

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