



SCIENZE DEGLI ALIMENTI	
CICLO	XLII
COORDINATORE	Prof. Massimiliano RINALDI email: massimiliano.rinaldi@unipr.it Dipartimento di Scienze degli Alimenti e del Farmaco
DURATA	3 anni
DATA DI INIZIO DEL CORSO	01/11/2026
CURRICULA	<ol style="list-style-type: none">1. Scienze degli Alimenti2. Prodotti per l'Industria della Salute e degli Alimenti
POSIZIONI A BANDO	15
MODALITA' DI AMMISSIONE	Valutazione Titoli e Progetto di ricerca Prova Orale IN PRESENZA o A DISTANZA
TITOLO DI STUDIO RICHIESTO	- Laurea magistrale o specialistica; - Laurea dell'ordinamento previgente (vecchio ordinamento); - Titolo accademico analogo conseguito all'estero, riconosciuto equivalente ai suddetti titoli accademici di secondo livello, ai soli fini della partecipazione al concorso per l'ammissione al dottorato. Possono presentare domanda di ammissione alla selezione anche i laureandi, con l'obbligo di conseguire il titolo entro il 31.10.2026.
OBIETTIVI FORMATIVI	
<p>Il Corso di Dottorato in Scienze degli Alimenti si propone di formare figure professionali altamente qualificate, in grado di affrontare le sfide attuali e future del settore agroalimentare. Il piano formativo è progettato in linea con la strategia Next Generation EU, combinando competenze di alta specializzazione con un programma di formazione dedicato a tematiche chiave quali:</p> <ul style="list-style-type: none">• bioeconomia circolare;• agricoltura sostenibile e di precisione;• produzioni innovative e sostenibili;• sostenibilità nella dieta;• valorizzazione dei sottoprodotti. <p>A queste conoscenze si affianca lo sviluppo di competenze trasversali a supporto dell'innovazione, tra cui l'utilizzo dei big data e delle metodologie di intelligenza artificiale.</p> <p>Nell'arco del ciclo di dottorato, i candidati e le candidate prendono parte anche ad un percorso di alta specializzazione dedicato all'imprenditorialità e alla valorizzazione dell'invenzione, realizzato in collaborazione con la struttura regionale ART-ER.</p> <p>Grande attenzione è dedicata all'integrazione delle competenze, alla formazione multi-, inter- e transdisciplinare, oltre che all'internazionalizzazione. I dottorandi hanno infatti l'opportunità di partecipare a progetti di ricerca internazionali e di confrontarsi con esperti stranieri di rilievo attraverso seminari e incontri dedicati.</p> <p>Infine il dottorato incoraggia la partecipazione attiva ad iniziative di interazione con il territorio e public engagement, favorendo lo sviluppo di abilità di trasferimento di conoscenza e di dialogo con tutte le componenti del sistema alimentare e le parti interessate.</p>	



AMBITI DI RICERCA DEL CORSO

1. **NUTRIZIONE UMANA:** Variabilità interindividuale nel metabolismo dei bioattivi vegetali e nelle risposte cardiometaboliche: approcci di fenotipizzazione profonda e machine learning
2. **CHIMICA DEGLI ALIMENTI/TECNOLOGIE ALIMENTARI:** Studio delle relazioni struttura-funzionalità di fibre insolubili da sottoprodotti agroalimentari per lo sviluppo di nuovi ingredienti texturizzanti
3. **MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI:** Fermentazione, componenti bioattive e microbiota intestinale: valorizzazione funzionale di formaggi e altri alimenti fermentati
4. **MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI:** Fermentazione lattica per lo sviluppo di alimenti ed ingredienti innovativi plant-based attraverso l'utilizzo di piattaforme biologiche integrate
5. **PRODUZIONI VEGETALI:** Approcci integrati di biostimolazione, fenotipizzazione e analisi dell'espressione genica in ambiente controllato, in condizioni ottimali e di stress, per il miglioramento della performance delle piante e della produzione
6. **CHIMICA E BIOTECNOLOGIA DELLE FERMENTAZIONI:** Sviluppo ed ottimizzazione di processi fermentativi
7. **NUTRIZIONE UMANA:** Promuovere modelli alimentari mediterranei sani e sostenibili nelle famiglie durante il periodo perinatale
8. **NUTRIZIONE UMANA:** Verso un'alimentazione sana e sostenibile per città più sicure, più ecosostenibili e inclusive
9. **TECNOLOGIE ALIMENTARI:** Progettazione di alternative al pesce a base di alghe e legumi: dalla struttura alla qualità nutrizionale
10. **CHIMICA DEGLI ALIMENTI:** Metodologie di analisi untargeted per la mappatura di metaboliti fungini emergenti in grano duro
11. **CHIMICA ORGANICA:** Determinazione degli allergeni di rilievo nella filiera del grano e successiva valutazione degli effetti del processo di trasformazione della materia prima
12. **ZOOTECNICA SPECIALE:** Approcci data-driven per la predizione della qualità e la valutazione della sostenibilità nelle filiere lattiero-casearie
13. **TECNOLOGIE ALIMENTARI:** Studio e sviluppo di ingredienti funzionali innovativi per la progettazione e ottimizzazione di gelati industriali

