



OGGETTO: Procedure di valutazione comparativa per il conferimento di un (1) incarico di insegnamento, ai sensi dell'art. 23 comma 2 della Legge n. 240/2010, relativo al primo semestre dell'anno accademico 2026/2027, per la Scuola di Scienze del Farmaco e dei Prodotti della Salute

- BANDO

IL RETTORE

VISTA la Legge 9 maggio 1989 n. 168, che ha dato attuazione al principio costituzionale dell'autonomia universitaria, prevedendo il riconoscimento dell'autonomia didattica, scientifica, organizzativa, finanziaria e contabile degli Atenei;

VISTA la Legge 7 agosto 1990 n. 241 e successive modifiche, concernente le norme sulla trasparenza del procedimento amministrativo e sull'accesso ai documenti amministrativi;

VISTA la Legge 19 novembre 1990 n. 341, recante la "Riforma degli ordinamenti didattici universitari";

VISTO il D.M. n. 509 del 3 novembre 1999, poi sostituito dal D.M. n. 270 del 22 ottobre 2004, quale Regolamento recante norme concernenti l'autonomia didattica degli Atenei;

VISTA la Legge 30 dicembre 2010 n. 240, che prevede "*Norme in materia di organizzazione delle Università, di personale accademico e reclutamento, nonché delega al Governo per incentivare la qualità e l'efficienza del sistema universitario*", in particolare l'art. 23 comma 2 "*Contratti per attività di insegnamento*";

VISTO il Decreto Interministeriale n. 313 del 21 luglio 2011, recante il "Trattamento economico spettante ai titolari dei contratti per attività di insegnamento";

VISTO il D.P.R. 28 dicembre 2000 n. 445, che prevede il cd. "Testo Unico delle disposizioni legislative e regolamentari in materia di documentazione amministrativa", e successive modificazioni;

VISTO il D. Lgs. 30 marzo 2001 n. 165, in particolare l'art. 53 comma 6 lett. F-bis);

VISTO il D. Lgs. 14 marzo 2013 n. 33, così come modificato dal D. Lgs. 25 maggio 2016 n. 97, che dispone il "Riordino della disciplina riguardante gli obblighi di pubblicità, trasparenza e diffusione di informazioni da parte delle Pubbliche Amministrazioni";

VISTO il Regolamento UE 2016/679 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 27 aprile 2016, ossia il cd. "Regolamento generale sulla protezione dei dati";

VISTO il D.M. n. 987 del 12 dicembre 2016, relativo alla "Autovalutazione, valutazione, accreditamento iniziale e periodico delle sedi e dei corsi di studio universitari";

RICHIAMATO lo Statuto dell'Università degli Studi di Camerino;

RICHIAMATO il Codice Etico e di Comportamento dell'Università degli Studi di Camerino, emanato con Decreto rettorale n. 16 del 3 febbraio 2015, modificato con decreto rettorale n. 123/2023 Prot. n. 27774 del 19 aprile 2023 e ulteriormente modificato con decreto rettorale n. 517/2024 Prot. n. 75786 del 2 ottobre 2024;

Amministrazione
www.unicam.it
C.F. 81001910439
P.IVA 00291660439
protocollo@pec.unicam.it

Area Persone, Organizzazione e Sviluppo
Via Pieragostini, 18 - 62032 Camerino (Italy)
Responsabile dott.ssa Gisella Claudi

Ufficio Reclutamento
Resp. dott.ssa Anna Silano
tel. +39 0737402024
anna.silano@unicam.it
Referente
laura.casoni@unicam.it
tel. +39 0737402433

RICHIAMATO il Piano Strategico per la Parità di Genere, approvato dal Senato Accademico e dal Consiglio di Amministrazione nella seduta straordinaria congiunta del 10 ottobre 2024, in base al quale l'Università di Camerino promuove la parità e l'inclusione all'interno dell'Ateneo, al fine di garantire pari opportunità nell'accesso agli studi e nei processi di reclutamento, indipendentemente da genere, etnia, religione o opinioni politiche;

VISTO il D.M. n. 639 del 2 maggio 2024, recante la nuova determinazione dei gruppi scientifico-disciplinari (detti GSD) e delle relative declaratorie, nonché la razionalizzazione e l'aggiornamento dei settori scientifico-disciplinari (detti SSD) e la riconduzione di questi ultimi ai gruppi scientifico-disciplinari, ai sensi dell'art. 15 della Legge 30 dicembre 2010 n. 240, così come modificato dall'art. 14 comma 6-bis del Decreto-legge 30 aprile 2022 n. 36 convertito con modificazioni dalla Legge 29 giugno 2022 n. 79;

PRESO ATTO che il Consiglio di Amministrazione ha approvato nella seduta del 28 gennaio 2026 il nuovo Piano Integrato di Attività e Organizzazione 2026-2028 (cd. PIAO) che, come previsto dal Decreto-legge 9 giugno 2021 n. 80, convertito con modificazioni dalla Legge 6 agosto 2021 n. 113, a partire dal 30 aprile 2022, contiene, quale parte integrante, la pianificazione della prevenzione della corruzione e della trasparenza sostituendo, di fatto, il Piano Triennale di Prevenzione della Corruzione e Trasparenza;

RICHIAMATO il Regolamento di Ateneo per il conferimento dei compiti didattici e di servizio agli studenti a professori e ricercatori universitari, per il conferimento di contratti per attività di insegnamento e per la valutazione delle attività dei professori e dei ricercatori, emanato con Decreto rettorale n. 115/2023 Prot. n. 25498 del 6 aprile 2023;

RICHIAMATO il Regolamento di Ateneo in materia di Dottorato di Ricerca, emanato con Decreto rettorale n. 169/2022 Prot. n. 30817 del 6 maggio 2022;

VISTA la Legge 15 maggio 1997 n. 127, in particolare l'art. 3 comma 7, che dispone una preferenza in favore della/del candidata/candidato più giovane quale elemento preferenziale nel reclutamento del personale in caso di parità di punteggio;

