

**PROCEDURA PUBBLICA DI SELEZIONE PER IL RECLUTAMENTO DI N. 1 RICERCATORE A TEMPO DETERMINATO, MEDIANTE STIPULA DI UN CONTRATTO DI LAVORO SUBORDINATO DELLA DURATA DI TRE ANNI, AI SENSI DELL'ART 24, COMMA 3, LETTERA B) DELLA LEGGE 30.12.2010, N. 240 E S.M.I., PRESSO IL DIPARTIMENTO DI SCIENZE DEGLI ALIMENTI E DEL FARMACO PER IL SETTORE CONCORSUALE 07/F1 "SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI", PROFILO: SETTORE SCIENTIFICO-DISCIPLINARE AGR/15 "SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI", INDETTA CON D.R. REP. DRD N. 958/2020 PROT. 0168003 del 06.08.2020, IL CUI AVVISO DI BANDO È STATO PUBBLICATO NELLA G.U. – IV SERIE SPECIALE N. n. 73 del 18.09.2020**

### **RELAZIONE FINALE**

La Commissione giudicatrice della procedura pubblica di selezione per il reclutamento di un Ricercatore a tempo determinato, per il Settore concorsuale 07/F1 "Scienze e Tecnologie Alimentari", profilo: Settore Scientifico-Disciplinare AGR/15 "Scienze e Tecnologie Alimentari", presso il Dipartimento di Scienze degli Alimenti e del Farmaco, nominata con D.R. n. 1505/2020 PROT. 0223544 del 02.11.2020, composta da:

**Prof. Antonio PIGA**, Professore di prima fascia per il Settore Concorsuale 07/F1 "Scienze e tecnologie alimentari" – Settore Scientifico-disciplinare AGR/15 "Scienze e tecnologie alimentari", presso l'Università degli Studi di Sassari

**Prof.ssa Cristina ALAMPRESE**, Professoressa di seconda fascia per il Settore Concorsuale 07/F1 "Scienze e tecnologie alimentari" – Settore Scientifico-disciplinare AGR/15 "Scienze e tecnologie alimentari", presso l'Università degli Studi di Milano

**Prof.ssa Antonella PASQUALONE**, Professoressa di seconda fascia per il Settore Concorsuale 07/F1 "Scienze e tecnologie alimentari" – Settore Scientifico-disciplinare AGR/15 "Scienze e tecnologie alimentari", presso l'Università degli Studi di Bari Aldo Moro

si riunisce, per via telematica, il giorno 17/12/2020 alle ore 16.30 per la stesura della relazione finale.

La Commissione, sempre presente al completo, ha svolto i propri lavori con il seguente calendario:

il giorno 18/11/2020 alle ore 9.00 determinazione dei criteri di valutazione;

il giorno 26/11/2020 alle ore 11.00 valutazione preliminare dei titoli, dei curriculum e della produzione scientifica dei candidati

il giorno 17/12/2020 alle ore 10.30 discussione dei titoli, della produzione scientifica ed accertamento conoscenza della lingua inglese

il giorno 17/12/2020 alle ore 12.20 attribuzione punteggio ai titoli e a ciascuna pubblicazione

il giorno 17/12/2020 alle ore 16.30 stesura relazione finale

Nella prima riunione telematica del 18/11/2020, ciascun Commissario ha preliminarmente dichiarato 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 art. 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.

Quindi la Commissione ha provveduto ad eleggere il Presidente nella persona del Prof. Antonio PIGA ed il Segretario nella persona della Prof.ssa Cristina ALAMPRESE.

A seguito della comunicazione del Presidente in merito agli adempimenti previsti dal bando della procedura pubblica di selezione, la Commissione ha quindi provveduto a predeterminare i criteri generali di valutazione dei candidati come di seguito indicati:

**TITOLI E CURRICULUM fino a un massimo di punti 40:**

Dottorato di ricerca di ricerca o equipollenti, ovvero, per i settori interessati, il diploma di specializzazione medica o equivalente, conseguito in Italia o all'Estero	punti da 0 a 8
per dottorato di ricerca: a) congruente con il ssd b) parzialmente congruente con il ssd c) scarsamente congruente con il ssd	punti 8 punti 4 punti 2
Attività didattica a livello universitario in Italia o all'Estero, in relazione alla durata	punti da 0 a 12
per la titolarità di corsi di insegnamento in corsi di studio di I o II livello: a) congruente con il ssd b) parzialmente congruente con il ssd c) scarsamente congruente con il ssd	punti 2 per A.A. punti 1 per A.A. punti 0,5 per A.A.
per attività didattica in corsi di studio di I o II livello: a) congruente con il ssd b) parzialmente congruente con il ssd c) scarsamente congruente con il ssd	punti 1 per A.A. punti 0,5 per A.A. punti 0,1 per A.A.
per ogni incarico relativo ad attività didattica in altri corsi (master, perfezionamento, alta formazione, ecc.): a) congruente con il ssd b) parzialmente congruente con il ssd c) scarsamente congruente con il ssd	punti 2 per A.A. punti 1 per A.A. punti 0,5 per A.A.
per ogni attività di tutorato in ambito universitario (tesi di laurea, visiting researcher): a) congruente con il ssd b) parzialmente congruente con il ssd c) scarsamente congruente con il ssd	punti 0,1 per A.A. punti 0 per A.A. punti 0 per A.A.
conseguimento di premi e riconoscimenti nazionali e internazionali per attività di ricerca	punti da 0 a 2
per ciascun premio o riconoscimento nazionale e internazionale: a) congruente con il ssd b) parzialmente congruente con il ssd c) scarsamente congruente con il ssd	punti 1 punti 0,5 punti 0,1



attività di formazione o di ricerca presso qualificati istituti italiani o stranieri	punti da 0 a 6
--	----------------

per ogni attività di formazione o di ricerca:	
a) congruente con il ssd	punti 3 per anno
b) parzialmente congruente con il ssd	punti 1,5 per anno
c) scarsamente congruente con il ssd	punti 0,5 per anno

organizzazione, direzione e coordinamento di gruppi di ricerca nazionali e internazionali, o partecipazione agli stessi	punti da 0 a 5
---	----------------

per organizzazione, direzione e coordinamento di gruppi di ricerca nazionali e internazionali:	
a) congruente con il ssd o con l'attività di ricerca prevista da bando	punti 2
b) parzialmente congruente con il ssd o con l'attività di ricerca prevista da bando	punti 1
c) scarsamente congruente con il ssd o con l'attività di ricerca prevista da bando	punti 0,5
per ciascuna partecipazione a gruppi di ricerca nazionale e internazionale:	
a) la cui attività di ricerca sia congruente con il ssd o con l'attività di ricerca prevista da bando	punti 1
b) la cui attività di ricerca sia parzialmente congruente con il ssd o con l'attività di ricerca prevista da bando	punti 0,5
c) la cui attività di ricerca sia scarsamente congruente con il ssd o con l'attività di ricerca prevista da bando	punti 0,1

titolarità di brevetti	punti da 0 a 1
------------------------	----------------

per ciascuna titolarità di brevetto:	
a) congruente con il ssd	punti 1
b) parzialmente congruente con il ssd	punti 0,5
c) scarsamente congruente con il ssd	punti 0,1

attività di relatore a congressi e convegni nazionali e internazionali	punti da 0 a 6
--	----------------

per ciascuna relazione, a congressi e convegni nazionali:	
a) congruente con il ssd	punti 1
b) parzialmente congruente con il ssd	punti 0,6.
c) scarsamente congruente con il ssd	punti 0,3.
per ciascuna relazione, a congressi e convegni internazionali:	
a) congruente con il ssd	punti 2
b) parzialmente congruente con il ssd	punti 1
c) scarsamente congruente con il ssd	punti 0,5
per ciascun poster, a congressi e convegni nazionali e internazionali:	
a) congruente con il ssd	punti 0,3
b) parzialmente congruente con il ssd	punti 0,2
c) scarsamente congruente con il ssd	punti 0,1
per ciascun premio o riconoscimento nazionale e internazionale:	
a) congruente con il ssd	punti 1
b) parzialmente congruente con il ssd	punti 0,5
c) scarsamente congruente con il ssd	punti 0,1

