

RICHIESTA PER ATTIVAZIONE ASSEGNO DI RICERCA

Titolo progetto assegno

Sensoristica per l'innovazione e la sostenibilità della filiera vitivinicola

Fondi per la copertura finanziaria

Agrivoltaico e sensoristica per l'innovazione e la sostenibilità della filiera vitivinicola (ENER-VITIS [CUP: J47G22000750003])

Verificata la disponibilità con Segreteria CIRI oppure con Project Manager in caso di progetti finanziati

Barrare la casella nel caso in cui l'assegno sia da svolgere in azienda per lunghi periodi (non semplice trasferta), in modo da estendere la copertura assicurativa di Unibo alla sede dell'azienda

Requisiti di ammissione

Laurea magistrale/specialistica o vecchio ordinamento o titolo equivalente in 78/S Scienze e tecnologie agroalimentari; LM-70 Scienze e tecnologie alimentari; LM-69 Scienze e tecnologie agrarie; LM-71 Scienze e Tecnologie della Chimica Industriale; LM-13 Chimica e Tecnologia Farmaceutiche; LM-54 Chimica Analitica; con adeguato curriculum scientifico-professionale (per tutte le lauree indicate);

Traduzione in inglese del titolo di laurea

Master's degree/specialty degree or old-school or equivalent degree in 78/S Agri-food science and technology; LM-70 Food science and technology; LM-69 Agricultural science and technology; LM-71 Industrial Chemistry Science and Technology; LM-13 Pharmaceutical Chemistry and Technology; LM-54 Analytical Chemistry; with appropriate scientific-professional curriculum (for all classes listed).

Eventuali titoli preferenziali non obbligatori

Titolo di enologo; titolo di Agronomo

Traduzione in inglese dei titoli preferenziali

Title of Enologist degree; title of Agronomist

X Si prevede che i candidati alleghino alla domanda i file in pdf relativi a:

<<eventuali pubblicazioni scientifiche, articoli o tesi di dottorato>>

(NB: si intende l'intera tesi o pubblicazione, non un semplice elenco)

Modalità di selezione:

valutazione titoli

oppure

valutazione titoli + colloquio

Criteri per la valutazione dei candidati da indicare sul bando:

Il punteggio a disposizione della Commissione viene ripartito nel modo seguente:

a) massimo 30 punti ai titoli, pubblicazioni e curriculum, così ripartiti:

- fino a **5 punti** per il dottorato di ricerca o titolo equivalente conseguito all'estero, coerente con il Settore Disciplinare per il quale viene attivato l'assegno;
- fino a **15 punti** per le pubblicazioni rispondenti ai criteri di catalogazione definiti dal CIVR, ed attitudine alla ricerca scientifica dimostrata attraverso la formulazione di un giudizio che tenga conto dei titoli e del curriculum presentati dal candidato, incluse le esperienze professionali attinenti all'attività di ricerca del bando in oggetto;
- fino a **10 punti** da attribuire ai diplomi di specializzazione, attestati di frequenza a corsi di perfezionamento post-laurea, ovvero collegati al servizio prestato a seguito di contratti, borse di studio e incarichi in enti di ricerca nazionali, esteri o internazionali, o presso istituzioni private o consorzi che svolgono attività di ricerca debitamente attestati, ove compaia la decorrenza e la durata dell'attività svolta, nonché altri titoli debitamente documentati idonei a qualificare la professionalità del candidato in relazione alla specifica attività di ricerca del bando;

b) massimo 70 punti al colloquio.

La prova orale si intenderà superata se i candidati otterranno una votazione di almeno 35/70.
Al termine della procedura di selezione, la Commissione formulerà una graduatoria generale di merito che avrà durata di 12 mesi.