RICHIAMATA la delibera del Consiglio di Amministrazione n. 242/2022 del 28 novembre 2022, protocollata con il numero 82621 del 29 novembre 2022, con oggetto *"Rimodulazione compenso orario per contratti di insegnamento a titolo oneroso"* in riferimento ai compensi da attribuire ai titolari dei contratti di insegnamento, di cui all'art. 23 comma 2 della Legge n. 240/2010;

TENUTO CONTO che nella suddetta delibera del Consiglio di Amministrazione viene fissato il compenso orario pari ad € 32,00 (compresi i contributi a carico dell'Ente) per gli incarichi di insegnamento a titolo oneroso assegnati al personale tecnico-amministrativo UNICAM, mentre per gli incarichi attribuiti a soggetti esterni all'Ateneo è previsto un importo orario stabilito dalla Scuola;

RICHIAMATO il decreto del direttore della Scuola di Scienze del Farmaco e dei Prodotti della Salute Prot.n. 54918 del 3 luglio 2026, con il quale si richiede l'attivazione della procedura di valutazione comparativa per il conferimento di un contratto di insegnamento, relativo al primo semestre dell'anno accademico 2026/2027, ai sensi dell'art. 23 comma 2 della Legge n. 240/2010, di cui all'allegato A e gli obiettivi formativi di cui all'allegato B;

Amministrazione
www.unicam.it
C.F. 81001910439
P.IVA 00291660439
protocollo@pec.unicam.it

Area Persone, Organizzazione e Sviluppo
Via Pieragostini, 18 - 62032 Camerino (Italy)
Responsabile dott.ssa Gisella Claudi

Ufficio Reclutamento
Resp. dott.ssa Anna Silano
tel. +39 0737402024
anna.silano@unicam.it
Referente
laura.casoni@unicam.it
tel. +39 0737402433

PRESO ATTO, inoltre, che nel suddetto decreto di richiesta viene stabilito il compenso orario lordo percipiente, qualora gli incarichi fossero affidati a soggetti esterni, di € 42/ora (corrispondente ad un costo orario stimato con oneri carico ente di € 55/ora).

ACCERTATA quindi, la copertura finanziaria, per bandire l'incarichi di insegnamento a titolo oneroso;

DECRETA

Art. 1 - Oggetto

L'Università degli Studi di Camerino avvia la procedura di valutazione comparativa per la copertura di un (1) incarico di insegnamento, ai sensi dell'art. 23 comma 2 della Legge n. 240/2010, relativo al primo semestre dell'anno accademico 2026/2027, per la Scuola di Scienze del Farmaco e dei Prodotti della Salute, i cui dati sono indicati nell'ALLEGATO A e i cui obiettivi formativi sono riportati nell'ALLEGATO B, i quali fanno parte integrante del presente bando.

Art. 2 - Requisiti di partecipazione

Possono presentare domanda di partecipazione:

1. I professori e i ricercatori appartenenti ad altri Atenei italiani, inquadrati nello stesso settore scientifico-disciplinare dell'insegnamento o in un settore affine;
2. I soggetti italiani e stranieri, in possesso di adeguati requisiti scientifici e professionali;
3. Il personale tecnico-amministrativo di UNICAM in possesso di adeguato curriculum scientifico e professionale.

I soggetti diversi da professori universitari e ricercatori, di cui ai punti 2 e 3, devono essere in possesso di una laurea o triennale o magistrale/specialistica o vecchio ordinamento, ovvero di un titolo equipollente conseguito all'estero e riconosciuto tale dalle competenti autorità italiane.

Gli incarichi potranno essere attribuiti anche a dipendenti di altre Pubbliche Amministrazioni, senza previa acquisizione, da parte dell'Università di Camerino, dell'autorizzazione dell'ente di appartenenza, secondo quanto previsto dall'art. 53 comma 6 lett. F-bis) del D.lgs. n. 165/2001. Gli stessi dovranno presentare all'ente di appartenenza apposita istanza di richiesta di autorizzazione, qualora ciò sia previsto dall'ente.

Le candidate e i candidati appartenenti al personale tecnico-amministrativo UNICAM possono presentare domanda di partecipazione soltanto per gli incarichi di insegnamento il cui impegno orario



complessivo rientri entro il limite delle 60 ore, fermo restando che tutte le attività previste nell'ambito dell'incarico di insegnamento, ossia l'attività didattica frontale, l'assistenza alle/agli studentesse/studenti e gli esami di profitto, devono essere svolte al di fuori dell'orario di servizio.

In ogni caso il personale tecnico-amministrativo UNICAM non può essere assolutamente titolare di incarichi di insegnamento, per qualsiasi corso di studio, che superino le 60 ore complessive per anno accademico, anche cumulati tra loro.

Le persone ancora attualmente titolari di assegni di ricerca presso l'Università di Camerino, secondo quanto riportato nel Regolamento, possono svolgere attività di didattica e di supporto alla didattica nei corsi di studio, entro il limite massimo complessivo di 60 ore per anno accademico.

Le persone titolari di contratti di ricerca, di incarichi post-doc e di incarichi di ricerca presso l'Università di Camerino, secondo quanto riportato nei rispettivi Regolamenti, dovranno chiedere l'autorizzazione al Consiglio della Scuola di Ateneo di afferenza, previo parere del Responsabile scientifico o del tutor, prima della sottoscrizione del contratto dell'insegnamento.

Le dottorande e i dottorandi dell'Università di Camerino, che intendono presentare domanda di partecipazione, dovranno, ai sensi dell'art. 16 comma 4 lettera f del Regolamento di Ateneo in materia di Dottorato di Ricerca, chiedere l'autorizzazione del Consiglio della S.A.S, previo nulla-osta del Collegio dei Docenti, da acquisire prima dell'inizio dello svolgimento dell'attività didattica.

