

**Allegato 2 - Scheda BIP**

<b>Docente proponente e referente</b>	
<b>Cognome, Nome</b>	Francia, Enrico
<b>Email</b>	<a href="mailto:enrico.francia@unimore.it">enrico.francia@unimore.it</a>
<b>Personale tecnico amministrativo di supporto persona di contatto/indirizzo email</b>	Marchetti, Micol <a href="mailto:micol.marchetti@unimore.it">micol.marchetti@unimore.it</a>
<b>Dipartimento</b>	Scienze della Vita (DSV)
<b>Corso/i di Studio ammessi a partecipare ed eventuali ulteriori specifiche e requisiti di ammissione</b>	LM-6 Bioscienze LM-69 Sostenibilità Integrata dei Sistemi Agricoli LM-70 Controllo e Sicurezza degli Alimenti LM-8 - Sistemi biotecnologici per lo sviluppo sostenibile
<b>Titolo del BIP</b>	<i>Sustainable Biotechnology Entrepreneurship: Microalgae &amp; Human Food</i>
<b>Atenei che prendono parte al programma</b>	Partner <i>Coordinatore</i> : University of Almería (Almeria, Spain) E ALMERIA01
<b>BIP ID</b>	<b>2025-1-ES01-KA131-HED-000312649-2</b>
<b>Numero di posti disponibili per gli studenti UNIMORE</b>	<b>5</b>
<b>Periodo di svolgimento mobilità fisica - attività in presenza: data inizio e data fine</b>	30/06/2026 – 09/07/2026
<b>Mobilità fisica - attività in presenza: durata:</b>	Attività in presenza c/o UAL Durata: 10gg
<b>Periodo di svolgimento componente virtuale – tempistiche rispetto alla componente fisica.</b>	Da marzo a giugno 2026 (nel periodo antecedente la mobilità fisica).
<b>Componente virtuale - durata</b>	Circa 36 ore complessive di lavoro individuale e di gruppo, incluse alcune sessioni con docenti e tutor, distribuite nel periodo marzo–giugno 2026.
<b>Componente virtuale - date e descrizione</b>	Lezioni asincrone, collaborazione e lavori di gruppo, discussioni guidate da tutor. Le date esatte verranno comunicate ma saranno nel periodo già definito (marzo–giugno 2026). Per ulteriori dettagli si rimanda al Flyer e al referente DSV dell'iniziativa.
<b>Paese in cui si svolgerà il BIP - mobilità in presenza</b>	Spagna
<b>Città di svolgimento del BIP</b>	Almeria

	Le sessioni si svolgeranno presso il campus dell'Università di Almería, oltre ad alcune attività sul campo.
<b>Lingua di svolgimento e requisiti linguistici</b>	Inglese B1 sufficiente esame di idoneità presente in carriera - se svolto presso altro Ateneo allegare autocertificazione .  La documentazione non presente in carriera deve essere allegata alla candidatura
<b>Tipologia di attività didattica prevista</b>	Workshop interdisciplinari, visite a impianti di microalghe e centri di food technology, sessioni di cucina con microalghe e attività culturali e sportive.
<b>Numero di crediti ECTS previsti dal BIP (minimo 3)</b>	4 ECTS
<b>Numero di crediti ECTS che verranno riconosciuti</b>	4 ECTS (CFU) riconosciuti come "mobilità Erasmus+ BIP"  Il CdS di riferimento potrà riconoscere ulteriori 3 crediti relativi alla idoneità di lingua inglese di livello B2 prevista nell'ordinamento didattico.
<b>Descrizione del programma sia per le attività in presenza che per quelle on-line</b>	Si allega il Flyer cui fare riferimento per una descrizione più dettagliata del programma.
<b>Commissione di selezione/ Docente Referente</b>	Prof. Enrico Francia / Docente referente Prof.ssa Federica Boraldi Prof.ssa Maria Gullo
<b>Criteri di selezione</b>	<p>La Commissione di selezione attribuirà ai candidati un punteggio determinato in base ai seguenti criteri:</p> <p><b>1. Per tutti i/le candidati/e</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Conoscenza della lingua inglese: livello B1 (0 punti), livello &gt; B1 (2 punti)</li> <li>- CdS magistrale: LM-69, LM-6, LM-70 o LM-8 (2 punti);</li> <li>- Lettera motivazionale (redatta in lingua inglese): massimo 5 punti</li> </ul> <p><b>2.a. Per gli/le iscritti/e al PRIMO anno</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Voto di laurea triennale: <ul style="list-style-type: none"> <li>• 110L (10 punti)</li> <li>• 110 (9 punti)</li> <li>• 109–108 (8 punti)</li> <li>• 107–105 (7 punti)</li> <li>• 104–100 (6 punti)</li> <li>• &lt; 100 (1 punto)</li> </ul> </li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"><li>- Velocità di carriera:<ul style="list-style-type: none"><li>• laureato in corso (8 punti)</li><li>• laureato entro sei mesi dalla durata regolare del corso (5 punti)</li><li>• laureato entro un anno dalla durata regolare del corso (2 punti)</li><li>• oltre un anno (0 punti)</li></ul></li> <b>2.b. Per gli/le iscritti/e al SECONDO anno</b><ul style="list-style-type: none"><li>- Numero di CFU acquisiti normalizzati sui CFU previsti per gli anni frequentati (esclusi quelli dell'anno in corso):<ul style="list-style-type: none"><li>• 100% dei CFU (10 punti)</li><li>• tra 90 e 99% (9 punti)</li><li>• tra 80 e 89% (8 punti)</li><li>• tra 70 e 79% (7 punti)</li><li>• tra 60 e 69% (6 punti)</li><li>• &lt; 60% (1 punto)</li></ul></li><li>- Media ponderata degli esami:<ul style="list-style-type: none"><li>• <math>\geq 28,00</math> (8 punti)</li><li>• 27,00–27,99 (5 punti)</li><li>• 26,00–26,99 (2 punti)</li><li>• &lt; 26,00 (0 punti)</li></ul></li></ul><p><b>Criteri di priorità in caso di parità di punteggio.</b> In caso di parità di punteggio complessivo attribuito ai titoli valutabili, sarà data priorità al/alla candidato/a con minore età anagrafica alla data di scadenza del bando. In caso di ulteriore parità, sarà data precedenza agli/alle studenti/studentesse in una fase iniziale del percorso di studi, con priorità agli/alle iscritti/e al primo anno di corso rispetto a quelli/e iscritti/e ad anni successivi.</p></ul>
--	---

