

Procedura selettiva, indetta con Decreto Rettorale rep. DRD n. 941/2021 PROT. 114113 del 11.05.2021, il cui avviso di bando è stato pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana – 4^ Serie Speciale – Concorsi ed Esami – n. 44 del 4.06.2021, per la chiamata di n. 1 professore universitario di ruolo di seconda fascia, presso l'Università degli Studi di Parma, per le esigenze del Dipartimento di Scienze degli Alimenti e del Farmaco e per il settore concorsuale 03/D1 – Chimica e Tecnologie Farmaceutiche, Tossicologiche e Nutraceutico-Alimentari, profilo: settore scientifico-disciplinare CHIM/10 – Chimica degli Alimenti, ai sensi dell'art. 18, comma 1, della Legge n. 240/2010 e del vigente "Regolamento per la disciplina delle procedure di chiamata dei professori di prima e seconda fascia".

RELAZIONE FINALE

La Commissione di valutazione della suddetta procedura selettiva, nominata con Decreto Rettorale rep. DRD n. 1334/2021 PROT. 0189423 del 15/07/2021 - pubblicato sul sito web istituzionale dell'Ateneo di Parma: <http://www.unipr.it> alla Sezione Concorsi e mobilità, in data 15 Luglio 2021, composta dai seguenti professori:

Prof. RASTRELLI Luca - Professore Universitario di ruolo di Prima Fascia presso l'Università degli Studi di Salerno – settore concorsuale 03/D1 – Chimica e Tecnologie Farmaceutiche, Tossicologiche e Nutraceutico-Alimentari – settore scientifico-disciplinare CHIM/10 – Chimica degli Alimenti - PRESIDENTE

Prof.ssa RESTANI Patrizia - Professore Universitario di ruolo di Prima Fascia presso l'Università degli Studi di Milano – settore concorsuale 03/D1 – Chimica e Tecnologie Farmaceutiche, Tossicologiche e Nutraceutico-Alimentari – settore scientifico-disciplinare CHIM/10 – Chimica degli Alimenti - COMPONENTE

Prof. ARLORIO Marco - Professore Universitario di ruolo di Prima Fascia presso l'Università degli Studi del Piemonte Orientale "Amedeo Avogadro" – settore concorsuale 03/D1 – Chimica e Tecnologie Farmaceutiche, Tossicologiche e Nutraceutico-Alimentari – settore scientifico-disciplinare CHIM/10 – Chimica degli Alimenti - SEGRETARIO

si è riunita nei seguenti giorni:

1) 7 Settembre 2021, alle ore 8:30, per la prima riunione telematica (relativa alla nomina del Presidente e del Segretario e alla definizione dei criteri generali di valutazione dei candidati);

2) 16 Settembre 2021, alle ore 15:00, per la seconda riunione telematica (relativa all'esame dell'elenco dei candidati e della documentazione prodotta dagli stessi, ai fini della formulazione del giudizio individuale e collegiale a seguito dei quali, l'unica candidata è stata ammessa alla prova didattica e all'individuazione della data di svolgimento della prova didattica stessa;



3) 06 Ottobre 2021, alle ore 9:00, per la terza riunione telematica relativa allo svolgimento della prova didattica, alla stesura del punteggio conseguito nella prova didattica e del punteggio complessivamente conseguito a seguito della valutazione delle pubblicazioni scientifiche, del curriculum e dell'attività didattica svolta e alla individuazione, sulla base del punteggio complessivo conseguito, del candidato comparativamente migliore nonché alla formulazione della graduatoria finale;

4) 06 Ottobre 2021, alle ore 10:45, per la quarta riunione telematica relativa alla stesura della relazione finale.

Nella prima riunione telematica del 7 Settembre 2021, 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;
- di non essere componente in carica della Commissione nazionale per il conseguimento dell'Abilitazione Scientifica Nazionale per le funzioni di Professore Universitario di Prima e di Seconda fascia;
- di non aver fatto parte di più di due Commissioni nell'anno solare in relazione a procedure bandite dall'Ateneo di Parma, eventualmente estendibile a tre per i Settori di ridotta consistenza numerica o in caso di indisponibilità di commissari interni in possesso dei requisiti previsti dal comma 2 dell'art. 5 del "Regolamento per la disciplina delle procedure di chiamata dei professori di prima e seconda fascia".

Quindi la Commissione procede alla nomina del Presidente, nella persona del Prof. Luca Rastrelli e del Segretario, nella persona del Prof. Marco Arlorio.

La Commissione prende atto di quanto previsto dal Titolo 1 "Copertura mediante procedura selettiva - articolo 18, comma 1 e 4 legge n. 240/2010" - art. 6 "Modalità di svolgimento delle procedure per le chiamate di professori di seconda fascia" - del vigente "Regolamento per la disciplina delle procedure di chiamata dei professori di prima e seconda fascia" dell'Università degli Studi di Parma che così recita:

1. *Nella prima riunione, la Commissione provvede a definire e a rendere pubblici i criteri da adottare nella valutazione comparativa dei candidati relativamente alle pubblicazioni scientifiche, al curriculum e all'attività didattica svolta, in conformità agli standard qualitativi riconosciuti a livello internazionale indicati dal bando di selezione. Provvede, altresì, a definire e a rendere pubbliche tre distinte tematiche su cui dovrà vertere la prova didattica di cui al successivo comma 3.*

2. *Nella seconda riunione la Commissione effettua una valutazione comparativa dei candidati, sulla base delle pubblicazioni scientifiche, del curriculum e dell'attività didattica svolta. I risultati della valutazione comparativa e la data della prova didattica, di cui al successivo comma 3, sono resi pubblici, secondo le modalità*



previste dal bando, almeno giorni prima della data di svolgimento della prova didattica. Per la valutazione delle pubblicazioni scientifiche, del curriculum e dell'attività didattica svolta, la Commissione ha a disposizione 80 punti su 100, riservando alle pubblicazioni scientifiche da un minimo di 40 a un massimo di 60 punti su 100. Alla valutazione della prova didattica sono riservati 20 punti su 100.

3. La prova didattica consiste in una lezione universitaria, della durata di un'ora, da tenere su una delle tre tematiche, a scelta del candidato, definite dalla Commissione nel corso della prima riunione e rese pubbliche contestualmente alla pubblicazione dei criteri da adottare nella valutazione comparativa dei candidati relativamente alle pubblicazioni scientifiche, al curriculum e all'attività didattica svolta, in conformità agli standard qualitativi riconosciuti a livello internazionale indicati dal bando di selezione. Alla prova didattica, che si deve svolgere in seduta pubblica, in italiano oppure tutta o in parte in altra lingua, con modalità che permettano la partecipazione, come uditori, dei colleghi del Dipartimento di riferimento, sono ammessi i tre candidati giudicati comparativamente più meritevoli a seguito della procedura di valutazione delle pubblicazioni scientifiche, del curriculum e dell'attività didattica svolta di cui al comma 1. I candidati sono tutti ammessi alla prova didattica qualora il loro numero sia pari o inferiore a tre.

4. Nella riunione conclusiva, la Commissione, con deliberazione assunta a maggioranza assoluta dei componenti, formula il giudizio finale a seguito della valutazione delle pubblicazioni scientifiche, del curriculum e dell'attività didattica svolta, nonché degli esiti della prova didattica. Il giudizio finale è considerato positivo se il candidato consegue un punteggio almeno pari alla metà del massimo attribuibile nella valutazione delle pubblicazioni scientifiche e una valutazione complessiva pari o superiore a 70 su 100. In caso di più candidati selezionati positivamente, la Commissione individua il candidato comparativamente migliore in base al punteggio conseguito, collocando gli altri in ordine di merito sulla base del punteggio conseguito.

5. La graduatoria di merito di cui al precedente comma 4 rimarrà valida per sei mesi dalla data di approvazione degli atti, ai fini di eventuali chiamate rese necessarie per le motivazioni ed in conformità del successivo articolo 9, comma 4.

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 D.M. n. 344 del 4 agosto 2011, di cui si dovrà tenere conto nella valutazione dei candidati:

- 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 del candidato (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 ha preso altresì visione degli eventuali ulteriori elementi di qualificazione didattica e scientifica, previsti dal bando e ritenuti necessari per il posto in questione, di cui si dovrà tenere conto nella valutazione dei candidati.

La verifica della conoscenza della lingua richiesta è stata effettuata mediante valutazione della capacità espositiva durante la lezione didattica effettuata in data 06 Ottobre 2021 dalla candidata, come specificato e richiesto nel Verbale relativo alla prima Riunione della Commissione.

