

ALLEGATO N. 1

Attribuzione punteggi ai titoli ed al curriculum, da parte dei Commissari all'unanimità, e valutazione conoscenza della lingua inglese

Candidato: 1475809

| TITOLI E CURRICULUM | PUNTEGGI ATTRIBUITI |
|---|---------------------|
| Dottorato di ricerca | 20 |
| Attività didattica a livello universitario in Italia o all'Estero | 4 |
| Attività di formazione o di ricerca presso qualificati istituti italiani o stranieri | 5 |
| Attività progettuale per i settori concorsuali in cui sia prevista | 3 |
| Organizzazione, direzione e coordinamento di gruppi di ricerca nazionali e internazionali, o partecipazione agli stessi | 2 |
| Titolarità di brevetti | 0 |
| Attività di relatore a congressi e convegni nazionali e internazionali | 2 |
| Conseguimento di premi e riconoscimenti nazionali e internazionali per attività di ricerca | 0 |
| PUNTEGGIO COMPLESSIVO | 36 |
| CONOSCENZA LINGUA INGLESE | OTTIMA |

| PRODUZIONE SCIENTIFICA | Originalità, innovatività, rigore metodologico e rilevanza (lett. a), comma 2 del D.M.) | Congruenza con il S.C. e con il profilo (S.S.D. (lett. b), comma 2 del D.M.) | Rilevanza scientifica e diffusione nella comunità scientifica (lett. c), comma 2 del D.M.) | Apporto individuale nei lavori in collaborazione (se rilevabile) (lett. d), comma 2 del D.M.) | TOTALE |
|---|---|--|--|---|--------|
| Ripening of Nostrano Valtrompia PDO cheese in different storage conditions: influence on chemical, physical and sensory Properties. | 0,4 | 1 | 1,5 | 1,5 | 4,4 |
| Cheese powders as emulsifier in mayonnaise | 0,5 | 1 | 1,5 | 1,5 | 4,5 |
| Investigating structural defects in extra hard cheese produced from low-temperature centrifugation of milk | 0,4 | 1 | 1,5 | 1,5 | 4,4 |
| Selective enrichment of the raw milk microbiota in cheese production: concept of a natural adjunct milk culture | 0,5 | 1 | 1 | 1,5 | 4,0 |

| | | | | | |
|---|---|------------|------------|-------------|-------------|
| Lactic acid bacteria in cow raw milk for cheese production: which and how many? | 0,5 | 1 | 1 | 1,5 | 4,0 |
| High-speed cold centrifugation of milk modifies the microbiota, the ripening process and the sensory characteristics of raw-milk hard cheeses | 0,5 | 1 | 1,5 | 1,5 | 4,5 |
| <i>Lactocaseibacillus</i> strains isolated from raw milk: screening strategy for their qualification as adjunct culture in cheesemaking | 0,4 | 1 | 1,5 | 1,5 | 4,4 |
| Quali e quanti sono i batteri lattici nel latte per produrre formaggi a latte crudo? Una revisione critica della letteratura scientifica | 0,2 | 1 | 0 | 1,5 | 2,7 |
| Consistenza complessiva, intensità e continuità temporale (comma 3 del D.M.) | h index 2, 8 pubblicazioni dal 2020 al 2023, con una media di 2 pubblicazioni per anno, IF medio delle pubblicazioni presentate 5,7 | | | | 4,1 |
| PUNTEGGIO COMPLESSIVO | 3,4 | 8,0 | 9,5 | 12,0 | 37,0 |

PUNTEGGIO FINALE COMPLESSIVO

| | |
|----------------------------------|---------------|
| TITOLI E CURRICULUM | 36 |
| PRODUZIONE SCIENTIFICA | 37 |
| CONOSCENZA LINGUA INGLESE | Ottima |
| PUNTEGGIO COMPLESSIVO | 73 |