**Documenti obbligatori richiesti da allegare in candidatura su Esse3**

- Curriculum vitae (indicante la classe di laurea ed il voto conseguito all'esame finale)
- Lettera motivazionale (redatta in lingua inglese)
- Per gli studenti che hanno svolto il loro percorso triennale in un Ateneo diverso da Unimore: Certificato di carriera oppure autocertificazione precompilata degli esami sostenuti, generati tramite il sistema informatico di gestione delle carriere degli studenti (es. ESSE3) dell'Università presso cui è stata conseguita la laurea.  
Per gli studenti che hanno conseguito la laurea triennale in Unimore i dati sulla carriera pregressa saranno dedotti direttamente dalla Commissione.

**Eventuali ulteriori requisiti**

La sede organizzatrice (Università di Almeria) richiede una **preregistrazione obbligatoria entro il 31/01/2026** degli studenti sulla piattaforma GoogleForm al link <https://forms.gle/1ffeaifNtc3C4xeW6>

**NB:** L'assegnazione della borsa è subordinata comunque alla presentazione della candidatura secondo le regole del bando, alla selezione da parte della commissione e all'accettazione da parte dell'Università di Almeria in seguito della nomination che effettuerà l'Ufficio Relazioni Internazionali.



**UNIMORE**  
UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI  
MODENA E REGGIO EMILIA

**INDIRE**  
ISTITUTO NAZIONALE  
DOCUMENTAZIONE  
INNOVAZIONE  
RICERCA EDUCATIVA



**UNIgreen**  
The green European University

### **Eventuali ulteriori informazioni**

Gli studenti selezionati dovranno provvedere in autonomia alle spese di viaggio e di alloggio. Per facilitare l'organizzazione del soggiorno, la sede organizzatrice (UAL) metterà a disposizione una lista di strutture convenzionate.

### **Perché partecipare?**

- Acquisire esperienza pratica su processi avanzati legati alle microalghe, sviluppare soluzioni per la sicurezza alimentare globale e collaborare con pari provenienti da contesti diversi.
- Trasformare le tue idee in azioni di impatto e contribuire a costruire un futuro con cibo sicuro e nutriente per tutti. La tua passione può fare la differenza nella lotta contro la fame.

### **Chi può candidarsi?**

- Studenti provenienti da qualsiasi ambito disciplinare: ciò che conta di più è l'entusiasmo per la produzione alimentare sostenibile basata sulle microalghe e la disponibilità a collaborare in modo interdisciplinare per costruire insieme il futuro.

- È richiesta una buona conoscenza della lingua inglese (non è necessaria alcuna certificazione).

### **Cosa otterrai:**

- Un'esperienza internazionale e interdisciplinare unica.
- L'opportunità di lavorare su sfide reali di sostenibilità utilizzando le microalghe.
- Il miglioramento delle competenze professionali e relazionali, inclusi il lavoro di squadra e la gestione dei progetti.