



**Decree of the Rector n. 1256 of 21/12/2021**  
Competition for awarding 1 research grant at the University of Udine

**DISCLAIMER:**

The official and legally binding call for applications is in Italian only.  
This document cannot be used for legal purposes and is only meant to provide information in English on the call for applications (Decree of the Rector n. 1256 of 21/12/2021). Please refer to the official call published on: <https://www.uniud.it/it/albo-ufficiale>

Any change and integration will be made available on the above mentioned web page. Therefore, no personal written communication regarding the examination date and/or competition results shall be provided to applicants.

**GENERAL INFORMATION**

**RESEARCH GRANT PROJECT**

**Responsabile scientifico della ricerca / Principal investigator:**

Nome e cognome / Name and surname: Maria Parpinel  
Qualifica / Position: Professoressa Associata / Associate Professor  
Dipartimento / Department: Area Medica (DAME) / Medicine  
Area MIUR / Research field: 06 – Scienze Mediche  
Settore concorsuale e Settore scientifico disciplinare / Scientific sector: 06/M1 - Igiene generale e applicata e statistica medica; MED/42 – Igiene generale e applicata

**Titolo dell'assegno di ricerca / Topic of the research fellowship "assegno di ricerca":**

*I bandi sono consultabili dal sito dell'Ateneo, del MIUR e Euraxess / The calls are available on the University, MIUR and Euraxess websites*

Testo in italiano:

Strategie per la valutazione nutrizionale e la valorizzazione dei prodotti di prossimità e regionali.

Text in English:

Nutritional evaluation and strategies to enhancement traditional products of local origin.

**Obiettivi previsti e risultati attesi del programma di ricerca in cui si colloca l'attività dell'assegnista di ricerca / Foreseen objectives and results of the research programme performed by the research fellow "assegnista di ricerca":**

*I bandi sono consultabili dal sito dell'Ateneo, del MIUR e Euraxess / The calls are available on the University, MIUR and Euraxess websites*

Testo in italiano:

La relazione tra alimentazione e malattie è nota fin dall'antichità; ad Ippocrate (460-377 a.C.), il padre della medicina, è stata attribuita una delle più antiche affermazione che ribadisce il ruolo essenziale delle abitudini alimentari nel mantenimento di un buono stato di salute: "se fossimo in grado di fornire a ciascuno la giusta dose di nutrimento ed esercizio fisico, né in difetto né in eccesso, avremmo trovato la strada per la salute". Questo progetto ha come obiettivo principale lo studio dei prodotti agroalimentari della regione Friuli Venezia Giulia e le principali preparazioni della tradizione regionale con un approccio che consenta da un lato di indagarne i consumi e dall'altro di individuarne aspetti positivi e criticità in ambito nutrizionale. Come obiettivi secondari, questo progetto mira a: 1) studiare le

AREA SERVIZI PER LA RICERCA

Ufficio Formazione per la Ricerca

Responsabile dell'area: Sandra Salvador

Responsabile del procedimento: Sandra Salvador

Compilatore del procedimento: Francesca Mion



modalità migliori per inserire le preparazioni tradizionali all'interno della proposta di menù per la ristorazione collettiva in modo tale da assicurare nel contempo il soddisfacimento dei fabbisogni (adeguatezza nutrizionale), la lotta allo spreco alimentare e la valorizzazione culturale; 2) produrre materiale per organizzare percorsi informativi e formativi destinati agli operatori del settore in sinergia anche con i corsi di Laurea della classe della Prevenzione e con il corso di Laurea in Scienza e Cultura del Cibo.

Le basi scientifiche del progetto sono quelle acquisite grazie alla partecipazione al progetto Eurofir – WP 2.3.1, Traditional Foods (Costa HS et al, "New nutritional data on traditional foods for European food composition databases" 2010 *Eur J Clin Nutr* 64:S73–S81).