Posti con Borsa di Studio

N°	Fondi	Tematica e Ambito di ricerca
3	Università degli Studi di Parma (Fondi MUR, ATENEO e Fondazione Cariparma)	<ul style="list-style-type: none">• NUTRIZIONE UMANA: Variabilità interindividuale nel metabolismo dei bioattivi vegetali e nelle risposte cardiometaboliche: approcci di fenotipizzazione profonda e machine learning• MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI: Fermentazione, componenti bioattive e microbiota intestinale: valorizzazione funzionale di formaggi e altri alimenti fermentati• CHIMICA DEGLI ALIMENTI/TECNOLOGIE ALIMENTARI: Studio delle relazioni struttura-funzionalità di fibre insolubili da sottoprodotti agroalimentari per lo sviluppo di nuovi ingredienti texturizzanti
2	Finanziata interamente dalla Fondazione Cariparma	<ul style="list-style-type: none">• PRODUZIONI VEGETALI: Approcci integrati di biostimolazione, fenotipizzazione e analisi dell'espressione genica in ambiente controllato, in condizioni ottimali e di stress, per il miglioramento della performance delle piante e della produzione• MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI: Fermentazione lattica per lo sviluppo di alimenti ed ingredienti innovativi plant-based attraverso l'utilizzo di piattaforme biologiche integrate



POSTI ORDINARI con Borsa di Studio a TEMATICA VINCOLATA (art. 6 del Bando)		
N°	Ente finanziatore	AMBITO E TEMATICA DI RICERCA VINCOLATA
1	Finanziata in parte con fondi di ATENEO e della Fondazione Cariparma e cofinanziata dal Dipartimento di Scienze degli Alimenti e del Farmaco (Fondi Progetto ALIFAR_DIP_ECCELLENZA_2023_2027_INFRA_BERTIN CUP: D98H22002100001) 	CHIMICA E BIOTECNOLOGIA DELLE FERMENTAZIONI: Sviluppo ed ottimizzazione di processi fermentativi
1	Dipartimento di Scienze degli Alimenti e del Farmaco (Fondi PROGETTO PANACEA PRIMA Call 2025 – Section 1 – FOOD VALUE CHAIN IN THE NEXUS CUP: D93C26000280006)   Co-funded by the European Union	NUTRIZIONE UMANA: Promuovere modelli alimentari mediterranei sani e sostenibili nelle famiglie durante il periodo perinatale
1	Dipartimento di Scienze degli Alimenti e del Farmaco (Fondi PROGETTO SHADES(PRIMA Call 2025 – Section 1 – FOOD VALUE CHAIN IN THE NEXUS CUP: D93C26000260006)   Co-funded by the European Union	NUTRIZIONE UMANA: Verso un'alimentazione sana e sostenibile per città più sicure, più ecosostenibili e inclusive
1	Dipartimento di Scienze degli Alimenti e del Farmaco (Fondi Prof.ssa Francesca Bot) PROGETTO MEDALP (PRIMA Call 2025 – RIA/IA) CUP: D93C26000120005   Co-funded by the European Union	TECNOLOGIE ALIMENTARI: Progettazione di alternative al pesce a base di alghe e legumi: dalla struttura alla qualità nutrizionale
1	Dipartimento di Scienze degli Alimenti e del Farmaco (Fondi V Bando MASAF/ISMEA PNRR M2C1 – I 3.4. Fondo Rotativo Contratti di Filiera (FCF) per il sostegno dei contratti di filiera per i settori agroalimentare, pesca e acquacoltura, silvicoltura, floricoltura e vivaismo, finanziate con le risorse Next generation EU. ID 226 CUP: B99I21000540001)     UNIVERSITÀ DI PARMA DIPARTIMENTO DI SCIENZE DEGLI ALIMENTI E DEL FARMACO DIPARTIMENTO 2023 DI ECCELLENZA 2027	CHIMICA DEGLI ALIMENTI: Metodologie di analisi untargeted per la mappatura di metaboliti fungini emergenti in grano duro
1	Dipartimento di Scienze degli Alimenti e del Farmaco (Fondi V Bando MASAF/ISMEA PNRR M2C1 – I 3.4. Fondo Rotativo Contratti di Filiera (FCF) per il sostegno dei contratti di filiera per i settori agroalimentare, pesca e acquacoltura, silvicoltura, floricoltura e vivaismo, finanziate con le risorse Next generation EU. ID 226 CUP: B99I21000540001)     UNIVERSITÀ DI PARMA DIPARTIMENTO DI SCIENZE DEGLI ALIMENTI E DEL FARMACO DIPARTIMENTO 2023 DI ECCELLENZA 2027	CHIMICA ORGANICA: Determinazione degli allergeni di rilievo nella filiera del grano e successiva valutazione degli effetti del processo di trasformazione della materia prima



