



**Università degli Studi di Scienze Gastronomiche**

**Procedura di selezione pubblica  
per il conferimento di un assegno per lo svolgimento di attività di ricerca  
presso l'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche  
nell'ambito del Progetto "Plant-Based, High-Quality and Functional Italian-style  
Ice Cream by synergizing Seasonality, Circular Economy, and Artificial  
Intelligence (SusPlantIC4.5)"  
SSD – AGRI-07/A - Scienze e tecnologie alimentari (ex AGR/15)**

**DR n. 545/2024 – 01/08/2024**

---

<p><b>Verbale 4 (Colloquio)</b></p>
---



**Procedura di selezione pubblica  
per il conferimento di un assegno per lo svolgimento di attività di ricerca  
presso l'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche  
nell'ambito del Progetto "Plant-Based, High-Quality and Functional Italian-style  
Ice Cream by synergizing Seasonality, Circular Economy, and Artificial  
Intelligence (SusPlantIC4.5)"  
SSD – AGRI-07/A - Scienze e tecnologie alimentari (ex AGR/15)**

**DR n. 545/2024 – 01/08/2024**

Il giorno 16/09/2024, alle ore 14.00 si è riunita, per via telematica, la Commissione Giudicatrice della Procedura di selezione pubblica per il conferimento di un assegno per lo svolgimento di attività di ricerca presso l'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche nell'ambito del Progetto "Plant-Based, High-Quality and Functional Italian-style Ice Cream by synergizing Seasonality, Circular Economy, and Artificial Intelligence (SusPlantIC4.5)", SSD – AGRI-07/A - Scienze e tecnologie alimentari (ex AGR/15), di cui al DR n. 545/2024 – 01/08/2024.

La Commissione, nominata con DR 547/2024 – 29/08/2024, risulta così composta:

1. Luisa Torri, Professoressa Ordinaria presso l'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche, Settore Scientifico Disciplinare AGRI-07/A Scienze e tecnologie alimentari;
2. Maria Giovanna Onorati, Professoressa Associata presso l'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche, Settore Scientifico Disciplinare GSPS-06/A Sociologia dei processi culturali e comunicativi;
3. Nazarena Cela, titolare di assegno di ricerca presso l'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche, Settore Scientifico Disciplinare AGRI-07/A Scienze e tecnologie alimentari.

La Commissione accerta la presenza dei seguenti candidati:

	<b>Cognome</b>	<b>Nome</b>	<b>Luogo di nascita</b>	<b>Data di nascita</b>
1	<b>BUIATTI</b>	Eleonora	Torino	18/04/1972
2	<b>DHINGRA</b>	Manav	New Delhi, Delhi	05/09/1997
3	<b>DI VECE</b>	Camilla	Oliveto Citra (SA)	23/06/1998
4	<b>MAZZARIOL</b>	Emma	Novi Ligure (AL)	07/12/1999

La Commissione, in accordo con quanto stabilito nella seduta di predeterminazione dei criteri di valutazione, procede a esaminare ciascun candidato.

Il colloquio ha per oggetto la discussione dei titoli presentati da ciascun candidato, con approfondimento degli argomenti connessi all'area disciplinare e all'attività di ricerca di cui al progetto indicato nel bando, nonché sull'accertamento della conoscenza della lingua inglese.

Al termine del colloquio la Commissione procede, secondo quanto stabilito nel verbale di predeterminazione dei criteri di valutazione, all'attribuzione del seguente punteggio (vedi allegato C):

<b>Cognome</b>	<b>Nome</b>	<b>Punteggio</b>
<b>BUIATTI</b>	Eleonora	<b>45/50</b>
<b>DHINGRA</b>	Manav	<b>26/50</b>
<b>DI VECE</b>	Camilla	<b>46/50</b>
<b>MAZZARIOL</b>	Emma	<b>49/50</b>



**Procedura di selezione pubblica  
per il conferimento di un assegno per lo svolgimento di attività di ricerca  
presso l'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche  
nell'ambito del Progetto "Plant-Based, High-Quality and Functional Italian-style  
Ice Cream by synergizing Seasonality, Circular Economy, and Artificial  
Intelligence (SusPlantIC4.5)"  
SSD – AGR/07/A - Scienze e tecnologie alimentari (ex AGR/15)**

**DR n. 545/2024 – 01/08/2024**


---

La Commissione, sulla base del punteggio complessivo conseguito dal candidato (Allegato D), indica MAZZARIOL EMMA, con deliberazione assunta all'unanimità dei componenti, quale vincitrice del bando di selezione per il conferimento di un assegno per lo svolgimento di attività di ricerca.

