLOGIA AGRARIA, ALIMENTARE E AMBIENTALE", SSD AGRI-08/A "MICROBIOLOGIA AGRARIA, ALIMENTARE E AMBIENTALE", PRESSO IL DIPARTIMENTO DI SCIENZE DEGLI ALIMENTI E DEL FARMACO - CUP B99I21000370001

CRITERI DI VALUTAZIONE

Ai sensi dell'Art. 6 del bando di selezione, di seguito, si riportano i criteri di valutazione, così come analiticamente declinati dalla Commissione Giudicatrice nella seduta del 28.01.2026:

CRITERI DI VALUTAZIONE		
a)	Attinenza, innovatività, qualità e metodologia del progetto di ricerca proposto dal candidato, con riguardo al programma di ricerca oggetto della selezione	Punteggio
A.1	Coerenza con: salvaguardia e caratterizzazione biodiversità; selezione LAB pro-tecnologici; formulazione miscele per caseificazione in scala reale	10
A.2	Innovatività e originalità applicabile alla filiera Grana Padano: Novità dell'ipotesi, avanzamento rispetto allo stato dell'arte, potenziale impatto scientifico/tecnologico	10
A.3	Qualità metodologica e fattibilità: Solidità del disegno sperimentale/analitico, adeguatezza metodi e strumenti	10
Totale SEZIONE A		30/30
b)	Qualità e attinenza delle pubblicazioni e/o brevetti e/o di altri prodotti documentabili della ricerca con i contenuti del programma di ricerca oggetto della selezione	Punteggio
B.1	Attinenza e contenuti del programma di ricerca	3
B.2	Qualità scientifica e impatto editoriale delle pubblicazioni	3
B.3	Continuità delle pubblicazioni	2
B.4	Apporto del candidato	2
Totale SEZIONE B		10/10
c)	Attinenza e rilevanza delle documentate attività di ricerca precedentemente svolte, nonché delle eventuali esperienze professionali debitamente attestate, in relazione ai contenuti del programma di ricerca oggetto della selezione	Punteggio
C.1	Pertinenza e continuità del percorso, coerenza delle attività precedenti con il programma	8
C.2	Competenze tecniche chiave richieste dal profilo. Padronanza di isolamenti, fenotipizzazioni e genotipizzazioni; approcci coltura-indipendenti; valutazioni tecnologiche dei LAB (acidificazione, proteolisi, tolleranze agli stress, ecc.); tecniche analitiche per componenti aromatiche	8

C.3	Progettazione sperimentale e gestionale dati complessi. Esperienza documentata in DoE/piani sperimentali, data management, analisi statistica/multivariata, integrazione di dati microbiologici-tecnologici-sensoriali/aromatici	4
Totale SEZIONE C		20/20
d)	Colloquio volto ad accertare l'attitudine allo svolgimento dell'attività di ricerca oggetto del contratto e alla realizzazione del progetto di ricerca presentato, nonché la conoscenza della Lingua Inglese rilevante per la ricerca	Punteggio
D.1	Discussione tecnico-scientifica sul programma	20
D.2	Autonomia operativa e attitudine alla conduzione delle attività. Organizzazione del lavoro in laboratorio e in caseificio sperimentale, gestione campioni, capacità di lavorare con diversi attori (Consorzio Grana Padano, Caseifici, consulenti), problem solving	16
D.3	Lingua Inglese corrispondente al Livello B2 QCER	4
Totale SEZIONE D		40/40

Parma, 29 gennaio 2026

LA DIRIGENTE AREA PERSONALE E ORGANIZZAZIONE

Avv. Anna Maria Perta

Firmato digitalmente ai sensi del D.Lgs. n. 82/2005

U.O.R. Unità Organizzativa Responsabile	Area Personale e Organizzazione	Avv. Anna Maria Perta
R.P.A. Responsabile del Procedimento Amministrativo	U.O. Reclutamento	