



IL DIRETTORE DEL DIPARTIMENTO

- Visto l'art. 7 comma 6 del Decreto Legislativo 30 marzo 2001 n. 165 e successive modifiche e integrazioni;
- Visto il Regolamento per l'affidamento a terzi estranei all'Università di incarichi di carattere intellettuale emanato con Decreto Rettorale Reg. 0267760 del 23/04/2010;
- Visto il Progetto **RL\_DG-UNI17LROSS\_01** n. di creazione: **U-Gov 22832**;
- Visto l'avviso di conferimento rivolto al personale interno pubblicato sul sito Web d'Ateneo prot. **0009453/23 del 08/03/2023** che è andato deserto;
- Visto l'avviso di procedura comparativa ID **DIVAS 19 Rep. 4841/2023 del 30/03/2023** per l'affidamento di un incarico di collaborazione di lavoro autonomo, della durata di n. **3 mesi** e per un compenso di **€ 4.900,00**, per attività di **supporto alla ricerca**
- Considerato che l'importo lordo pari a **€ 4.900,00** risulta congruo per l'attività in esso dedotta;
- Verificata la disponibilità dei fondi posto a carico del progetto **RL\_DG-UNI17LROSS\_01** n. di creazione: **U-Gov 22832**
- Vista la determina di nomina della Commissione del **24/03/2023 rep. 0012276/23 del 28/03/2023**;
- Visto il verbale di selezione per *titoli* del **21/04/2023** da cui risultano attribuiti ai candidati i seguenti punteggi:

COGNOME E NOME	PUNTI
<b>DELL'ANNO MATTEO</b>	<b>95</b>

DETERMINA

L'approvazione degli atti della procedura comparativa ID **DIVAS 19 Rep. 4841/2023 del 30/03/2023**.

L'autorizzazione alla stipula di un contratto *occasionale*, il **Dott. Dell'Anno Matteo** per attività di *supporto alla ricerca* finalizzata al raggiungimento dei seguenti **obiettivi**:

L'obiettivo generale dell'incarico è legato alla caratterizzazione *in vitro* ed *in vivo* di ingredienti innovativi per l'alimentazione del monogastrico per la riduzione dell'impiego di antibiotici in alimentazione animale.



# UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI MILANO

## Obiettivi specifici:

1. caratterizzazione bromatologica e funzionale (attività antiossidante, antibatterica e stabilità) di alimenti e/o ingredienti innovativi per la nutrizione del monogastrico.
2. valutazione della digeribilità *in vitro* degli alimenti e additivi funzionali.
3. valutazione *in vivo* di alimenti e additivi innovati nel suinetto in fase di post-svezzamento

## Svolgendo la seguente attività:

Nell'ambito dell'attività di ricerca supportata dal progetto FOODTECH il/la candidato/a si occuperà delle analisi degli alimenti secondo metodi ufficiali (AOAC) per i nutrienti principali (sostanza secca, proteine grezze, fibra grezza, estratto etereo e ceneri), della valutazione della digeribilità *in vitro* degli alimenti, della stima della capacità antiossidante (metodo colorimetrico ABTS-TEAC) e antibatterica (spetrofotometrica).

Il/la candidato/a sarà inoltre coinvolto in studi non sperimentali *in vivo* sui suini per la valutazione dell'effetto di innovative formulazioni dietetiche sulle principali performance zootecniche dei suinetti nella fase di svezzamento.

Il/la candidato/a contribuirà all'analisi statistica dei dati ottenuti

Tale attività sarà da svolgersi nell'ambito del Progetto **"FOODTECH - Prodotti innovativi in campo zootecnico"**

L'importo del contratto sarà di **€ 4.900,00** al lordo di ritenute fiscali, previdenziali ed assistenziali a carico del Collaboratore e avrà la durata di n. **3 mesi** a favore del Dipartimento di Medicina Veterinaria e Scienze Animali.

Il corretto svolgimento dell'incarico sarà verificato dalla **Prof.ssa Luciana Rossi**;

Il costo di **€ 4.900,00** graverà sul progetto denominato **RL\_DG-UNI17LROSS\_01 - n. di creazione: U-Gov 22832** del Dipartimento di Medicina Veterinaria e Scienze Animali;

Lodi, 26/04/2023

**IL DIRETTORE DEL DIPARTIMENTO  
Prof. Mauro Di Giancamillo**