

BANDO N. 400.10 IBE PNRR

BANDO DI SELEZIONE PER L'ASSUNZIONE CON CONTRATTO DI LAVORO A TEMPO DETERMINATO DI UNA UNITA' DI PERSONALE CON PROFILO DI RICERCATORE III LIVELLO PROFESSIONALE FULL TIME PRESSO L'ISTITUTO PER LA BIOECONOMIA - SEDE DI CATANIA - PROGETTO PNRR - PE0000003, PE10 MODELLI PER UN'ALIMENTAZIONE SOSTENIBILE, "ON FOODS" - RESEARCH AND INNOVATION NETWORK ON FOOD AND NUTRITION SUSTAINABILITY, SAFETY AND SECURITY – WORKING ON FOODS" - CUP B83C22004790001 - EMANATO CON PROVVEDIMENTO DEL DIRETTORE DELL'ISTITUTO PER LA BIOECONOMIA PROT. N. 114475/2023 - Pubbl. su inPA il 18/04/2023.

Oggetto: Trasmissione tracce prova orale relative alla Selezione per titoli e colloquio ai sensi dell'art.8 del "Disciplinare concernente le assunzioni di personale con contratto di lavoro a tempo determinato", per l'assunzione, ai sensi dell'art. 83 del CCNL del Comparto "Istruzione e Ricerca" 2016-2018, sottoscritto in data 19 aprile 2018, di una unità di personale con profilo professionale di un Ricercatore III livello, presso l'Istituto per la BioEconomia - sede di Catania, bando N. 400.10 IBE PNRR

In relazione al bando in oggetto si dispone la pubblicazione sulla pagina del sito Internet del CNR agli indirizzi <https://www.urp.cnr.it> e <https://www.selezionionline.cnr.it> delle buste contenenti le domande delle prove orali allegato al presente provvedimento.

Il Responsabile del procedimento
Dott. Marco Simonetti

CNR-IBE

Via Madonna del Piano n. 10 – 50019 Sesto F.no (FI)
Tel. +39 055 5225100 – segreteria@ibe.cnr.it

BANDO N. 400.10 IBE PNRR

BANDO DI SELEZIONE PER L'ASSUNZIONE CON CONTRATTO DI LAVORO A TEMPO DETERMINATO DI UNA UNITA' DI PERSONALE CON PROFILO DI RICERCATORE III LIVELLO PROFESSIONALE FULL TIME PRESSO L'ISTITUTO PER LA BIOECONOMIA - SEDE DI CATANIA - PROGETTO PNRR - PE0000003, PE10 MODELLI PER UN'ALIMENTAZIONE SOSTENIBILE, "ON FOODS"-RESEARCH AND INNOVATION NETWORK ON FOOD AND NUTRITION SUSTAINABILITY, SAFETY AND SECURITY – WORKING ON FOODS" - CUP B83C22004790001 - EMANATO CON PROVVEDIMENTO DEL DIRETTORE DELL'ISTITUTO PER LA BIOECONOMIA PROT. N. 114475/2023 - Pubbl. su inPA il 18/04/2023.

BUSTA N. 1

- 1) Il candidato illustri il suo cv rispetto alle tematiche del bando
- 2) Il candidato illustri i principali processi di fortificazione degli alimenti
- 3) Il candidato legga e traduca il seguente testo tratto dal lavoro "Hemp Flour Particle Size Affects the Quality and Nutritional Profile of the Enriched Functional Pasta". Autori: Sonia Bonacci, Vita Di Stefano Fabiola Sciacca, Carla Buzzanca, Nino Virzì, Sergio Argento, Maria Grazia Melilli.

"In recent years, consumers' eating habits have changed significantly. Food that, in the past, was intended to satisfy hunger and provide the necessary nutrients, today, combined with an active lifestyle, can help with harmonious physical and mental well-being".