La necessità di superare la classica valutazione nutrizionale di un piatto basata sulla stima degli apporti nutrizionali dei singoli ingredienti che lo compongono è motivata dal fatto che il consumo di singoli alimenti crudi e non trasformati è scarsamente diffusa ad eccezione fatta per la frutta ed alcuni tipi di verdura. Anche in quest'ultimo caso però le eccezioni non mancano in quanto la capacità di combinare i singoli prodotti agricoli consente di aumentarne la qualità organolettica e, di conseguenza, i consumi. Da alcuni anni inoltre è ben noto come sia la combinazione di diversi ingredienti sia le tecniche utilizzate per la loro trasformazione in pietanza determinano in modo radicale l'aumento o la diminuzione delle capacità nutrizionali del piatto finito. Basti pensare al ruolo svolto dai condimenti nel rendere più biodisponibili le vitamine liposolubili e le sostanze antiossidanti o al ruolo svolto delle diverse tecniche di cottura sullo stato di ossidazione dei grassi presenti nel piatto. Tutte le informazioni raccolte nell'ambito del progetto verranno poi archiviate con modalità dinamiche ed idonee all'utilizzo da parte dei diversi portatori di interesse (agricoltori, allevatori, commercianti, ristoratori, operatori della sanità e della formazione, università ed enti di ricerca).

In questo contesto la collaborazione tra la prof.ssa Maria Parpinel, docente di Igiene della Nutrizione e degli Alimenti del dipartimento di Area Medica - DAME e la prof.ssa Nicoletta Pellegrini, docente di Alimentazione e Nutrizione Umana del dipartimento di Scienze AgroAlimentari Animali e Ambientali -DI4A unisce idealmente obiettivi di Salute Pubblica a quelli di caratterizzazione e valorizzazione di prodotti alimentari in quello, condiviso, di offrire ai professionisti ed operatori del settore una formazione ed informazione adeguata.

Il programma previsto per questo anno di attività parte da una analisi di contesto, passa attraverso azioni volte ad identificare criticità e punti forti fino all'organizzazione di attività formative specifiche che coinvolgeranno studenti del corso di laurea in Scienza e Cultura del Cibo e dei corsi di laurea della classe della Prevenzione.

Attività previste:

- A. caratterizzazione dal punto di vista nutrizionale dei principali prodotti agroalimentari della regione FVG, comprese le preparazioni. Questi verranno selezionati sulla base del database dell'Ente Regionale per lo Sviluppo Agricolo della Regione Friuli Venezia Giulia – ERSA-FVG ([www.ersa.fvg.it](http://www.ersa.fvg.it));
- B. individuazione delle ricette degli alimenti più rappresentativi, registrazione delle informazioni merceologiche e nutrizionali relative ai diversi ingredienti, calcolo teorico dell'etichettatura nutrizionale, come previsto dalla legge italiana in materia di etichettatura degli alimenti;
- C. attività in collaborazione con le esperienze previste per gli iscritti al corso di laurea in Scienza e Cultura del Cibo (dipartimento DI4A) con realizzazione di alcuni piatti in una cucina sperimentale anche nell'ambito dell'attività pratico/formativa prevista e campionamento ed analisi chimiche di una selezione di prodotti agroalimentari e di pietanze, con particolare attenzione alla relazione di complemento/sostituzione tra gli alimenti nella dieta abituale;
- D. studio della valorizzazione dei prodotti nell'ambito della formulazione di menu per la ristorazione collettiva rivolta alla popolazione sana quale quella scolastica, aziendale e delle strutture per anziani;
- E. formazione del personale addetto alla ristorazione commerciale con l'ausilio anche di strumenti tecnologici e digitali (ad esempio video);
- F. studio dell'applicazione della lotta allo spreco alimentare come indicato dalla Linee di indirizzo rivolte agli enti gestori di mense scolastiche, aziendali, ospedaliere, sociali e di comunità (art.10 legge 166/2016) rilasciate dal Ministero della Salute (16 aprile 2018);



- G. creazione di un archivio dinamico di informazioni raccolte per poter essere utilizzate a diversi livelli, sanitario, educativo e formativo, economico.

Vista l'interdisciplinarietà del progetto, le attività previste verranno svolte sia presso il DAME, sede del coordinatore scientifico, sia presso il DI4A con modalità decise collegialmente dai docenti coinvolti.