La Commissione rende noto il nome del vincitore mediante pubblicazione sul sito web dell'Ateneo.

La Commissione:

Luisa Torri 

Maria Giovanna Onorati 

Nazarena Cela 



**Procedura di selezione pubblica**  
per il conferimento di un assegno per lo svolgimento di attività di ricerca  
presso l'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche  
nell'ambito del Progetto "Plant-Based, High-Quality and Functional Italian-style  
Ice Cream by synergizing Seasonality, Circular Economy, and Artificial  
Intelligence (SusPlantIC4.5)"  
SSD – AGRI-07/A - Scienze e tecnologie alimentari (ex AGR/15)

DR n. 545/2024 – 01/08/2024

---

*Allegato C*

**Punteggio colloquio**

*(parte integrante del verbale 3)*

**CANDIDATA: BUIATTI Eleonora**

**PUNTEGGIO COLLOQUIO**

Punteggio attribuito alla candidata a seguito del colloquio:

**45/50**

**CANDIDATO: DHINGRAManav**

**PUNTEGGIO COLLOQUIO**

Punteggio attribuito al candidato a seguito del colloquio:

**26/50**

**CANDIDATA: DI VECE Camilla**

**PUNTEGGIO COLLOQUIO**

Punteggio attribuito alla candidata a seguito del colloquio:

**46/50**



Università degli Studi di Scienze Gastronomiche

**Procedura di selezione pubblica**  
**per il conferimento di un assegno per lo svolgimento di attività di ricerca**  
**presso l'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche**  
**nell'ambito del Progetto "Plant-Based, High-Quality and Functional Italian-style**  
**Ice Cream by synergizing Seasonality, Circular Economy, and Artificial**  
**Intelligence (SusPlantIC4.5)"**  
**SSD – AGRI-07/A - Scienze e tecnologie alimentari (ex AGR/15)**

DR n. 545/2024 – 01/08/2024

---

**CANDIDATA: MAZZARIOL Emma**

**PUNTEGGIO COLLOQUIO**

Punteggio attribuito alla candidata a seguito del colloquio:

**49/50**

La Commissione:

Luisa Torri

Maria Giovanna Onorati

Nazarena Cela



**Procedura di selezione pubblica  
per il conferimento di un assegno per lo svolgimento di attività di ricerca  
presso l'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche  
nell'ambito del Progetto "Plant-Based, High-Quality and Functional Italian-style  
Ice Cream by synergizing Seasonality, Circular Economy, and Artificial  
Intelligence (SusPlantIC4.5)"  
SSD – AGRI-07/A - Scienze e tecnologie alimentari (ex AGR/15)**

DR n. 545/2024 – 01/08/2024

***Allegato D***

Graduatoria di merito  
*(parte integrante del verbale 3)*

La Commissione della Procedura di selezione pubblica per il conferimento di un assegno per lo svolgimento di attività di ricerca presso l'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche nell'ambito del Progetto "Plant-Based, High-Quality and Functional Italian-style Ice Cream by synergizing Seasonality, Circular Economy, and Artificial Intelligence (SusPlantIC4.5)", SSD – AGRI-07/A - Scienze e tecnologie alimentari (ex AGR/15), di cui al DR n. 545/2024 – 01/08/2024, sulla base del punteggio complessivo conseguito dal candidato stila la seguente valutazione finale:

Cognome	Nome	Punteggio titoli e pubblicazioni	Punteggio colloquio orale	Totale	Giudizio collegiale
<b>BUIATTI</b>	Eleonora	25/50	45/50	70/100	La candidata presenta un profilo formativo e di ricerca molto ricco ma solo parzialmente coerente con i temi del bando. Presenta un numero elevato di pubblicazioni e partecipazioni a conferenze scientifiche, solo in parte congruenti con l'ambito scientifico del progetto del bando. Durante il colloquio, la candidata mostra conoscenze nell'ambito della percezione sensoriale e cognitiva applicate sia a prodotti alimentari che non. Riporta di non avere esperienze nell'applicazione di metodi sensoriali alla valutazione di alimenti e nell'elaborazione statistica di dati quantitativi. La commissione accerta la conoscenza della lingua inglese.
<b>DHINGRA</b>	Manav	42/50	26/50	68/100	Il candidato presenta un profilo formativo coerente con i requisiti



