

**Procedura valutativa indetta dall'Università degli Studi di Parma, con Decreto Rettorale rep. DRD n. 1546/2023 PROT. 0229616 del 30/08/2023, pubblicato sul sito web istituzionale di Ateneo in data 05/09/2023\_, per la chiamata della Prof. Maria Paciulli, Ricercatore a tempo determinato, di cui all'art. 24, comma 3, lett. b), della Legge n. 240/2010, nel terzo anno del contratto triennale di lavoro subordinato, a tempo determinato, stipulato con la medesima Università ed in possesso dell'Abilitazione Scientifica Nazionale, ai sensi dell'art. 16 della Legge n. 240/2010, quale Professore Universitario di ruolo di Seconda Fascia, presso l'Università degli Studi di Parma, Dipartimento di Scienze degli Alimenti e del Farmaco, per il settore concorsuale 07/F1 "Scienze e Tecnologie Alimentari", settore scientifico-disciplinare AGR/15 "Scienze e Tecnologie Alimentari", ai sensi dell'art. 24, comma 5, della Legge n. 240/2010 e del vigente "Regolamento per la disciplina delle procedure di chiamata dei professori di prima e seconda fascia" di Ateneo.**

**VERBALE  
(riunione telematica)**

La Commissione di valutazione della suddetta procedura valutativa, composta dai seguenti professori:

Prof. POIANA MARCO - Professore Universitario di ruolo di Prima Fascia presso l'Università degli Studi Mediterranea di Reggio Calabria – settore concorsuale 07/F1 "Scienze e Tecnologie Alimentari" – settore scientifico-disciplinare AGR/15 "Scienze e Tecnologie Alimentari"

Prof. SCAMPICCHIO MATTEO MARIO - Professore Universitario di ruolo di Prima Fascia presso la Libera Università di Bolzano – settore concorsuale 07/F1 "Scienze e Tecnologie Alimentari" – settore scientifico-disciplinare AGR/15 "Scienze e Tecnologie Alimentari"

Prof.ssa ALAMPRESE CRISTINA - Professore Universitario di ruolo di Prima Fascia presso l'Università degli Studi di Milano – settore concorsuale 07/F1 "Scienze e Tecnologie Alimentari" – settore scientifico-disciplinare AGR/15 "Scienze e Tecnologie Alimentari"

si è riunita, per via telematica, il giorno 15/12/2023, alle ore 9.00.

In apertura di seduta, ciascun Commissario dichiara di non trovarsi in rapporto di incompatibilità, affinità o parentela, entro il quarto grado incluso, con gli altri componenti della Commissione e che non sussistono le cause di astensione, previste dagli artt. 51 e 52 del c.p.c., nonché le situazioni previste dall'art. 35-bis del Decreto Legislativo 30.3.2001, n. 165, così come introdotto dalla Legge 6.11.2012, n. 190.

Ciascun Commissario, presa visione del bando nel quale è indicato il nominativo del candidato proposto dal Dipartimento, da sottoporre a valutazione, dichiara:

- 1) di aver preso visione del D.P.R. 16.4.2013, n. 62: "*Regolamento recante codice di comportamento dei dipendenti pubblici, a norma dell'articolo 54 del Decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165*" e che non sussistono le condizioni previste dagli artt. 6 e 7 del medesimo D.P.R. n. 62/2013;
- 2) che non sussistono situazioni di incompatibilità con il candidato, ai sensi degli artt. 51 e 52 del c.p.c. e di non avere rapporti di parentela o affinità, entro il quarto grado incluso.

La Commissione procede immediatamente alla nomina del Presidente, nella persona del Prof. Marco Poiana e del Segretario, nella persona della Prof.ssa Cristina Alamprese, attenendosi ai criteri di seguito specificati:

- Per l'individuazione del Presidente: maggiore anzianità, ai fini giuridici, nel ruolo;
- Per l'individuazione del Segretario: minore anzianità, ai fini giuridici, nel ruolo.

La Commissione prende visione degli atti normativi e regolamentari che disciplinano lo svolgimento della procedura valutativa.

La Commissione prende atto di quanto previsto dall'art. 10 del vigente "Regolamento per la disciplina delle procedure di chiamata dei professori di prima e seconda fascia" dell'Università degli Studi di Parma:

1. *Dopo l'assegnazione deliberata dal Consiglio di Amministrazione ai sensi dell'articolo 2 del presente regolamento, è avviata con Decreto Rettorale la procedura valutativa, ai fini della chiamata nel ruolo di professore associato del titolare del contratto di ricercatore a tempo determinato, di cui al comma 3, lettera b), dell'articolo 24, della legge n. 240/2010, che abbia conseguito l'abilitazione scientifica nazionale. Il Decreto Rettorale è pubblicato sul sito web e sull'Albo on-line di Ateneo.*
2. *La valutazione dell'attività di didattica, di didattica integrativa e di servizio agli studenti, nonché delle attività di ricerca svolte dal candidato, è effettuata da una Commissione nominata e disciplinata ai sensi dell'articolo 5 del presente regolamento, che conclude i propri lavori entro trenta giorni, decorrenti da quello successivo al Decreto Rettorale di nomina della stessa.*
3. *La valutazione avviene nel rispetto degli standard qualitativi riconosciuti a livello internazionale per la valutazione, nell'ambito dei criteri previsti dal D.M. MIUR 4 agosto 2011, n. 344.*
4. *Non possono partecipare coloro i quali abbiano un grado di parentela o affinità entro il quarto grado compreso, con un professore appartenente al Dipartimento che richiede l'assegnazione del posto e/o che effettua la chiamata, ovvero con il Rettore, con il Direttore Generale o un componente del Consiglio di Amministrazione dell'Ateneo.*
5. *La valutazione si svolge durante il terzo anno di contratto stipulato ai sensi dell'articolo 24 comma 3 lettera b) della legge n. 240/2010. La richiesta del Consiglio di Dipartimento, di cui all'articolo 2, è effettuata nel terzo anno di contratto e comunque entro centottanta (180) giorni antecedenti la scadenza del medesimo contratto. Qualora il ricercatore non acquisisca l'abilitazione scientifica nazionale entro il citato termine di centottanta (180) giorni, la procedura potrà essere avviata successivamente al conseguimento della stessa, purché entro la naturale data di scadenza del contratto.*
6. *La Commissione dispone di un massimo di 100 punti per la valutazione, di cui 30 per la valutazione dell'attività didattica, 60 per la valutazione delle attività di ricerca e 10 per la valutazione dei compiti organizzativi connessi all'attività didattica e di ricerca. La valutazione si intende positiva se il ricercatore avrà conseguito un punteggio almeno pari alla metà del massimo attribuibile nella valutazione dell'attività di ricerca e una valutazione complessiva pari o superiore a 70/100.*
7. *Al termine della valutazione, la Commissione redige verbale recante una circostanziata motivazione che dovrà dare conto dell'iter logico che ha condotto alla valutazione conclusiva delle candidature al fine di fornire ogni elemento conoscitivo utile per la proposta di chiamata. Tale verbale viene tempestivamente trasmesso dal Presidente della Commissione al Responsabile del procedimento amministrativo.*
8. *Il Rettore approva la correttezza formale degli atti.*
9. *Gli atti della procedura, nonché il Decreto Rettorale di approvazione degli stessi, sono pubblicati sul sito web istituzionale dell'Ateneo. Il Decreto Rettorale di approvazione atti è altresì pubblicato sull'Albo on-line di Ateneo.*

