



## **DIPARTIMENTO DI SCIENZE PER GLI ALIMENTI, LA NUTRIZIONE E L'AMBIENTE**

**CONTRATTI DI INSEGNAMENTO AI SENSI DELL'ART. 3 - COMMA 1 - LETTERA B) DEL  
REGOLAMENTO PER LA DISCIPLINA DEI CONTRATTI - A.A. 2025/2026**

### **CODICE CONCORSO: 1720/5982**

Corso di laurea in: VITICOLTURA ED ENOLOGIA (Classe L-25)

Attività formativa:

- **Codice concorso 1720/5982 - Insegnamento Gestione dell'impresa vitivinicola ed elementi di marketing**  
Settore scientifico-disciplinare AGR/01

Ore bandite: 32

### **CODICE CONCORSO: 1720/5983**

Corso di laurea in: BIOTECHNOLOGY FOR THE BIOECONOMY (Classe LM-7)

Attività formativa:

- **Codice concorso 1720/5983 - Insegnamento Bioeconomy: management, assessment and intellectual property**  
Settore scientifico-disciplinare AGR/01

Ore bandite: 16

### **CODICE CONCORSO: 1720/5984**

Corso di laurea in: SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI (Classe LM-70 R)

Attività formativa:

- **Codice concorso 1720/5984 - Insegnamento Qualità e sicurezza alimentare: attività regolatoria e sistemi di gestione**  
Settore scientifico-disciplinare AGR/15

Ore bandite: 16

### **CODICE CONCORSO: 1720/5985**

Corso di laurea in: SCIENZE E TECNOLOGIE DELLA RISTORAZIONE (Classe L-26)

Attività formativa:

- **Codice concorso 1720/5985 - Insegnamento Microbiologia degli alimenti e igiene**  
Settore scientifico-disciplinare AGR/16

Ore bandite: 24



## **COLLOQUIO**

- **DATA E ORA: 10 luglio 2025 ore 14.30**

**Il colloquio si terrà in modalità telematica il giorno 10/07/2025 all'orario sopraindicato utilizzando la piattaforma MICROSOFT TEAMS.**

**I candidati dovranno essere in possesso di un dispositivo dotato di telecamera e microfono per connettersi e di connessione internet capace di sostenere l'uso della piattaforma utilizzata.**

**Il candidato alcuni minuti prima dell'orario fissato per il colloquio, dovrà collegarsi al seguente**

**link: [link colloquio](#)**

**Il colloquio avrà inizio dopo l'avvenuto riconoscimento mediante documento di identificazione in corso di validità.**

**Il colloquio verterà su aspetti normativi in ambito alimentare e vitivinicolo (G25-182 - Gestione dell'impresa vitivinicola ed elementi di marketing); ruolo della proprietà intellettuale nell'innovazione biotecnologica (G64-16 - Bioeconomy: management, assessment and intellectual property); aspetti regolatori e di sistemi di gestione della qualità e sicurezza degli alimenti (GBB-1 - Qualità e sicurezza alimentare: attività regolatoria e sistemi di gestione); concetti basilari di Igiene ed epidemiologia (G30-24 - Microbiologia degli alimenti e igiene):**

- 1) competenza tecnico-scientifica nei riguardi degli argomenti oggetto di insegnamento**
- 2) capacità argomentativa ed espositiva del candidato**
- 3) metodologia didattica proposta dal candidato**