



UNIONE EUROPEA



REGIONE PUGLIA

AREA POLITICHE PER LO  
SVILUPPO ECONOMICO, IL  
LAVORO E L'INNOVAZIONE

Servizio Ricerca Industriale e Innovazione

PROGRAMMA OPERATIVO REGIONALE FESR 2007-2013

Codice Progetto FX9LR93, rep. n. 497 del 17/12/2013

Titolo progetto: **“Produzione di oli extra vergini di oliva aromatizzati surgelati”** finanziato a valere ASSE I – Linea 1.2 – Azione 1.2.4 “Investiamo nel vostro futuro”. Aiuti a sostegno dei partenariati regionali per l'innovazione

CUP B33D14000160007



UNIVERSITÀ  
DEGLI STUDI DI BARI  
ALDO MORO

Dipartimento di Scienze del Suolo, della Pianta e  
degli Alimenti - Di.S.S.P.A.

## INDAGINE CONOSCITIVA CIRCA LA DISPONIBILITA' DI COMPETENZE ALL'INTERNO DELL'UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI BARI ALDO MORO

Il Dipartimento di Scienze del Suolo, della Pianta e degli Alimenti ha necessità di conferire incarico per la seguente prestazione:

*“Caratterizzazione chimica, fisica e sensoriale degli oli vergini di oliva aromatizzati surgelati, ottimizzazione del processo produttivo e delle formulazioni degli oli aromatizzati, caratterizzazione chimica, fisica e sensoriale degli oli aromatizzati alla produzione e nel corso della conservazione allo stato congelato, definizione della shelf life dei prodotti”.*

Nell'ambito del seguente progetto di ricerca:

**“Produzione di oli extra vergini di oliva aromatizzati surgelati” - Programma Operativo Regionale FESR 2007-2013**, di cui è Responsabile Scientifico il Prof. Tommaso GOMES.

Le caratteristiche curriculari consistono nel possesso di:

- Laurea quinquennale o specialistica in Scienze e Tecnologie Alimentari (LM70) o di un Diploma di Laurea conseguito ai sensi della normativa previgente al D.M. n. 509 del 03/11/1999 e al D.M. n. 270 del 22/10/2004 ed equiparato alla predetta Laurea Specialistica con D.I. del 05/05/2004, ovvero Diploma di Laurea Magistrale in una delle classi in cui la predetta classe di Laurea è stata trasformata ai sensi del D.M. n. 270 del 22/10/2004, ovvero coloro che sono in possesso di titolo accademico equivalente conseguito presso Università straniere;
- Competenza nel settore della tecnologia degli alimenti ed, in particolare, applicata alla valutazione dei grassi e della loro degradazione ossidativa ed idrolitica.

La durata della prestazione sarà di mesi sei (6).

La prestazione avverrà durante l'orario di servizio e, pertanto, sarà a titolo gratuito.

Le domande degli interessati dovranno pervenire al Direttore del Dipartimento entro le ore 12,00 del settimo giorno successivo alla pubblicazione sul sito web dell'Università degli Studi di Bari Aldo Moro.

Alla domanda del dipendente dovrà essere allegato il curriculum vitae che non verrà restituito.

La valutazione di idoneità all'incarico sarà basata sul curriculum vitae e sui titoli posseduti e verrà effettuata a cura del Responsabile Scientifico del progetto.

Il conferimento dell'incarico sarà in ogni caso subordinato alla preventiva autorizzazione del Responsabile della Struttura di assegnazione del candidato.

Bari, 14/03/2014

Il Direttore del Dipartimento  
f.to (Prof. Teodoro MIANO)