Non possono partecipare alla presente selezione coloro che, alla data di scadenza della presentazione della domanda, abbiano un grado di parentela o di affinità fino al quarto grado compreso, con un docente appartenente alla Struttura didattica presso cui l'incarico di insegnamento sarà svolto ovvero con il Rettore, il Direttore Generale o un componente del Consiglio di Amministrazione dell'Ateneo, ai sensi dell'art. 18 comma 1 lett. b) e c) delle Legge n. 240/2010.

Art. 3 – Modalità e termini di presentazione della domanda

Per partecipare alla procedura è necessario compilare una domanda on-line sottoscritta, redatta secondo il modello previsto dalla piattaforma, che dovrà essere inviata telematicamente, a pena di esclusione, entro il termine di scadenza delle ore 13:00 (ora italiana) del **trentesimo (30) giorno** dalla pubblicazione del presente bando sul sito di Ateneo.

La domanda e i relativi allegati devono essere presentati esclusivamente tramite il sistema applicativo informatico adottato, disponibile al link indicato nella pagina di pubblicazione del bando.

L'accesso alla piattaforma, per la compilazione della domanda online, è consentito tramite le seguenti modalità:

- con SPID (sistema pubblico di identità digitale): in questo caso non è necessaria la sottoscrizione della domanda;

- mediante la registrazione alla piattaforma, da effettuare al primo accesso, con la creazione di login e password: in questo caso la domanda di partecipazione dovrà essere obbligatoriamente sottoscritta con firma autografa o digitale, a pena di esclusione.

Per la presentazione telematica della domanda le/i candidate/i dovranno essere in possesso di un indirizzo di posta elettronica ordinaria (non pec), ai fini della registrazione al sistema. La registrazione deve essere fatta al momento del primo accesso.

Si precisa che l'indirizzo di posta elettronica indicato dalla/dal candidata/o in fase di registrazione sarà utilizzato da questa Amministrazione per tutte le successive comunicazioni inerenti al concorso in oggetto.

Tutte le informazioni per la corretta compilazione e il corretto inoltro della domanda sono disponibili nella *"Guida alla compilazione della domanda on-line"*, pubblicata nella pagina iniziale del modulo di compilazione.

Non saranno ritenute ammissibili e, pertanto, saranno escluse le domande presentate con modalità diverse da quella telematica.

La compilazione e l'invio telematico della domanda dovranno essere effettuati entro le ore 13:00 (ora italiana) del giorno di scadenza del bando.

Qualora il termine di scadenza del bando cada di sabato o in un giorno festivo, la scadenza verrà posticipata al primo giorno feriale utile.

Ogni candidata/o potrà inviare la sua domanda di partecipazione a uno o più insegnamenti, di cui all'allegato A del bando indicato in oggetto, e qualora ravvisasse la necessità di correggerla o di integrarla, è pregata/o di richiederne la riapertura, senza procedere ad invii multipli.

Per richiedere la riapertura della domanda, basta inviare un'apposita istanza di supporto direttamente all'interno della piattaforma.

Alla stessa devono essere allegati in uno dei seguenti formati PDF, JPG, JPEG, PNG (dimensione massima per singolo allegato 5MB):

- la copia fronte e retro del proprio documento di riconoscimento in corso di validità, nei casi previsti.
- il **curriculum debitamente sottoscritto**, reso sotto forma di dichiarazione sostitutiva di certificazioni e di atto di notorietà, ai sensi degli artt. 46 e 47 del D.P.R. n. 445/2000, che dovrà contenere, oltre all'indicazione dei titoli e dei percorsi formativi, l'elenco delle attività scientifiche, didattiche e le esperienze professionali svolte, il ruolo ricoperto, la denominazione dell'ente/azienda in cui la/il candidata/o lavora o ha lavorato, l'esatto periodo di svolgimento delle attività (giorno di inizio e giorno di fine di ogni rapporto), le pubblicazioni e quant'altro si ritenga utile ai fini della presente selezione; **il curriculum vitae dovrà essere datato, e riportare in calce l'autorizzazione al trattamento dei dati personali, aggiornata al GDPR (Regolamento UE 2016/679);**



- la richiesta di nulla osta ovvero il nulla osta (se in possesso) all'Università di afferenza, per i soggetti di cui al punto 1) dell'art. 2 del presente bando, ossia Docenti e Ricercatori.

La validità e la data di ricezione della domanda è attestata dal sistema informatico mediante ricevuta, che verrà automaticamente inviata all'indirizzo e-mail fornito dalla/dal candidata/o in fase di registrazione.

Scaduto il termine di presentazione delle domande, il sistema non consentirà più l'invio.

L'assistenza alla compilazione telematica potrà essere richiesta inviando un'apposita istanza di supporto direttamente dall'interno della piattaforma e verrà sospesa a partire dal giorno prima della scadenza del termine per la compilazione della domanda fino al giorno stesso della scadenza.

L'assistenza alla compilazione telematica della domanda è sospesa nei giorni festivi e nei giorni di chiusura programmata degli uffici amministrativi dell'Università di Camerino.

Nella domanda la/il candidata/o dovrà dichiarare, assumendosene la piena responsabilità civile, penale e amministrativa:

1. cognome, nome, luogo e data di nascita, residenza e cittadinanza;
2. il codice fiscale (se cittadino italiano) o il codice di identificazione (se cittadino straniero);
3. il possesso del titolo di laurea triennale, magistrale/specialistica o vecchio ordinamento ovvero di un titolo equipollente conseguito all'estero e riconosciuto dalle competenti autorità italiane;
4. di essere in possesso dei requisiti di ammissione alla procedura selettiva;
5. di non avere un grado di parentela o di affinità, fino al quarto grado compreso, con un docente appartenente alla Scuola che effettua la proposta di chiamata ovvero con il Rettore, il Direttore Generale o un componente del Consiglio di Amministrazione dell'Ateneo;
6. di non aver riportato condanne penali o le eventuali condanne riportate, indicando gli estremi delle relative sentenze e gli eventuali procedimenti penali pendenti a suo carico;
7. di godere dei diritti civili e politici;
8. di non essere stata/o esclusa/o dall'elettorato politico attivo nel Paese di appartenenza o di provenienza;
9. se cittadina/o straniera/o, di godere dei diritti civili e politici nello Stato di appartenenza o di provenienza ovvero i motivi del mancato godimento e di avere adeguata conoscenza della lingua italiana;
10. l'attuale posizione relativa agli obblighi militari (per i cittadini italiani nati prima del 1986);
11. di non essere stata/o destituita/o dall'impiego presso una Pubblica Amministrazione per persistente insufficiente rendimento e di non essere stata/o dichiarata/o decaduta/o da un impiego statale, ai sensi dell'art. 127 lettera d) del D.P.R. 10 gennaio 1957 n. 3;
12. che quanto contenuto nel curriculum scientifico, didattico e professionale, allegato alla domanda di partecipazione, corrisponde a verità e di essere in possesso dei titoli in esso dichiarati;
13. Avere adeguata conoscenza della lingua richiesta per lo svolgimento delle lezioni.