La Commissione, quindi, **ha avuto a disposizione per le pubblicazioni scientifiche, per il curriculum e per l'attività didattica svolta, 80 punti su 100, riservando alle pubblicazioni scientifiche da un minimo di 40 a un massimo di 60 punti su 100. Alla valutazione della prova didattica sono riservati 20 punti su 100.**

La Commissione stabilisce di ripartire i punteggi così come sotto indicato:

Pubblicazioni Scientifiche (da un minimo di 40 ad un massimo di 60 punti - Indicare un numero compreso tra 40 e 60)

Attribuire il punteggio **dettagliatamente** sulla base dei criteri di cui al D.M. 344/2011 **Pubblicazioni Scientifiche (da un minimo di 40 ad un massimo di 60 punti - Indicare un numero compreso tra 40 e 60)**

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

PUBBLICAZIONI SCIENTIFICHE	Originalità, innovatività, rigore metodologico e rilevanza di ciascuna pubblicazione	Congruenza di ciascuna pubblicazione con il profilo di Professore universitario da ricoprire oppure con tematiche interdisciplinari ad esso strettamente correlate	Rilevanza scientifica della collocazione editoriale di ciascuna pubblicazione e sua diffusione all'interno della comunità scientifica	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	Eventuali indicatori per i settori nei quali ne è consolidato o l'uso a livello internazionale di cui alla lett. e,) del comma 3 dell'art. 4 del DM	TOTALE
	Punti 13	Punti 13	Punti 11	Punti 6	Punti 2	Punti 45
Consistenza complessiva della produzione scientifica, intensità e continuità temporale	Punti 5					Punti 5

Attività Didattica e curriculum

(da un minimo di 20 ad un massimo di 40 punti a seconda del punteggio che la commissione ritiene di riservare alla valutazione delle pubblicazioni scientifiche)

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

Attività Didattica e curriculum	30
numero dei moduli/corsi tenuti e continuità della tenuta degli stessi	Punti 2 per corso, fino a punti 10 (di almeno 4 CFU ed inerenti il SSD CHIM/10 o affini) Punti 1 per corso, fino a punti 5 (se inferiori a 4 CFU ed inerenti il SSD CHIM/10 o affini) Punti 0.2 per corso, fino a punto 1 (di almeno 4 CFU se non inerenti SSD CHIM/10 o affini) NB: il punteggio totale acquisito non può superare punti 10
esiti della valutazione da parte degli studenti, con gli strumenti predisposti dall'ateneo, dei moduli/corsi tenuti;	Punti 1 per corso, fino a punti 5
partecipazione alle commissioni istituite per gli esami di profitto;	Punti 1 per anno accademico, fino a punti 5 (solo per materie del SSD CHIM/10 e affini)
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;	Punti 10

La Commissione ha provveduto, altresì, a definire tre distinte tematiche su cui verte la prova didattica a cui è stata ammessa la candidata a seguito della procedura di valutazione delle pubblicazioni scientifiche, del curriculum e della attività didattica svolta.

La prova didattica, svolta pubblicamente per via telematica, verteva in una lezione universitaria, della durata di 1 ora, da sostenere su una delle tre tematiche di seguito indicate, a scelta del candidato, tenuta in lingua italiana, completata da una porzione in lingua inglese:

Tematica 1: Conservazione degli alimenti: classificazione delle tecniche utilizzabili e loro impatto sulla composizione chimica e qualità degli alimenti

Tematica 2: Olio di oliva: classificazione dei prodotti commerciali, definizione e determinazione delle rispettive caratteristiche sensoriali e chimiche

Tematica 3: Contaminanti degli alimenti: aspetti generali e metodi analitici per la loro determinazione

Il Verbale n. 1 **è stato inviato dal Segretario della Commissione (su mandato del Presidente)**, 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, il quale ne ha assicurato la pubblicità, sul sito web istituzionale dell'Ateneo: <http://www.unipr.it> alla Sezione Concorsi e mobilità, in conformità a quanto previsto dal Decreto Rettorale di bando, prima della prosecuzione dei lavori della Commissione.

Nella seconda riunione del 16 Settembre 2021, la Commissione ha preso visione dell'elenco dei candidati, costituito da un unico candidato:

- **Martina CIRLINI.**

Ciascun Commissario 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 art. 6 e 7 del medesimo D.P.R. n. 62/2013;
- 2) che non sussistono situazioni di incompatibilità con i candidati, 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, richiama il Titolo 1 "Copertura mediante procedura selettiva - articolo 18, comma 1 e 4 legge n. 240/2010" ed in particolare gli artt. 3, 4, 5, 6, 8 del vigente "Regolamento per la disciplina delle procedure di chiamata dei professori di prima e seconda fascia" dell'Università degli Studi di Parma, che si riportano di seguito:

Articolo 3 Procedura selettiva

1. La procedura è svolta dopo l'assegnazione deliberata dal Consiglio di Amministrazione ai sensi dell'articolo 2, previa emanazione di un Decreto Rettorale di bando pubblicato sul sito dell'Ateneo, nonché su quelli del Ministero dell'Istruzione dell'Università e della Ricerca e dell'Unione Europea e con avviso di pubblicazione sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana.
2. Il bando deve contenere il numero di posti da coprire, per ciascuno dei quali sono richieste le seguenti informazioni:
 - la fascia per la quale viene richiesto il posto;
 - la struttura didattica richiedente;
 - la sede di servizio;
 - il Settore Concorsuale per il quale viene richiesto il posto;
 - l'eventuale indicazione di uno o più Settori Scientifico Disciplinari, esclusivamente ai fini dell'individuazione dello specifico profilo;
 - le specifiche funzioni che il professore dovrà svolgere, nonché, nel caso di posti per i quali sia previsto lo svolgimento di attività assistenziale istituzionale, l'attività clinica/assistenziale, pertinenti con il Settore Scientifico Disciplinare oggetto della selezione;
 - il trattamento economico e previdenziale;
 - il termine e le modalità di presentazione della domanda: il termine non sarà, di norma, inferiore ai trenta giorni naturali e consecutivi, decorrenti dal giorno successivo alla data di pubblicazione dell'avviso di bando sulla Gazzetta Ufficiale e, solo in casi di motivata particolare urgenza, tale termine potrà essere ridotto a venti giorni;
 - i requisiti soggettivi per l'ammissione alla procedura;

- l'eventuale numero massimo di pubblicazioni, in ogni caso non inferiore a dieci, che il candidato potrà presentare; - per le sole procedure di chiamata dei professori di seconda fascia, l'ambito della prova didattica, riservata ai primi tre classificati nella valutazione dei titoli, da svolgersi in seduta pubblica, in italiano oppure tutta o in parte in altra lingua, con modalità che permettano la partecipazione, come uditori, dei colleghi del Dipartimento di riferimento;
- l'indicazione dei diritti e dei doveri del docente;
- le eventuali competenze linguistiche richieste, correlate alle esigenze didattiche, così come indicati nella delibera del Dipartimento che ha proposto l'attivazione della procedura;
- l'indicazione degli standard qualitativi, riconosciuti a livello internazionale, ai sensi dell'articolo 24, comma 5, della legge n. 240/2010, cui la Commissione dovrà attenersi nella valutazione, tenuto conto di quanto previsto dal D.M. MIUR n. 344 del 4 agosto 2011, così come indicati nella delibera del Dipartimento che ha proposto l'attivazione della procedura.

Articolo 4 Candidati

1. Alle selezioni possono partecipare i candidati che possiedono i seguenti requisiti soggettivi:

- a) candidati in possesso dell'Abilitazione Scientifica Nazionale, ai sensi dell'articolo 16, della legge n. 240/2010, per il Settore Concorsuale, ovvero per uno dei Settori Concorsuali, ricompresi nel medesimo Macrosettore e per le funzioni oggetto del procedimento, ovvero per funzioni superiori, purché non già titolari delle medesime funzioni superiori;
- b) candidati che abbiano conseguito l'idoneità, ai sensi della legge n. 210/1998, per la fascia corrispondente a quella per la quale viene emanato il bando, limitatamente al periodo di durata della stessa;
- c) professori di prima e seconda fascia, già in servizio presso altri Atenei italiani, nella fascia corrispondente a quella per la quale è bandita la selezione;
- d) studiosi stabilmente impegnati all'estero, in attività di ricerca o insegnamento a livello universitario, in posizione di livello pari a quelle oggetto del bando, sulla base di tabelle di corrispondenza, aggiornate ogni tre anni, definite dal MIUR, sentito il CUN.

2. Non possono partecipare al procedimento per la chiamata coloro i quali, al momento della presentazione della domanda, abbiano un grado di parentela o affinità, entro il quarto grado compreso, con un professore appartenente al Dipartimento che richiede la attivazione del posto o alla struttura che effettua la chiamata ovvero con il Rettore, con il Direttore Generale o un componente del Consiglio di Amministrazione dell'Ateneo.

3. Per le procedure di cui all'articolo 2, comma 3, lettera b), riservate ad esterni, occorre non avere prestato servizio nell'Ateneo, nell'ultimo triennio, anche a seguito di convenzioni per lo svolgimento di attività didattica e di ricerca, ai sensi dell'articolo 6, comma 11 della legge n. 240/2010 o non essere stati titolari di assegni di ricerca, ovvero iscritti a corsi universitari nell'Università degli Studi di Parma.

Articolo 5 Commissione di valutazione

1. La Commissione di valutazione è nominata con Decreto Rettorale, su proposta del Dipartimento che ha richiesto l'attivazione della procedura.

2. La Commissione è composta da cinque professori di prima fascia, in caso di posti di professore di prima fascia, e da tre professori di seconda fascia, in caso di posti di professore di seconda fascia, dei quali al massimo uno appartenente all'Università degli Studi di Parma e designato direttamente dal Dipartimento. Il componente designato dal Dipartimento dovrà appartenere al settore concorsuale per il quale è bandita la procedura e, qualora sia indicato un settore scientifico disciplinare, ai sensi dell'articolo 2, comma 4, lettera e), dovrà afferire a tale settore scientifico disciplinare; ove tale componente non sia rinvenibile nell'ambito del Dipartimento proponente, sarà individuato, dal medesimo Dipartimento, in altri Dipartimenti dell'Ateneo o, qualora in Ateneo non sia presente alcun docente afferente al settore scientifico disciplinare oggetto di bando, il componente designato potrà essere individuato all'interno del settore concorsuale oggetto di bando.