Altri requisiti:

Nel corso del colloquio la Commissione verificherà anche la conoscenza:

X della lingua straniera INGLESE su argomenti riguardanti le materie del settore.

lingua italiana per candidati stranieri

Componenti commissione giudicatrice:

Andrea VERSARI

Giuseppina Paola PARPINELLO

Arianna RICCI

Supplente: Santina ROMANI

Valutazione comparativa dei candidati

Luogo, data e ora di valutazione titoli:

Campus di Scienze degli Alimenti, Piazza Goidanich 60, Cesena (FC) 47521 – sala Presidenza: **giovedì 09 maggio ore 09.00**

valutazione telematica: NO

Luogo, data e ora di colloquio dei candidati **in presenza:**

Campus di Scienze degli Alimenti, Piazza Goidanich 60, Cesena (FC) 47521 – sala Presidenza: **venerdì 17 maggio ore 09.00**

colloquio via TEAMS candidati: NO

colloquio telematico commissari: NO

Numero di assegni messi a bando: uno (1)

Data presunta di inizio contratto con l'assegnista:

01/07/2024

Sede di lavoro dell'assegnista: CIRI Agroalimentare

Via Quinto Bucci 336, Cesena

Via Belle Arti 41, Bologna

Via Selmi 2, Bologna

Via Selmi 3, Bologna

Via Irnerio 42, Bologna

Via Terracini 28, Bologna

Viale Risorgimento 2, Bologna

Viale Fanin 40-50, Bologna

Via Gandolfi 19, Bologna

Via Belmeloro 6, Bologna

X Piazza Goidanich 60, Cesena

Via Sant'Alberto 163, Ravenna

Bologna, 05/03/2024

Il Tutor Prof. Andrea Versari

ASSEGNO DI RICERCA CIRI-agro

Titolo del progetto: Agrivoltaico e sensoristica per l'innovazione e la sostenibilità della filiera vitivinicola (ENER-VITIS) [CUP: J47G22000750003] (PR FESR 2021-2027 PRIORITA 1 AZIONE 1.1.2)

Attività di ricerca: Sensoristica per l'innovazione e la sostenibilità della filiera vitivinicola (referente prof. Andrea Versari).

La pressatura delle uve è un processo fondamentale nella produzione di vino in quanto tramite la separazione delle diverse frazioni di sgrondo è possibile ottimizzare la composizione del mosto finalizzato a determinate tipologie di vino che si intende produrre. In tale contesto, il progetto di ricerca si prefigge l'obiettivo di implementare un nuovo sistema drenante per la pressatura delle uve integrato con una sensoristica per ottimizzare i cicli di lavorazione al fine di implementare il risparmio energetico. L'attività di ricerca prevede (i) la validazione di un sistema drenante di pressatura, e (ii) la caratterizzazione fisico-chimica e sensoriale di uve e mosti tramite prove sperimentali di pressatura. L'acquisizione di tali conoscenze sarà funzionale per lo sviluppo di una "pressatura di precisione" al fine di valorizzare le potenzialità della materia prima in relazione agli obiettivi enologici attesi. L'attività di ricerca si colloca nell'ambito del WP3 del progetto Ener-Vitis.

Grape pressing is a fundamental process in wine production as through the separation of the different draining fractions it is possible to optimize the composition of the must aimed at certain types of wine to be produced. In this context, the research project aims to implement a new draining system for grape pressing integrated with sensor technology to optimize processing cycles in order to implement energy savings. The research activity involves (i) the validation of a draining pressing system, and (ii) the physico-chemical and sensory characterization of grape musts through experimental pressing trials. The acquisition of this knowledge will be functional for the development of "precision pressing" in order to enhance the potential of the raw material in relation to the expected oenological objectives. The research activity is within the scope of WP3 of the Ener-Vitis project.

Piano di Attività

1. Aggiornamento bibliografico (stato dell'arte) sulla tematica oggetto dell'assegno di ricerca;
2. Analisi di laboratorio per valutare le principali caratteristiche compositive di mosti d'uva ottenuti da prelievi scalari durante lo svolgimento di prove di pressatura in vendemmia;
3. Validazione di sensori per il monitoraggio in continuo di parametri enologici funzionali alla gestione di precisione dell'operazione di pressatura delle uve;
4. Elaborazione statistica dei dati ottenuti per sviluppare un sistema di previsione e di monitoraggio facile da utilizzare e in grado di prevedere l'evoluzione temporale della fase di pressatura in termini di composizione delle uve.

Plan of Activities

1. Bibliographic update of the state of the art on the subject of the research grant;
2. Laboratory analysis to evaluate the main compositional characteristics of grape musts obtained from scalar sampling during the conduct of grape-pressing trials at harvest;
3. Validation of sensors for continuous monitoring of oenological parameters functional for precision management of the grape pressing operation;
4. Statistical processing of the data obtained to develop an easy-to-use forecasting and monitoring system capable of predicting the temporal evolution of the pressing phase in terms of grape composition.