1	Finanziata dal C.N.R. Consiglio Nazionale delle Ricerche - Istituto di Biologia e Biotecnologia Agraria (IBBA)	ZOOTECNICA SPECIALE: Approcci data-driven per la predizione della qualità e la valutazione della sostenibilità nelle filiere lattiero-casearie
1	Finanziata con fondi della "Fondazione Edmund Mach" e della Soremartec Italia S.r.l.	TECNOLOGIE ALIMENTARI: Ingredienti innovativi per la produzione di gelati
POSTI RISERVATI		
Dottorato Industriale riservato a dipendenti del Centro di Sperimentazione Laimburg (con mantenimento dello stipendio)		2

MODALITA' DI AMMISSIONE

Valutazione TITOLI: fino a 50 punti con minimo 30 punti per accedere alla Prova Orale
PROVA ORALE: fino a 70 punti
Punteggio minimo per IDONEITA': 70/120

Programma PROVA ORALE

PROVA ORALE IN PRESENZA e con possibilità di svolgere il Colloquio **A DISTANZA** per i candidati residenti o temporaneamente all'estero per motivi di studio/lavoro. A tal fine i candidati dovranno presentare una **RICHIESTA motivata** come da modello allegato al bando di concorso

La prova **ORALE prevede la presentazione e discussione del progetto** di ricerca da parte del candidato senza l'ausilio di alcuna presentazione PowerPoint o altri applicativi, ed è finalizzata a verificare l'attitudine alla ricerca scientifica del candidato e la sua preparazione generale su argomenti relativi alle tematiche di ricerca del corso di dottorato.

Lingua straniera
di cui verrà accertata la conoscenza

INGLESE

La verifica della conoscenza di tale lingua consisterà nella lettura e traduzione di un testo scientifico in lingua inglese.
Per i candidati stranieri verrà accertata anche la conoscenza di base della **LINGUA ITALIANA**.

CALENDARIO DELLE PROVE DI AMMISSIONE

VALUTAZIONE TITOLI	E' a cura del candidato verificare l'esito della valutazione dei titoli, consultabile nella propria area riservata collegandosi alla pagina https://unipr.esse3.cineca.it/Home.do nei giorni precedenti la data di convocazione della Prova Orale. La pubblicazione sul sito ha valore di notifica. Nessuna comunicazione sarà inviata alle candidate e ai candidati via e-mail.	
PROVA ORALE	DATA	3 settembre 2026 (con eventuale prolungamento nei giorni successivi)
	ORA	09:30
	LUOGO	AULA A PLESSO DI FARMACIA Dipartimento di Scienze degli Alimenti e del Farmaco Parco Area delle Scienze 27/A 43124 - PARMA
ALTRE INDICAZIONI	La scelta dell'ambito di ricerca da esprimere nell'allegato A non ha carattere vincolante sulla assegnazione del progetto di ricerca, ma ha lo scopo di valutare le competenze dei candidati in sede di esame di ammissione. Il <u>tema di ricerca di dottorato</u> sarà assegnato dal Collegio dei Docenti.	



	IL COLLOQUIO POTRA' SVOLGERSI ANCHE IN LINGUA INGLESE	Per i candidati stranieri è possibile svolgere le prove di ammissione esclusivamente in lingua inglese. Per i candidati italiani è possibile svolgere le prove di ammissione in italiano o in inglese, a scelta del candidato.
--	--	--

