

**PROCEDURA COMPARATIVA PER IL CONFERIMENTO DI 36 INCARICHI DI PRESTAZIONE
D'OPERA INTELLETTUALE PER TUTOR ESPERTI DEI PERCORSI DI ORIENTAMENTO
“Orientamento attivo nella transizione scuola-università”
(a.s. 2025/2026 CUP B51I23000930006)**

VERBALE N. 1

Il 15 dicembre 2025 alle ore 16:05, su convocazione del Presidente Prof. Antonino Galati, nei locali del Dipartimento SAAF, si è riunita la Commissione nominata nell'adunanza del Consiglio di dipartimento del 12/12/2025, per l'attribuzione di n. 36 (trentasei) incarichi di prestazione d'opera intellettuale per Tutor Esperti dei percorsi di orientamento nell'ambito del progetto "Orientamento attivo nella transizione scuola università" per l'a.s. 2025/2026 - CUP B51I23000930006 distinti per i seguenti percorsi:

1. La biodiversità zootecnica: dal DNA alla qualità delle produzioni animali - Edizione 1
2. Laboratorio di microbiologia sulle fermentazioni per la produzione alimentare: birra, vino, pane, formaggio, ecc. - Edizione 1
3. Laboratorio di microbiologia sulle fermentazioni per la produzione alimentare: birra, vino, pane, formaggio, ecc. - Edizione 2
4. Laboratorio di microbiologia sulle fermentazioni per la produzione alimentare: birra, vino, pane, formaggio, ecc. - Edizione 3
5. Laboratorio di microbiologia sulle fermentazioni per la produzione alimentare: birra, vino, pane, formaggio, ecc.- Edizione 4
6. Laboratorio di microbiologia sulle fermentazioni per la produzione alimentare: birra, vino, pane, formaggio, ecc.- Edizione 5
7. Tecnologie innovative di postharvest - Edizione 1
8. Gestione intelligente degli alberi da frutto con sensoristica prossimale e da remoto - Edizione 1
9. Machine learning e Intelligenza Artificiale per la gestione delle colture arboree - Edizione 1
10. Machine learning e Intelligenza Artificiale per la gestione delle colture arboree – Edizione
11. Cambiamenti climatici e nuove colture in clima mediterraneo - Edizione 1
12. Cambiamenti climatici e nuove colture in clima mediterraneo - Edizione 2
13. Waste To Value: creazione di functional food dagli scarti alimentari - Edizione 1
14. Waste To Value: creazione di functional food dagli scarti alimentari - Edizione 2
15. Waste To Value: creazione di functional food dagli scarti alimentari - Edizione 3
16. La magia del suolo e dell'acqua - Edizione 1
17. Creare il tuo sapone: dall'estrazione degli oli essenziali alla saponificazione - Edizione 1

18. Laboratorio di potatura della vite - Edizione 1
19. Laboratorio di potatura della vite - Edizione 2
20. La qualità dell'uva da tavola - Edizione 1
21. La diagnosi in Virologia vegetale - Edizione 1
22. Le api e il cibo: dal fiore alla tavola - Edizione 1
23. Antichi e nuovi prodotti dagli insetti: opportunità alimentari e non solo - Edizione 1
24. Progettare un percorso di valorizzazione della biodiversità partendo dallo studio degli invertebrati lungo una camminata cittadina - Edizione 1
25. Progettare un percorso di valorizzazione della biodiversità partendo dallo studio degli invertebrati lungo una camminata cittadina - Edizione 2
26. Applicazione di droni nell'era digitale per l'agricoltura 4.0 - Edizione 1
27. Applicazione di droni nell'era digitale per l'agricoltura 4.0 - Edizione 2
28. Applicazione di droni nell'era digitale per l'agricoltura 4.0 - Edizione 3
29. Introduzione alle certificazioni di qualità per la sicurezza alimentare, la valorizzazione delle tipicità, la salute e il turismo - Edizione 1
30. Introduzione alle certificazioni di qualità per la sicurezza alimentare, la valorizzazione delle tipicità, la salute e il turismo - Edizione 2
31. Riappropriarsi delle radici - Edizione 1
32. Trend di mercato e analisi della domanda dei prodotti agroalimentari - Edizione 1
33. Laboratorio di genetica per la tutela dell'agrobiodiversità e per il miglioramento genetico di specie di interesse agrario - Edizione 1
34. Il ruolo dell'agricoltura per uno sviluppo sostenibile - Edizione 1
35. La gestione dell'irrigazione a supporto del risparmio idrico in risposta ai cambiamenti climatici - Edizione 1
36. Aspetti nutraceutici e salutistici delle produzioni agroalimentari - Edizione 1

Sono presenti:

Prof. Antonino Galati (Presidente)

Dott.ssa Sofia Maria Muscarella (Componente)

Dott.ssa Noemi Pezzatini (Componente)

Svolge le funzioni di segretario verbalizzante la dott.ssa Noemi Pezzatini. Il Presidente dichiara aperta la seduta, quindi dà lettura del bando di procedura selettiva e delle norme procedurali che ne regolano lo svolgimento.

I sopraelencati Commissari sono tutti presenti e dichiarano che tra di loro non sussistono le situazioni di incompatibilità di cui agli articoli 51 e 52 del Codice di Procedura Civile e che non sussistono le incompatibilità di cui all'art. 35 comma 3 sub lettera e) del D. Lgs. 165/2001.

LA COMMISSIONE

Stabilisce i criteri di valutazione ai sensi dell'art. 5 che saranno applicabili per tutti i percorsi di orientamento.

Punteggio	Requisiti di valutazione previsti
Fino a 10 punti (per ogni unità di voto superiore a 102 è assegnato un punto aggiuntivo, fino al limite massimo di 10 punti. In caso di voto pari a 110 e lode è riconosciuto il punteggio massimo)	Laurea Magistrale
Fino a 20 punti (Punti 10 PhD in corso)	Dottorato di ricerca inerente al percorso
Fino a 15 punti (2 punti per ogni borsa di studio e 3 punti per ogni assegno)	Assegni di ricerca, Borse di Studio inerenti al percorso
Fino a 35 punti	Coerenza del curriculum scientifico-professionale rispetto alle attività oggetto dell'incarico (tirocini, corsi di perfezionamento, attestati, abilitazione alla professione, Erasmus, ecc.)
Fino a 20 punti (0,5 punto nazionali; 2 punti internazionali)	Pubblicazioni scientifiche pertinenti con le tematiche dell'incarico
100	Totale massimo attribuibile

La Commissione, stabiliti i criteri di valutazione, si aggiorna alle ore 10:00 del 17.12.2025, per la valutazione dei curricula e della documentazione presentata dai candidati.

Non avendo null'altro da discutere, alle ore 16:35 il Presidente scioglie la seduta.

Letto confermato e sottoscritto

F.to Prof. Antonino Galati (Presidente)

F.to Dott.ssa Sofia Maria Muscarella (Componente)

F.to Dott.ssa Noemi Pezzatini (Componente)