La Commissione richiama i seguenti "Criteri per l'individuazione degli standard qualitativi, riconosciuti a livello internazionale, per la valutazione, ai sensi e per gli effetti dell'articolo 24, comma 5, della legge 30 dicembre 2010, n. 240, dei ricercatori titolari dei contratti.", previsti dal summenzionato D.M. n. 344 del 4 agosto 2011, che dovranno essere utilizzati per la valutazione della candidata:

- ai fini della valutazione dell'attività didattica, di didattica integrativa e di servizio agli studenti, sono oggetto di valutazione i seguenti aspetti:

- a) numero dei moduli/corsi tenuti e continuità della tenuta degli stessi;
- b) esiti della valutazione da parte degli studenti, con gli strumenti predisposti dall'ateneo, dei moduli/corsi tenuti;

c) partecipazione alle commissioni istituite per gli esami di profitto;  
d) quantità e qualità dell'attività di tipo seminariale, di quella mirata alle esercitazioni e al tutoraggio degli studenti, ivi inclusa quella relativa alla predisposizione delle tesi di laurea, di laurea magistrale e delle tesi di dottorato;

- ai fini della valutazione dell'attività di ricerca scientifica, sono oggetto di valutazione i seguenti aspetti:

a) organizzazione, direzione e coordinamento di gruppi di ricerca nazionali e internazionali, ovvero partecipazione agli stessi;  
b) conseguimento della titolarità di brevetti;  
c) partecipazione in qualità di relatore a congressi e convegni nazionali e internazionali;  
d) conseguimento di premi e riconoscimenti nazionali e internazionali per attività di ricerca;

- è prevista la valutazione delle pubblicazioni o dei testi accettati per la pubblicazione secondo le norme vigenti nonché di saggi inseriti in opere collettanee e di articoli editi su riviste in formato cartaceo o digitale con l'esclusione di note interne o rapporti dipartimentali;

- è prevista altresì la valutazione della consistenza complessiva della produzione scientifica, l'intensità e la continuità temporale della stessa, fatti salvi i periodi, adeguatamente documentati, di allontanamento non volontario dall'attività di ricerca, con particolare riferimento alle funzioni genitoriali;

- la valutazione delle pubblicazioni scientifiche è svolta sulla base degli ulteriori seguenti criteri:

a) originalità, innovatività, rigore metodologico e rilevanza di ciascuna pubblicazione;  
b) congruenza di ciascuna pubblicazione con il profilo di professore universitario da ricoprire oppure con tematiche interdisciplinari ad esso strettamente correlate;  
c) rilevanza scientifica della collocazione editoriale di ciascuna pubblicazione e sua diffusione all'interno della comunità scientifica;  
d) determinazione analitica, anche sulla base di criteri riconosciuti nella comunità scientifica internazionale di riferimento, dell'apporto individuale, nel caso di partecipazione del medesimo a lavori in collaborazione;  
e) nell'ambito dei settori in cui ne è consolidato l'uso a livello internazionale le università si avvalgono anche dei seguenti indicatori, riferiti alla data di inizio della valutazione:  
1) numero totale delle citazioni;  
2) numero medio di citazioni per pubblicazione;  
3) «impact factor» totale;  
4) «impact factor» medio per pubblicazione;  
5) combinazioni dei precedenti parametri atte a valorizzare l'impatto della produzione scientifica della candidata (indice di Hirsch o simili);

- potranno essere oggetto di specifica valutazione la congruità del profilo scientifico con le esigenze di ricerca dell'ateneo nonché la produzione scientifica elaborata successivamente alla data di scadenza del bando in base al quale ha conseguito l'abilitazione scientifica nazionale, in modo da verificare la continuità della produzione scientifica, utilizzando criteri e parametri coerenti con quelli previsti dal decreto di cui all'art. 16, comma 3, lettera a), della legge 30 dicembre 2010, n. 240, potendo altresì prevederne un utilizzo più selettivo.

La Commissione procede quindi ad esaminare la documentazione che la candidata ha inviato, presso l'Università degli Studi di Parma, ai fini della formulazione del giudizio, nel rispetto dei summenzionati criteri generali di valutazione, fissati dal D.M. n. 344 del 4 agosto 2011.

## **Candidata MARIA PACIULLI**

### **Profilo curricolare:**

La candidata Paciulli, dopo avere conseguito il dottorato di ricerca in Scienze e tecnologie alimentari e avere ricoperto posizioni di borsista ed assegnista di ricerca, attualmente ricopre il ruolo di Ricercatore a tempo determinato lettera b) nel SSD AGR/15.