I commissari, sia interni all'Ateneo che provenienti da altri Atenei o Istituzioni di ricerca italiani, devono essere in possesso dei requisiti per la partecipazione alle commissioni locali, di cui al comma 2 della Delibera ANVUR n. 132 del 13 settembre 2016 (cfr. in nota) e non aver conseguito una valutazione negativa sull'attività didattica e di servizio agli studenti, ai sensi dei commi 7 e 8 dell'articolo 6 della legge n. 240/2010.

Fermo quanto sopra disposto in relazione all'eventuale componente interno, i commissari devono appartenere al medesimo settore concorsuale oggetto della selezione; ove non siano rinvenibili commissari appartenenti a tale settore, potranno essere individuati nell'ambito di uno dei settori concorsuali ricompresi nel macrosettore cui appartiene il settore concorsuale oggetto del bando.

Le commissioni di concorso per le procedure valutative relative alle fasce e ai settori scientifico disciplinari di afferenza dei docenti che hanno variato afferenza Dipartimentale in relazione a situazioni di incompatibilità, devono essere costituite esclusivamente con commissari esterni all'Ateneo.

3. I componenti della Commissione provenienti da atenei stranieri, anche se italiani, devono essere inquadrati in un ruolo equivalente a quello di professore di prima fascia, sulla base delle tabelle di corrispondenza fra posizioni accademiche, pubblicate con decreto ministeriale, e devono essere attivi in un ambito corrispondente al settore concorsuale oggetto della selezione.

4. Al fine di garantire pari opportunità, tra uomini e donne, per l'accesso al lavoro e al trattamento sul lavoro (come previsto dall'articolo 57 del D.lgs n. 165/2001), di norma, almeno un componente della Commissione deve appartenere al genere maschile e almeno uno al genere femminile.

5. I componenti della Commissione, esterni all'Ateneo, sono sorteggiati, con le modalità di cui al successivo comma 11.

6. La Commissione sceglie al suo interno un Presidente e un Segretario verbalizzante.

7. La Commissione svolge i lavori alla presenza di tutti i componenti e assume le proprie deliberazioni a maggioranza assoluta dei componenti.

8. Della Commissione non possono fare parte:

- i professori che abbiano ottenuto, nell'anno precedente, una valutazione negativa, ai sensi dell'articolo 6, comma 7, della legge n. 240/2010;

- coloro che siano componenti in carica della Commissione Nazionale per il conseguimento della Abilitazione Scientifica Nazionale per le funzioni di professore universitario di prima e di seconda fascia.

Per la nomina della Commissione di Valutazione, si osservano le norme in materia di incompatibilità e conflitto di interessi e previste nel Codice etico di Ateneo.

9. Ogni commissario non potrà far parte di più di due Commissioni di valutazione per anno solare in relazione a procedure bandite dall'Ateneo, eventualmente estendibile a tre per i settori di ridotta consistenza numerica o in caso di indisponibilità di commissari interni in possesso dei requisiti di cui al comma 2.

10. La Commissione può avvalersi di strumenti telematici di lavoro collegiale.

TIA

11. *Il Dipartimento che ha chiesto l'attivazione della procedura propone al Rettore una rosa di candidati componenti esterni per la Commissione in numero almeno doppio rispetto al numero previsto dal comma 2, possibilmente in pari numero fra genere femminile e genere maschile. Nel caso in cui, per un settore concorsuale di limitata consistenza, non sia possibile proporre un numero di candidati almeno pari al doppio, sarà cura del Dipartimento proporre un rosa di candidati sorteggiabili nei settori concorsuali ricompresi nel medesimo macrosettore.*

L'Area personale e organizzazione, ricevute le proposte, procede mediante sorteggio con modalità che garantiscano la trasparenza e la pubblicità della procedura.

Art. 6 Modalità di svolgimento delle procedure per le chiamate di professori di seconda fascia

- 1. Nella prima riunione, la Commissione provvede a definire e a rendere pubblici i criteri da adottare nella valutazione comparativa dei candidati relativamente alle pubblicazioni scientifiche, al curriculum e all'attività didattica svolta, in conformità agli standard qualitativi riconosciuti a livello internazionale indicati dal bando di selezione. Provvede, altresì, a definire e a rendere pubbliche tre distinte tematiche su cui dovrà vertere la prova didattica di cui al successivo comma 3.*
- 2. Nella seconda riunione la Commissione effettua una valutazione comparativa dei candidati, sulla base delle pubblicazioni scientifiche, del curriculum e dell'attività didattica svolta. I risultati della valutazione comparativa e la data della prova didattica, di cui al successivo comma 3, sono resi pubblici, secondo le modalità previste dal bando, almeno giorni prima della data di svolgimento della prova didattica. Per la valutazione delle pubblicazioni scientifiche, del curriculum e dell'attività didattica svolta, la Commissione ha a disposizione 80 punti su 100, riservando alle pubblicazioni scientifiche da un minimo di 40 a un massimo di 60 punti su 100. Alla valutazione della prova didattica sono riservati 20 punti su 100.*
- 3. La prova didattica consiste in una lezione universitaria, della durata di un'ora, da tenere su una delle tre tematiche, a scelta del candidato, definite dalla Commissione nel corso della prima riunione e rese pubbliche contestualmente alla pubblicazione dei criteri da adottare nella valutazione comparativa dei candidati relativamente alle pubblicazioni scientifiche, al curriculum e all'attività didattica svolta, in conformità agli standard qualitativi riconosciuti a livello internazionale indicati dal bando di selezione. Alla prova didattica, che si deve svolgere in seduta pubblica, in italiano oppure tutta o in parte in altra lingua, con modalità che permettano la partecipazione, come uditori, dei colleghi del Dipartimento di riferimento, sono ammessi i tre candidati giudicati comparativamente più meritevoli a seguito della procedura di valutazione delle pubblicazioni scientifiche, del curriculum e dell'attività didattica svolta di cui al comma 1. I candidati sono tutti ammessi alla prova didattica qualora il loro numero sia pari o inferiore a tre.*
- 4. Nella riunione conclusiva, la Commissione, con deliberazione assunta a maggioranza assoluta dei componenti, formula il giudizio finale a seguito della valutazione delle pubblicazioni scientifiche, del curriculum e dell'attività didattica svolta, nonché degli esiti della prova didattica. Il giudizio finale è considerato positivo se il candidato consegue un punteggio almeno pari alla metà del massimo attribuibile nella valutazione delle pubblicazioni scientifiche e una valutazione complessiva pari o superiore a 70 su 100. In caso di più candidati selezionati positivamente, la Commissione individua il candidato comparativamente migliore in base al punteggio conseguito, collocando gli altri in ordine di merito sulla base del punteggio conseguito.*

77A

5. *La graduatoria di merito di cui al precedente comma 4 rimarrà valida per sei mesi dalla data di approvazione degli atti, ai fini di eventuali chiamate rese necessarie per le motivazioni ed in conformità del successivo articolo 9, comma 4.*

(omissis)

Articolo 8 Termini di conclusione del procedimento

1. *La Commissione conclude i propri lavori entro 60 giorni, decorrenti dal giorno successivo alla data del Decreto Rettorale di nomina della stessa.*
2. *Il Rettore può prorogare, per una sola volta e per non più di 30 giorni, il termine per la conclusione della procedura, per comprovati motivi, segnalati dal Presidente della Commissione. Decorso il termine per la conclusione dei lavori, senza la consegna degli atti, il Rettore provvederà a sciogliere la Commissione e a nominarne una nuova in sostituzione della precedente.*
3. *Nel caso in cui il Rettore valuti la sussistenza di irregolarità nello svolgimento della procedura, invia, con provvedimento motivato, gli atti alla Commissione, assegnando un termine per provvedere a un riesame.*
4. *Gli atti della Commissione sono costituiti dai verbali delle singole riunioni e dalla relazione finale dei lavori svolti, unitamente ai giudizi individuali e collegiali. La verbalizzazione delle attività di valutazione nonché i giudizi espressi dalla Commissione devono dare conto dell'iter logico che ha condotto alla valutazione conclusiva delle candidature.*
5. *Gli atti di cui al precedente comma 4 sono trasmessi, entro sette giorni dalla conclusione dei lavori, dal Presidente della Commissione al Responsabile del procedimento amministrativo.*
6. *Il Rettore approva la correttezza formale degli atti.*
7. *La relazione finale e il Decreto Rettorale di approvazione degli atti della procedura sono pubblicati sul sito web istituzionale dell'Ateneo. Il Decreto Rettorale di approvazione degli atti è pubblicato altresì sull'Albo on-line di Ateneo.*

Gli atti della Commissione, dopo la loro approvazione, sono trasmessi al Dipartimento che ha richiesto l'attivazione della procedura, al fine della formulazione, al Magnifico Rettore, della proposta di chiamata, ai sensi e con le modalità di cui alla lettera e), dell'articolo 18, comma 1, della legge n. 240/2010, nonché in conformità all'articolo 21, comma 23, dello Statuto dell'Università, per la successiva approvazione della stessa, da parte del Consiglio di Amministrazione."