Text in English:

Dietary habits and health status have been known to be related since ancient time. Hippocrates (460-377 b.C.) stated: *"if we could give every individual the right amount of nourishment and exercise, not too little and not too much, we would have found the safest way to health"*. The aim of this project is to study traditional food products and preparations native of the region Friuli Venezia Giulia using an interdisciplinary approach: on the one hand investigating actual consumption of this products in the area, on the other hand highlighting positive and negative aspects in terms of nutritional adequacy. The secondary purposes are: 1) to promote local culture by studying how to incorporate traditional preparation in catering menu without negatively affecting its nutritional adequacy and sustainability; 2) to produce educational and informative material targeted at food services operators. The project is designed in collaboration with bachelor (undergraduate) courses of Health professions for preventive care and Science and culture of food.

The scientific basis of the project are those acquired thanks to the participation in the Eurofir project – WP 2.3.1, Traditional Foods (Costa HS et al, "New nutritional data on traditional foods for European food composition databases" 2010 *Eur J Clin Nutr* 64:S73–S81).

For these purposes, it is necessary to broaden the traditional definition of nutritional evaluation of a food product, based on the punctual estimation of the nutritional contribution of each raw ingredient. In fact, only some fruits and vegetables are consumed in their raw form, while most of the food preparations are complex processed recipes, gaining different nutritional properties than those calculated based on the ingredient list only. For example, some sauces and seasonings are known to increase the bioavailability of the fat-soluble vitamins and the antioxidant compounds of the whole plate. Also, the cooking method may have dissimilar effects on the overall nutritional quality of the product. Moreover, the combination of multiple ingredients may significantly change their organoleptic properties leading to higher palatability and increasing the consumption by the population. All data gathered will be stored by means of dynamic and appropriate procedures to be easily available to all stakeholders (agricultural operators and farmers, traders and retailers, catering operators, health and education providers, researchers and students).

The project originates from the collaboration between professor Maria Parpinel (Department of Medicine - DAME) and professor Nicoletta Pellegrini (Department of Agrifood, Environmental and Animal Sciences - DI4A) resulting in the combination of multidisciplinary objectives. In particular, public health promotion, food products characterization and promotion objectives lead to a common outcome: offering educational and informative support to the operators of the food sector.

The program planned for this year of activity first involved a contest analysis and continues through actions aimed to identify criticisms and strong points up to the organization of specific training activities and will involve students of the degree courses (undergraduate) of Health Professions for Preventive Care and Science and Culture of Food.

In details, the expected activities are:

- A. nutritional characterization of the main traditional food products and preparations native of the Friuli Venezia Giulia region in Italy;
- B. identification of the most representative recipes, in terms of consumption by the population of the area, and the collection of food product, nutritional label and ingredients data;
- C. participation in experimental kitchen recipe preparation, sampling and chemical analysis activities collaborating with students from the Science and Culture of Food (DI4A);
- D. development of strategies for the promotion of traditional products in collective catering services targeted at healthy population (children, adults and elderly);



- E. lecture activities and informative material production for the training of professional operators of the food sector using also technological and digital tools (e.g. video);
- F. studying of the practical application of the best practices for food waste reduction, as stated in the *Linee di indirizzo rivolte agli enti gestori di mense scolastiche, aziendali, ospedaliere, sociali e di comunità, al fine di prevenire e ridurre lo spreco connesso alla somministrazione degli alimenti* (art.10 legge 166/2016), published by the Ministry of Health (16 april 2018);
- G. creation and management of a dynamic database containing all the collected information in order to be easily accessed by different stakeholders.

Due to the interdisciplinarity of the project, the expected activities will be conducted both at DAME and DI4A, upon joint agreement of the professors involved.

**Struttura dell'Università di Udine presso la quale verrà sviluppata l'attività di ricerca / Department or other structure of the University of Udine where research activities will be carried out:**

Dipartimento di Area Medica (DAME - via Colugna 50) e Dipartimento di Scienze AgroAlimentari, Animali e Ambientali (DI4A - via Sondrio 2/A) / Department of Medicine and Department of Agricultural, Food, Environmental and Animal Sciences.

**Tipologia di attività assistenziale prevista in relazione alle esigenze del programma di ricerca / Type of care activity scheduled in relation to the needs of the research program:**

Nessun contatto con pazienti ma solo con dati clinici sensibili. / No contact with patients but only with sensitive clinical data.