La candidata è titolare di corsi di insegnamento del SSD AGR/15 dall'AA 2019/2020, ricoprendo un elevato numero di CFU, come di seguito specificato:

A.A. 2019/2020 – 2022/2023. "Tecniche di Valutazione della Qualità degli Alimenti – Modulo di Tecnologie Alimentari e Analisi Sensoriale" (6 CFU);

A.A. 2020/2021 – Presente. "Food Technology" (6 CFU);

A.A. 2021/2022 – Presente. "Fondamenti di Scienze e Tecnologie Alimentari" (2 CFU);

A.A. 2023/2024 – Presente. "Tecniche di Valutazione della Qualità degli Alimenti – Modulo di Tecnologie Alimentari e Analisi Sensoriale" (5 CFU).

Dall'AA 2019/2020, al momento di presentazione della domanda, è stata relatrice di 17 tesi di laurea e ne dichiara 13 in corso di svolgimento.

Dall'A.A. 2019/2020 ad oggi, la candidata è Docente per la scuola di Dottorato in Scienze degli Alimenti. Insegnamento: DSC application in Food Research.

Ha svolto una intensa attività di supporto alla attività didattica e dall'AA 2022/23 è supervisor di un dottorando del XXXVIII ciclo.

La valutazione da parte degli studenti che hanno seguito i tre insegnamenti impartiti nell'AA 2022/23 sono molto buone.

La candidata ha ricoperto alcuni ruoli istituzionali nell'ambito del Dipartimento di afferenza.

Durante la sua formazione ha maturato esperienze con istituzioni di ricerca straniere, partecipando a diverse attività progettuali e ricevendo dei riconoscimenti di premialità dell'attività scientifica.

La candidata è referee ed Invited Editor per alcune riviste.

Al momento della presentazione della domanda, in 11 anni di anzianità scientifica (dal primo lavoro censito su Scopus), la candidata possiede 55 documenti indicizzati, 996 citazioni ed un h-index di 18.

Dei 15 lavori presentati tutti congruenti il SSD AGR/15 ed originali, 10 si collocano nel primo quartile (Scimago), 5 nel secondo. In 9 lavori la candidata è primo autore, in uno ultimo e in 4 lavori corresponding author.

La Dott.ssa Paciulli è stata relatrice in nove convegni nazionali o internazionali.

La Commissione valutata l'attività didattica, l'attività di didattica integrativa e di servizio agli studenti, l'attività di ricerca scientifica, nel rispetto dei medesimi criteri fissati dal D.M. n. 344 del 4 agosto 2011, esprime il seguente punteggio:

### **Attività Didattica (massimo 30 punti)**

Attribuire il punteggio **dettagliatamente** sulla base dei criteri di cui al D.M. 344/2011 relativi alla attività didattica

| <b>Attività Didattica</b>  | <b>Punteggi attribuiti dal prof. Marco Poiana</b> | <b>Punteggi attribuiti dal prof. Matteo Mario Scampicchio</b> | <b>Punteggi attribuiti dalla prof.ssa Cristina Alamprese</b> | <b>TOTALE</b> |
|--|---|---|--|---------------|
| numero dei moduli/corsi tenuti e continuità della tenuta degli stessi (max 15 punti)   | <b>15</b>   | <b>15</b>   | <b>15</b>  | <b>45</b>     |
| esiti della valutazione da parte degli studenti, con gli strumenti predisposti dall'ateneo, dei moduli/corsi tenuti; (max 5 punti) | <b>5</b>  | <b>5</b>  | <b>5</b>   | <b>15</b>     |
| partecipazione alle commissioni istituite per gli esami di profitto; (max 5 punti)   | <b>5</b>  | <b>5</b>  | <b>5</b>   | <b>15</b>     |
| quantità e qualità dell'attività di tipo seminariale, di quella  | <b>5</b>  | <b>5</b>  | <b>5</b>   | <b>15</b>     |

|  |           |           |           |           |
|--|-----------|-----------|-----------|-----------|
| mirata alle esercitazioni e al tutoraggio degli studenti, ivi inclusa quella relativa alla predisposizione delle tesi di laurea, di laurea magistrale e delle tesi di dottorato; (max 5 punti) |           |           |           |           |
| <b>PUNTEGGIO COMPLESSIVO</b>   | <b>30</b> | <b>30</b> | <b>30</b> | <b>90</b> |
| <b>PUNTEGGIO MEDIO ATTRIBUITO (SOMMARE IL PUNTEGGIO COMPLESSIVO DELLE COLONNE 1, 2, 3 E DIVIDERE PER 3)</b>  | <b>30</b> |           |           |           |

### Attività di ricerca e produzione scientifica (massimo 60 punti)

Attribuire il punteggio **dettagliatamente** sulla base dei criteri di cui al D.M. 344/2011 relativi alla attività di ricerca

| <b>Attività di Ricerca</b>  | <b>Punteggi attribuiti dal prof. Marco Poiana</b> | <b>Punteggi attribuiti dal prof. Matteo Mario Scampicchio</b> | <b>Punteggi attribuiti dalla prof.ssa Cristina Alamprese</b> | <b>TOTALE</b> |
|---|---|---|--|---------------|
| conseguimento della titolarità di brevetti; (max 3 punti)   | <b>0</b>  | <b>0</b>  | <b>0</b>   | <b>0</b>      |
| partecipazione in qualità di relatore a congressi e convegni nazionali e internazionali (max punti 5)       | <b>5</b>  | <b>5</b>  | <b>4</b>   | <b>14</b>     |
| conseguimento di premi e riconoscimenti nazionali e internazionali per attività di ricerca; (max 3 punti)   | <b>2</b>  | <b>3</b>  | <b>2</b>   | <b>7</b>      |
| <b>PUNTEGGIO COMPLESSIVO</b>  | <b>7</b>  | <b>8</b>  | <b>6</b>   | <b>21</b>     |
| <b>PUNTEGGIO MEDIO ATTRIBUITO (SOMMARE IL PUNTEGGIO COMPLESSIVO DELLE COLONNE 1, 2, 3 E DIVIDERE PER 3)</b> | <b>7</b>  |   |  |               |

