



<b>2021RUA04 - ALLEGATO 10 – Dipartimento di Biomedicina comparata e alimentazione - BCA 07/H2 – PATOLOGIA VETERINARIA E ISPEZIONE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE VET/04 – ISPEZIONE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE</b>	
<b>Delibera del Consiglio di Dipartimento</b>	Delibera del 20 gennaio 2021
<b>N° posti</b>	1
<b>Settore concorsuale</b>	07/H2 – PATOLOGIA VETERINARIA E ISPEZIONE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE
<b>Profilo: settore scientifico disciplinare</b>	VET/04 – ISPEZIONE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE
<b>Sede di Servizio</b>	Dipartimento di Biomedicina comparata e alimentazione - BCA
<b>Regime di impegno</b>	Tempo Pieno
<b>Requisiti di ammissione</b>	Dottorato di ricerca o titolo equivalente
<b>Numero massimo di pubblicazioni</b>	12 (dodici), ivi compresa la tesi di dottorato se presentata
<b>Modalità di attribuzione dei punteggi</b>	Pubblicazioni scientifiche: 65 (sessantacinque) Didattica, didattica integrativa e servizio agli studenti: 10 (dieci) Curriculum comprensivo di attività di ricerca, produzione scientifica complessiva e attività istituzionali, organizzative e di servizio, in quanto pertinenti al ruolo: 25 (venticinque)
<b>Attività di ricerca prevista e relative modalità di esercizio</b>	L'attività di ricerca verterà prevalentemente sull'utilizzo, direttamente in campo, della spettroscopia nel vicino infrarosso applicata agli studi di shelf-life, alla misura della qualità nonché dell'autenticità e tracciabilità dei prodotti agroalimentari. Tali misure saranno affiancate e implementate da analisi condotte mediante la cromatografia gassosa o liquida, misure gravimetriche e spettroscopiche UV-Vis nonché di microbiologia degli alimenti (sia colturale che non colturale). I risultati confluiranno nelle linee di ricerca già in essere in dipartimento, fra le quali: i) autenticazione di prodotto alimentare di origine animale; ii) filiera animale/materia prima/prodotto trasformato e flusso dei composti bioattivi. La suddetta attività si svolgerà in parte presso realtà produttive primarie e post primarie ubicate nel triveneto e in parte presso la sede di Vicenza. Al termine del triennio il candidato dovrà aver sviluppato modelli predittivi nonché probabilistici rispettivamente applicabili alla valutazione di shelf-life e alla stima dell'autenticità del prodotto.
<b>Attività didattica, di didattica integrativa e di servizio agli studenti e relative modalità di esercizio</b>	L'impegno annuo complessivo per attività didattica, didattica integrativa e di servizio agli studenti sarà pari a 350 ore annue se a tempo pieno. L'attività didattica frontale sarà assegnata al ricercatore annualmente dal Dipartimento secondo la disciplina del Regolamento sui compiti didattici dei professori e dei ricercatori nell'ambito delle attività didattiche del SSD VET/04, con particolare riferimento alla didattica per le attività di laboratorio previste nel Corso di Studi in Sicurezza Igienico sanitaria degli Alimenti con sede a Vicenza.
<b>Specifiche funzioni che il ricercatore è chiamato a svolgere</b>	Fatta salva l'attività didattica assegnata dal Dipartimento, è richiesto lo svolgimento delle attività di ricerca summenzionate e la partecipazione alle attività di organizzazione della didattica sia in sede che sul territorio come previsto nella Convenzione fra Università e Fondazione Studi Universitari di Vicenza.

<b>Lingua straniera la cui adeguata conoscenza sarà oggetto di accertamento mediante prova orale</b>	Inglese. Il ricercatore potrà chiedere di svolgere la discussione dei titoli e della produzione scientifica in lingua inglese. Per i cittadini stranieri è richiesta la conoscenza della lingua italiana.
<b>Copertura finanziaria</b>	Convenzione con Fondazione Studi Univeristari di Vicenza per il funzionamento del Corso di Studio denominato "Sicurezza Igienico-sanitaria degli Alimenti" - (SIA).