**Struttura ospedaliera coinvolta / Hospital facility involved:**

Azienda Sanitaria Universitaria Friuli Centrale (ASU FC) SOC Igiene ed Epidemiologia Clinica.

**Importo dell'assegno di ricerca (al lordo oneri carico assegnista) / Total grant gross for the research fellowship:**

€ 19.540,79

**Durata dell'assegno di ricerca / Duration of the research fellowship "assegno di ricerca":**

12 mesi / months

**Finanziamento / Financed by:**

La copertura finanziaria graverà sui seguenti fondi:

- RICLIB\_PARPINEL;
- RICLIB\_PELLEGRINI.

**Requisiti di ammissione / Minimum qualifications necessary:**

- Possesso di un diploma di laurea vecchio ordinamento (ante decreto 3 novembre 1999 n. 509) o di laurea specialistica/magistrale (ex decreto 3 novembre 1999 n. 509 e decreto 22 ottobre 2004 n. 270) o titolo equivalente conseguito all'estero;



- possesso di un curriculum scientifico professionale idoneo allo svolgimento dell'attività di ricerca contemplata.
- University degree obtained before Decree n. 509 of 3 November 1999 or specialistic/Master's degree (post decree n. 509 of 3 November 1999 and decree n. 270 of 22 October 2004) or equivalent degree obtained abroad;
- professional scientific curriculum suitable for the research activity above mentioned.

Nota / Note: In fase di valutazione dei titoli, la Commissione giudicatrice terrà in considerazione il possesso di specifiche competenze nel campo della valutazione delle caratteristiche nutrizionali degli alimenti / When evaluating candidate's titles, the Examining Board will take into consideration the possession of specific skills in the fields of nutritional composition of food and its health impact.

**Procedura selettiva / Competition procedure:**

Valutazione per titoli e colloquio / Evaluation of titles and oral exam

Calendario Colloquio / Calendar of the oral exam	Data / Date	3 febbraio / February 2022
	Ora / Time	14:00 / 2:00 pm (Italian time)
	Luogo / Place	Videoconferenza / Videoconference

Per sostenere il colloquio i candidati devono esibire un valido documento di riconoscimento. / Candidates must come to the interview with a valid identity document.

Eventuali variazioni saranno rese note esclusivamente mediante pubblicazione all'albo ufficiale on line dell'Ateneo / Any change will be made public solely through publication on the University web site [http://web.uniud.it/ateneo/normativa/albo\\_ufficiale](http://web.uniud.it/ateneo/normativa/albo_ufficiale)

**Nota / Note:** Le indicazioni sulle modalità di svolgimento della prova in modalità telematica saranno inviate ai candidati con successiva email da parte del Presidente della Commissione. Ai fini dell'identificazione e a pena di esclusione dalla procedura selettiva, ciascun candidato è tenuto ad identificarsi prima che il colloquio abbia inizio, esibendo il medesimo documento di identità allegato alla domanda di ammissione al concorso. Il candidato deve risultare reperibile nella giornata e all'orario indicato sul bando. Il mancato collegamento, l'irreperibilità del candidato nel giorno o nell'orario stabilito o la mancata esibizione del documento identificativo, sono motivo di esclusione dalla procedura selettiva. La registrazione delle prove orali è vietata. L'Ateneo adotterà pertanto tutti i provvedimenti in suo potere per tutelare i soggetti coinvolti qualora venissero diffuse tramite internet – o altri mezzi di diffusione pubblica – video, audio o immagini della procedura selettiva. / Instructions on how the video interviewing will be conducted will be provided to candidates by the Chairman of the Examining Board via email. For identification purposes, each candidate is required to identify him/herself before the interview by exhibiting the same identification document attached to the application. Candidates must be available on the day and time established by the call for applications. Failure of the candidate to establish a video connection, the unavailability of the candidate on the day and/or time established or failure of the candidate to provide the required identification document are all grounds for exclusion from the selection procedure. Recording of the video interviews is prohibited. The University will adopt all the measures within its power to protect all personnel involved as a result of dissemination via the internet or via other forms of public dissemination, of videos, audios or other pictures of the selection procedures.