### PRODUZIONE SCIENTIFICA Valutazione del Prof. Marco Poiana

| <b>PRODUZIONE SCIENTIFICA (max punti 3 per pubblicazione)</b> | <b>Originalità, innovatività, rigore metodologico e rilevanza di ciascuna pubblicazione (max 0,8)</b> | <b>Congruenza di ciascuna pubblicazione con il profilo di Professore universitario da ricoprire oppure con tematiche interdisciplinari ad esso strettamente correlate (max 0,7; 0,7 pienamente)</b> | <b>Rilevanza scientifica della collocazione editoriale di ciascuna pubblicazione e sua diffusione all'interno della comunità scientifica (max 0,6; Q1 0,6; Q2 0,4; Q3 0,2; Q4 0,1,</b> | <b>Determinazione e analitica, anche sulla base di criteri riconosciuti nella comunità scientifica internazionale di riferimento, dell'apporto individuale, nel caso di partecipazione del medesimo</b> | <b>Eventuali indicatori per i settori nei quali ne è consolidato l'uso a livello internazionale di cui alla lett. e,) del comma 3 dell'art. 4 del DM 344 del 2011 (Max 0.4) Numero delle citazioni del</b> | <b>TOTALE</b> |
|---|---|---|--|---|--|---------------|
|   |   |   |  |   |  |               |

|  |     | <b>congruente;<br/>parzialmente<br/>congruente<br/>0,4)</b> | <b>considerando il<br/>database<br/>Scimago)</b> | <b>a lavori in<br/>collaborazione<br/>(max 0,5;<br/>Primo nome,<br/>ultimo nome,<br/>corresponding<br/>0,5; Altre<br/>posizioni 0,3)</b> | <b>lavoro al<br/>momento della<br/>valutazione.</b> |     |
|--|-----|---|--|--|---|-----|
| Alinovi, M., Paciulli, M.*, Rinaldi, M., Barbanti, D., Chiavaro, E. (2023). Effect of chestnut flour fortification on physico-chemical characteristics of gluten-free fresh pasta. International Journal of Food Science & Technology, 58, 3360–3370   | 0,8 | 0,7   | 0,4  | 0,5  | 0,4   | 2,8 |
| Alinovi, M., Rinaldi, M., Paciulli, M.*, Littardi, P., Chiavaro, E. (2022). Chestnut peels and wheat bran at different water level influence the physical properties of pan bread. European Food Research and Technology, 248(5), 1227-1237.           | 0,8 | 0,7   | 0,4  | 0,5  | 0,4   | 2,8 |
| Paciulli, M.*, Difonzo, G., Conte, P., Flammini, F., Piscopo, A., Chiavaro, E. (2021). Physical and thermal evaluation of olive oils from minor Italian cultivars. Foods, 10(5), 1004  | 0,8 | 0,7   | 0,6  | 0,5  | 0,4   | 3,0 |
| Stelick, A., Sogari, G., Rodolfi, M., Dando, R., Paciulli, M. (2021). Impact of sustainability and nutritional messaging on Italian consumers' purchase intent of cereal bars made with brewery spent grains. Journal of Food Science, 86(2), 531-539. | 0,8 | 0,7   | 0,4  | 0,5  | 0,4   | 2,8 |
| Flammini, F., Paciulli, M., Di Michele, A., Littardi, P., Carini, E., Chiavaro, E., Pittia P., Di Mattia, C. D. (2021). Alginate-based microparticles structured with different biopolymers and enriched with a phenolic rich olive                    | 0,8 | 0,7   | 0,6  | 0,3  | 0,4   | 2,8 |

|  |     |     |     |     |     |     |
|--|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| leaves extract: A physico-chemical characterization. Current Research in Food Science, 4, 698-706.   |     |     |     |     |     |     |
| Paciulli, M., Ganino, T., Meza, I. G. M., Rinaldi, M., Rodolfi, M., Morbarigazzi, M., Chiavaro, E. (2021). High pressure and thermal processing on the quality of zucchini slices. European Food Research and Technology, 247, 475-484.                              | 0,8 | 0,7 | 0,4 | 0,5 | 0,4 | 2,8 |
| Paciulli, M., Littardi, P., Carini, E., Paradiso, V. M., Castellino, M., Chiavaro, E. (2020). Inulin-based emulsion filled gel as fat replacer in shortbread cookies: Effects during storage. LWT-Food Science Technology, 133, 109888                               | 0,8 | 0,7 | 0,6 | 0,5 | 0,4 | 3,0 |
| Rinaldi, M., Littardi, P., Paciulli, M*, Ganino, T., Cocconi, E., Barbanti, D., Rodolfi M., Aldini A., Chiavaro, E. (2020). Impact of ohmic heating and high-pressure processing on qualitative attributes of ohmic treated peach cubes in syrup. Foods, 9(8), 1093. | 0,8 | 0,7 | 0,6 | 0,5 | 0,3 | 2,9 |
| Paciulli M., Rinaldi M., Rodolfi M., Ganino T., Morbarigazzi M., Chiavaro E. (2019). Effects of high hydrostatic pressure on physico-chemical and structural properties of two pumpkin species. Food Chemistry, 274, 281-290.  | 0,8 | 0,7 | 0,6 | 0,5 | 0,4 | 3,0 |
| Paciulli, M., Medina Meza, I. G., Rinaldi, M., Ganino, T., Pugliese, A., Rodolfi, M., Barbanti D., Morbarigazzi M., & Chiavaro, E. (2019). Improved physicochemical and structural properties of blueberries by high hydrostatic pressure                            | 0,8 | 0,7 | 0,4 | 0,5 | 0,3 | 2,9 |