## PRODUZIONE SCIENTIFICA fino a un massimo di punti 60

Pubblicazioni su riviste nazionali e internazionali, prevedendo: per originalità (lett. a, comma 2 del D.M. 25.5.2011, n. 243) da 0 a 10 per congruenza (lett. b, comma 2 del D.M. 25.5.2011, n. 243) da 0 a 10 per rilevanza (lett. c, comma 2 del D.M. 25.5.2011, n. 243) da 0 a 10 per apporto individuale (se rilevabile) (lett. d, comma 2 del D.M. 25.5.2011, n. 243) da 0 a 10 per indici (lett. a, b, c, d, e, comma 4 del D.M. 25.5.2011, n. 243) da 0 a 10	punti da 0 a 50
Monografie, prevedendo: per originalità (lett. a, comma 2 del D.M. 25.5.2011, n. 243): da 0 a 2 per congruenza (lett. b, comma 2 del D.M. 25.5.2011, n. 243) da 0 a 2 per rilevanza (lett. c, comma 2 del D.M. 25.5.2011, n. 243) da 0 a 2 per apporto individuale (se rilevabile) (lett. d, comma 2 del D.M. 25.5.2011, n. 243) da 0 a 2 per indici (lett. a, b, c, d, e, comma 4 del D.M. 25.5.2011, n. 243) da 0 a 2	punti da 0 a 10
Interventi a convegni con pubblicazione degli atti, prevedendo per originalità (lett. a, comma 2 del D.M. 25.5.2011, n. 243): da 0 a 1 per congruenza (lett. b, comma 2 del D.M. 25.5.2011, n. 243) da 0 a 1 per rilevanza (lett. c, comma 2 del D.M. 25.5.2011, n. 243) da 0 a 1 per apporto individuale (se rilevabile) (lett. d, comma 2 del D.M. 25.5.2011, n. 243) da 0 a 1 per indici (lett. a, b, c, d, e, comma 4 del D.M. 25.5.2011, n. 243) da 0 a 1	punti da 0 a 5
Consistenza complessiva (comma 3 del D.M. 25.5.2011, n. 243)	punti da 0 a 10

In caso di superamento del limite massimo di pubblicazioni, la Commissione valuterà le pubblicazioni presentate dai candidati secondo l'ordine indicato nell'elenco, fino alla concorrenza del limite stabilito e se l'attribuzione totale del punteggio alle medesime attribuito dovesse eccedere il massimo previsto, lo stesso verrà ricondotto a punti 60.

In seguito, la Commissione nella persona del Segretario ha trasmesso al Responsabile del procedimento concorsuale, Sig.ra Enrica Martini, il verbale n. 1 "Criteri di valutazione", per la pubblicizzazione sul sito di Ateneo, nella pagina riservata ai concorsi.

Nella seconda riunione del 26/11/2020, relativa alla valutazione preliminare dei titoli, dei curriculum e della produzione scientifica dei candidati, la Commissione ha preso visione dell'elenco di coloro che hanno prodotto istanza di partecipazione alla selezione, che sono risultati essere:

- 1) 213572
- 2) 212885
- 3) 212805

Ciascun Commissario ha, pertanto, dichiarato:

- 1) di aver preso visione del D.P.R. 16.04.2013, n. 62: "Regolamento recante codice di comportamento dei dipendenti pubblici, a norma dell'art. 54 del Decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165" e che non sussistono le condizioni previste dagli artt. 6 e 7 del medesimo D.P.R. n. 62/2013;
- 2) che non sussistono situazioni di incompatibilità con 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.
- 3) di partecipare al progetto di ricerca dal titolo Sustainability of Olive Oil System (SOS) finanziato dalla fondazione AGER, a cui il candidato identificato con il codice 212805 ha partecipato in qualità di assegnista di ricerca.

La Commissione ha inoltre preso atto che, per la procedura di selezione devono essere prese in

considerazione, esclusivamente, pubblicazioni o testi accettati per la pubblicazione secondo le norme vigenti, nonché saggi inseriti in opere collettanee e articoli editi su riviste in formato cartaceo o digitale, con esclusione di note interne o rapporti dipartimentali e che la tesi di dottorato (o equipollente) è presa in considerazione anche in assenza delle condizioni sopra menzionate.

La Commissione ha pertanto effettuato la valutazione preliminare dei titoli, del curriculum e della produzione scientifica dei candidati, in conformità ai criteri ed ai parametri determinati nella prima riunione, esprimendo i giudizi di cui all'allegato A.

Terminata la valutazione preliminare, sono stati ammessi alla discussione pubblica, con la Commissione, dei titoli e della produzione scientifica, tutti i candidati, essendo gli stessi in numero pari o inferiore a sei unità.

Nella terza riunione, svoltasi in data 17/12/2020, la Commissione si è riunita per procedere alla discussione pubblica, da parte dei candidati, dei titoli e della produzione scientifica e all'accertamento della conoscenza della lingua inglese.