Amministrazione
www.unicam.it
C.F. 81001910439
P.IVA 00291660439
protocollo@pec.unicam.it

Area Persone, Organizzazione e Sviluppo
Via Pieragostini, 18 - 62032 Camerino (Italy)
Responsabile dott.ssa Gisella Claudi

Ufficio Reclutamento
Resp. dott.ssa Anna Silano
tel. +39 0737402024
anna.silano@unicam.it
Referente
laura.casoni@unicam.it
tel. +39 0737402433

La/Il candidata/o potrà dimostrare il possesso di tale competenza mediante l'indicazione, nel curriculum vitae, di eventuali certificazioni linguistiche conseguite, titoli di studio, esperienze professionali e/o didattiche, nonché di ogni altro elemento ritenuto utile ai fini della valutazione della competenza linguistica.

L'Amministrazione non assume responsabilità per la dispersione di comunicazioni dipendente da inesatte indicazioni del recapito da parte del/della concorrente oppure da mancata o tardiva comunicazione del cambiamento dell'indirizzo di posta elettronica indicato nella domanda, né per eventuali disguidi telematici, comunque, imputabili a fatto di terzi, a caso fortuito o forza maggiore.

Art. 4 – Documentazione da allegare

Per la presentazione della domanda, la/il candidata/o dovrà utilizzare il modello online, allegando i seguenti documenti:

- a) **la fotocopia del documento d'identità in corso di validità:** dovrà essere inserita nei campi richiesti, nel caso la/il candidata/o firma la domanda di partecipazione con la firma autografa; non è previsto nel caso di utilizzo dello SPID e della firma digitale, qualora la/il candidata/o abbia intenzione di presentarlo, potrà farlo unendolo di seguito al CV;
- b) **il curriculum debitamente sottoscritto,** reso sotto forma di dichiarazione sostitutiva di certificazioni e di atto di notorietà, ai sensi degli artt. 46 e 47 del D.P.R. n. 445/2000, che dovrà contenere, oltre all'indicazione dei titoli e dei percorsi formativi, l'elenco delle attività scientifiche, didattiche e le esperienze professionali svolte, il ruolo ricoperto, la denominazione dell'ente/azienda in cui la/il candidata/o lavora o ha lavorato, l'esatto periodo di svolgimento delle attività (giorno di inizio e giorno di fine di ogni rapporto), le pubblicazioni e quant'altro si ritenga utile ai fini della presente selezione.

Il curriculum vitae dovrà essere datato, e riportare in calce l'autorizzazione al trattamento dei dati personali, aggiornata al GDPR (Regolamento UE 2016/679).

Lo stesso curriculum dovrà essere anche inviato in formato PDF, senza firma, senza foto e omettendo i propri dati personali, tranne ovviamente il nome e il cognome, alla casella di posta elettronica di laura.casoni@unicam.it;

- c) **la domanda stessa di partecipazione,** completa di tutte le sue pagine, datata e firmata, che dovrà essere necessariamente sottoscritta, a pena di esclusione, con firma autografa o digitale, qualora la/il candidata/o acceda e si autentichi con "Login&Password".

Le domande prive della sottoscrizione da parte della/del candidata/o saranno escluse dalla procedura.

Le/I candidate/i rientranti tra i soggetti di cui al punto 1) dell'art. 2 del presente bando, ossia Docenti e Ricercatori/Ricercatrici, dovranno allegare all'istanza copia della richiesta di nulla-osta,

preventivamente inoltrata, a cura di ciascun/ciascuna candidata/o, al Rettore della propria Università di appartenenza.

I requisiti richiesti dal presente bando dovranno essere posseduti alla data stabilita come termine utile per la presentazione delle domande.

Il curriculum di cui alla lettera b) dovrà essere presentato in conformità del vigente formato europeo, secondo lo schema seguente:

I	ATTIVITÀ DIDATTICHE <i>(in relazione alla congruità e alla continuità didattica dell'insegnamento negli ultimi cinque anni e in particolare alla coerenza delle esperienze didattiche precedenti con gli obiettivi formativi dell'insegnamento a bando con particolare riferimento a corsi o moduli curriculari oggetto del bando).</i>
II	PUBBLICAZIONI ED ALTRI PRODOTTI DELLE ATTIVITÀ DI RICERCA <i>(in relazione alla congruità dell'insegnamento negli ultimi cinque anni).</i>
III	TITOLI DI FORMAZIONE POST-LAUREA <i>(dottorato di ricerca, scuola o corsi di specializzazione universitaria, master universitari, abilitazioni all'insegnamento, corsi di perfezionamento o aggiornamento professionale, ecc., in relazione alla congruità dell'insegnamento).</i>
IV	ALTRI TITOLI DIDATTICI, SCIENTIFICI O PROFESSIONALI <i>(inserimento in Albi professionali; competenze tecniche e linguistiche specifiche; esperienze professionali rilevanti per l'insegnamento messo a bando, ecc.).</i>

La/Il candidata/o indicherà l'appartenenza dei titoli didattici, scientifici e professionali di cui dichiara di essere in possesso, nonché le competenze possedute.