|   |     |     |     |     |     |     |
|---|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| processing. Foods, 8(7), 272.   |     |     |     |     |     |     |
| Paciulli M., Rinaldi M., Cavazza A., Ganino T., Rodolfi M., Chiancone B., Chiavaro E. (2018). Effect of chestnut flour supplementation on physico-chemical properties and oxidative stability of gluten-free biscuits during storage, LWT-Food Science and Technology, 98, 451-457. | 0,8 | 0,7 | 0,6 | 0,5 | 0,4 | 3,0 |
| Rinaldi, M., Paciulli, M., Caligiani, A., Scazzina, F., Chiavaro, E. (2017). Sourdough fermentation and chestnut flour in gluten-free bread: A shelf-life evaluation. Food Chemistry, 224, 144-152.   | 0,8 | 0,7 | 0,6 | 0,3 | 0,4 | 2,8 |
| Paciulli M., Rinaldi M., Cirlini M., Scazzina F., Chiavaro E. (2016). Chestnut flour addition in commercial gluten-free bread: A shelf-life study, LWT- Food Science and Technology, 70, 88-952.  | 0,8 | 0,7 | 0,6 | 0,5 | 0,4 | 3,0 |
| Paciulli M., Medina-Meza I.G., Chiavaro E., Barbosa-Canovas G.V. (2016). Impact of thermal and highpressure processing on quality parameters of beetroot (Beta vulgaris L.), LWT-Food Science and Technology, 68, 98-104.   | 0,8 | 0,7 | 0,6 | 0,5 | 0,4 | 3,0 |
| Paciulli M., Ganino T., Pellegrini N., Rinaldi M., Zaupa M., Fabbri A., Chiavaro E. (2015). Impact of the industrial freezing process on selected vegetables Part I. Structure, texture and antioxidant capacity, Food Research International, 74, 329-337.                         | 0,8 | 0,7 | 0,6 | 0,5 | 0,4 | 3,0 |
| <b>Consistenza complessiva, della produzione scientifica, intensità e continuità</b>  | 4   |     |     |     |     |     |



|                              |  |      |
|------------------------------|--|------|
| temporale (max punti 4)      |  |      |
| <b>PUNTEGGIO COMPLESSIVO</b> |  | 47,6 |

### **PRODUZIONE SCIENTIFICA Valutazione del Prof. Matteo Mario Scampicchio**

| <b>PRODUZIONE SCIENTIFICA<br/>(max punti 3 per pubblicazione)</b>  | <b>Originalità, innovatività, rigore metodologico e rilevanza di ciascuna pubblicazione (max 0,8)</b> | <b>Congruenza di ciascuna pubblicazione con il profilo di Professore universitario da ricoprire oppure con tematiche interdisciplinari ad esso strettamente correlate (max 0,7; 0,7 pienamente congruente; parzialmente congruente 0,4)</b> | <b>Rilevanza scientifica della collocazione editoriale di ciascuna pubblicazione e sua diffusione all'interno della comunità scientifica (max 0,6; Q1 0,6; Q2 0,4; Q3 0,2; Q4 0,1, considerando il database Scimago)</b> | <b>Determinazioni e analitica, anche sulla base di criteri riconosciuti nella comunità scientifica internazionale di riferimento, dell'apporto individuale, nel caso di partecipazione del medesimo a lavori in collaborazione (max 0,5; Primo nome, ultimo nome, corresponding 0,5; Altre posizioni 0,3)</b> | <b>Eventuali indicatori per i settori nei quali ne è consolidato l'uso a livello internazionale di cui alla lett. e,) del comma 3 dell'art. 4 del DM 344 del 2011 (Max 0.4) Numero delle citazioni del lavoro al momento della valutazione.</b> | <b>TOTALE</b> |
|--|---|---|--|---|---|---------------|
| Alinovi, M., Paciulli, M.*, Rinaldi, M., Barbanti, D., Chiavaro, E. (2023). Effect of chestnut flour fortification on physico-chemical characteristics of gluten-free fresh pasta. International Journal of Food Science & Technology, 58, 3360–3370 | 0,8   | 0,7   | 0,4  | 0,5   | 0,4   | 2,8           |
| Alinovi, M., Rinaldi, M., Paciulli, M.*, Littardi, P., Chiavaro, E. (2022). Chestnut peels and wheat bran at different water level influence the physical properties of pan bread. European Food Research and Technology, 248(5), 1227-1237.         | 0,8   | 0,7   | 0,4  | 0,5   | 0,4   | 2,8           |
| Paciulli, M.*, Difonzo, G., Conte, P., Flamminii, F., Piscopo, A., Chiavaro, E. (2021). Physical and thermal evaluation of olive oils from minor Italian cultivars. Foods, 10(5), 1004   | 0,8   | 0,7   | 0,6  | 0,5   | 0,4   | 3,0           |

|  |     |     |     |     |     |     |
|--|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| Stelick, A., Sogari, G., Rodolfi, M., Dando, R., Paciulli, M. (2021). Impact of sustainability and nutritional messaging on Italian consumers' purchase intent of cereal bars made with brewery spent grains. <i>Journal of Food Science</i> , 86(2), 531-539.   | 0,8 | 0,7 | 0,4 | 0,5 | 0,4 | 2,8 |
| Flamminii, F., Paciulli, M., Di Michele, A., Littardi, P., Carini, E., Chiavaro, E., Pittia P., Di Mattia, C. D. (2021). Alginate-based microparticles structured with different biopolymers and enriched with a phenolicrich olive leaves extract: A physico-chemical characterization. <i>Current Research in Food Science</i> , 4, 698-706. | 0,8 | 0,7 | 0,6 | 0,3 | 0,4 | 2,8 |
| Paciulli, M., Ganino, T., Meza, I. G. M., Rinaldi, M., Rodolfi, M., Morbarigazzi, M., Chiavaro, E. (2021). High pressure and thermal processing on the quality of zucchini slices. <i>European Food Research and Technology</i> , 247, 475-484.  | 0,8 | 0,7 | 0,4 | 0,5 | 0,4 | 2,8 |
| Paciulli, M., Littardi, P., Carini, E., Paradiso, V. M., Castellino, M., Chiavaro, E. (2020). Inulin-based emulsion filled gel as fat replacer in shortbread cookies: Effects during storage. <i>LWT-Food Science Technology</i> , 133, 109888   | 0,8 | 0,7 | 0,6 | 0,5 | 0,4 | 3,0 |
| Rinaldi, M., Littardi, P., Paciulli, M*, Ganino, T., Cocconi, E., Barbanti, D., Rodolfi M., Aldini A., Chiavaro, E. (2020). Impact of ohmic heating and high-pressure processing on qualitative attributes of ohmic treated peach  | 0,8 | 0,7 | 0,6 | 0,5 | 0,3 | 2,9 |

