



MANTEGNA  
ACADEMY

CAMPUS



Il Mantegna Campus intende avvicinare il mondo accademico a quello del lavoro attraverso un'occasione di formazione e di ricerca di 6 mesi, in grado di aiutare la comprensione delle logiche del mondo produttivo nonché promuovere lo scambio di idee innovative.



## 1 TESI DI LAUREA MAGISTRALE ARGOMENTO: NUOVI INGREDIENTI DA FERMENTAZIONE

Progetto avente come finalità lo sviluppo di una tesi di laurea magistrale. Lo scopo di questo progetto è quello di mettere a punto dei **nuovi ingredienti funzionali da fermentazione per l'impiego nel settore feed o food**. Il progetto prevederà una fase di studio bibliografico e una conseguente fase sperimentale nel laboratorio chimico-biologico.

Le attività comprenderanno:

- Studio della **bibliografia e dei prodotti benchmark** esistenti sul mercato
- **Analisi di laboratorio**
- Sviluppo di **protocolli di fermentazione** e messa a terra del processo in scala di laboratorio

La tesi potrà comprendere lo studio del processo in **fase pilota** e lo studio della **shelf-life** dell'ingrediente.

**Profilo:** Laurea magistrale (in corso) in biotecnologie (alimentari, industriali, ecc..), biologia, scienze e tecnologie alimentari, chimica e tecnologie farmaceutiche e lauree affini. Sarà inoltre valutata la proattività, la capacità di analizzare situazioni complesse e trovare soluzioni, la propensione per attività di laboratorio e l'interesse per la realtà industriale.

**Inizio previsto:** marzo-aprile 2025

**Durata:** 6 mesi.

**Orario:** full-time, dal lunedì al venerdì

**Sede operativa:** Camisano Vicentino (VI)

**Altri benefit:** vitto\* e alloggio su richiesta

**Preferibilmente automunito**

\* a mezzogiorno, nei giorni feriali

Il presente annuncio è rivolto ad entrambi i sessi, ai sensi delle leggi 903/77 e 125/91 e a persone di tutte le età e tutte le nazionalità, ai sensi dei decreti legislativi 215/03 e 216/03.

Invia il tuo cv a [campus@cerealdocks.it](mailto:campus@cerealdocks.it)



TRANSFORM  
TO SUSTAIN THE FUTURE

cerealdocks



## 2 TESI DI LAUREA MAGISTRALE

### **ARGOMENTO: STUDIO E SVILUPPO DI PRODOTTI FINITI A BASE DI FARINA PROTEICA DI GIRASOLE E RELATIVA SHELF-LIFE**

Progetto con finalità lo sviluppo di una tesi di laurea magistrale. In questo progetto lo studente affiancherà il team Ricerca & Innovazione negli studi di proprietà di base di un **nuovo ingrediente a base di girasole**, e la sua applicazione in categorie **prodotti quali carne, panature, pasta**.

Le attività comprenderanno:

- **Analisi di laboratorio** di tecnologie alimentari
- Studio della **bibliografia e caratterizzazione di prodotti benchmark** esistenti sul mercato per le diverse categorie
- Identificazione dei **bisogni delle diverse industrie target e formulazione di soluzioni** sulla base dell'ingrediente innovativo
- **Sviluppo di ricette** sulla base dei dati raccolti in precedenza e test delle ipotesi in laboratorio
- **Studio approfondito di shelf-life** di prodotti contenenti l'ingrediente innovativo

Sulla base dell'avanzamento del progetto, lo studente potrà interagire anche con altre realtà industriali e non di ricerca, anche su scala pilota.

**Profilo:** Laurea magistrale (*in corso*) scienze e tecnologie alimentari, biotecnologie alimentari, ingegneria chimica, chimica, biotecnologie industriali e lauree affini.

Sarà inoltre valutata la proattività, la capacità di analizzare situazioni complesse e trovare soluzioni, la propensione per attività di laboratorio di formulazione e l'interesse per la realtà industriale.