La Commissione ha quindi esaminato la documentazione che la candidata ha inviato, presso l'Università degli Studi di Parma e che quindi è stata trasmessa per via telematica alla Commissione ai fini della formulazione del giudizio, nel rispetto dei criteri generali di valutazione, fissati nel Primo Verbale.

1) Candidato: Martina CIRLINI

Profilo curricolare:

FORMAZIONE E TITOLI

La Dottoressa Martina Cirlini si è laureata nel Dicembre 2004 in Chimica, indirizzo analitico, settore applicativo alimentare, presso l'Università degli Studi di Parma, con una Tesi dal titolo "Ricerca di indicatori molecolari per la caratterizzazione di diverse varietà di cacao", relatori: Prof. Gerardo Palla e Dr. Augusta Caligiani (Università degli



Studi di Parma). Ha frequentato il Dottorato di Ricerca in Scienze e Tecnologie Alimentari, presso l'Università degli Studi di Parma, Facoltà di Agraria (Gennaio 2006-Dicembre 2008) conseguendo il titolo il 27 Marzo 2009, con una Tesi dal titolo "*Development of New Analytical Methods for the Characterization, Authentication and Quality Evaluation of Balsamic Vinegar of Modena*", relatori: Prof. Gerardo Palla e Dr. Augusta Caligiani (Università di Parma). Dal 22 al 26 Maggio 2006 ha partecipato alla Scuola Nazionale: "Metodologie Analitiche in Spettrometria di Massa" (22-26 Maggio 2006) presso l'Università degli Studi di Parma (Direttore della scuola Prof.ssa Maria Careri).

A partire dal Gennaio 2009, fino a Gennaio 2011, è risultata titolare di tre borse di studio

1. "*Tecniche analitiche per la determinazione dei composti organici in matrici biologiche*" presso il Dipartimento di Clinica Medica, Nefrologia e Scienze della Prevenzione; Università degli Studi di Parma – Centro I.S.P.E.S.L.
2. "*Effetti della decontaminazione con ozono sui microrganismi patogeni nella filiera avicola*" presso il Dipartimento di Chimica Organica e Industriale e il Dipartimento di Produzioni animali, Biotecnologie Veterinarie, Qualità e Sicurezza degli alimenti; Università degli Studi di Parma.
3. "*Caratterizzazione della componente aromatica in aceti balsamici, mediante tecniche gas cromatografiche*" presso il Dipartimento di Chimica Organica e Industriale, Università degli Studi di Parma.

Nel Settembre 2012 e nei mesi di Aprile e Maggio 2013 è stata "Visiting Scientist" presso il Christian Doppler Laboratory for Mycotoxin Research (IFA-Tulln Analytical Center, BoKu University of Vienna, Austria), gruppo di Ricerca del Prof. Franz Berthiller (per un totale 3 mesi di permanenza all'estero per specializzazione e attività di ricerca nel settore delle micotossine).

Dal Giugno 2011 al Dicembre 2016 è risultata Assegnista di ricerca sul tema "*Studio mediante tecniche di spettrometria di massa della presenza di fumonisine libere e mascherate in ibridi di mais a genetica nota, naturalmente o artificialmente infettati con ceppi di Fusarium verticillioides e nell'applicazione di tecniche di proteomica, lipidomica e metabolomica per la caratterizzazione delle varietà di mais in esame*", SSD CHIM/10 (Chimica degli Alimenti), Università degli Studi di Parma, Dipartimento di Chimica Organica e Industriale (poi Dipartimento di Scienze degli Alimenti)

Dal Dicembre 2016 è Ricercatore a tempo determinato tipo A (ai sensi dell'art. 24, comma 3, lett. A, Legge 30 dicembre 2010, n. 240) in Chimica degli alimenti (Settore Concorsuale 03/D1, Settore Scientifico Disciplinare CHIM/10) presso il Dipartimento di Scienze degli Alimenti e del Farmaco, Università di Parma, usufruendo di un rinnovo a partire dal 31/12/2019.

La Dott.ssa Martina Cirli ha conseguito l'abilitazione scientifica nazionale per lo svolgimento delle funzioni di Professore di II fascia (BANDO D.D. 1532/2016) per il Settore Concorsuale 03/D1, Settore Scientifico Disciplinare CHIM/10 "Chimica degli alimenti", con validità 31/10/2018 - 31/10/2024, prorogata poi fino al 31/10/2027 (art. 16, Legge 240/10).

ATTIVITÀ DIDATTICA

L'attività didattica a livello accademico della Dr.ssa Martina Cirli è stata espletata presso l'Università degli Studi di Parma.

Di seguito si riportano gli insegnamenti di cui è stata titolare:

1. "Tecniche di laboratorio in Chimica Organica" (2 CFU), per il corso di laurea in Scienze zootecniche e tecnologie delle produzioni animali, Facoltà di Medicina Veterinaria, per l'a.a. 2009/2010;
2. "Chimica degli alimenti" (SSD CHIM/10) (6 CFU) per il Corso di Laurea Magistrale in Chimica Industriale per l'a.a. 2016/17;
3. "Laboratorio di Chimica Applicata agli Alimenti" (SSD CHIM/10) (6 CFU, annualizzato, 90 ore) per il Corso di Laurea Triennale in Scienze e Tecnologie Alimentari (STA) per l'a.a. 2017/2018, 2018/2019 e 2019/2020 ed ha ricevuto quale incarico didattico lo stesso corso per l'a.a. 2020/2021.

È stata inoltre assegnataria di un contratto per le esercitazioni di laboratorio nell'ambito del corso "Analisi Chimiche, Fisiche e Sensoriali degli Alimenti", corso di laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari, Università degli Studi di Parma; a.a. 2004/2005.

La Candidata ha supervisionato come relatore e/o correlatore:

1. 12 tesi di Laurea Magistrale in STA (relatrice);
2. una tesi di Laurea Triennale in SG come (relatrice);
3. 41 attività di Tirocinio interno alle strutture/laboratori del Dipartimento di Scienze degli Alimenti e del Farmaco ed esterno in differenti aziende (150 ore per un totale di 6 CFU) per altrettanti studenti del Corso di Laurea Triennale in STA;
4. 49 tesi di Laurea Magistrale in STA, laurea a ciclo unico in CTF, laurea Magistrale in Biotecnologie Industriali, Laurea Triennale in SG, laurea in Scienze Erboristiche e Prodotti della Salute, laurea Magistrale in Chimica (correlatrice).

ATTIVITÀ SCIENTIFICA

L'attività di ricerca della candidata Martina Cirli è stata svolta principalmente presso l'Università degli Studi di Parma (nei Dipartimenti di Chimica Organica e Industriale, Scienze degli Alimenti ed attualmente presso il Dipartimento di Scienze degli Alimenti e del Farmaco), in stretta collaborazione con gruppi interni ed esterni (nazionali ed internazionali).

La produzione scientifica della candidata appare temporalmente continuativa e significativamente congruente con gli interessi scientifici tipici del Settore Scientifico Disciplinare CHIM/10 (Chimica degli Alimenti), spaziando dalla messa a punto di approcci e metodi analitici innovativi per la caratterizzazione della qualità e della sicurezza degli alimenti alla valutazione dell'effetto del microbiota sulla detossificazione/attivazione di composti tossici naturali.

L'attività scientifica della Dr.ssa Cirli si attesta al momento della preparazione del CV e della domanda di partecipazione al Concorso a 67 pubblicazioni scientifiche di cui 64 pubblicazioni su riviste internazionali peer-reviewed con IF e 3 contributi in volume (h-index 22; citazioni totali 1368; Scopus, alla data del 07/06/2021). Risulta primo Autore di 15 pubblicazioni e Corresponding Author di 13 pubblicazioni (in 6 di queste è anche primo autore).



La candidata è inoltre autrice di 2 pubblicazioni su riviste nazionali e più di 50 comunicazioni presentate a convegni nazionali e internazionali.

Ai fini della valutazione comparativa ha presentato 20 lavori pubblicati su giornali del settore peer-reviewed con IF, di cui 10 come primo Autore e 9 come Corresponding Author (in 4 di queste è anche primo autore). Di seguito si riportano in tabella i ranking bibliometrici e la valutazione delle Pubblicazioni presentate.