Art. 5 – Svolgimento della selezione e criteri di valutazione delle/dei candidate/i

La valutazione delle candidate e dei candidati verrà effettuata da una o più Commissioni giudicatrici, appositamente designate con un provvedimento della Scuola e poi nominata o nominate con Decreto del Rettore.

La valutazione avverrà sulla base dei titoli e delle esperienze desumibili dal curriculum vitae o da specifica documentazione da cui risulti la loro congruità con gli obiettivi formativi degli insegnamenti messi a bando, di cui all'Allegato B.



La Commissione giudicatrice, prima di procedere alla valutazione delle domande, dovrà riunirsi in via preliminare per la definizione dei punteggi da attribuire ai titoli posseduti ai fini della formulazione della graduatoria e avrà a disposizione 100 punti, distribuiti come segue:

I	ATTIVITA' DIDATTICHE - CONTRATTI DI INSEGNAMENTO C/O UNIVERSITÀ - CONTRATTI DI INSEGNAMENTO C/O CORSI DI FORMAZIONE UNIVERSITARI - CONTRATTI DI TUTORAGGIO DIDATTICO UNIVERSITARIO - ALTRE TIPOLOGIE DI ATTIVITÀ DIDATTICHE	fino a 15 punti
II	PUBBLICAZIONI ED ALTRI PRODOTTI DELLE ATTIVITÀ DI RICERCA - MONOGRAFIA - CAPITOLO SU VOLUME - ARTICOLO RIVISTA - PARTECIPAZIONE AD UNITÀ DI RICERCA - PROGETTI PUBBLICATI, PREMIATI - ORGANIZZAZIONE O PARTECIPAZIONE A MOSTRE, CONVEGNI, SEMINARI, WORKSHOP IN QUALITÀ DI ORGANIZZATORE O RELATORE - ALTRE TIPOLOGIE DI PUBBLICAZIONE ED ALTRI PRODOTTI DELLA RICERCA	fino a 25 punti
III	TITOLI DI FORMAZIONE POST-LAUREA - DOTTORATO DI RICERCA - MASTER UNIVERSITARI DI I E II LIVELLO - SCUOLA O CORSI DI SPECIALIZZAZIONE UNIVERSITARI - CORSI DI FORMAZIONE POST- LAUREA - ALTRI TITOLI DI FORMAZIONE POST-LAUREA - ABILITAZIONE SCIENTIFICA NAZIONALE	fino a 20 punti
IV	ALTRI TITOLI DIDATTICI, SCIENTIFICI O PROFESSIONALI - ABILITAZIONE ALL'INSEGNAMENTO SCUOLA MEDIA E SUPERIORE - ISCRIZIONE AD ALBI PER L'ESERCIZIO PROFESSIONALE - ABILITAZIONE ALL'ESERCIZIO DELLA PROFESSIONE - CORSI DI FORMAZIONE E AGGIORNAMENTO PROFESSIONALE - CORSI DI LINGUA STRANIERA - ESPERIENZE PROFESSIONALI RILEVANTI - ALTRE TIPOLOGIE DI TITOLI SCIENTIFICI, DIDATTICI O PROFESSIONALI	fino a 25 punti
V	GIUDIZIO COMPLESSIVO SULLA CONGRUITA' DEL CV DELL'ATTIVITÀ SCIENTIFICA, DIDATTICA E PROFESSIONALE	fino a 15 punti

Saranno considerate idonee le persone che avranno conseguito una valutazione complessiva non inferiore a 60 punti.

La Commissione valuterà i curricula pervenuti, elaborando, per ciascun incarico di insegnamento, una graduatoria.

Verranno prima esaminate le domande presentate dai soggetti rientranti nella categoria di cui al punto 1) dell'art. 2 del presente bando. In mancanza di idonee candidature da parte di tali soggetti, verranno esaminate le domande presentate da soggetti rientranti nella categoria di cui al punto 2) e 3) del medesimo articolo e costituiranno titolo preferenziale:

- a) i requisiti di cui all' art. 23 comma 1 della Legge n. 240/2010 (esperte/i di alta qualificazione in possesso di un significativo curriculum scientifico e professionale);
- b) il possesso del titolo di dottore di ricerca, dell'abilitazione all'esercizio della professione o di titoli equivalenti conseguiti all'estero;
- c) le attività e le pubblicazioni scientifiche;
- d) le precedenti esperienze didattiche, con particolare riferimento all'insegnamento messo a bando, previa verifica della scheda di valutazione, se titolare di precedenti contratti di insegnamento;
- e) l'elevata qualificazione professionale.

La Commissione giudicatrice incaricata, al termine dei lavori, redigerà, per ogni insegnamento messo a bando, una graduatoria delle persone idonee, secondo il punteggio ottenuto e una scheda riepilogativa, che fa parte integrante del verbale, nella quale vengono menzionati sinteticamente i titoli posseduti.

Nei casi in cui ci siano candidate/i a parità di merito, ai sensi della Legge 15 maggio 1997 n. 127, in particolare l'art. 3 comma 7, si dà preferenza in favore della/del candidata/o più giovane.

I componenti della Commissione esaminatrice potranno avvalersi di strumenti telematici per lo svolgimento delle riunioni, garantendo che le attività di valutazione avverranno in presenza simultanea di tutti i componenti.

Gli incarichi per attività di insegnamento verranno conferiti:

- per i docenti o ricercatrici/ricercatori appartenenti ad altri Atenei statali risultati idonee/i, mediante lettera d'incarico;
- per i soggetti italiani e stranieri, in possesso di adeguati requisiti scientifici e professionali, risultati idonei, mediante la stipula di contratti di lavoro autonomo. Il contratto dovrà essere sottoscritto prima dell'inizio delle lezioni unitamente alla dichiarazione, resa ai sensi dell'art. 15 comma 1 lett. c) del D.lgs. 14 marzo 2013 n. 33. La persona titolare del contratto assume la qualifica di "Docente a contratto" per il periodo di svolgimento dell'attività;
- per il personale tecnico-amministrativo di UNICAM, in possesso di adeguato curriculum scientifico e professionale, mediante la stipula di contratti di lavoro autonomo.