**Inizio previsto:** marzo-aprile 2025

**Durata:** 6 mesi.

**Orario:** full-time, dal lunedì al venerdì

**Sede operativa:** Camisano Vicentino (VI)

**Altri benefit:** vitto\* e alloggio su richiesta

**Preferibilmente automunito**

\* a mezzogiorno, nei giorni feriali

*Il presente annuncio è rivolto ad entrambi i sessi, ai sensi delle leggi 903/77 e 125/91 e a persone di tutte le età e tutte le nazionalità, ai sensi dei decreti legislativi 215/03 e 216/03.*

**Invia il tuo cv a [campus@cerealdocks.it](mailto:campus@cerealdocks.it)**



TRANSFORM  
TO SUSTAIN THE FUTURE

**cerealdocks**



### 3 TESI DI LAUREA MAGISTRALE

#### **ARGOMENTO: STUDIO INGEGNERISTICO PER IMPIANTI DI PRODOTTI "SPECIALITY" BASE SOIA PER FEED E FOOD**

Progetto avente come finalità lo sviluppo di una tesi di laurea magistrale. Lo scopo di questo progetto è quello di **valutare dal punto di vista ingegneristico e dello scale-up il processo di ottenimento di nuovi ingredienti funzionali da fermentazione** per l'impiego nel settore feed o food.

Le attività comprenderanno:

- Studio della **bibliografia**
- Interazione frequente con il laboratorio di Ricerca & Innovazione
- Studio di **mass balance**
- **Design di processo e impiantistico**
- Valutazione preliminare dei **macchinari e possibili fornitori**
- Studio di **OPEX e CAPEX** e ottimizzazione dei processi

**Profilo:** Laurea magistrale (*in corso*) ingegneria chimica, ingegneria industriale, ingegneria biomedica e affini. Sarà inoltre valutata la proattività, la capacità di analizzare situazioni complesse e trovare soluzioni e l'interesse per la realtà industriale.

**Inizio previsto:** marzo-aprile 2025

**Durata:** 6 mesi.

**Orario:** full-time, dal lunedì al venerdì

**Sede operativa:** Camisano Vicentino (VI)

**Altri benefit:** vitto\* e alloggio su richiesta

**Preferibilmente automunito**

### 4 TESI DI LAUREA MAGISTRALE

#### **ARGOMENTO: STUDIO DEI PROCESSI DI RICERCA E SVILUPPO NEL SETTORE BIOTECH**

Progetto con finalità lo sviluppo di una tesi di laurea magistrale. In questo progetto lo studente analizzerà i **processi e i flussi di lavoro per la produzione di nuovi ingredienti biotecnologici**, all'interno dei dipartimenti di Ricerca, Sviluppo e Produzione. Al fine di creare uno stato dell'arte e proporre ottimizzazioni.

**Profilo:** Laurea magistrale (*in corso*) in ingegneria gestionale, ingegneria biomedica, biotecnologie industriali e lauree affini. Sarà inoltre valutata la proattività e capacità di analizzare situazioni complesse e trovare soluzioni, l'interesse per la realtà industriale e la conoscenza del settore biotech.

**Inizio previsto:** marzo-aprile 2025

**Durata:** 6 mesi.

**Orario:** full-time, dal lunedì al venerdì

**Sede operativa:** Camisano Vicentino (VI)

**Altri benefit:** vitto\* e alloggio su richiesta

**Preferibilmente automunito**

\* a mezzogiorno, nei giorni feriali

*Il presente annuncio è rivolto ad entrambi i sessi, ai sensi delle leggi 903/77 e 125/91 e a persone di tutte le età e tutte le nazionalità, ai sensi dei decreti legislativi 215/03 e 216/03.*

**Invia il tuo cv a [campus@cerealdocks.it](mailto:campus@cerealdocks.it)**



TRANSFORM  
TO SUSTAIN THE FUTURE

**cerealdocks**