La Commissione, quindi, procede alla attribuzione dei punteggi così come sotto indicato:

1) Candidato **Martina CIRLINI**

Pubblicazioni scientifiche

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

Valutazione del Prof. Luca RASTRELLI

PUBBLICAZIONI SCIENTIFICHE	Originalità, innovatività, rigore metodologico e rilevanza di ciascuna pubblicazione	Congruenza di ciascuna pubblicazione con il profilo di Professore universitario da ricoprire oppure con tematiche interdisciplinari ad esso strettamente correlate	Rilevanza scientifica della collocazione e editoriale di ciascuna pubblicazione e sua diffusione all'interno della comunità scientifica	Determinazione analitica, anche sulla base di criteri riconosciuti nella comunità scientifica internazionale e di riferimento, dell'apporto individuale, nel caso di partecipazione e del medesimo a lavori in collaborazione	Eventuali indicatori per i settori nei quali ne è consolidato l'uso a livello internazionale e di cui alla lett. e,) del comma 3 dell'art. 4 del DM	TOTALE
Cirlini, M.* , Caligiani, A., Palla, G. (2009). Formation of glucose and fructose acetates during maturation and ageing of balsamic vinegars. <i>Food Chemistry</i> , 112, 51-56	0.60	0.65	0.55	0.3	0.1	2.2
Mezzetta, S., Cirlini, M.* , Ceron, P., Tecleanu, A., Caligiani, A., Palla, G., Sansebastiano, G.E. (2011). Concentration of DL-PCBs in fish from market of Parma city (north Italy): Estimated human intake. <i>Chemosphere</i> , 82 (9), 1293-1300	0.60	0.65	0.55	0.3	0.1	2.2
Cirlini, M.* , Caligiani, A., Palla, L., Palla, G. (2011). HS-SPME/GC-MS	0.60	0.65	0.55	0.3	0.1	2.2

and chemometrics for the classification of Balsamic Vinegars of Modena of different maturation and ageing. <i>Food Chemistry</i> , 124, 1678-1683						
Dall'Asta, C., Cirlini, M., Morini, E., Galaverna, G. (2011). Brand-dependent volatile fingerprinting of Italian wines from Valpolicella. <i>Journal of Chromatography A</i> , 1218 (42), 7557-7565	0.60	0.65	0.55	0.15	0.1	2.05
Cirlini, M., Dall'Asta, C., Galaverna, G. (2012). Hyphenated chromatographic techniques for structural characterization and determination of masked mycotoxins. <i>Journal of Chromatography A</i> , 1255, 145-152	0.65	0.65	0.55	0.3	0.1	2.25
Cirlini, M., Dall'Asta, C., Silvanini, A., Beghè, D., Fabbri, A., Galaverna, G., Ganino, T. (2012). Volatile fingerprinting of chestnut flours from traditional Emilia Romagna (Italy) cultivars. <i>Food Chemistry</i> , 134 (2), 662-668	0.55	0.65	0.55	0.3	0.07	2.12
Dall'Erta, A., Cirlini, M., Dall'Asta, M., Del Rio, D., Galaverna, G., Dall'Asta, C. (2013). Masked mycotoxins are efficiently hydrolyzed by human colonic microbiota releasing their aglycones. <i>Chemical Research in Toxicology</i> , 26 (3), 305-312	0.60	0.65	0.55	0.15	0.1	2.05
Dall'Asta, C., Cirlini, M., Morini, E., Rinaldi, M., Ganino, T., Chiavaro, E. (2013). Effect of chestnut flour supplementation on physico-chemical properties and volatiles in bread making. <i>LWT-Food Science and Technology</i> , 53 (1), 233-239	0.55	0.65	0.55	0.15	0.05	1.95
Cirlini, M., Generotti, S., Dall'Erta, A., Lancioni, P., Ferrazzano, G., Massi, A., Galaverna, G., Dall'Asta, C. (2014). Durum wheat (<i>Triticum Durum</i> Desf.) lines show different abilities to form masked mycotoxins under greenhouse conditions. <i>Toxins</i> , 6, 81-95	0.65	0.65	0.55	0.3	0.05	2.2
Generotti, S., Cirlini, M., Dall'Asta, C., Suman, M. (2015). Influence of the industrial process from caryopsis to cornmeal semolina on levels of fumonisins and their masked forms. <i>Food Control</i> , 48, 170-174	0.60	0.65	0.55	0.15	0.07	2.02
Cirlini, M., Barilli, A., Galaverna, G., Michlmayr, H., Adam, G., Berthiller, F., Dall'Asta, C. (2016) Study on the uptake and deglycosylation of the masked forms of zearalenone in human intestinal Caco-2 cells. <i>Food and Chemical Toxicology</i> , 98, 232-239	0.65	0.65	0.55	0.3	0.1	2.25
Cirlini, M., Mena, P., Tassotti, M., Herrlinger, K., Nieman, K.M., Dall'Asta, C., Del Rio, D. (2016). Phenolic and volatile composition of a dry spearmint (<i>Mentha spicata</i>)	0.50	0.65	0.55	0.3	0.05	2.05 

L.) extract. <i>Molecules</i> , 21 (8)						
Cirlini, M., Demuth, T.M., Biancardi, A., Rychlik, M., Dall'Asta, C., Bruni, R. (2018). Are tropane alkaloids present in organic foods? Detection of scopolamine and atropine in organic buckwheat (<i>Fagopyron esculentum</i> L.) products by UHPLC–MS/MS. <i>Food Chemistry</i> , 239, 141-147	0.65	0.65	0.55	0.3	0.1	2.25
Ricci, A., Cirlini, M.*, Levante, A., Dall'Asta, C., Galaverna, G., Lazzi, C. (2018). Volatile profile of elderberry juice: Effect of lactic acid fermentation using <i>L. plantarum</i> , <i>L. rhamnosus</i> and <i>L. casei</i> strains. <i>Food Research International</i> , 105, 412-422	0.50	0.65	0.55	0.3	0.05	2.05
Ricci, A., Cirlini, M.*, Calani, L., Bernini, V., Neviani, E., Del Rio, D., Galaverna, G., Lazzi, C. (2019). In vitro metabolism of elderberry juice polyphenols by lactic acid bacteria. <i>Food Chemistry</i> , 276, 692–699	0.45	0.65	0.55	0.3	0.1	2.05
Ricci, A., Cirlini, M., Maoloni, A., Del Rio, D., Calani, L., Bernini, V., Galaverna, G., Neviani, E., Lazzi, C. (2019) Use of Dairy and Plant-Derived Lactobacilli as Starters for Cherry Juice Fermentation. <i>Nutrients</i> , 11, 213	0.4	0.65	0.55	0.15	0.1	1.85
Leni, G., Cirlini, M.*, Jacobs, J., Depraetere, S., Gianotten, N., Sforza, S., Dall'Asta, C. (2019) Impact of Naturally Contaminated Substrates on <i>Alphitobius diaperinus</i> and <i>Hermetia illucens</i> : Uptake and Excretion of Mycotoxins. <i>Toxins</i> , 11, 476	0.4	0.65	0.55	0.3	0.1	2
Cirlini, M.*, Cappucci, V., Galaverna, G., Dall'Asta, C., Bruni, R. (2019). A sensitive UHPLC-ESI-MS/MS method for the determination of tropane alkaloids in herbal teas and extracts. <i>Food Control</i> , 105, 285–291	0.60	0.65	0.55	0.3	0.1	2.2
Cirlini, M.*, Ricci, A., Galaverna, G., Lazzi, C. (2020). Application of lactic acid fermentation to elderberry juice: Changes in acidic and glucidic fractions. <i>LWT</i> , 118, 108779	0.4	0.65	0.55	0.3	0.1	2
Martelli, F., Cirlini, M.*, Lazzi, C., Neviani, E., Bernini, V. (2021). Solid-state fermentation of <i>Arthrospira platensis</i> to implement new food products: Evaluation of stabilization treatments and bacterial growth on the volatile fraction. <i>Foods</i> , 10(1)	0.4	0.65	0.55	0.3	0.1	2
SUB TOTALE	10.95	13	11	5.25	1.74	41.94
Consistenza complessiva, della produzione scientifica, intensità e continuità temporale						5 

PUNTEGGIO COMPLESSIVO		46.94
------------------------------	--	--------------

Valutazione della Prof.ssa Patrizia RESTANI

PUBBLICAZIONI SCIENTIFICHE	Originalità, innovatività, rigore metodologico e rilevanza di ciascuna pubblicazione	Congruenza di ciascuna pubblicazione con il profilo di Professore universitario da ricoprire oppure con tematiche interdisciplinari ad esso strettamente correlate	Rilevanza scientifica della collocazione editoriale di ciascuna pubblicazione e sua diffusione all'interno della comunità scientifica	Determinazione analitica, anche sulla base di criteri riconosciuti nella comunità scientifica internazionale e di riferimento, dell'apporto individuale, nel caso di partecipazioni e del medesimo a lavori in collaborazione	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	TOTALE
Cirlini, M.* , Caligiani, A., Palla, G. (2009). Formation of glucose and fructose acetates during maturation and ageing of balsamic vinegars. <i>Food Chemistry</i> , 112, 51-56	0.60	0.65	0.55	0.3	0.1	2.2
Mezzetta, S., Cirlini, M.* , Ceron, P., Tecleanu, A., Caligiani, A., Palla, G., Sansebastiano, G.E. (2011). Concentration of DL-PCBs in fish from market of Parma city (north Italy): Estimated human intake. <i>Chemosphere</i> , 82 (9), 1293-1300	0.60	0.65	0.55	0.3	0.1	2.2
Cirlini, M.* , Caligiani, A., Palla, L., Palla, G. (2011). HS-SPME/GC-MS and chemometrics for the classification of Balsamic Vinegars of Modena of different maturation and ageing. <i>Food Chemistry</i> , 124, 1678-1683	0.60	0.65	0.55	0.3	0.1	2.2
Dall'Asta, C., Cirlini, M. , Morini, E., Galaverna, G. (2011). Brand-dependent volatile fingerprinting of Italian wines from Valpolicella. <i>Journal of Chromatography A</i> , 1218 (42), 7557-7565	0.60	0.65	0.55	0.15	0.1	2.05
Cirlini, M. , Dall'Asta, C., Galaverna, G. (2012). Hyphenated chromatographic techniques for structural characterization and determination of masked mycotoxins. <i>Journal of</i>	0.65	0.65	0.55	0.3	0.1	2.25