L'Amministrazione, per quanto concerne la pubblicazione dei punteggi conseguiti dalle candidate e dai candidati nella graduatoria finale di merito, utilizzerà esclusivamente il numero identificativo della domanda di partecipazione, generato dall'applicativo informatico Elix-form.

Saranno rese pubbliche solo le generalità (cognome e nome) della persona o delle persone in posizione utile in graduatoria per l'attribuzione del contratto, ai sensi dell'art. 23 comma 2 della L. n. 240/2010, in riferimento all'attività didattica.

Inoltre, nella graduatoria finale verranno riportati solo i numeri identificativi delle candidate e dei candidati risultati idonei/e avendo ottenuto, a seguito della valutazione, il punteggio uguale o maggiore di 60 punti.

L'esito della procedura è pubblicato, con valore di notifica a tutti gli effetti, sul sito web, sezione "Bandi", e sull'albo on-line di Ateneo.

Nel caso di rinuncia o di risoluzione del rapporto nel corso dell'anno accademico, l'incarico può essere conferito ad altro soggetto individuato secondo l'ordine di graduatoria.

Art. 6 - Diritti e doveri

La persona titolare dell'incarico di insegnamento ha i diritti e i doveri indicati nell'art. 15 del Regolamento di Ateneo Prot. n. 25498 del 6 aprile 2023, consultabile alla seguente pagina relativa ai regolamenti di Ateneo: <https://www.unicam.it/ateneo/regolamenti>.

I soggetti titolari dell'incarico d'insegnamento sono tenuti alla compilazione di un registro lezioni "on-line", su cui verranno annotate le attività svolte. La chiusura del registro, mediante procedura informatica, dovrà essere effettuata entro il 31 ottobre successivo all'inizio dell'anno accademico di riferimento, quale certificazione dell'avvenuto svolgimento dell'incarico.

Qualora il contratto di insegnamento, ai sensi dell'art. 23 comma 2 della Legge n. 240/2010, venisse attribuito a soggetti esterni, il compenso orario lordo percipiente è determinato in € 42/ora (corrispondente ad un costo orario stimato con oneri carico ente di € 55/ora).

Qualora, invece, lo stesso venisse attribuito a un soggetto strutturato in Unicom, il costo è quello riportato nella delibera del Consiglio di Amministrazione n. 242/2022 del 28 novembre 2022, protocollata con il numero 82621 del 29 novembre 2022, riportata in premessa.

La liquidazione del compenso è effettuata dalla struttura Amministrativa competente in due soluzioni, 50% al termine del ciclo di lezioni previsto, previa verifica della regolare compilazione del registro delle lezioni da parte del Direttore della Scuola interessata, e 50% al termine di tutte le altre attività previste dal contratto, sempre previa verifica da parte del Direttore della Scuola interessata.

Nel caso in cui le ore svolte siano inferiori a quelle previste dal bando di selezione, l'eventuale compenso viene riproporzionato in base alle ore effettivamente svolte.

La stipula del contratto per l'attività di insegnamento non produce diritti in ordine all'accesso ai ruoli universitari.

Le persone titolari del contratto di insegnamento possono fregiarsi del titolo di "Docente a contratto" limitatamente alla durata dell'incarico.

Art. 7 – Durata del contratto

Gli incarichi di insegnamento, di cui alla presente selezione, escluse le supplenze, sono conferiti attraverso contratto di diritto privato della durata dell'anno accademico, cui si applicano le disposizioni relative alle collaborazioni coordinate e continuative ovvero libero – professionali o alle prestazioni occasionali. Il contratto può essere rinnovato annualmente, ai sensi dell'art. 14 comma 2 lettera b del Regolamento di Ateneo, per il conferimento dei compiti didattici e di servizio agli studenti a Professori e Ricercatori universitari, emanato con D.R. n. 115/2023 Prot. n. 25498 del 6 aprile 2023.

In caso di rinnovo l'Università non è vincolata a garantire il medesimo importo contenuto nel contratto rinnovato.

Art. 8 – Decadenza e risoluzione del contratto

In relazione alla decadenza e alla risoluzione del contratto si rinvia all'art. 20 del Regolamento di Ateneo Prot. n. 25498 del 6 aprile 2023.

Il contratto può essere altresì risolto, prima dell'inizio delle attività didattiche, qualora:

- a) si determinasse la disponibilità alla copertura gratuita dell'insegnamento;
- b) il corso non venisse attivato per qualsiasi motivazione.

Art. 9 - Trattamento dei dati personali

Ai sensi dell'art. 13 del Regolamento generale sulla protezione dei dati (Regolamento UE 2016/679), si informano i candidati che il trattamento dei dati personali da essi forniti in sede di partecipazione al concorso o comunque acquisiti a tal fine dall'Università di Camerino è finalizzato unicamente all'espletamento delle attività concorsuali e all'eventuale assunzione in servizio ed avverrà a cura delle persone preposte al procedimento concorsuale, compresa la Commissione esaminatrice, con l'utilizzo di procedure anche informatizzate, nei modi e nei limiti necessari per perseguire le predette finalità, anche in caso di eventuale comunicazione a terzi. Il conferimento di tali dati è necessario per verificare i requisiti di partecipazione e il possesso dei titoli richiesti e la loro mancata indicazione può precludere tale verifica e quindi può comportare l'esclusione dalla presente procedura.

Alle/Ai candidate/i sono riconosciuti i diritti di cui agli artt. 15 e ss. del citato Regolamento 2016/679, in particolare, il diritto di accedere ai propri dati personali, di chiederne la rettifica, la cancellazione, la limitazione del trattamento, nonché di opporsi al loro trattamento.