**Commissione giudicatrice / Examining Board:**

Nome e Cognome	Qualifica	SSD	Università
<b>Membri Effettivi / Permanent members</b>			
Nicoletta Pellegrini	PA	MED/49	Università degli Studi di Udine
Miriam Isola	PA	MED/01	Università degli Studi di Udine
Corrado Pipan	RU	MED/42	Università degli Studi di Udine
<b>Membro Supplente / Temporary members</b>			
Fabio Barbone	PO	MED/42	Università degli Studi di Udine

**APPLICATIONS AND DEADLINE**

**Application for admission to the competition**

**Entries to the competition begin on 13 January 2022 at 02:00 p.m. (Italian time) and end on 28 January 2022 at 02:00 p.m. (Italian time).**

The application to participate to the selection **must be completed, under penalty of exclusion, using the online procedure at the address <https://pica.cineca.it/>**

The online procedure involves two stages:  
Stage I – Registration  
Stage II – Filling out the online application.

At the end of Stage II, the applicant must print out the application form and sign it in the manner described in the online procedure (manual signature, with attached identity document, or digital signature), under penalty of exclusion from the selection. The application must not be signed if the applicant accesses the aforementioned online procedure using the SPID identification.

Documents, qualifications and publications, as listed in art. 4 of the above mentioned Call for applications, must be attached to the online application in electronic format (.pdf). The size cannot be larger than 30 MB.

The application to participate to the selection process is automatically sent to the University of Udine with the final closure of the online procedure.

The University administration:

- does not assume any responsibility in case it is impossible to read the documentation submitted in electronic format due to damaged files;
- does not accept or take into consideration titles or documents received in paper format or in a manner different from that set out in this article.

The administration takes no responsibility for the loss of any communication resulting from an inaccurate indication of the residence address of the applicant, or from the lack or tardy communication of their change, nor from any possible mail delivery or postal error not due to any fault of the administration.



Applicants are advised not to wait until the last days before the deadline of this call. The University assumes no liability for any malfunctions due to technical problems and/or overloading of the communication line and/or application systems.

Personal data collected, also with IT tools, are aimed at managing the procedure of the competition and the subsequent stipulation and management of the contract. The University of Udine is the "Data Controller". At any time, you can request access, corrections and, according to the University institutional purposes, the cancellation and limitation of the processing or oppose the processing of your data. You can always submit a complaint to the Italian Authority for data protection. The complete information is available on the University of Udine website in the section "privacy" accessible from the home page [www.uniud.it](http://www.uniud.it)  
Direct link: <https://www.uniud.it/it/pagine-speciali/guida/privacy>

**Note:** Before signature of the research grant contract, the candidate awarded of reference research grant must submit a copy of the vaccination booklet or related certificate, and intradermal reaction – sec. Mantoux (performed in the last 12 months). The selected candidate will have to undergo any health assessment deemed necessary by the competent doctor and aimed at issuing the assessment of suitability for the specific task according to the protocol of the host structure. The signature of the contract will be possible only after obtaining the judgment of suitability for the specific task by Azienda Sanitaria Universitaria Friuli Centrale (ASU FC).

The Azienda Sanitaria Universitaria Friuli Centrale (ASU FC), by authorizing with a subsequent deed the access of the selected candidate to its facilities, ensures insurance cover for professional risks and third-party liability in the course of the authorized activity. The insurance policy for accidents and occupational diseases remains at the expense of the selected candidate. In the absence of such policy, the selected candidate will not be allowed to access the facilities of the Azienda Sanitaria Universitaria Friuli Centrale (ASU FC), and it will not be possible to proceed with the signature of the contract.

### Head of the procedure

The officer in charge of the proceedings is Dr. Sandra Salvador, Head of Area Servizi per la Ricerca of the University of Udine. The responsible Office of the University of Udine is the Area Servizi per la Ricerca – Ufficio Formazione per la Ricerca, via Mantica n. 31 - 33100 Udine (tel +39 0432 556390 Fax +39 0432 556299).

For further information about the call for applications:

[https://helpdesk.uniud.it/SubmitSR.jsp?type=req&populateSR\\_id=42105](https://helpdesk.uniud.it/SubmitSR.jsp?type=req&populateSR_id=42105)