<i>Chromatography A</i> , 1255, 145-152						
Cirlini, M. , Dall'Asta, C., Silvanini, A., Beghè, D., Fabbri, A., Galaverna, G., Ganino, T. (2012). Volatile fingerprinting of chestnut flours from traditional Emilia Romagna (Italy) cultivars. <i>Food Chemistry</i> , 134 (2), 662-668	0.55	0.65	0.55	0.3	0.07	2.12
Dall'Erta, A., Cirlini, M. , Dall'Asta, M., Del Rio, D., Galaverna, G., Dall'Asta, C. (2013). Masked mycotoxins are efficiently hydrolyzed by human colonic microbiota releasing their aglycones. <i>Chemical Research in Toxicology</i> , 26 (3), 305-312	0.60	0.65	0.55	0.15	0.1	2.05
Dall'Asta, C., Cirlini, M. , Morini, E., Rinaldi, M., Ganino, T., Chiavaro, E. (2013). Effect of chestnut flour supplementation on physico-chemical properties and volatiles in bread making. <i>LWT-Food Science and Technology</i> , 53 (1), 233-239	0.55	0.65	0.55	0.15	0.05	1.95
Cirlini, M. , Generotti, S., Dall'Erta, A., Lancioni, P., Ferrazzano, G., Massi, A., Galaverna, G., Dall'Asta, C. (2014). Durum wheat (Triticum Durum Desf.) lines show different abilities to form masked mycotoxins under greenhouse conditions. <i>Toxins</i> , 6, 81-95	0.65	0.65	0.55	0.3	0.05	2.2
Generotti, S., Cirlini, M. , Dall'Asta, C., Suman, M. (2015). Influence of the industrial process from caryopsis to cornmeal semolina on levels of fumonisins and their masked forms. <i>Food Control</i> , 48, 170-174	0.65	0.65	0.55	0.15	0.07	2.07
Cirlini, M. , Barilli, A., Galaverna, G., Michlmayr, H., Adam, G., Berthiller, F., Dall'Asta, C. (2016) Study on the uptake and deglycosylation of the masked forms of zearalenone in human intestinal Caco-2 cells. <i>Food and Chemical Toxicology</i> , 98, 232-239	0.65	0.65	0.55	0.3	0.1	2.25
Cirlini, M. , Mena, P., Tassotti, M., Herrlinger, K., Nieman, K.M., Dall'Asta, C., Del Rio, D. (2016). Phenolic and volatile composition of a dry spearmint (<i>Mentha spicata</i> L.) extract. <i>Molecules</i> , 21 (8)	0.55	0.65	0.55	0.3	0.05	2.1
Cirlini, M. , Demuth, T.M., Biancardi, A., Rychlik, M., Dall'Asta, C., Bruni, R. (2018). Are tropane alkaloids present in organic foods? Detection of scopolamine and atropine in organic buckwheat (<i>Fagopyron esculentum</i> L.) products by UHPLC-MS/MS. <i>Food Chemistry</i> ,	0.65	0.65	0.55	0.3	0.1	2.25 

239, 141-147						
Ricci, A., Cirlini, M.*, Levante, A., Dall'Asta, C., Galaverna, G., Lazzi, C. (2018). Volatile profile of elderberry juice: Effect of lactic acid fermentation using <i>L. plantarum</i> , <i>L. rhamnosus</i> and <i>L. casei</i> strains. <i>Food Research International</i> , 105, 412-422	0.55	0.65	0.55	0.3	0.05	2.1
Ricci, A., Cirlini, M.*, Calani, L., Bernini, V., Neviani, E., Del Rio, D., Galaverna, G., Lazzi, C. (2019). In vitro metabolism of elderberry juice polyphenols by lactic acid bacteria. <i>Food Chemistry</i> , 276, 692-699	0.4	0.65	0.55	0.3	0.1	2
Ricci, A., Cirlini, M., Maoloni, A., Del Rio, D., Calani, L., Bernini, V., Galaverna, G., Neviani, E., Lazzi, C. (2019) Use of Dairy and Plant-Derived Lactobacilli as Starters for Cherry Juice Fermentation. <i>Nutrients</i> , 11, 213	0.4	0.65	0.55	0.15	0.1	1.85
Leni, G., Cirlini, M.*, Jacobs, J., Depraetere, S., Gianotten, N., Sforza, S., Dall'Asta, C. (2019) Impact of Naturally Contaminated Substrates on <i>Alphitobius diaperinus</i> and <i>Hermetia illucens</i> : Uptake and Excretion of Mycotoxins. <i>Toxins</i> , 11, 476	0.4	0.65	0.55	0.3	0.1	2
Cirlini, M.*, Cappucci, V., Galaverna, G., Dall'Asta, C., Bruni, R. (2019). A sensitive UHPLC-ESI-MS/MS method for the determination of tropane alkaloids in herbal teas and extracts. <i>Food Control</i> , 105, 285-291	0.65	0.65	0.55	0.3	0.1	2.25
Cirlini, M.*, Ricci, A., Galaverna, G., Lazzi, C. (2020). Application of lactic acid fermentation to elderberry juice: Changes in acidic and glucidic fractions. <i>LWT</i> , 118, 108779	0.4	0.65	0.55	0.3	0.1	2
Martelli, F., Cirlini, M.*, Lazzi, C., Neviani, E., Bernini, V. (2021). Solid-state fermentation of <i>Arthrospira platensis</i> to implement new food products: Evaluation of stabilization treatments and bacterial growth on the volatile fraction. <i>Foods</i> , 10(1)	0.4	0.65	0.55	0.3	0.1	2
SUB TOTALE	11.1	13	11	5.25	1.74	42.09
Consistenza complessiva, della produzione scientifica, intensità e continuità temporale						5
PUNTEGGIO COMPLESSIVO						47.09



178

Valutazione del Prof. Marco ARLORIO

PUBBLICAZIONI SCIENTIFICHE	Originalità, innovatività, rigore metodologico e rilevanza di ciascuna pubblicazione	Congruenza di ciascuna pubblicazione con il profilo di Professore universitario da ricoprire oppure con tematiche interdisciplinari ad esso strettamente correlate	Rilevanza scientifica della collocazione editoriale di ciascuna pubblicazione e sua diffusione all'interno della comunità scientifica	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	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	TOTALE
Cirlini, M.* , Caligiani, A., Palla, G. (2009). Formation of glucose and fructose acetates during maturation an ageing of balsamic vinegars. <i>Food Chemistry</i> , 112, 51-56	0.60	0.65	0.55	0.3	0.1	2.2
Mezzetta, S., Cirlini, M.* , Ceron, P., Tecleanu, A., Caligiani, A., Palla, G., Sansebastinao, G.E. (2011). Concentration of DL-PCBs in fish from market of Parma city (north Italy): Estimated human intake. <i>Chemosphere</i> , 82 (9), 1293-1300	0.60	0.65	0.55	0.3	0.1	2.2
Cirlini, M.* , Caligiani, A., Palla, L., Palla, G. (2011). HS-SPME/GC-MS and chemometrics for the classification of Balsamic Vinegars of Modena of different maturation and ageing. <i>Food Chemistry</i> , 124, 1678-1683	0.55	0.65	0.55	0.3	0.1	2.15
Dall'Asta, C., Cirlini, M. , Morini, E., Galaverna, G. (2011). Brand-dependent volatile fingerprinting of Italian wines from Valpolicella. <i>Journal of Chromatography A</i> , 1218 (42), 7557-7565	0.55	0.65	0.55	0.15	0.1	2
Cirlini, M. , Dall'Asta, C., Galaverna, G. (2012). Hyphenated chromatographic techniques for structural characterization and determination of masked mycotoxins. <i>Journal of Chromatography A</i> , 1255, 145-152	0.65	0.65	0.55	0.3	0.1	2.25
Cirlini, M. , Dall'Asta, C., Silvanini, A., Beghè, D., Fabbri, A., Galaverna, G., Ganino, T. (2012). Volatile fingerprinting of chestnut flours from traditional	0.50	0.65	0.55	0.3	0.07	2.07

Emilia Romagna (Italy) cultivars. <i>Food Chemistry</i> , 134 (2), 662-668						
Dall'Erta, A., Cirlini, M., Dall'Asta, M., Del Rio, D., Galaverna, G., Dall'Asta, C. (2013). Masked mycotoxins are efficiently hydrolyzed by human colonic microbiota releasing their aglycones. <i>Chemical Research in Toxicology</i> , 26 (3), 305-312	0.65	0.65	0.55	0.15	0.1	2.1
Dall'Asta, C., Cirlini, M., Morini, E., Rinaldi, M., Ganino, T., Chiavaro, E. (2013). Effect of chestnut flour supplementation on physico-chemical properties and volatiles in bread making. <i>LWT-Food Science and Technology</i> , 53 (1), 233-239	0.55	0.65	0.55	0.15	0.05	1.95
Cirlini, M., Generotti, S., Dall'Erta, A., Lancioni, P., Ferrazzano, G., Massi, A., Galaverna, G., Dall'Asta, C. (2014). Durum wheat (Triticum Durum Desf.) lines show different abilities to form masked mycotoxins under greenhouse conditions. <i>Toxins</i> , 6, 81-95	0.65	0.65	0.55	0.3	0.05	2.2
Generotti, S., Cirlini, M., Dall'Asta, C., Suman, M. (2015). Influence of the industrial process from caryopsis to cornmeal semolina on levels of fumonisins and their masked forms. <i>Food Control</i> , 48, 170-174	0.65	0.65	0.55	0.15	0.07	2.07
Cirlini, M., Barilli, A., Galaverna, G., Michlmayr, H., Adam, G., Berthiller, F., Dall'Asta, C. (2016) Study on the uptake and deglycosylation of the masked forms of zearalenone in human intestinal Caco-2 cells. <i>Food and Chemical Toxicology</i> , 98, 232-239	0.65	0.65	0.55	0.3	0.1	2.25
Cirlini, M., Mena, P., Tassotti, M., Herrlinger, K., Nieman, K.M., Dall'Asta, C., Del Rio, D. (2016). Phenolic and volatile composition of a dry spearmint (<i>Mentha spicata</i> L.) extract. <i>Molecules</i> , 21 (8)	0.50	0.65	0.55	0.3	0.05	2.05
Cirlini, M., Demuth, T.M., Biancardi, A., Rychlik, M., Dall'Asta, C., Bruni, R. (2018). Are tropane alkaloids present in organic foods? Detection of scopolamine and atropine in organic buckwheat (<i>Fagopyron esculentum</i> L.) products by UHPLC-MS/MS. <i>Food Chemistry</i> , 239, 141-147	0.65	0.65	0.55	0.3	0.1	2.25
Ricci, A., Cirlini, M.*, Levante, A., Dall'Asta, C., Galaverna, G., Lazzi, C. (2018). Volatile profile of elderberry juice: Effect of lactic acid fermentation using <i>L. plantarum</i> , <i>L. rhamnosus</i> and <i>L.</i>	0.50	0.65	0.55	0.3	0.05	2.05