Amministrazione
www.unicam.it
C.F. 81001910439
P.IVA 00291660439
protocollo@pec.unicam.it

Area Persone, Organizzazione e Sviluppo
Via Pieragostini, 18 - 62032 Camerino (Italy)
Responsabile dott.ssa Gisella Claudi

Ufficio Reclutamento
Resp. dott.ssa Anna Silano
tel. +39 0737402024
anna.silano@unicam.it
Referente
laura.casoni@unicam.it
tel. +39 0737402433



Le/Gli interessate/i che ritengono che il trattamento dei dati personali a loro riferiti avvenga in violazione di quanto previsto dal Regolamento hanno il diritto di proporre reclamo al Garante, come previsto dall'art. 77 del Regolamento stesso, o di adire le opportune sedi giudiziarie, secondo quanto previsto dall'art. 79 del Regolamento.

Il titolare del loro trattamento è l'Università degli Studi di Camerino che ha sede legale in Camerino, Piazza Cavour 19/f (la sede operativa, a seguito dell'inagibilità post-sisma della sede di Piazza Cavour, è in via Pieragostini n. 18- Rettorato), PEC: protocollo@pec.unicam.it. L'Università di Camerino ha nominato un Responsabile della protezione dei dati personali, i cui riferimenti di contatto sono: E-mail: rpd@unicam.it; P.E.C.: rpd@pec.unicam.it. Per maggiori informazioni si prega di consultare "l'informativa per i partecipanti a concorsi e selezioni banditi dall'Ateneo", pubblicata sul sito di Ateneo nella pagina dedicata al bando.

Art. 10 - Informativa sull'applicazione della normativa in materia di prevenzione della corruzione

L'Università degli Studi di Camerino, ai sensi dell'art. 1 commi 5 e 60 della Legge n. 190/2012 recante "Disposizioni per la prevenzione e la repressione della corruzione e dell'illegalità nella Pubblica Amministrazione", ogni anno adotta, con delibera del Consiglio di Amministrazione, previo parere del Senato Accademico, il Piano integrato di attività e organizzazione (cd. PIAO) che, come previsto dal Decreto -legge 9 giugno 2021 n.80, convertito con modificazioni dalla Legge 6 agosto 2021 n.113, contiene, quale parte integrante, la pianificazione della prevenzione della corruzione e della trasparenza sostituendo, di fatto, il Piano Triennale di Prevenzione della Corruzione e Trasparenza.

Eventuali segnalazioni relative ad anomalie riscontrate nell'espletamento della procedura, di cui al presente bando, possono essere inviate al Responsabile per la prevenzione della corruzione all'indirizzo e-mail direzione.generale@unicam.it o utilizzando la procedura protetta di segnalazione all'indirizzo: <https://amministrazionetrasparente.unicam.it/segnalazione-di-condotte-illecite-whistleblowing>

Art. 11 – Norme di rinvio

Per tutto quanto non previsto dal presente bando, si applicano la vigente normativa universitaria e il "Regolamento per il conferimento dei compiti didattici e di servizio agli studenti a Professori e Ricercatori universitari, e per il conferimento di contratti per attività di insegnamento" consultabile alla pagina dei Regolamenti Unicam <https://www.unicam.it/ateneo/regolamenti>.

Art. 12 - Disposizioni finali e pubblicità

Il presente bando e i relativi risultati sono pubblicizzati nel sito web e nell'Albo online dell'Università degli Studi di Camerino.

Amministrazione
www.unicam.it
C.F. 81001910439
P.IVA 00291660439
protocollo@pec.unicam.it

Area Persone, Organizzazione e Sviluppo
Via Pieragostini, 18 - 62032 Camerino (Italy)
Responsabile dott.ssa Gisella Claudi

Ufficio Reclutamento
Resp. dott.ssa Anna Silano
tel. +39 0737402024
anna.silano@unicam.it
Referente
laura.casoni@unicam.it
tel. +39 0737402433

Per eventuali informazioni, di natura amministrativa, rivolgersi alla sig.ra Laura Casoni, tel. 0737/402433, dal lunedì al venerdì dalle ore 8:30 alle ore 14:00.

Art. 13 – Responsabile del procedimento

Ai sensi della legge 7 agosto 1990 n. 241 e successive modificazioni, la Responsabile del procedimento, di cui al presente bando, è la dott.ssa Anna Silano, telefono 0737/402024, e-mail anna.silano@unicam.it.

IL RETTORE
Prof. Graziano Leoni

ALLEGATO A: ATTIVITA' DIDATTICA

Scuola di Scienze del Farmaco e dei Prodotti della Salute I° semestre A.A. 2026/2027

Attività didattica	SSD attività	Denominazione del Corso	Anno	Semestre	Tipologia	CFU	Numero ore
GASTRONOMIA E PRODUZIONI ALIMENTARI	AGRI-09/D	Scienze Gastronomiche	3	1	C	6	42

L'insegnamento verrà svolto in lingua italiana

ALLEGATO B: Obiettivi Formativi

Scuola di Scienze del Farmaco e dei Prodotti della Salute I semestre A.A. 2026/2027

D1 - Conoscenza e capacità di comprensione

Il corso intende fornire allo studente gli strumenti necessari per consolidare le conoscenze relative alle principali produzioni alimentari utilizzando un approccio prevalentemente pratico, con particolare attenzione alla comprensione dei fenomeni chimico-fisici che avvengono durante la produzione di alimenti in un contesto laboratoriale.

Il corso intende inoltre fornire una conoscenza approfondita delle principali filiere produttive agroalimentari, con particolare riferimento alla filiera cerealicola e dei prodotti da forno, alla filiera del latte e dei suoi derivati, ai prodotti fermentati e agli alimenti di origine animale. Per ciascuna filiera saranno analizzate le materie prime, i processi di trasformazione, le principali tecnologie produttive e gli aspetti qualitativi che influenzano le caratteristiche del prodotto finale, mediante un approccio pratico/dimostrativo.

L'insegnamento consentirà di acquisire una conoscenza approfondita delle caratteristiche organolettiche, merceologiche e nutrizionali degli ingredienti freschi e trasformati, nonché dei fattori che ne determinano la qualità, la conservabilità e l'idoneità tecnologica. Particolare attenzione sarà dedicata alla valorizzazione della stagionalità, della biodiversità e delle produzioni tipiche del territorio, con l'obiettivo di promuovere un approccio consapevole e sostenibile alla selezione e all'impiego delle materie prime nelle produzioni alimentari.