|   |     |     |     |     |     |     |
|---|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| cubes in syrup. Foods, 9(8), 1093.  |     |     |     |     |     |     |
| Paciulli M., Rinaldi M., Rodolfi M., Ganino T., Morbarigazzi M., Chiavaro E. (2019). Effects of high hydrostatic pressure on physico-chemical and structural properties of two pumpkin species. Food Chemistry, 274, 281-290.   | 0,8 | 0,7 | 0,6 | 0,5 | 0,4 | 3,0 |
| Paciulli, M., Medina Meza, I. G., Rinaldi, M., Ganino, T., Pugliese, A., Rodolfi, M., Barbanti D., Morbarigazzi M., & Chiavaro, E. (2019). Improved physicochemical and structural properties of blueberries by high hydrostatic pressure processing. Foods, 8(7), 272.             | 0,8 | 0,7 | 0,4 | 0,5 | 0,3 | 2,9 |
| Paciulli M., Rinaldi M., Cavazza A., Ganino T., Rodolfi M., Chiancone B., Chiavaro E. (2018). Effect of chestnut flour supplementation on physico-chemical properties and oxidative stability of gluten-free biscuits during storage, LWT-Food Science and Technology, 98, 451-457. | 0,8 | 0,7 | 0,6 | 0,5 | 0,4 | 3,0 |
| Rinaldi, M., Paciulli, M., Caligiani, A., Scazzina, F., Chiavaro, E. (2017). Sourdough fermentation and chestnut flour in gluten-free bread: A shelf-life evaluation. Food Chemistry, 224, 144-152.   | 0,8 | 0,7 | 0,6 | 0,3 | 0,4 | 2,8 |
| Paciulli M., Rinaldi M., Cirlini M., Scazzina F., Chiavaro E. (2016). Chestnut flour addition in commercial gluten-free bread: A shelf-life study, LWT- Food Science and Technology, 70, 88-952.  | 0,8 | 0,7 | 0,6 | 0,5 | 0,4 | 3,0 |
| Paciulli M., Medina-Meza I.G., Chiavaro E., Barbosa-Canovas G.V. (2016). Impact of  | 0,8 | 0,7 | 0,6 | 0,5 | 0,4 | 3,0 |

|   |     |     |     |     |     |      |
|---|-----|-----|-----|-----|-----|------|
| thermal and highpressure processing on quality parameters of beetroot (Beta vulgaris L.), LWT-Food Science and Technology, 68, 98-104.  |     |     |     |     |     |      |
| Paciulli M., Ganino T., Pellegrini N., Rinaldi M., Zaupa M., Fabbri A., Chiavaro E. (2015). Impact of the industrial freezing process on selected vegetables Part I. Structure, texture and antioxidant capacity, Food Research International, 74, 329-337. | 0,8 | 0,7 | 0,6 | 0,5 | 0,4 | 3,0  |
| <b>Consistenza complessiva, della produzione scientifica, intensità e continuità temporale (max punti 4)</b>  | 4   |     |     |     |     |      |
| <b>PUNTEGGIO COMPLESSIVO</b>  |     |     |     |     |     | 47,6 |

### PRODUZIONE SCIENTIFICA Valutazione della Prof.ssa Cristina Alamprese

| <b>PRODUZIONE SCIENTIFICA (max punti 3 per pubblicazione)</b>  | <b>Originalità, innovatività, rigore metodologico e rilevanza di ciascuna pubblicazione (max 0,8)</b> | <b>Congruenza di ciascuna pubblicazione con il profilo di Professore universitario da ricoprire oppure con tematiche interdisciplinari ad esso strettamente correlate (max 0,7; 0,7 pienamente congruente; parzialmente congruente 0,4)</b> | <b>Rilevanza scientifica della collocazione editoriale di ciascuna pubblicazione e sua diffusione all'interno della comunità scientifica (max 0,6; Q1 0,6; Q2 0,4; Q3 0,2; Q4 0,1, considerando il database Scimago)</b> | <b>Determinazione e analitica, anche sulla base di criteri riconosciuti nella comunità scientifica internazionale di riferimento, dell'apporto individuale, nel caso di partecipazione del medesimo a lavori in collaborazione (max 0,5; Primo nome, ultimo nome, corresponding 0,5; Altre posizioni 0,3)</b> | <b>Eventuali indicatori per i settori nei quali ne è consolidato l'uso a livello internazionale di cui alla lett. e,) del comma 3 dell'art. 4 del DM 344 del 2011 (Max 0.4) Numero delle citazioni del lavoro al momento della valutazione.</b> | <b>TOTALE</b> |
|--|---|---|--|---|---|---------------|
| Alinovi, M., Paciulli, M.*, Rinaldi, M., Barbanti, D., Chiavaro, E. (2023). Effect of chestnut flour fortification on physico-chemical characteristics of gluten-free fresh pasta. International Journal of Food Science | 0,8   | 0,7   | 0,4  | 0,5   | 0,4   | 2,8           |

