

Il Mantegna Campus intende avvicinare il mondo accademico a quello del lavoro attraverso un'occasione di formazione e di ricerca di 6 mesi, in grado di aiutare la comprensione delle logiche del mondo produttivo nonché promuovere lo scambio di idee innovative.

1 - TESI DI LAUREA MAGISTRALE

Caratterizzazione di ingredienti proteici innovativi da semi di girasole per l'industria alimentare



Progetto di tesi magistrale dedicato alla caratterizzazione chimica e funzionale di ingredienti proteici da semi di girasole. L'attività prevede un'analisi bibliografica e benchmarking degli ingredienti proteici rispetto a diversi additivi alimentari da un lato, e altri ingredienti nutraceutici dall'altro, con relative analisi di funzionalità.

La **parte sperimentale** si svolgerà presso il laboratorio chimico **Chemlab** del Dipartimento R&I di Cereal Docks, dove verranno analizzati e caratterizzati gli ingredienti oggetto di studio. In parallelo, le proprietà individuate verranno testate anche in prodotti finiti in collaborazione con il **Kitchen Lab**, laboratorio applicativo di Cereal Docks.

In generale le attività comprenderanno:

- Studio bibliografico;
- Sviluppo di protocolli di analisi per la caratterizzazione degli ingredienti;
- Caratterizzazione in laboratorio delle funzionalità;
- Valutazione in prodotti finiti.

Profilo: Laurea magistrale (in corso) in biotecnologie (alimentari, industriali, ecc.), scienze e tecnologie alimentari, chimica e tecnologie farmaceutiche, e lauree affini. Sarà inoltre valutata la proattività, la capacità di analizzare situazioni complesse e trovare soluzioni, la propensione per attività di laboratorio e l'interesse per la realtà industriale.

Inizio previsto: ottobre 2026

Durata: 6 mesi.

Orario: full-time, dal lunedì al venerdì

Sede operativa: Camisano Vicentino (VI)

Altri benefit: vitto (a mezzogiorno, nei giorni feriali) e alloggio su richiesta

Preferibilmente automunito/a

Invia il tuo cv a campus@cerealdocks.it

Il presente annuncio è rivolto ad entrambi i sessi, ai sensi delle leggi 903/77 e 125/91 e a persone di tutte le età e tutte le nazionalità, ai sensi dei decreti legislativi 215/03 e 216/03



2 - TESI DI LAUREA MAGISTRALE

Sviluppo e formulazione di nuclei funzionali e mix completi gluten-free per l'industria alimentare

Progetto con finalità lo sviluppo di una **tesi di laurea magistrale**, dedicato allo sviluppo di nuclei funzionali e mix completi gluten-free per l'industria alimentare. L'attività prevede una prima fase di bibliografia e analisi di mercato per mappare i mix senza glutine utilizzati nell'industria alimentare, con benchmarking sui canali di utilizzo (industriale, professionale, retail). Il progetto prevede lo sviluppo di nuclei gluten-free con claim salutistici e nutrizionali, e lo sviluppo di mix completi gluten-free su determinate categorie applicative.

La parte sperimentale si svolgerà nel laboratorio formulativo **KitchenLab** del **Dipartimento R&I** di Cereal Docks, dove si testeranno ricette finite, si analizzeranno le proprietà funzionali e la texture dei prodotti, attraverso analisi con strumenti analitici e panel test.

In generale le attività comprenderanno:

- Studio bibliografico e analisi di benchmark
- Identificazione dei bisogni industriali e sviluppo soluzioni
- Sviluppo e test di ricette
- Valutazione delle performance del mix in ricette finite

Profilo: Laurea magistrale (in corso) scienze e tecnologie alimentari, biotecnologie alimentari e lauree affini. Sarà inoltre valutata la proattività, la capacità di analizzare situazioni complesse e trovare soluzioni, la propensione per attività di laboratorio di formulazione e l'interesse per la realtà industriale.

Inizio previsto: ottobre 2026

Durata: 6 mesi.

Orario: full-time, dal lunedì al venerdì

Sede operativa: Camisano Vicentino (VI)

Altri benefit: vitto (a mezzogiorno, nei giorni feriali) e alloggio su richiesta

Preferibilmente automunito/a

Invia il tuo cv a campus@cerealdocks.it