ELENCO DEI TITOLI DA PRESENTARE E LORO VALUTAZIONE

DOCUMENTAZIONE OBBLIGATORIA DA ALLEGARE ALLA DOMANDA ON-LINE

Modulo ALLEGATO A	(art. 3.2 del bando di concorso)
Documento d'identità	Scansione di un documento di riconoscimento con foto, in corso di validità
Curriculum Vitae et studiorum	Non è richiesto un formato specifico (vedi art. 3.2 del bando di concorso)
Abstract della Tesi di Laurea	Abstract della Tesi di Laurea di secondo livello o, per i laureandi, della bozza di tesi approvata dal Relatore (max circa 10.000 caratteri spazi inclusi e bibliografia esclusa)
Titoli Accademici	Attestazioni relative al conseguimento del Diploma di Laurea di primo e secondo livello, agli esami sostenuti, ai voti conseguiti e al voto finale (vedi art. 3.2 del bando di concorso)
Progetto di Ricerca	<p>Redatto in italiano o in inglese, secondo il format allegato al bando di concorso e di lunghezza non superiore alle 2 pagine.</p> <p>Dovrà vertere su un argomento di ricerca originale (inedito, non pubblicato, sviluppato personalmente dal candidato PENA LA NON VALUTAZIONE) inerente a una delle specifiche tematiche indicate nel presente bando ed essere così strutturato: introduzione della problematica nel contesto scientifico, rilevanza del problema, risultati attesi, argomentazioni.</p> <p>Il/la candidato/a, nel rispetto di quanto indicato nelle Linee guida di Ateneo per l'utilizzo responsabile dell'intelligenza artificiale in ambito didattico e di ricerca, deve dichiarare esplicitamente se per la produzione del progetto di ricerca si è avvalso/a di sistemi di Intelligenza Artificiale generativa, specificando quali strumenti sono stati utilizzati e per quali parti del documento. La Commissione di selezione valuterà in sede di colloquio orale la piena padronanza dei contenuti inseriti nel documento e la capacità del candidato di argomentare le scelte metodologiche e scientifiche adottate nel progetto.</p> <p>Il Progetto di Ricerca <u>non costituisce vincolo alla successiva scelta del tema di ricerca di dottorato</u>, che sarà assegnato dal Collegio dei Docenti.</p> <p style="text-align: center;">La mancata presentazione del progetto comporta l'esclusione dalla procedura.</p>

ELENCO TITOLI VALUTABILI

(saranno ritenuti validi e valutati dalla Commissione Giudicatrice esclusivamente i titoli redatti in italiano o inglese)

Curriculum Vitae et studiorum	Comprensivo della carriera universitaria nonché delle esperienze post-laurea accompagnato dalla dichiarazione sostitutiva di certificazione degli esami di profitto sostenuti e delle relative votazioni e del voto di laurea. Le votazioni degli esami di profitto e il voto di laurea costituiranno l'elemento più rilevante della valutazione.	Fino a 20 punti
Progetto di Ricerca	Punteggio relativo alla valutazione del Progetto: <ul style="list-style-type: none">○ valore scientifico e originalità della proposta: fino a punti 10○ articolazione della proposta: fino a punti 5○ fattibilità della proposta: fino a punti 5	Fino a 20 punti



Statement of Research Interest	Testo breve – max n. 1 pagina – in lingua italiana o in lingua inglese, volto ad illustrare le motivazioni del candidato a frequentare il corso di dottorato e la descrizione dei suoi specifici interessi di ricerca	Fino a 2 punti
Pubblicazioni scientifiche	Articoli su riviste scientifiche con sistemi di peer reviewing o capitoli di libri scientifici a diffusione nazionale o internazionale. E' requisito necessario l'indicazione esplicita del contributo del candidato ai lavori presentati per la valutazione. Lavori su rivista internazionale: punti 2 Lavori su rivista nazionale: punti 1	Fino a 3 punti
Altri Titoli Accademici	Master universitario di I o II livello conseguito in Italia, corsi di perfezionamento e/o di specializzazione e/o di Alta Formazione, in materie attinenti agli indirizzi di ricerca del corso di Dottorato	Fino a 2 punti
Altre esperienze (formazione, lavoro, ricerca, didattica, etc.)	<ul style="list-style-type: none">– Ricerca scientifica, di qualsiasi tipologia (di base, orientata, finalizzata, traslazionale, applicata ecc.) e svolta a qualsiasi titolo, inclusa la titolarità di assegni di ricerca e la partecipazione a progetti di ricerca– Attività lavorativa– Tirocinio professionalizzante– Tirocinio formativo e di orientamento– Attestazioni di conoscenza delle lingue straniere– Soggiorni all'estero per lo svolgimento di attività di studio (Erasmus o simili)	Fino a 3 punti
Valutazione PROVA ORALE		
Programma del Colloquio	CRITERI di Valutazione	PUNTI
La prova ORALE prevede la presentazione e discussione del progetto di ricerca da parte del candidato ed è finalizzata a verificare l'attitudine alla ricerca scientifica del candidato e la sua preparazione generale su argomenti relativi alle tematiche di ricerca del corso di dottorato	<ul style="list-style-type: none">○ conoscenza dell'INGLESE e per i candidati stranieri anche dell'ITALIANO: fino a punti 10○ argomentazione relativa al progetto proposto: punti 40preparazione sulle tematiche del corso di dottorato: punti 20	Fino a 70 punti