**Piano di attività dell’assegno di ricerca dal titolo:**

***“Caratterizzazione e valorizzazione di prodotti alimentari di origine africana”***

Il piano delle attività svolte dall’assegnista di ricerca riguarderà attività previste, nell’ambito delle scienze e tecnologie alimentari, dal progetto europeo H2020 FOODLAND (FOOD and Local, Agricultural, and Nutritional Diversity). In particolare, il piano delle attività svolte riguarderà il supporto allo sviluppo di innovazioni tecnologiche, realizzate in alcuni Paesi africani sia su piccola che larga scala, nonché alla caratterizzazione chimica e sensoriale dei prodotti ottenuti da tali processi e dalle relative materie prime. La ricerca sarà volta a mettere a punto, implementare e contribuire alla valutazione di innovazioni per la trasformazione alimentare (e.g. centrifugazione, estrazione e filtrazione) sia su impianti pilota che su più ampia scala, negli specifici contesti locali. Al fine di raggiungere tale obiettivo e per poter valutare la qualità dei prodotti, sarà necessaria la caratterizzazione sia delle materie prime e/o degli ingredienti impiegati, che dei nuovi alimenti ottenuti. Per dar seguito a questa necessità progettuale l’assegnista si occuperà di assistere i partner di progetto nella valutazione dei metodi da applicare, sia per quanto riguarda le valutazioni chimiche che sensoriali, nonché del supporto nell’elaborazione dei risultati ottenuti. Un’ulteriore attività prevista nel piano sarà quella di sviluppo di protocolli per la protezione/valorizzazione dell’identità e della qualità di due alimenti, con l’obiettivo di proporre disciplinari utili per le eventuali designazioni DOP e/o IGP e predisporre etichette che valorizzino l’identità del prodotto. L’assegnista parteciperà, inoltre, attivamente al processo di editing, pubblicazione e revisione di articoli scientifici.

Per il raggiungimento di questi obiettivi è previsto il seguente **piano di ricerca e di formazione, la cui copertura sarà al 100% su fondi del progetto H2020 FOODLAND**:

* Selezione dei processi tecnologici da implementare e dei prodotti alimentari da caratterizzare;
* Accompagnamento allo sviluppo, implementazione e verifica di innovazioni per la trasformazione alimentare, utili nello specifico contesto locale;
* Supporto nell’individuazione dei protocolli/metodi analitici strumentali e sensoriali più adatti a seconda dell’ingrediente e/o prodotto da caratterizzare;
* Collaborazione nella messa a punto di metodici analitici e sensoriali per la caratterizzazione di materie prime, ingredienti e/o prodotti;
* Elaborazione dei dati ottenuti dalla caratterizzazione chimica e sensoriale;
* Sviluppo di protocolli per la protezione e valorizzazione dell’identità e della qualità (secondo la normativa EU per prodotti DOP/IGP) per due alimenti;
* Collaborazione nella stesura dei deliverable previsti dal progetto per le attività sopra descritte;
* Pubblicazione e revisione di articoli scientifici;
* Collaborazione nell’organizzazione di corsi di formazione riguardanti le tematiche sopra indicate e rivolti a soggetti target indicati dai partner del progetto.

L’assegnista svolgerà la propria attività di ricerca presso la sede operativa del DISTAL di Bologna.