casei strains. <i>Food Research International</i> , 105, 412-422						
Ricci, A., Cirlini, M.* , Calani, L., Bernini, V., Neviani, E., Del Rio, D., Galaverna, G., Lazzi, C. (2019). In vitro metabolism of elderberry juice polyphenols by lactic acid bacteria. <i>Food Chemistry</i> , 276, 692–699	0.45	0.65	0.55	0.3	0.1	2.05
Ricci, A., Cirlini, M.* , Maoloni, A., Del Rio, D., Calani, L., Bernini, V., Galaverna, G., Neviani, E., Lazzi, C. (2019) Use of Dairy and Plant-Derived Lactobacilli as Starters for Cherry Juice Fermentation. <i>Nutrients</i> , 11, 213	0.45	0.65	0.55	0.15	0.1	1.9
Leni, G., Cirlini, M.* , Jacobs, J., Depraetere, S., Gianotten, N., Sforza, S., Dall’Asta, C. (2019) Impact of Naturally Contaminated Substrates on <i>Alphitobius diaperinus</i> and <i>Hermetia illucens</i> : Uptake and Excretion of Mycotoxins. <i>Toxins</i> , 11, 476	0.4	0.65	0.55	0.3	0.1	2
Cirlini, M.* , Cappucci, V., Galaverna, G., Dall’Asta, C., Bruni, R. (2019). A sensitive UHPLC-ESI-MS/MS method for the determination of tropane alkaloids in herbal teas and extracts. <i>Food Control</i> , 105, 285–291	0.65	0.65	0.55	0.3	0.1	2.25
Cirlini, M.* , Ricci, A., Galaverna, G., Lazzi, C. (2020). Application of lactic acid fermentation to elderberry juice: Changes in acidic and glucidic fractions. <i>LWT</i> , 118, 108779	0.45	0.65	0.55	0.3	0.1	2.05
Martelli, F., Cirlini, M.* , Lazzi, C., Neviani, E., Bernini, V. (2021). Solid-state fermentation of <i>Arthrospira platensis</i> to implement new food products: Evaluation of stabilization treatments and bacterial growth on the volatile fraction. <i>Foods</i> , 10(1)	0.40	0.65	0.55	0.3	0.1	2
SUB TOTALE	11.05	13	11	5.25	1.74	42,04
Consistenza complessiva, della produzione scientifica, intensità e continuità temporale						5
PUNTEGGIO COMPLESSIVO						47.04 

VALUTAZIONE COMPLESSIVA DELLE PUBBLICAZIONI SCIENTIFICHE

La valutazione complessiva che tiene conto della media della valutazione dei tre Commissari (46.94, 47.09 e 47.04) è risultata essere **47.02**.

Attività Didattica e curriculum

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

Attività Didattica	Punteggi attribuiti dal prof. RASTRELLI	Punteggi attribuiti dalla prof.ssa P. RESTANI	Punteggi attribuiti dal prof. M. ARLORIO	TOTALE
Numero dei moduli/corsi tenuti e continuità della tenuta degli stessi	10	10	10	
Esiti della valutazione da parte degli studenti, con gli strumenti predisposti dall'ateneo, dei moduli/corsi tenuti;	4	4	4	
Partecipazione alle commissioni istituite per gli esami di profitto*;	5*	5*	5*	
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;	8	8	8	
PUNTEGGIO COMPLESSIVO	27	27	27	71
PUNTEGGIO MEDIO ATTRIBUITO (SOMMARE IL PUNTEGGIO COMPLESSIVO DELLE COLONNE 1, 2, 3 E DIVIDERE PER 3)				27

***Pur non citata in modo esplicito nel CV, la Commissione attribuisce il punteggio in relazione al fatto che la Candidata è stata titolare di corsi universitari per i quali deve aver necessariamente partecipato alle relative Commissioni di esame.**

Punteggio totale conseguito **74.02**

La Commissione, dopo aver attribuito i punteggi, in relazione alla attività didattica, di didattica integrativa e di servizio agli studenti, al curriculum (ivi compresa l'attività assistenziale ove prevista) e alle pubblicazioni scientifiche, esprime i seguenti giudizi individuali e collegiale:

Motivato giudizio individuale:

1. Giudizio espresso dal Prof. Luca Rastrelli

La candidata Dott.ssa Cirlini è laureata in Chimica ed è in possesso del titolo di Dottore di Ricerca in Scienze e Tecnologie Alimentari conseguito nel marzo 2009

presso l'Università degli Studi di Parma.

La candidata Martina Cirliani è attualmente in servizio, quale ricercatore a tempo determinato (art.24, comma 3, lettera A) presso l'Università degli Studi di Parma per il SSD CHIM/10 (Chimica degli Alimenti) ed è in possesso dell'abilitazione per il ruolo di professore associato nel settore concorsuale 03/D1, Settore Scientifico Disciplinare CHIM/10 "Chimica degli Alimenti". Ha svolto in precedenza attività di ricerca usufruendo di borse di studio e assegni di ricerca. Dall'Anno Accademico 2016-2017, la Dr.ssa Cirliani presta servizio presso l'Università degli Studi di Parma svolgendo attività didattica nell'ambito del SSD CHIM/10. Dall'analisi del materiale di valutazione studenti messo a disposizione della Commissione valutatrice, si evincono giudizi più che positivi che testimoniano chiarezza di esposizione e capacità di stimolare l'interesse degli studenti. La dott.ssa Cirliani ha svolto una intensa attività di ricerca che risulta, dalla lettura dei titoli esibiti, incentrata principalmente nel settore della Chimica degli Alimenti con richiami alla Chimica delle Fermentazioni. La produzione scientifica è continua e nel complesso di ottimo livello qualitativo e pienamente congruente con gli interessi del SSD CHIM/10. L'apporto individuale della candidata nelle 20 pubblicazioni presentate è chiaramente enucleabile, in quanto primo autore in 10 lavori. La candidata affronta le diverse problematiche analitiche e di caratterizzazione tipiche della Chimica degli alimenti utilizzando rigore metodologico e tecniche innovative.

In relazione a quanto esposto sulle attività didattiche e scientifiche a livello accademico, ritengo la Candidata pienamente meritevole a ricoprire il ruolo di professore di seconda fascia per il SSD CHIM/10.

2. Giudizio espresso dalla Prof.ssa Patrizia RESTANI

La Dott.ssa Cirliani è laureata in Chimica e ha conseguito il titolo di Dottore di Ricerca in Scienze e Tecnologie Alimentari nel marzo 2009.

La candidata Martina Cirliani è attualmente in servizio, quale ricercatore a tempo determinato (art.24, comma 3, lettera A) per il SSD CHIM/10 (Chimica degli Alimenti) presso l'Università degli Studi di Parma. Ha ottenuto l'abilitazione scientifica nazionale per il ruolo di Professore di II fascia nel Settore Concorsuale 03/D1, Settore Scientifico Disciplinare CHIM/10 "Chimica degli Alimenti". Ha in precedenza usufruito di borse di studio, assegni di ricerca e trascorso un periodo all'estero per approfondire tematiche inerenti o affini al SSD CHIM/10.

Dall'anno accademico 2016-2017, l'attività didattica svolta dalla Dott.ssa Cirliani ha riguardato corsi inclusi nel SSD CHIM/10, per i quali ha ottenuto dagli studenti giudizi più che soddisfacenti. Il giudizio formulato relativamente alle domande specifiche sul docente ("il docente ha stimolato l'interesse verso la disciplina?", "Il docente espone in modo chiaro?" e "Il docente è reperibile per chiarimenti e spiegazioni?") ha ottenuto per oltre il 90% soddisfazione (Più sì che no o decisamente sì). Le 20 pubblicazioni presentate rientrano pienamente negli argomenti di competenza del SSD CHIM/10. Tutta la produzione scientifica della Dott.ssa Cirliani riguarda il settore degli alimenti, per il quale ha affrontato problematiche varie e con approcci analitici diversificati.