CNR-IBE

Via Madonna del Piano n. 10 – 50019 Sesto F.no (FI)
Tel. +39 055 5225100 – segreteria@ibe.cnr.it

BANDO N. 400.10 IBE PNRR

BANDO DI SELEZIONE PER L'ASSUNZIONE CON CONTRATTO DI LAVORO A TEMPO DETERMINATO DI UNA UNITA' DI PERSONALE CON PROFILO DI RICERCATORE III LIVELLO PROFESSIONALE FULL TIME PRESSO L'ISTITUTO PER LA BIOECONOMIA - SEDE DI CATANIA - PROGETTO PNRR - PE0000003, PE10 MODELLI PER UN'ALIMENTAZIONE SOSTENIBILE, "ON FOODS"-RESEARCH AND INNOVATION NETWORK ON FOOD AND NUTRITION SUSTAINABILITY, SAFETY AND SECURITY – WORKING ON FOODS" - CUP B83C22004790001 - EMANATO CON PROVVEDIMENTO DEL DIRETTORE DELL'ISTITUTO PER LA BIOECONOMIA PROT. N. 114475/2023 - Pubbl. su inPA il 18/04/2023.

BUSTA N. 2

- 1) Il candidato illustri il suo cv rispetto alle tematiche del bando
- 2) Il candidato illustri gli effetti nutraceutici di prodotti alimentari arricchiti
- 3) Il candidato legga e traduca il seguente testo tratto dal lavoro "Hemp Flour Particle Size Affects the Quality and Nutritional Profile of the Enriched Functional Pasta". Autori: Sonia Bonacci, Vita Di Stefano Fabiola Sciacca, Carla Buzzanca, Nino Virzì, Sergio Argento, Maria Grazia Melilli.

"Wheat is mainly used for the production of pasta, bread, and sweet and savory baked products. Pasta is one of the basic foods in the Mediterranean diet. Pasta traditionally made with durum wheat semolina can be prepared with "non-wheat flour" or by incorporating by-products from the agro-food industry, in variable percentages, which can increase its nutritional value".

CNR-IBE

Via Madonna del Piano n. 10 – 50019 Sesto F.no (FI)
Tel. +39 055 5225100 – segreteria@ibe.cnr.it

BANDO N. 400.10 IBE PNRR

BANDO DI SELEZIONE PER L'ASSUNZIONE CON CONTRATTO DI LAVORO A TEMPO DETERMINATO DI UNA UNITA' DI PERSONALE CON PROFILO DI RICERCATORE III LIVELLO PROFESSIONALE FULL TIME PRESSO L'ISTITUTO PER LA BIOECONOMIA - SEDE DI CATANIA - PROGETTO PNRR - PE0000003, PE10 MODELLI PER UN'ALIMENTAZIONE SOSTENIBILE, "ON FOODS"-RESEARCH AND INNOVATION NETWORK ON FOOD AND NUTRITION SUSTAINABILITY, SAFETY AND SECURITY – WORKING ON FOODS" - CUP B83C22004790001 - EMANATO CON PROVVEDIMENTO DEL DIRETTORE DELL'ISTITUTO PER LA BIOECONOMIA PROT. N. 114475/2023 - Pubbl. su inPA il 18/04/2023.

BUSTA N. 3

- 1) Il candidato illustri il suo cv rispetto alle tematiche del bando
- 2) Il candidato illustri l'ottimizzazione nella creazione di prodotti innovativi a base di cereali
- 3) Il candidato legga e traduca il seguente testo tratto dal lavoro "Hemp Flour Particle Size Affects the Quality and Nutritional Profile of the Enriched Functional Pasta". Autori: Sonia Bonacci, Vita Di Stefano Fabiola Sciacca, Carla Buzzanca, Nino Virzì, Sergio Argento, Maria Grazia Melilli.

"Food by-products (grape, cereal bran, sunflower, artichoke, etc.) could represent interesting sources of bioactive compounds [3–5]. Fortification is the process by which nutrients with beneficial health effects are added to a food product in order to improve its nutritional quality and to increase its intake levels in the population".

CNR-IBE

Via Madonna del Piano n. 10 – 50019 Sesto F.no (FI)
Tel. +39 055 5225100 – segreteria@ibe.cnr.it