

Bando di selezione per il conferimento di n. 1 Incarico di Ricerca ai sensi dell'art. 22-ter della Legge 240/2010, Gruppo Scientifico-Disciplinare 03/CHEM-07 - Chimica Farmaceutica, Tossicologica, Nutraceutico-Alimentare, delle Fermentazioni e dei Prodotti per il Benessere e per la Salute, Settore Scientifico-Disciplinare CHEM-07/B - Chimica degli Alimenti, presso le strutture dell'Unità di ricerca di Scienze degli Alimenti e della Nutrizione e della Facoltà Dipartimentale di Scienze e Bio-Tecnologie dell'Università Campus Bio-Medico di Roma (codice concorso: IR/05_26).

Codice concorso: IR/05_26

Numero posti incarichi di ricerca	1
Durata del contratto (almeno annuale)	1 anno
Facoltà Dipartimentale/Unità di ricerca di afferenza	Scienze e Bio-Tecnologie/ Unità Scienze degli Alimenti e della Nutrizione
Sede di svolgimento delle attività	UCBM – presso i laboratori dell'Unità di Ricerca
Gruppo Scientifico Disciplinare	03/CHEM-07 - Chimica Farmaceutica, Tossicologica, Nutraceutico-Alimentare, delle Fermentazioni e dei Prodotti per il Benessere e per la Salute
Settore Scientifico Disciplinare	CHEM-07/B - Chimica degli Alimenti
Oggetto del contratto (titolo del programma di ricerca)	Valorizzazione nutraceutica e/o cosmeceutica di molecole ed estratti alimentari o da scarti della filiera agro-alimentare
Breve descrizione del programma di ricerca cui è collegato l'incarico	<p>Il programma di ricerca è finalizzato allo studio e alla valorizzazione nutraceutica di molecole bioattive e fitocomplessi di origine alimentare, con particolare attenzione ai composti derivati da matrici vegetali e da sottoprodotti della filiera agro-alimentare, nell'ottica dell'economia circolare e della sostenibilità dei sistemi alimentari.</p> <p>L'attività di ricerca prevede l'estrazione e la preparazione di frazioni bioattive da matrici alimentari selezionate mediante tecniche di estrazione appropriate, nonché la loro caratterizzazione chimica attraverso metodologie analitiche avanzate. I composti e gli estratti ottenuti saranno successivamente valutati dal punto di vista biologico mediante saggi in vitro e modelli cellulari, al fine di indagarne le potenziali proprietà nutraceutiche e i possibili effetti funzionali rilevanti per la salute umana.</p> <p>Costituirà titolo preferenziale il possesso di conoscenze ed esperienze pregresse nell'applicazione di metodi chimico-analitici per l'analisi di matrici alimentari e di metodi biologici per la valutazione dell'attività biologica di composti ed estratti naturali, inclusi saggi in vitro e modelli cellulari.</p> <p>Il progetto si inserisce nell'ambito delle ricerche sulla</p>



	valorizzazione dei composti bioattivi degli alimenti e dei loro sottoprodotti, contribuendo allo sviluppo di conoscenze e strategie innovative per la produzione di ingredienti funzionali e nutraceutici ad alto valore aggiunto.
Responsabile della ricerca/Tutor	Prof.ssa Laura Dugo
Numero massimo di pubblicazioni	8
Conoscenze e competenze linguistiche	Inglese
Eventuali ulteriori titoli valutabili	<ul style="list-style-type: none">• Partecipazione a congressi/workshop• Attività didattica nell'ambito della chimica degli alimenti o materie affini• Dottorato di Ricerca
Data e ora del colloquio	15 luglio 2026, ore 9:30 Candidati in remoto su piattaforma Microsoft Teams
Ente finanziatore	Università Campus Bio-Medico di Roma
Programma di finanziamento/bando	Progetto bando interno 2023 "A ONE health approach FOR a sustainable functional food development from WHOLE pigmented wheat - ONE4WHOLE"