

ALLEGATO A

Al Verbale n° 1, “Definizione criteri di attribuzione punteggio ai candidati” nell’ambito del concorso pubblico, per titoli ed esame-colloquio, per l’attribuzione di n° 1 borsa di studio post-lauream della durata di mesi 9 e per l’importo di € 15.000,00 per attività di ricerca dal titolo “Applicazioni biotecnologiche per la produzione di prodotti da forno funzionali arricchiti con sottoprodotti della filiera olearia” da far gravare su Programma di Ricerca e Innovazione dell’ecosistema di innovazione dal titolo “NODES - Nord-Ovest Digitale E Sostenibile”, PNRR, Missione 4, Componente 2, Investimento 1.5, Progetto a bandiera "NODES PLANT", Codice Progetto: PRJ-1351_PLANT, Responsabile Scientifico: Prof. Salvatore Davino - Referente: AGR/16 Luca Settanni - CUP: E13B22000020001; Codice Concorso: **BS-RIC 18-2024**, indetto con D.R. n° 1073 del 13/02/2024

Criteri per la valutazione del titolo di accesso al concorso (max punti 15):

- 1 punto per ogni voto superiore a 101/110
- 1 punto per la lode
- 5 punti ulteriori qualora la laurea presentata ai fini dell’accesso al concorso sia Specialistica/Magistrale;

Criteri per la valutazione di ulteriori titoli e/o pubblicazioni (max punti 25):

Tipologia Titolo / Pubblicazione valutabile	Descrizione criterio di attribuzione punteggio
Dottorato di ricerca	3 punti per dottorato attinente al bando; 1,5 punti per altro dottorato
Pubblicazioni	1 punto per ogni pubblicazione di carattere internazionale; 0,5 punti per pubblicazioni di carattere nazionale
Atti di congresso	0,5 punti per ogni atto di congresso internazionale; 0,25 punti per ogni atto di congresso nazionale
Master	1 punto per ogni anno di master
Corsi di formazione e/o perfezionamento	1 punto per ogni corso
Stage all'estero	1 punto per ogni mese

Criteri per la valutazione del colloquio (max punti 60):

- Conoscenza delle problematiche connesse alla valorizzazione dei sottoprodotti della filiera olearia per la produzione di prodotti da forno funzionali ed innovativi;
- Padronanza nella definizione di protocolli sperimentali da applicare per la produzione dei prodotti da forno arricchiti: impiego di microrganismi selezionati e valutazione dei parametri fermentativi;
- Proprietà di linguaggio tecnico-scientifico.