Si sono presentati a sostenere il colloquio i seguenti candidati:

- 1) 213572
- 2) 212885
- 3) 212805

Nella quarta riunione del 17/12/2020 è stato predisposto per ciascun candidato:

- un prospetto in cui sono stati riportati i punteggi analitici, attribuiti collegialmente dalla Commissione, ai titoli ed alla produzione scientifica, nonché un giudizio relativo all'accertamento della lingua inglese (Allegati 1, 2, 3)

Sulla base dei punteggi complessivi assegnati, la Commissione, all'unanimità, ha dichiarato il candidato identificato con il codice 212805 vincitore della presente procedura pubblica di selezione.

Alle ore 17.00 la Commissione, terminati i lavori, toglie la seduta.

Si dà atto che tutte le deliberazioni sono state prese all'unanimità da tutti i Componenti della Commissione valutatrice.

Del che si è redatto il presente verbale, che viene approvato per via telematica e sottoscritto dalla prof.ssa Cristina ALAMPRESE. Al presente verbale vengono allegate le dichiarazioni inviate dagli altri due Componenti.

Per la Commissione valutatrice

Prof.ssa Cristina ALAMPRESE



## **ALLEGATO A**

**PROCEDURA PUBBLICA DI SELEZIONE PER IL RECLUTAMENTO DI N. 1 RICERCATORE A TEMPO DETERMINATO, MEDIANTE STIPULA DI UN CONTRATTO DI LAVORO SUBORDINATO DELLA DURATA DI TRE ANNI, AI SENSI DELL'ART 24, COMMA 3, LETTERA B) DELLA LEGGE 30.12.2010, N. 240 E S.M.I., PRESSO IL DIPARTIMENTO DI SCIENZE DEGLI ALIMENTI E DEL FARMACO PER IL SETTORE CONCORSUALE 07/F1 "SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI", PROFILO: SETTORE SCIENTIFICO-DISCIPLINARE AGR/15 "SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI", INDETTA CON D.R. REP. DRD N. 958/2020 PROT. 0168003 del 06.08.2020, IL CUI AVVISO DI BANDO È STATO PUBBLICATO NELLA G.U. – IV SERIE SPECIALE N. n. 73 del 18.09.2020**

### **GIUDIZI ANALITICI FORMULATI SUI TITOLI, SUL CURRICULUM E SULLA PRODUZIONE SCIENTIFICA**

**Candidato: 213572**

La Commissione procede ad effettuare motivata valutazione, a cui seguirà valutazione comparativa, del curriculum, dei titoli e della produzione scientifica, debitamente documentati, esprimendo i seguenti giudizi:

#### **Commissario Prof. Antonio PIGA**

##### **Giudizio analitico del curriculum e dei titoli**

Il candidato ha conseguito il titolo di dottore di ricerca in Food Science and Technology nel 2008 presso l'Università Complutense di Madrid (Spagna) e nei sei anni successivi ha usufruito di 3 borse di studio, due condotte a Norwich. Durante la sua attività, dal 2015 ad agosto 2020 in qualità di Assistant Professor presso Department of Food Science and Technology della Virginia Polytechnic Institute and State University "Virginia Tech" (VA, USA) ha impartito l'insegnamento di Food Chemistry (4 ECTS) per 4 anni accademici, oltre ad aver tenuto alcuni seminari tenuti per il corso "Graduate Professionalism in Food Science. La sua attività di tutoraggio si è esplicata seguendo 3 studenti della Laurea Triennale, 2 studenti della Laurea Magistrale e 2 dottorandi come relatore, come advisor di un visiting student e come componente di commissione per l'esame finale di 2 dottorandi e 2 studenti della Laurea Magistrale. Ha collaborato in attività di ricerca internazionale in tematiche non sempre congruenti con il ssd o con l'attività di ricerca prevista da bando. E' co-titolare di un brevetto congruente con il ssd o con l'attività di

ricerca prevista da bando. Il curriculum e i titoli appaiono adeguati, anche se non sempre congruenti, al fine di sostenere la discussione sui titoli e sulle pubblicazioni.

### **Giudizio analitico della produzione scientifica**

Il candidato dichiara 39 pubblicazioni indicizzate sulla banca dati Web of Science relativamente al periodo accademico 2004-2020, con due sole interruzioni. L'attività di divulgazione dei risultati della ricerca in convegni internazionali e nazionali è presentata in 57 contributi come paper e poster. La qualità di tale produzione, non sempre congruente con il ssd o con l'attività di ricerca prevista da bando, è buona, considerando la diffusione e la rilevanza, pertanto il candidato può essere considerato più che idoneo fine di sostenere la discussione sui titoli e sulle pubblicazioni.