D2 - Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Al termine del corso lo studente dovrà essere in grado di conoscere ed eseguire autonomamente le principali tecniche di preparazione gastronomica, applicando i relativi principi scientifici.

Lo studente sarà inoltre in grado di progettare prodotti e ricette in funzione delle caratteristiche tecnologiche, nutrizionali e sensoriali delle materie prime e dei processi produttivi di riferimento. Dovrà inoltre possedere conoscenze approfondite delle tecniche di produzione e conservazione con un focus sui principali processi fermentativi controllati, quali quelli impiegati nella produzione di pane, formaggi, salumi e prodotti vegetali fermentati, nonché nelle principali tecniche di conservazione a livello artigianale e semi-industriale.

D3 - Autonomia di giudizio

Lo studente dovrà essere in grado di raccogliere, interpretare e integrare autonomamente informazioni relative alla preparazione e alla trasformazione di differenti tipologie di alimenti e produzioni gastronomiche. Dovrà inoltre possedere la capacità di valutare in modo oggettivo la qualità del prodotto ottenuto mediante l'impiego di tecniche di analisi sia strumentale sia sensoriale, al fine di verificare la conformità e la riuscita delle produzioni di riferimento.

Lo studente dovrà inoltre essere in grado di selezionare in modo consapevole ed eticamente responsabile le materie prime, scegliendo criticamente gli ingredienti sulla base della sostenibilità della filiera produttiva, del benessere animale, della territorialità delle produzioni e del rapporto qualità-prezzo.

Infine, dovrà acquisire autonomia operativa e capacità decisionale tali da consentirgli di intervenire tempestivamente nella gestione dei processi di trasformazione, fermentazione e conservazione degli alimenti, individuando e correggendo eventuali anomalie o imprevisti che possano compromettere la qualità e la sicurezza del prodotto finale.

D4 - Abilità comunicative

Lo studente dovrà essere in grado di comunicare efficacemente informazioni, idee, problematiche e possibili soluzioni relative ai processi di produzione e trasformazione degli alimenti e alle preparazioni gastronomiche. Dovrà inoltre possedere la capacità di descrivere, sia verbalmente sia attraverso strumenti visivi, il concetto, la storia, l'origine delle materie prime e le tecniche produttive e di trasformazione alla base di una specifica preparazione alimentare.

Lo studente dovrà inoltre saper utilizzare un linguaggio tecnico appropriato, chiaro e tempestivo all'interno di un contesto laboratoriale e di lavoro di gruppo, quale una brigata di cucina o una linea di produzione, contribuendo in modo efficace al coordinamento delle attività e alla gestione dei processi produttivi e/o di servizio.

D5 - Capacità di apprendimento

Lo studente dovrà sviluppare ulteriori capacità di apprendimento necessarie per intraprendere studi successivi o percorsi di approfondimento professionale con un elevato grado di autonomia nel settore della gastronomia e delle produzioni alimentari.

Dovrà inoltre acquisire la capacità di sviluppare autonomamente attività di ricerca e sviluppo, sperimentando nuove combinazioni di ingredienti, consistenze e tecniche di trasformazione e preparazione degli alimenti. Sarà inoltre in grado di interpretare criticamente e integrare i principali trend emergenti del settore alimentare e gastronomico, quali le produzioni plant-based, gli approcci zero-waste e gli alimenti ad elevato contenuto proteico, attraverso lo studio autonomo, l'aggiornamento continuo e la sperimentazione pratica in laboratorio.

Lo studente dovrà infine essere in grado di utilizzare nuove attrezzature professionali e di adattarsi all'evoluzione delle tecnologie e delle tecniche di trasformazione e cottura degli alimenti, avvalendosi della letteratura scientifica e tecnica di settore.

CONTENUTI

Il corso consisterà in una parte teorica e una pratica, integrando lezioni frontali con attività laboratoriali. Le esercitazioni pratiche saranno svolte con il supporto di cuochi professionisti e saranno affiancate da seminari tenuti da esperti del settore su tematiche riguardanti i processi produttivi e le principali preparazioni gastronomiche. Inoltre, per alcune filiere produttive saranno analizzati specifici case studies relativi ad aziende del territorio. Attraverso seminari dedicati e testimonianze aziendali, verranno evidenziate le principali differenze tra le produzioni e le preparazioni alimentari realizzate in contesti artigianali o nelle cucine professionali e quelle ottenute mediante processi industriali su larga scala, con particolare attenzione agli aspetti tecnologici, organizzativi, qualitativi e di sostenibilità delle diverse realtà produttive.



Le preparazioni gastronomiche che verranno trattate si riferiscono alle principali filiere gastronomiche quali:

-Cereali e Prodotti da Forno: Grano (tenero e duro), dove si andranno a studiare processi chiave quali idratazione, sviluppo del glutine, fermentazione (lievito madre, lieviti selezionati) e cottura. Successivamente saranno approfondite le filiere produttive di: pasta, pane, pizza e prodotti da pasticceria.

-Latte e derivati: si andranno a studiare processi chiave per ottenere latte alimentare a breve e a lunga conservazione, latte condensato e in polvere. Successivamente saranno approfondite le filiere produttive di: yogurt e latti fermentati, panna, burro, mascarpone, ricotta e formaggi a pasta filata (mozzarella e burrata).

-Alimenti di origine animale: si studieranno in particolare in carni bovine, suine, e i relativi processi di trasformazione per la produzione di salumi crudi e cotti.

-Alimenti e bevande fermentate: saranno approfonditi i principali processi fermentativi di interesse alimentare, con particolare riferimento alle fermentazioni lattiche, alcoliche e acetiche e al ruolo dei microrganismi coinvolti nella trasformazione e stabilizzazione dei prodotti. Saranno approfondite le filiere produttive degli alimenti e bevande fermentati, quali vegetali fermentati, vino, birra, sidro, kombucha e aceto.