|  |     |     |     |     |     |     |
|--|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| & Technology, 58, 3360–3370  |     |     |     |     |     |     |
| Alinovi, M., Rinaldi, M., Paciulli, M.*, Littardi, P., Chiavaro, E. (2022). Chestnut peels and wheat bran at different water level influence the physical properties of pan bread. European Food Research and Technology, 248(5), 1227-1237.   | 0,8 | 0,7 | 0,4 | 0,5 | 0,4 | 2,8 |
| Paciulli, M.*, Difonzo, G., Conte, P., Flamminii, F., Piscopo, A., Chiavaro, E. (2021). Physical and thermal evaluation of olive oils from minor Italian cultivars. Foods, 10(5), 1004   | 0,8 | 0,7 | 0,6 | 0,5 | 0,4 | 3,0 |
| Stelick, A., Sogari, G., Rodolfi, M., Dando, R., Paciulli, M. (2021). Impact of sustainability and nutritional messaging on Italian consumers' purchase intent of cereal bars made with brewery spent grains. Journal of Food Science, 86(2), 531-539.   | 0,8 | 0,7 | 0,4 | 0,5 | 0,4 | 2,8 |
| Flamminii, F., Paciulli, M., Di Michele, A., Littardi, P., Carini, E., Chiavaro, E., Pittia P., Di Mattia, C. D. (2021). Alginate-based microparticles structured with different biopolymers and enriched with a phenolicrich olive leaves extract: A physico-chemical characterization. Current Research in Food Science, 4, 698-706. | 0,8 | 0,7 | 0,6 | 0,3 | 0,4 | 2,8 |
| Paciulli, M., Ganino, T., Meza, I. G. M., Rinaldi, M., Rodolfi, M., Morbarigazzi, M., Chiavaro, E. (2021). High pressure and thermal processing on the quality of zucchini slices. European Food Research and Technology, 247, 475-484.  | 0,8 | 0,7 | 0,4 | 0,5 | 0,4 | 2,8 |

|   |     |     |     |     |     |     |
|---|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| Paciulli, M., Littardi, P., Carini, E., Paradiso, V. M., Castellino, M., Chiavaro, E. (2020). Inulin-based emulsion filled gel as fat replacer in shortbread cookies: Effects during storage. LWT-Food Science Technology, 133, 109888  | 0,8 | 0,7 | 0,6 | 0,5 | 0,4 | 3,0 |
| Rinaldi, M., Littardi, P., Paciulli, M*, Ganino, T., Cocconi, E., Barbanti, D., Rodolfi M., Aldini A., Chiavaro, E. (2020). Impact of ohmic heating and high-pressure processing on qualitative attributes of ohmic treated peach cubes in syrup. Foods, 9(8), 1093.                | 0,8 | 0,7 | 0,6 | 0,5 | 0,3 | 2,9 |
| Paciulli M., Rinaldi M., Rodolfi M., Ganino T., Morbarigazzi M., Chiavaro E. (2019). Effects of high hydrostatic pressure on physico-chemical and structural properties of two pumpkin species. Food Chemistry, 274, 281-290.   | 0,8 | 0,7 | 0,6 | 0,5 | 0,4 | 3,0 |
| Paciulli, M., Medina Meza, I. G., Rinaldi, M., Ganino, T., Pugliese, A., Rodolfi, M., Barbanti D., Morbarigazzi M., & Chiavaro, E. (2019). Improved physicochemical and structural properties of blueberries by high hydrostatic pressure processing. Foods, 8(7), 272.             | 0,8 | 0,7 | 0,4 | 0,5 | 0,3 | 2,9 |
| Paciulli M., Rinaldi M., Cavazza A., Ganino T., Rodolfi M., Chiancone B., Chiavaro E. (2018). Effect of chestnut flour supplementation on physico-chemical properties and oxidative stability of gluten-free biscuits during storage, LWT-Food Science and Technology, 98, 451-457. | 0,8 | 0,7 | 0,6 | 0,5 | 0,4 | 3,0 |
| Rinaldi, M., Paciulli, M., Caligiani, A., Scazzina,   | 0,8 | 0,7 | 0,6 | 0,3 | 0,4 | 2,8 |

|   |     |     |     |     |     |      |
|---|-----|-----|-----|-----|-----|------|
| F., Chiavaro, E. (2017). Sourdough fermentation and chestnut flour in gluten-free bread: A shelf-life evaluation. Food Chemistry, 224, 144-152.   |     |     |     |     |     |      |
| Paciulli M., Rinaldi M., Cirlini M., Scazzina F., Chiavaro E. (2016). Chestnut flour addition in commercial gluten-free bread: A shelf-life study, LWT- Food Science and Technology, 70, 88-952.  | 0,8 | 0,7 | 0,6 | 0,5 | 0,4 | 3,0  |
| Paciulli M., Medina-Meza I.G., Chiavaro E., Barbosa-Canovas G.V. (2016). Impact of thermal and highpressure processing on quality parameters of beetroot (Beta vulgaris L.), LWT- Food Science and Technology, 68, 98-104.                                  | 0,8 | 0,7 | 0,6 | 0,5 | 0,4 | 3,0  |
| Paciulli M., Ganino T., Pellegrini N., Rinaldi M., Zaupa M., Fabbri A., Chiavaro E. (2015). Impact of the industrial freezing process on selected vegetables Part I. Structure, texture and antioxidant capacity, Food Research International, 74, 329-337. | 0,8 | 0,7 | 0,6 | 0,5 | 0,4 | 3,0  |
| <b>Consistenza complessiva, della produzione scientifica, intensità e continuità temporale (max punti 4)</b>  | 4   |     |     |     |     |      |
| <b>PUNTEGGIO COMPLESSIVO</b>  |     |     |     |     |     | 47,6 |

**VALUTAZIONE COMPLESSIVA DELLA Attività di Ricerca e della Produzione Scientifica (MAX 60 punti) 54,6**

**Compiti Organizzativi connessi all'attività didattica e di ricerca (massimo 10 punti)**

Attribuire il punteggio **dettagliatamente** sulla base dei criteri di cui al D.M. 344/2011 relativi a tale ambito

| <b>Compiti connessi didattici e di ricerca</b> | <b>Organizzativi all'attività</b> | <b>Punteggi attribuiti dal</b> | <b>Punteggi attribuiti dal prof. Matteo</b> | <b>Punteggi attribuiti dalla</b> | <b>TOTALE</b> |
|--|-----------------------------------|--------------------------------|---|----------------------------------|---------------|
|--|-----------------------------------|--------------------------------|---|----------------------------------|---------------|

|   | <b>prof. Marco Poiana</b> | <b>Mario Scampicchio</b> | <b>prof.ssa Cristina Alamprese</b> |    |
|---|---------------------------|--------------------------|------------------------------------|----|
| organizzazione, direzione e coordinamento di gruppi di ricerca nazionali e internazionali, ovvero partecipazione agli stessi; | 8                         | 8                        | 8                                  | 24 |
| <b>PUNTEGGIO COMPLESSIVO</b>  | 8                         | 8                        | 8                                  | 24 |
| <b>PUNTEGGIO MEDIO ATTRIBUITO (SOMMARE IL PUNTEGGIO COMPLESSIVO DELLE COLONNE 1, 2, 3 E DIVIDERE PER 3)</b>                   |                           |                          |                                    | 8  |

