



**UNIVERSITÀ  
DI FOGGIA**



**UNIONE EUROPEA**  
Fondo Sociale Europeo



**PROCEDURA DI SELEZIONE PUBBLICA PER LA COPERTURA DI N. 1 POSTO DI RICERCATORE UNIVERSITARIO A TEMPO DETERMINATO, MEDIANTE STIPULA DI UN CONTRATTO DI LAVORO SUBORDINATO DELLA DURATA DI 36 MESI, AI SENSI DELL'ART 24, COMMA 3, LETT. A), LEGGE 240/2010, CON REGIME DI IMPEGNO A TEMPO PIENO, PRESSO IL DIPARTIMENTO DI SCIENZE AGRARIE, ALIMENTI, RISORSE NATURALI E INGEGNERIA, DELL'UNIVERSITÀ DI FOGGIA, SETTORE CONCORSUALE "SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI" - SETTORE SCIENTIFICO DISCIPLINARE AGR/15 "SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI" (INDETTA CON D.R. N. DECRETO RETTORALE N. 1433-2021, PROT. N. 50324-VII/1 DEL 26.10.2021)**

## **VERBALE N. 2**

### **ARGOMENTI PROVA DIDATTICA-LEZIONE**

Il giorno 07.01.2022, alle ore 10,00, si è riunita (per via telematica) la Commissione giudicatrice della selezione pubblica sopraindicata, nominata con D.R. n. 17/2022, del 4.01.2022, pubblicato sul sito web di Ateneo ([www.unifg.it](http://www.unifg.it)), alla sezione "Bandi per docenti", e composta dai:

- Prof.ssa Maria Caboni            Professore ordinario per il settore scientifico-disciplinare AGR/15 presso l'Università di Bologna
- Prof. Vincenzo Gerbi            Professore ordinario per il settore scientifico-disciplinare AGR/15 presso l'Università di Torino
- Prof.ssa Paola Pittia            Professore ordinario per il settore scientifico-disciplinare AGR/15 presso l'Università di Teramo

La Commissione per la lezione che si terrà il giorno 19.01.2022, ore 17:30 stabilisce i seguenti tre argomenti che il Segretario della Commissione provvederà a comunicare (24 ore prima della data fissata per l'espletamento della prova didattica) ai/alle candidati/e ai fini dell'espletamento della prova didattica/lezione:

1. Il candidato/la candidata scelga una tecnologia di trasformazione e ne illustri gli obiettivi e gli effetti sulla qualità degli alimenti.
2. Il candidato/la candidata scelga una tecnologia di conservazione e stabilizzazione e ne illustri gli obiettivi e gli effetti sulla qualità degli alimenti.
3. Additivi e conservanti nelle tecnologie alimentari: il candidato/la candidata illustri le principali categorie e gli effetti sulla qualità e stabilità degli alimenti.



Al termine della seduta, ciascun Commissario trasmette dalla propria sede all'indirizzo di posta elettronica [reclutamentodocente@unifg.it](mailto:reclutamentodocente@unifg.it) del Responsabile del procedimento, per gli adempimenti di competenza, copia del presente verbale letto, approvato, sottoscritto e siglato in ogni foglio, unitamente ad una copia di un proprio documento d'identità; il Presidente della Commissione è tenuto altresì ad inviare, contestualmente, copia del presente verbale in formato word al medesimo indirizzo.

La seduta è tolta alle ore 11,00.

Letto, approvato e sottoscritto.

#### LA COMMISSIONE GIUDICATRICE

Prof. Vincenzo Gerbi, Presidente \_\_\_\_\_

Prof.ssa Maria Caboni, Componente \_\_\_\_\_

Prof. ssa Paola Pittia, Segretario \_\_\_\_\_