### **Commissario Prof.ssa Cristina ALAMPRESE**

### **Giudizio analitico del curriculum e dei titoli**

Il candidato ha conseguito nel 2008 il titolo di dottore di ricerca in Food Science and Technology presso l'Università Complutense di Madrid (Spagna), con una tesi sulla caratterizzazione reologica e l'ottimizzazione di purea di patate fresca e congelata, in funzione di variabili di processo e additivi aggiunti. Il lavoro svolto ha anche portato all'ottenimento di un brevetto nel 2010. Il candidato ha poi proseguito il suo percorso nella ricerca scientifica grazie all'ottenimento di 3 borse di studio post-doc tra il 2009 e il 2014, lavorando soprattutto sulla struttura delle matrici alimentari, sia in Spagna, che all'estero (Gran Bretagna e Stati Uniti). Ciò gli ha permesso di partecipare a gruppi di ricerca internazionali e di completare la sua formazione nella ricerca anche con esperienze internazionali, anche se le tematiche affrontate non sempre risultano del tutto congruenti con il ssd o con l'attività di ricerca prevista dal bando. L'esperienza internazionale del candidato si è poi ulteriormente rafforzata avendo ottenuto, dal 2015 ad agosto 2020, un incarico come Assistant Professor presso il Department of Food Science and Technology del College of Agriculture and Life Sciences (Virginia Polytechnic Institute and State University "Virginia Tech", VA, USA). Presso questo istituto ha svolto attività didattica per 4 anni accademici (dal 2016/2017 al 2019/2020) come titolare dell'insegnamento di Food Chemistry (4 ECTS), in un corso di laurea di I livello. Presso la stessa istituzione e nello stesso periodo ha anche svolto alcuni seminari per il corso di II livello "Graduate Professionalism in Food Science", su tematiche non sempre pertinenti con il ssd o con l'attività di ricerca prevista dal bando. E' stato relatore di 3 studenti della Laurea Triennale, 2 studenti della Laurea Magistrale e 2 dottorandi e advisor di un visiting student. Ha inoltre preso parte alle commissioni per l'esame finale di 2 dottorandi e 2 studenti di II livello. Ha partecipato a diversi meeting e

conferenze nazionali e internazionali, ma dal CV presentato non si evince quante relazioni orali e quanti poster siano stati presentati.

Il candidato possiede quindi un curriculum e un'attività didattica e di ricerca adeguata, anche se non sempre del tutto congruente con il ssd o con l'attività di ricerca prevista dal bando, tanto da essere ammesso alla discussione di curriculum e titoli.

### **Giudizio analitico della produzione scientifica**

Tra il 2004 e il 2020 il candidato risulta avere una produzione scientifica rappresentata da 39 pubblicazioni indicizzate WOS, di cui 32 articoli di ricerca in riviste internazionali. In generale la produzione scientifica del candidato non risulta sempre del tutto congruente con il ssd o con l'attività di ricerca prevista dal bando. Gli indici bibliometrici riportati dal candidato corrispondono a un totale di citazioni su WOS pari a 517 e a un indice di Hirsch pari a 14.

La produzione scientifica è di buon livello, anche se non sempre congruente con il ssd. Il candidato risulta perciò più che meritevole di essere ammesso alla discussione dei titoli e delle pubblicazioni

### **Commissario Prof.ssa Antonella PASQUALONE**

### **Giudizio analitico del curriculum e dei titoli**

Il candidato, dopo aver conseguito nel 2008 il titolo di dottore di ricerca (Food Science and Technology) presso l'Università Complutense di Madrid (Spagna), è stato successivamente titolare di n. 3 borse di studio post dottorato (periodo 2009-2014), due delle quali per attività effettuate all'estero, ed in seguito è diventato Assistant Professor presso il Dept. of Food Science and Technology della Virginia Polytechnic Institute and State University "Virginia Tech" (VA, USA) (periodo: 2015-agosto 2020), presso il quale ha svolto per 4 anni accademici (dal 2016/2017 al 2019/2020) il corso di Food Chemistry (4 ECTS). Inoltre, sempre per quanto riguarda l'attività didattica, il candidato ha tenuto alcuni seminari nell'ambito dell'insegnamento di "Graduate Professionalism in Food Science", sempre presso il Dept. of Food Science and Technology della Virginia Polytechnic Institute and State University "Virginia Tech" (VA, USA), ed è stato relatore di tesi di laurea triennale di 3 studenti, relatore di tesi di laurea magistrale di 2 studenti e relatore di 2 dottorandi di ricerca (facendo anche parte della commissione di esame finale sia per i 2 studenti magistrali sia per i 2 dottorandi), ricoprendo anche il ruolo di advisor per un visiting student.

