

Decreto Rettorale

IL RETTORE

VISTA la Legge 30.12.2010 n. 240, ed in particolare gli artt. 22 e 18, comma 1, lett. b), nella versione del testo vigente prima dell'entrata in vigore della Legge 79-2022 del 29.06.2022;

VISTO il "Regolamento per il conferimento di Assegni per la collaborazione ad attività di ricerca", emanato con Decreto Rettorale n. 2979-2023, prot. n. 149094 del 31.03.2023;

VISTO il D.R. Rep. n. 844-2024, Prot. n. 43368 del 25/01/2024 (Tit. II/2), con il quale è stata indetta la selezione **AdR4444/23**, per titoli e colloquio, per la formazione di una graduatoria per il conferimento di n. 1 assegno di ricerca per esigenze di ricerca nel Settore Scientifico-Disciplinare AGR/15 - SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI, per l'attuazione del seguente programma di ricerca: **"Caratterizzazione aromatica di vini rossi passiti italiani"**, finanziato nell'ambito dei fondi dell'Unione Europea – NextGenerationEU, componente M4C2, investimento 1.1, progetto PRIN2022 dal titolo **"STRAWINE - Red straw wines of Italy: research on the chemical, sensory, and process characteristics of Italian red wines produced from grapes subjected to withering-dehydration procedures"**, codice progetto 20223K8EJP, codice CUP B53D23017110001;

VISTO il D.R. Rep. n. 1688/2024, Prot. n. 89849 del 15/02/2024 (Tit. II/1), con il quale è stata nominata la Commissione Esaminatrice della selezione in oggetto;

VISTI gli atti relativi al suddetto concorso;

DECRETA

ART. 1 - Sono approvati gli atti della selezione **AdR4444/23**, per titoli e colloquio, per la formazione di una graduatoria per il conferimento di n. 1 assegno di ricerca per esigenze di ricerca nel Settore Scientifico-Disciplinare AGR/15 - SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI, per l'attuazione del seguente programma di ricerca: **"Caratterizzazione aromatica di vini rossi passiti italiani"**, finanziato nell'ambito dei fondi dell'Unione Europea – NextGenerationEU, componente M4C2, investimento 1.1, progetto PRIN2022 dal titolo **"STRAWINE - Red straw wines of Italy: research on the chemical, sensory, and process characteristics of Italian red wines produced from grapes subjected to withering-dehydration procedures"**, codice progetto 20223K8EJP, codice CUP B53D23017110001.

ART. 2 - È approvata la seguente graduatoria di merito di cui all'art. 1:

Nome	Punteggio Titoli	Punteggio Prova Orale	Punteggio Totale
Prévide Bernardo Naissa	52	28	80

ART. 3 - Sotto condizione di accertamento dei requisiti prescritti è dichiarata vincitrice della selezione di cui all'art. 1 la Dott.ssa:

NAISSA PRÉVIDE BERNARDO.

IL RETTORE
Prof. Pier Francesco Nocini

Il presente documento è firmato digitalmente e registrato nel sistema di protocollo dell'Università di Verona, ai sensi degli articoli 23-bis e 23-ter e ss. del DLgs 82/2005 e s.m.i.