

ATTIVITA' PRESTAZIONALI PER CIASCUN PROFILO

Profilo 1. Esperto in processo di birrificazione

L'esperto dovrà operare presso la Piattaforma di Tecnologie Alimentari, laboratorio di Tecnologie Alimentari, per lo svolgimento delle seguenti attività:

- Produzione di birre in impianto produttivo.
- Ottimizzazione di processo produttivo nella produzione e analisi di base tramite "Anton-Paar".

Si richiedono pertanto:

- Conoscenza della tecnologia di birrificazione
 - Conoscenza delle metodiche analitiche applicate al mosto di birra ed alla birra.
 - Conoscenza dei processi fermentativi e di maturazione delle birre.
-

Profilo 2. Microbiologo alimentare

L'esperto dovrà operare presso la Piattaforma di Tecnologie Alimentari, laboratorio di Tecnologie Alimentari, per lo svolgimento delle seguenti attività:

- Preparazione di colture microbiche di lieviti e batteri.
- Studio dell'effetto delle due associazioni in prodotti brassicoli e caseari.
- Analisi dei dati

Si richiedono pertanto:

- Conoscenza della microbiologia brassicola e casearia.
 - Conoscenza della tecnologia di produzione in ambito brassicolo e caseario.
-

Profilo 3. Esperto in tecnologia di trattamento ohmico

L'esperto dovrà operare presso la Piattaforma di Tecnologie Alimentari, laboratorio di Tecnologie Alimentari, per lo svolgimento delle seguenti attività:

- Preparazione di matrici alimentari e utilizzazione dell'impianto ohmico per il trattamento termico del preparato;
- Confezionamento asettico del prodotto;
- Lavaggio e manutenzione impianto;
- Analisi microbiologica, chimico fisica e strutturale dei prodotti;

Si richiedono pertanto:

- Conoscenza della tecnologia ohmica e del principio di funzionamento
 - Conoscenza pratica di un impianto ohmico
 - Conoscenza di tecnologie alimentari
 - Conoscenza di microbiologia degli alimenti
-

Profilo 4. Tecnologo alimentare

L'esperto dovrà operare presso la Piattaforma di Tecnologie Alimentari, laboratorio di Tecnologie Alimentari, per lo svolgimento delle seguenti attività:

- Analisi chimico fisica e strutturale di prodotti agro-alimentare.
- Determinazione di shelf-life di prodotti agro-alimentari.

Allegato 1

Si richiedono pertanto:

- Conoscenza delle metodiche di analisi per la determinazione della texture dei prodotti alimentari.
- Praticità nell'uso del dinamometro e conoscenza del software.
- Conoscenza dei materiali e delle tecnologie impiegate nel confezionamento dei prodotti alimentari.

Profilo 5. Esperto in analisi di dati di spettrometria di massa

L'esperto dovrà supportare il laboratorio di "Proteomica" per lo svolgimento delle seguenti attività:

- Estrazione di proteine da campioni a composizione polimicrobica (microbiota intestinale) e loro preparazione per l'analisi mediante spettrometria di massa.
- Analisi dei dati metaproteomici.
- Ottimizzazione di metodi informatici per la gestione, l'analisi e la rappresentazione del dato biologico (tassonomia e funzioni del microbiota).

Si richiedono pertanto:

- Conoscenza delle tecniche per l'analisi delle proteine microbiche mediante spettrometria di massa, dalla preparazione del campione al risultato
- Conoscenza approfondita dei software e dei database per l'interpretazione dei dati generati dagli spettrometri di massa
- Conoscenza degli strumenti informatici per l'analisi metaproteomica