Sulla base dell'esperienza accademica e della professionalità scientifica, ritengo la Dott.ssa Martina Cirliani meritevole di ricoprire il ruolo di professore di seconda fascia per il SSD CHIM/10.



3. Giudizio espresso dal Prof. Marco ARLORIO

La Dr.ssa Martina Cirlini si è laureata in Chimica ed è in possesso del titolo di Dottore di Ricerca in Scienze e Tecnologie Alimentari (conseguito nel mese di Marzo 2009). Attualmente la Dr.ssa Cirlini presta servizio come ricercatore a tempo determinato (art.24, comma 3, lettera A) per il SSD CHIM/10 (Chimica degli Alimenti) presso l'Università degli Studi di Parma. La Dr.ssa Cirlini è in possesso dell'abilitazione scientifica nazionale per il ruolo di Professore di II fascia (Settore Concorsuale 03/D1, Settore Scientifico Disciplinare CHIM/10 "Chimica degli Alimenti"). Nella sua carriera ha usufruito di borse di studio ed assegni di ricerca. L'attività di ricerca della Dr.ssa Cirlini ha previsto anche la permanenza all'estero per attività scientifiche congrue agli interessi del SSD CHIM/10.

A partire dall'a.a. 2016-2017, la Dr.ssa Cirlini ha prestato servizio presso l'Università degli Studi di Parma tenendo diversi insegnamenti affini agli interessi del SSD CHIM/10. Dall'analisi del materiale messo a disposizione della Commissione valutatrice, si evincono giudizi più che soddisfacenti di valutazione da parte degli studenti, in relazione alla suddetta attività didattica. In alcune voci (in particolare relative alla chiarezza di esposizione ed alla stimolazione dell'interesse) la Dr.ssa Cirlini ha riportato una valutazione decisamente positiva.

La produzione scientifica della Dr.ssa Cirlini (sia per quanto riguarda le 20 pubblicazioni selezionate e presentate per la valutazione comparativa, sia per quanto riguarda la carriera in toto) appare continuativa e pienamente congruente con gli interessi del SSD CHIM/10. Gli approcci analitici, metodologici e scientifici utilizzati appaiono diversificati ed appropriati al settore, dimostrando una buona capacità analitica e una vasta conoscenza delle tematiche del settore.

La Dr.ssa Cirlini appare, nel complesso delle sue attività didattiche e scientifiche pregresse a livello accademico, pienamente matura per ricoprire il ruolo di professore di seconda fascia per il SSD CHIM/10.

Motivato giudizio collegiale:

La Commissione all'unanimità esprime il seguente giudizio:

La Dr.ssa Martina Cirlini è laureata in Chimica ed è in possesso del titolo di Dottore di Ricerca in Scienze e Tecnologie Alimentari (conseguito nel mese di Marzo 2009). Attualmente la Dr.ssa Cirlini presta servizio come ricercatore a tempo determinato (art.24, comma 3, lettera A) per il SSD CHIM/10 (Chimica degli Alimenti) presso l'Università degli Studi di Parma. La Dr.ssa Cirlini è in possesso dell'abilitazione scientifica nazionale per il ruolo di Professore di II fascia (Settore Concorsuale 03/D1, Settore Scientifico Disciplinare CHIM/10 "Chimica degli Alimenti"). Nella sua carriera ha usufruito di borse di studio ed assegni di ricerca, confermando l'attitudine alla ricerca scientifica nel settore SSD CHIM/10. L'attività di ricerca della Dr.ssa Cirlini, peraltro, ha previsto anche la permanenza all'estero per attività di ricerca e approfondimento congrue agli interessi scientifici del SSD CHIM/10.

A partire dall'a.a. 2016-2017, la Dr.ssa Cirlini presta servizio presso l'Università degli Studi di Parma tenendo diversi insegnamenti che rientrano nelle competenze del SSD CHIM/10. Le valutazioni degli studenti, prodotte alla Commissione, sono pianamente



soddisfacenti, in particolare in relazione alla chiarezza espositiva ed alla capacità di stimolazione dell'interesse.

La produzione scientifica della Dr.ssa Cirlini si attesta in un totale di 67 pubblicazioni scientifiche di cui 64 pubblicazioni su riviste internazionali peer-reviewed con Impact Factor, e 3 contributi in volume (h-index 22; citazioni totali 1368; Scopus, alla data del 07/06/2021), confermando la continuità della sua attività produttiva nel settore. Le pubblicazioni della Dr.ssa Cirlini sono pienamente congruenti con gli interessi scientifico-disciplinari del SSD CHIM/10, dimostrando buona capacità analitica ed una vasta conoscenza delle tematiche del settore.

Secondo la Commissione, all'unanimità, la Dr.ssa Cirlini appare, nel complesso delle sue attività didattiche e scientifiche pregresse a livello accademico, pienamente meritevole di ricoprire il ruolo di professore di seconda fascia per il SSD CHIM/10.

La Commissione, sulla base delle pubblicazioni scientifiche, del curriculum e dell'attività didattica svolta, ammette alla prova didattica l'unico Candidato:

1) Martina CIRLINI.

La Commissione ha stabilito di far svolgere alla Candidata la prova didattica il giorno 06 Ottobre 2021 alle ore 9:00, in via telematica mediante piattaforma Google Meet (i risultati della valutazione comparativa e la data della prova didattica sono stati resi pubblici almeno 15 giorni prima della prova didattica).

Il Verbale, redatto, datato, sottoscritto e siglato **dal Segretario della Commissione, (per mandato del Presidente) è stato inviato dallo stesso** 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 Commissione si è riunita, quindi, il giorno 06 Ottobre 2021 alle ore 9:00 in via telematica mediante piattaforma Google Meet per lo svolgimento della prova didattica e per la formulazione del giudizio finale.

La Commissione ha preso visione dell'elenco dei candidati ammessi alla prova didattica, così come pubblicati sul sito web istituzionale di Ateneo, che sono risultati essere:

- **Martina CIRLINI**

La Commissione, pertanto, verifica la presenza della candidata che riconosce mediante presentazione di carta di identità (N. AX6050872, rilasciata dal Comune di Montecchio Emilia il 18-02-2012), in corso di validità.



La Commissione procede quindi a chiamare la candidata Martina CIRLINI che dichiara di scegliere la Tematica n. 3 della prova didattica, che viene svolta in lingua Italiana e Inglese, come stabilito dalla Commissione e riportato nel Verbale relativo alla prima riunione della Commissione.

La Commissione, al termine della prova didattica sostenuta dal candidato Martina CIRLINI, procede alla attribuzione del punteggio così come sotto indicato (indicare il punteggio conseguito da 0 a 20):

Prova Didattica	Punteggio attribuito dal prof. RASTRELLI	Punteggio attribuito dalla prof.ssa RESTANI	Punteggio attribuito dal prof. ARLORIO	TOTALE
Titolo prova didattica: (Tematica 3): Contaminanti degli alimenti: aspetti generali e metodi analitici per la loro determinazione				
PUNTEGGIO	16	18	17	
PUNTEGGIO MEDIO ATTRIBUITO (SOMMARE IL PUNTEGGIO DELLE COLONNE 1, 2, 3 E DIVIDERE PER 3)				17

Il giudizio della Commissione, nel rispetto dei criteri fissati nel Bando, ha tenuto conto della valutazione della conoscenza della lingua straniera (inglese) durante la prova didattica della candidata, esprimendo motivato giudizio individuale e collegiale:

1 Candidato Martina CIRLINI

Motivato giudizio individuale:

1. Giudizio espresso dal Prof. Luca RASTRELLI
Buona conoscenza della lingua inglese

2. Giudizio espresso dalla Profssa. Patrizia RESTANI
Idonea conoscenza della lingua inglese

3. Giudizio espresso dal Prof. Marco ARLORIO
Buona conoscenza della lingua inglese

Motivato giudizio collegiale:

La Commissione all'unanimità esprime il seguente giudizio:

La Candidata dimostra una buona conoscenza della lingua inglese funzionale alla posizione oggetto del Bando.

La Commissione quindi, visti i risultati conseguiti dalla candidata nella prova didattica, nonché gli esiti della valutazione delle pubblicazioni scientifiche, del curriculum e dell'attività didattica svolta, così come sotto riportato:

Candidato: Martina CIRLINI

Prova didattica: 17

Pubblicazioni scientifiche: 47.02

Attività didattica e curriculum: 27

Valutazione globale: 91.02

dichiara che l'unica candidata presente e idonea a ricoprire la posizione oggetto del Bando, risulta essere:

Dr.ssa Martina CIRLINI.

La Commissione, al termine della stesura della presente Relazione finale, datata, sottoscritta e siglata in ogni foglio dal Segretario della Commissione, alle ore 11:30, dichiara conclusi i lavori ed invia per via telematica gli atti concorsuali relativi alla terza riunione della Commissione (prova didattica).

Il materiale, comprensivo del Verbale della terza riunione della Commissione, della presente Relazione Finale e delle dichiarazioni di aderenza alla riunione dei Commissari, unitamente ai loro documenti di identità, come richiesto dal Bando, viene inviato dal **Segretario della Commissione (su mandato del Presidente) 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 11:40

Novara, 06 Ottobre 2021

Letto, approvato e sottoscritto.

La Commissione

Prof. RASTRELLI Luca (Presidente) _____

Prof.ssa RESTANI Patrizia (Componente) _____



Prof. ARLORIO Marco (Segretario) _____