



2024RTT08 - ALLEGATO 2 – Dipartimento di Agronomia Animali Alimenti Risorse Naturali e Ambiente - DAFNAE
07/AGRI-07 - SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI
AGRI-07/A - SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI
5998

*DISCLAIMER: The English version is a translation of the original in Italian for information purposes only.
In case of a discrepancy, the Italian original will prevail*

Delibera del Consiglio di Dipartimento Delibera del 16 luglio 2024	Resolution of the Council of the Department <i>Council of the Department: 16th July 2024</i>
N° posti 1	No. of places 1
Gruppo Scientifico Disciplinare 07/AGRI-07 - SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI	Academic Recruitment Group 07/AGRI-07 - FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY
Profilo: settore scientifico disciplinare AGRI-07/A - SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI	Profile: subject area AGRI-07/A - FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY
Sede di Servizio Dipartimento di Agronomia Animali Alimenti Risorse Naturali e Ambiente - DAFNAE	Place of Service <i>Department of Agronomy, Food, Natural Resources, Animals and the Environment - DAFNAE</i>
Regime di impegno Tempo pieno	Form of Commitment <i>Full Time</i>
Requisiti di ammissione Dottorato di ricerca o titolo equivalente	Admission Requirements <i>PhD degree or equivalent qualification</i>
Numero massimo di pubblicazioni (ivi compresa la tesi di dottorato se presentata) 12	Maximum number of publications (including PhD theses, if submitted) 12
Modalità di attribuzione dei punteggi Pubblicazioni scientifiche: 66 Attività didattica, didattica integrativa e servizio agli studenti: 5 Attività di ricerca, attività istituzionali, organizzative, gestionali e di servizio in quanto pertinenti al ruolo: 29	Method for awarding points <i>Scientific publications: 66 Teaching, supplementary teaching and student service activities: 5 Research activities, overall scientific production and institutional, organisational and service activities, as relevant to the role: 29</i>

<p>Attività di ricerca prevista e relative modalità di esercizio</p> <p>L'attività di ricerca, da svolgersi prevalentemente presso il laboratorio di enologia del Campus di Conegliano, riguarderà temi relativi alla caratterizzazione fine di prodotti alimentari e bevande, con particolare riferimento alle bevande alcoliche e soprattutto alle uve e ai vini. Tale caratterizzazione dovrà prevedere l'impiego e lo sviluppo di sistemi analitici avanzati ed in particolare l'utilizzo di tecniche cromatografiche diverse (GC-MS, anche bidimensionale, GC-O, HPLC con diversi detector, compresa MS) al fine di definire le caratteristiche compositive e gli effetti delle materie prime e dei processi sulla qualità dei prodotti, con particolare riferimento a quelli della filiera vitivinicola. Inoltre, la ricerca dovrà riguardare l'analisi sensoriale di prodotti alimentari e bevande anche al fine di determinare la relazione dei loro profili sensoriali con le caratteristiche compositive. Tale ricerca dovrà prevedere anche l'utilizzo di software dedicati alla pianificazione, alla esecuzione e gestione dei dati sensoriali (FIZZ e simili) applicata ai prodotti alimentari e alle bevande.</p>	<p>Planned research activities and procedures for performance</p> <p><i>The research activity, to be carried out primarily at the enology laboratory of the Conegliano Campus, will focus on topics related to the fine characterization of food products and beverages, with particular emphasis on alcoholic beverages and especially grapes and wines. This characterization will involve the use and development of advanced analytical techniques, specifically the utilization of different chromatographic systems (GC-MS, including two-dimensional, GC-O, HPLC with various detectors, including MS) to define the compositional characteristics and the effects of raw materials and processes on product quality, with particular reference to the wine sector. Additionally, the research will have to focus on the sensory analysis of food products and beverages to determine the relationship between their sensory profiles and compositional characteristics. This research will also include the use of dedicated software for planning, executing, and managing sensory data (FIZZ and similar) applied to food products and beverages.</i></p>
<p>Attività didattica, di didattica integrativa e di servizio agli studenti e relative modalità di esercizio</p> <p>L'impegno annuo complessivo per attività didattica, didattica integrativa e di servizio agli studenti sarà pari a 350 ore annue e riguarderà principalmente materie riferibili al settore delle Scienze e Tecnologie alimentari con particolare riferimento all'enologia e, nello specifico, alle analisi strumentali e sensoriali dei vini. L'attività didattica frontale sarà assegnata al ricercatore annualmente dal Dipartimento secondo la disciplina del Regolamento sui compiti didattici dei professori e dei ricercatori.</p>	<p>Teaching, supplementary teaching and student service activities and related procedures for performance</p> <p><i>The overall annual commitment for teaching, supplementary teaching, and student service activities will amount to 350 hours per year and will primarily cover subjects related to the Food Science and Technology, with particular reference to enology and specifically to instrumental and sensory analysis of wines. The lecture-based teaching activities will be assigned to the researcher annually by the Department in accordance with the Regulation on the teaching duties of professors and researchers.</i></p>
<p>Specifiche funzioni che il ricercatore è chiamato a svolgere</p> <p>Fatta salva l'attività didattica assegnata dal Dipartimento, è richiesto lo svolgimento delle attività di ricerca summenzionate, da svolgersi presso il Campus di Conegliano, dove il ricercatore avrà la responsabilità dell'organizzazione e del coordinamento delle attività dei laboratori di cromatografia e di analisi sensoriale. Inoltre, è richiesto la svolgimento di attività di ricerca per raggiungere gli obiettivi di internazionalizzazione del progetto VITAE. A questo si dovrà aggiungere una funzione di supporto e collaborazione alle attività di</p>	<p>Specific functions to be performed by the researche</p> <p><i>Subject to the teaching activities assigned by the Department, the researcher is required to carry out the aforementioned research activities at the Conegliano Campus, where he will be responsible for organizing and coordinating the activities of the laboratories of chromatography and sensory analysis. Additionally, the researcher is required to carry out the aforementioned research activities to achieve the objectives of internationalization of the VITAE project. Moreover, the researcher will have to support and collaborate in the third mission activities that need to be implemented in the field of enology, particularly with regard to the management of</i></p>

<p>terza missione che dovranno essere implementate nel campo dell'enologia, con particolare riferimento a quelle di gestione delle analisi strumentali e sensoriali dei vini per conto terzi.</p>	<p><i>instrumental and sensory analysis of wines on behalf of third parties.</i></p>
<p>Lingua straniera la cui adeguata conoscenza sarà oggetto di accertamento mediante prova orale 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.</p>	<p><i>Foreign language, adequate knowledge of which will be assessed by means of an oral test</i> <i>English. Candidates may request to conduct the discussion of their qualifications and scientific production in English. For foreign candidates, knowledge of the Italian language is required.</i></p>
<p>Copertura finanziaria Progetto di Eccellenza VITAE "Vino vITe AmbientE" 2023 - 2027 Quota finanziamento MUR CUP: C23C23000240001</p>	<p><i>Financial coverage</i> Progetto di Eccellenza VITAE "Vino vITe AmbientE" 2023 - 2027 Quota finanziamento MUR CUP: C23C23000240001</p>