

Avviso pubblico di procedura di valutazione comparativa, per titoli e colloquio, per il conferimento di incarichi di lavoro autonomo, esercitato nella forma della collaborazione coordinata, da affidarsi a titolo gratuito al personale dipendente dell'Ateneo o, in subordine, a titolo retribuito a soggetti esterni, per l'espletamento di attività di Esperto di orientamento nell'ambito del Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza, Missione 4 "Istruzione e Ricerca", Componente 1 "Potenziamento dell'offerta dei servizi all'istruzione: dagli asili nido all'Università", Investimento 1.6 "Orientamento attivo nella transizione scuola-università", finanziato dall'Unione Europea, Next Generation EU, CUP B51I24001190006

**Criteria di valutazione dei colloqui
Scuola di Agraria
Estratto del verbale n. 1 del 14/07/2025**

[La Commissione, in merito all'espletamento e alla valutazione dei colloqui, richiama l'art. 2 "Profilo", comma 3, dell'Avviso di selezione di seguito riportato per estratto:

*"Sono richieste le seguenti **conoscenze**:*

- a) elevata qualificazione in materia di orientamento scolastico e professionale, conoscenza del contesto della formazione superiore e del mercato del lavoro;*
- b) competenze trasversali relative a: comunicazione efficace, team working, flessibilità e adattabilità, capacità relazionali e motivazionali;*
- c) competenze tecnico-disciplinari nelle materie oggetto del programma di orientamento come specificato nell'**Allegato A**;*
- d) per i soggetti esterni stranieri è richiesta l'ottima conoscenza (parlata e scritta) della lingua italiana".*

La Commissione richiama i criteri indicati nell'Allegato A dell'Avviso in riferimento ai moduli dei corsi *Tecnologie che cambiano il mondo. Sostenibilità, innovazione e territori del futuro e Cibo intelligente. Come la scienza cambia ciò che mangiamo*, di seguito riportato per estratto:

"Tecnologie che cambiano il mondo. Sostenibilità, innovazione e territori del futuro

I profili selezionati dovranno svolgere attività teorico-pratiche alternando lezioni in aula ed esperienze all'esterno riguardanti il confronto su etica e diritto, le grandi sfide della transizione ecologica e il ruolo che la scienza può giocare per costruire un futuro più sostenibile.

La selezione avviene per singoli moduli.

Modulo - Le biotecnologie per coltivare il futuro: scienza, etica e diritto nella sfida ecologica

Per lo svolgimento delle attività previste dal modulo, sono necessarie le seguenti conoscenze e competenze:

- etica, diritto, biotecnologie applicate all'ambiente;*
- conoscenza dell'offerta formativa della Scuola e dei servizi offerti agli studenti dall'Ateneo fiorentino.*

Modulo - Dal territorio al cloud: IoT e big data al servizio dell'ambiente e delle professioni del domani

Per lo svolgimento delle attività previste dal modulo, sono necessarie le seguenti conoscenze e competenze:

- *sensori in campo;*
- *conoscenza dell'offerta formativa della Scuola e dei servizi offerti agli studenti dall'Ateneo fiorentino.*

Modulo - Legno high-tech: dai capolavori dell'arte alla sfida climatica

Per lo svolgimento delle attività previste dal modulo, sono necessarie le seguenti conoscenze e competenze:

- *tecnologie del legno;*
- *conoscenza dell'offerta formativa della Scuola e dei servizi offerti agli studenti dall'Ateneo fiorentino.*

Modulo - Territori da riscoprire e difendere: mappe, boschi e difesa degli ecosistemi forestali

Per lo svolgimento delle attività previste dal modulo, sono necessarie le seguenti conoscenze e competenze:

- *tecnologie per riscoprire e proteggere il territorio;*
- *conoscenza dell'offerta formativa della Scuola e dei servizi offerti agli studenti dall'Ateneo fiorentino.*

Cibo intelligente. Come la scienza cambia ciò che mangiamo

I profili selezionati dovranno svolgere attività teorico-pratiche alternando lezioni in aula ed esperienze all'esterno riguardanti la qualità degli alimenti e il food design.

La selezione avviene per singoli moduli.

Modulo - Cibo e salute: le molecole che fanno la differenza

Per lo svolgimento delle attività previste dal modulo, sono necessarie le seguenti conoscenze e competenze:

- *qualità degli alimenti di origine animale e vegetale;*
- *conoscenza dell'offerta formativa della Scuola e dei servizi offerti agli studenti dall'Ateneo fiorentino.*

Modulo - Novel food in Italia? Il caso della farina di insetti

Per lo svolgimento delle attività previste dal modulo, sono necessarie le seguenti conoscenze e competenze:

- *conoscenza dei metodi sperimentali per la rilevazione delle preferenze dei consumatori;*
- *conoscenza degli strumenti informativi e di nudging per influenzare le scelte dei consumatori;*
- *conoscenze delle teorie di economia comportamentale applicate al consumo di cibo;*
- *conoscenza dell'offerta formativa della Scuola e dei servizi offerti agli studenti dall'Ateneo fiorentino.*

Modulo - Food design e innovazione: il ruolo delle tecnologie alimentari

Per lo svolgimento delle attività previste dal modulo, sono necessarie le seguenti conoscenze e competenze:

- *food design;*
- *conoscenza dell'offerta formativa della Scuola e dei servizi offerti agli studenti dall'Ateneo fiorentino.*

Modulo - La microbiologia nelle tecnologie alimentari tra tradizione e innovazione

Per lo svolgimento delle attività previste dal modulo, sono necessarie le seguenti conoscenze e competenze:

- *microbiologia nelle tecnologie alimentari;*
- *conoscenza dell'offerta formativa della Scuola e dei servizi offerti agli studenti dall'Ateneo fiorentino.”*

La Commissione stabilisce che in fase di colloquio i candidati dovranno rispondere a **n. 2 domande** sulle competenze richieste, tramite estrazione di una busta per candidato, contenente i quesiti predisposti prima dell'inizio della prova orale.

La Commissione, all'inizio di ogni giornata calendarizzata per il colloquio ed immediatamente prima dell'inizio di ciascuna prova orale, predisporrà buste contenenti i quesiti in numero superiore ai candidati (+ 2 buste), affinché ogni candidato (compreso l'ultimo) possa scegliere tra almeno tre buste.

Preso atto del profilo richiesto (art. 2 dell'Avviso) e delle tematiche previste per la prova (art. 7 dell'Avviso), la Commissione stabilisce le modalità di formulazione dei quesiti da porre ai candidati prevedendo per ciascun candidato 2 domande:

- una domanda sulle conoscenze tecnico-disciplinari nelle materie oggetto del modulo di orientamento della Scuola scelto dal candidato (35 punti);
- una domanda situazionale/pratica volta ad accertare le competenze trasversali e le competenze in materia di orientamento scolastico e professionale, nonché la conoscenza dell'offerta formativa della Scuola e dei servizi offerti agli studenti dall'Ateneo fiorentino (35 punti).

Per ciascuna domanda, saranno valutati:

1. Grado di conoscenza degli argomenti;
2. Pertinenza e completezza nelle risposte;
3. Appropriatelyzza di linguaggio, chiarezza espositiva, capacità di ragionamento.]

Il presente Avviso ha valore di notifica.

La Responsabile del Procedimento
Dott.ssa Giulia Biagi