**Punteggio totale conseguito (minimo 70/100 di cui almeno 30/100 nella valutazione dell'attività di ricerca): 92,6**

**Motivato giudizio individuale:**

**1.** Giudizio espresso dal Prof. Marco Poiana

La candidata Paciulli evidenzia dal curriculum una maturità accademica che la pone nelle condizioni di essere considerata idonea al ruolo di Professore Associato del SSD AGR/15. Ha una elevata attività didattica, sia come titolare di insegnamenti sia come didattica integrativa. Ha una elevata produzione scientifica e di partecipazione a convegni internazionali in qualità di relatore.

**2.** Giudizio espresso dal Prof. Matteo Mario Scampicchio

La candidata Maria Paciulli, nel suo percorso accademico, dimostra una maturità e una preparazione che la rendono adeguata al ruolo di Professore Associato nel Settore Scientifico Disciplinare AGR/15. La sua partecipazione attiva e significativa nell'ambito didattico, sia come titolare di corsi sia nell'offerta di lezioni integrative, sottolinea il suo impegno verso l'insegnamento e la formazione degli studenti. Dal punto di vista della ricerca scientifica, la candidata si distingue per la sua presenza costante come relatrice in convegni internazionali e per la produzione di lavori scientifici di rilevanza. Le sue pubblicazioni, ben collocate in ambito editoriale, riflettono la pertinenza e la qualità delle sue ricerche nel campo delle Scienze e Tecnologie Alimentari.

**3.** Giudizio espresso dalla Prof.ssa Cristina Alamprese

Il curriculum della candidata Maria Paciulli ne evidenzia la maturità accademica appropriata ai fini della copertura del ruolo di Professore Universitario di seconda fascia nel settore concorsuale F/01 "Scienze e Tecnologie Alimentari" – Settore Scientifico Disciplinare AGR/15 "Scienze e Tecnologie Alimentari". L'attività didattica risulta intensa sia come titolarità di insegnamenti che come didattica integrativa. L'attività di ricerca è del tutto pertinente con la declaratoria del Settore Scientifico Disciplinare e le pubblicazioni presentate hanno una ottima collocazione editoriale.

**Motivato giudizio collegiale:**

La Commissione all'unanimità esprime il seguente giudizio:

Il profilo curricolare della Dott.ssa Paciulli, candidata al ruolo di Professore Associato nel Settore Scientifico Disciplinare AGR/15, è stato oggetto di un'attenta valutazione da parte di questa Commissione. La sua carriera accademica, iniziata con il conseguimento del dottorato in Scienze e Tecnologie Alimentari e proseguita attraverso incarichi di ricerca e didattica, è conforme agli standard richiesti per il ruolo proposto.



La sua esperienza didattica, iniziata nell'Anno Accademico 2019/2020, è stata caratterizzata da un significativo carico di Crediti Formativi Universitari (CFU), comprendendo diversi corsi nell'ambito delle Scienze e Tecnologie Alimentari. L'impegno didattico della candidata si è esteso alla supervisione di tesi di laurea e alla partecipazione come docente nei programmi di Dottorato, con un focus particolare sulle applicazioni della calorimetria nella ricerca alimentare. Le valutazioni positive degli studenti ai suoi corsi testimoniano la sua efficacia e competenza nell'insegnamento.

Dal punto di vista della ricerca, la Dott.ssa Paciulli ha dimostrato un impegno costante e produttivo. Con 55 pubblicazioni indicizzate su banca dati Scopus, al momento della presentazione della domanda, 996 citazioni e un h-index di 18, la sua attività scientifica si distingue per qualità e impatto nel settore oggetto del presente bando. La sua partecipazione come relatrice in convegni nazionali e internazionali e il ruolo di referee e Invited Editor per riviste specializzate ulteriormente rafforzano la sua reputazione accademica.

La Commissione sottolinea inoltre l'importanza delle collaborazioni internazionali sviluppate dalla candidata, che testimoniano la sua capacità di lavorare efficacemente in un contesto globale.

In conclusione, la Commissione esprime per la Dott.ssa Maria Paciulli un giudizio molto positivo.

La Commissione, dopo aver attribuito i punteggi in relazione alla attività didattica, di didattica integrativa e di servizio agli studenti, alla attività di ricerca scientifica e ai compiti organizzativi connessi alla attività didattica e di ricerca, con deliberazione assunta all'unanimità dei componenti, dichiara che la candidata è valutata positivamente per ricoprire il posto di professore universitario di ruolo di seconda fascia, presso il Dipartimento di Scienze degli Alimenti e del Farmaco, per il settore concorsuale 07/F1 "Scienze e Tecnologie Alimentari", settore scientifico-disciplinare AGR/15 "Scienze e Tecnologie Alimentari".

Il presente Verbale, redatto dal Segretario della Commissione, firmato digitalmente dal Presidente, viene inviato, unitamente alle dichiarazioni di adesione, corredate dai rispettivi documenti di identità in corso di validità dei Commissari che hanno partecipato alla stesura dello stesso, per via telematica al Responsabile del Procedimento Amministrativo: Dott.ssa Scapuzzi Marina – Responsabile dell'Unità Organizzativa (UO) Amministrazione Personale Docente – Area Dirigenziale Personale e Organizzazione dell'Università degli Studi di Parma, per gli adempimenti di competenza.

La riunione viene sciolta alle ore 10:45

15 dicembre 2023

Letto, approvato e sottoscritto.

La Commissione

Prof. Marco POIANA (Presidente) \_\_\_\_\_

Prof. Matteo Mario SCAMPICCHIO (Componente) \_\_\_\_\_

Prof.ssa Cristina ALAMPRESE (Segretario) \_\_\_\_\_