**Procedura di selezione pubblica  
per il conferimento di un assegno per lo svolgimento di attività di ricerca  
presso l'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche  
nell'ambito del Progetto "Plant-Based, High-Quality and Functional Italian-style  
Ice Cream by synergizing Seasonality, Circular Economy, and Artificial  
Intelligence (SusPlantIC4.5)"  
SSD – AGR/07/A - Scienze e tecnologie alimentari (ex AGR/15)**

DR n. 545/2024 – 01/08/2024

					<p>del bando e un'esperienza professionale prevalentemente orientata allo sviluppo di nuovi prodotti alimentari. Dichiara esperienze di ricerca senza descriverle. Non presenta pubblicazioni scientifiche. Durante il colloquio, il candidato mostra una conoscenza dell'approccio allo sviluppo di nuovi prodotti prevalentemente riferibile all'ambito chimico-fisico ma non riporta esperienze relative all'applicazione di metodi sensoriali agli alimenti. La commissione accerta la conoscenza della lingua inglese e valuta una conoscenza della lingua italiana non adeguata ad agevolare lo svolgimento delle attività di coordinamento con i partner di progetto e di ricerca sul campo previste dal bando.</p>
<b>DI VECE</b>	Camilla	45/50	46/50	91/100	<p>La candidata presenta un profilo formativo pienamente coerente con i requisiti del bando. Presenta un'esperienza professionale e di tirocinio nell'ambito del settore dolciario che tengono in considerazione anche le preferenze e le restrizioni alimentari dei consumatori. Non presenta esperienze di ricerca. Presenta una pubblicazione (tesi di laurea magistrale) coerente con i temi del bando.</p> <p>Durante il colloquio, la candidata mostra un'esperienza relativa allo</p>



**Procedura di selezione pubblica  
per il conferimento di un assegno per lo svolgimento di attività di ricerca  
presso l'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche  
nell'ambito del Progetto "Plant-Based, High-Quality and Functional Italian-style  
Ice Cream by synergizing Seasonality, Circular Economy, and Artificial  
Intelligence (SusPlantIC4.5)"  
SSD – AGR1-07/A - Scienze e tecnologie alimentari (ex AGR/15)**

DR n. 545/2024 – 01/08/2024

					sviluppo di prodotti alimentari con un impatto positivo sulla salute. Dimostra una conoscenza di base dei metodi sensoriali prevalentemente teorica e dei metodi di indagine statistica riferibili alle sole analisi descrittive di base. La commissione accerta la conoscenza della lingua inglese.	
<b>MAZZARIOL</b>	Emma		47/50	49/50	96/100	La candidata presenta un profilo formativo pienamente coerente con i requisiti del bando. Presenta un'esperienza di tirocinio e di tesi di laurea magistrale nell'ambito dello sviluppo e caratterizzazione di ingredienti di origine vegetale per la produzione di gelato, in cui ha applicato in chiave sperimentale anche i metodi di valutazione sensoriale, che risulta totalmente congruente con il progetto e le attività di ricerca previste del bando. Non presenta esperienze di ricerca. Non presenta pubblicazioni. Durante il colloquio, la candidata mostra un'ottima proprietà di linguaggio tecnico-scientifico e competenza specifica in merito alla valutazione sensoriale del gelato, conoscenza delle criticità pratiche relative sia alla gestione e conduzione di test sensoriali che all'elaborazione statistica dei dati, pienamente coerenti con le attività previste dal progetto oggetto del bando. La commissione accerta la





## Università degli Studi di Scienze Gastronomiche

**Procedura di selezione pubblica**  
**per il conferimento di un assegno per lo svolgimento di attività di ricerca**  
**presso l'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche**  
**nell'ambito del Progetto "Plant-Based, High-Quality and Functional Italian-style**  
**Ice Cream by synergizing Seasonality, Circular Economy, and Artificial**  
**Intelligence (SusPlantIC4.5)"**  
**SSD – AGR/07/A - Scienze e tecnologie alimentari (ex AGR/15)**

DR n. 545/2024 – 01/08/2024

					conoscenza della lingua inglese.
--	--	--	--	--	----------------------------------

La Commissione:

Luisa Torri 

Maria Giovanna Onorati 

Nazarena Cela 