

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^a 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".

SECONDO VERBALE

La Commissione di valutazione della suddetta procedura selettiva, 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

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

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

dopo aver consegnato il primo verbale al Responsabile del Procedimento per la pubblicazione sul sito web istituzionale di Ateneo si riunisce, salvo ricusazioni, il giorno 16 Settembre 2021, alle ore 15 in forma telematica, mediante piattaforma Zoom.

La Commissione prende visione dell'elenco dei candidati, che risultano essere:

- Dr.ssa 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 prima 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.*
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 quindici 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.*

(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 procede quindi ad esaminare i plichi contenenti la documentazione che i candidati hanno inviato, presso l'Università degli Studi di Parma, ai fini della formulazione del giudizio, nel rispetto dei criteri generali di valutazione, fissati nel Primo Verbale.

Candidato unico: Martina CIRLINI

Profilo curriculare:

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 Cirlini 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 Cirlini 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 Cirlini 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 Cirlini 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.

Pubblicazione	IF	Quartile	N° Citazioni	Coerenza con il SSD CHIM/10
1	3,146	Q1	19	SI
2	3,706	Q1	30	SI
3	4,306	Q1	53	SI
4	4,872	Q1	32	SI
5	5,117	Q1	43	SI
6	3,334	Q1	36	SI
7	4,190	Q1	131	SI
8	2,468	Q1	46	SI
9	2,938	Q1	25	SI
10	3,388	Q1	17	SI
11	4,145	Q1	16	SI
12	2,861	Q1	41	SI
13	5,399	Q1	16	SI
14	1,328	Q1	45	SI
15	5,488	Q1	27	SI
16	4,171	Q1	22	SI
17	4,009	Q1	2	SI
18	4,391	Q1	3	SI
19	4,006	Q1	10	SI
20	4,09	Q1	2	SI

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

Candidato unico: Martina CIRLINI

Pubblicazioni scientifiche

I punteggi vengono attribuiti 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 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	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

				e del medesimo a lavori in collaborazione		
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	0.60	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 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.,	0.65	0.65	0.55	0.3	0.05	2.2

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						
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> 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. 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	0.4	0.65	0.55	0.3	0.1	2

Contaminated Substrates on <i>Alphitobius diaperinus</i> and <i>Hermetia illucens</i> : Uptake and Excretion of Mycotoxins. <i>Toxins</i> , 11, 476						
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 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 an ageing of	0.60	0.65	0.55	0.3	0.1	2.2

balsamic vinegars. <i>Food Chemistry</i> , 112, 51-56						
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 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	0.65	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> , 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	0.55	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	0.65	0.65	0.55	0.3	0.1	2.25

the determination of tropane alkaloids in herbal teas and extracts. <i>Food Control</i> , 105, 285–291						
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

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 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 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., 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	0.55	0.65	0.55	0.3	0.1	2.15

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	0.55	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 Emilia Romagna (Italy) cultivars. <i>Food Chemistry</i> , 134 (2), 662-668	0.50	0.65	0.55	0.3	0.07	2.07
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 (<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	0.65	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</i>	0.65	0.65	0.55	0.3	0.1	2.25

<i>Chemical Toxicology</i> , 98, 232-239						
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. 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	0.45	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	0.40	0.65	0.55	0.3	0.1	2

implement new food products: Evaluation of stabilization treatments and bacterial growth on the volatile fraction. <i>Foods</i> , 10(1)						
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) risulta **47.02**.

Attività Didattica e curriculum

I punteggi sono stati attribuiti 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 conseguito dalla Candidata in relazione ai titoli valutati: 74.02

La Commissione, dopo aver attribuito i punteggi, in relazione alla attività didattica, di didattica integrativa e di servizio agli studenti, al curriculum ed 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 Cirlini 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 Cirlini 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 Cirlini 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 Cirlini è laureata in Chimica e ha conseguito il titolo di Dottore di Ricerca in Scienze e Tecnologie Alimentari nel marzo 2009.

La candidata Martina Cirlini 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 Cirlini 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 Cirlini 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 Cirlini 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 pienamente 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, nel rispetto dei criteri fissati nel bando, valuta la conoscenza della lingua straniera ed esprime motivato giudizio individuale e collegiale:

Candidato unico: MARTINA CIRLINI

Motivato giudizio individuale:

1. Giudizio espresso dal Prof. Luca RASTRELLI

Sulla base delle pubblicazioni scientifiche, le presentazioni a congressi internazionali e del periodo trascorso all'estero, ritengo più che buona la conoscenza della lingua inglese scritta.

2. Giudizio espresso dal Prof.ssa Patrizia RESTANI

Sulla base delle pubblicazioni scientifiche, le presentazioni a congressi internazionali e del periodo trascorso all'estero, ritengo che la conoscenza della lingua inglese della candidata sia più che soddisfacente a soddisfare le esigenze di un professore di seconda fascia.

3. Giudizio espresso dal Prof. Marco ARLORIO

In relazione alle pubblicazioni scientifiche prodotte dalla Candidata, così come alla possibilità di evincere chiaramente il ruolo della stessa nelle singole pubblicazioni e, più in particolare, alle comunicazioni a congressi internazionali ed alla attività internazionale di ricerca scientifica, si può ritenere che la conoscenza della lingua inglese scritta sia più che buona e funzionale a soddisfare le esigenze della posizione concorsuale in valutazione (professore universitario di seconda fascia).

Motivato giudizio collegiale:

La Commissione all'unanimità esprime il seguente giudizio:

Sulla base delle pubblicazioni scientifiche presentate in relazione alla valutazione comparativa in oggetto, sulla base delle presentazioni a congressi internazionali e, in particolare, del periodo trascorso all'estero, la Commissione ritiene che la conoscenza della lingua inglese della candidata sia più che idonea a soddisfare le esigenze di un professore di seconda fascia in modo funzionale all'attività di ricerca e didattica.

La Commissione, effettuata la valutazione comparativa dei candidati, sulla base delle pubblicazioni scientifiche, del curriculum e dell'attività didattica svolta, ammette alla prova didattica il seguente **candidato**:

Martina CIRLINI.

La Commissione, stabilisce che la prova didattica si svolgerà il giorno 6 Ottobre 2021, alle ore 9:00 in forma telematica mediante piattaforma Zoom. I risultati della valutazione comparativa e la data della prova didattica saranno resi pubblici almeno 15 giorni prima della prova didattica.

Il presente Verbale, redatto **dal Segretario della Commissione**, datato, sottoscritto e siglato in ogni foglio da tutti i componenti della Commissione, **viene consegnato dal Segretario su mandato del Presidente della Commissione** 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 16:00 e si riconvoca il giorno 6 Ottobre 2021, alle ore 9:00 in forma telematica per lo svolgimento della prova didattica.

Novara, 16 Settembre 2021
Letto, approvato e sottoscritto.

La Commissione

Prof. RASTRELLI Luca (Presidente) _____

Prof.ssa RESTANI Patrizia (Componente) _____



Prof. ARLORIO Marco (Segretario) _____