Il candidato ha fatto parte di gruppi di ricerca internazionali effettuando attività all'estero per un periodo complessivo di 10 anni, durante i quali ha affrontato temi di ricerca non sempre congruenti con il ssd o con l'attività di ricerca prevista da bando.

Pur evidenziando che, mentre l'attività didattica è congruente con il ssd

AGR/15, l'attività di ricerca non è sempre congruente con il ssd o con l'attività di ricerca prevista da bando, il giudizio sul curriculum e sui titoli è, nel complesso, buono e il candidato può essere ammesso alla discussione dei titoli e delle pubblicazioni.

### **Giudizio analitico della produzione scientifica**

Il candidato, nel periodo compreso tra il 2004 e il 2020, è stato coautore di 39 pubblicazioni indicizzate WOS, di cui 32 sono articoli pubblicati su riviste internazionali, non sempre congruenti con il ssd o con l'attività di ricerca prevista da bando. Il numero di citazioni totali è pari a 517 citazioni totali, con h-index = 14. Il candidato è anche co-titolare di un brevetto ed è coautore di 57 paper e poster presentati a convegni nazionali e internazionali.

Pur evidenziando che non sempre la produzione scientifica risulta congruente con il ssd o con l'attività di ricerca prevista da bando, il giudizio sulla produzione scientifica è nel complesso buono e il candidato può essere ammesso alla discussione dei titoli e delle pubblicazioni.

### **Giudizio collegiale:**

Il candidato è in possesso del titolo di dottore di ricerca in Food Science and Technology rilasciato dall'Università Complutense di Madrid (Spagna) nel 2008. Dal 2009 al 2014 è stato titolare di 3 borse di studio post-doc, di cui 2 svolte a Norwich (UK). Dal 2015 ad agosto 2020 è stato Assistant Professor presso il Department of Food Science and Technology della Virginia Polytechnic Institute and State University "Virginia Tech" (VA, USA).

Ha tenuto l'insegnamento di Food Chemistry (4 ECTS) per 4 anni accademici (dal 2016/2017 al 2019/2020) presso il Department of Food Science and Technology della Virginia Polytechnic Institute and State University "Virginia Tech" (VA, USA). Indica inoltre 5 seminari tenuti per il corso "Graduate Professionalism in Food Science" presso Department of Food Science and Technology della Virginia Polytechnic Institute and State University "Virginia Tech" (VA, USA). Ha seguito 3 studenti della Laurea Triennale, 2 studenti della Laurea Magistrale e 2 dottorandi come relatore; risulta advisor di un visiting student ed è stato componente di commissioni per l'esame finale di 2 dottorandi e 2 studenti della Laurea Magistrale.

Avendo svolto attività di ricerca all'estero per 10 anni, risulta essere attivo in gruppi di ricerca internazionali con tematiche non sempre del tutto congruenti con il ssd o con l'attività di ricerca prevista da bando.

E' co-titolare di un brevetto congruente con il ssd o con l'attività di ricerca prevista da bando.

Presenta 57 contributi come paper e poster in convegni internazionali e nazionali.

Tra il 2004 e il 2020 presenta 39 pubblicazioni indicizzate WOS, di cui 32 in

riviste internazionali. Complessivamente, la produzione scientifica non risulta sempre del tutto congruente con il ssd o con l'attività di ricerca prevista da bando. Il totale delle citazioni è pari a 517 e l'indice di Hirsch è pari a 14. La Commissione valuta adeguata e congruente l'attività didattica del candidato, mentre l'attività di ricerca e la produzione scientifica sono di buon livello, ma non sempre congruenti con il ssd o con l'attività di ricerca prevista da bando. Il candidato risulta quindi più che meritevole di sostenere la discussione sui titoli e sulle pubblicazioni.

### **Candidato: 212885**

La Commissione procede ad effettuare motivata valutazione, a cui seguirà valutazione comparativa, del curriculum, dei titoli e della produzione scientifica, debitamente documentati, esprimendo i seguenti giudizi:

#### **Commissario Prof. Antonio PIGA**

##### **Giudizio analitico del curriculum e dei titoli**

Il candidato ha conseguito il titolo di dottore di ricerca in Food Science, Technology and Biotechnology presso l'Università degli Studi di Milano e a partire dal 2015 è assegnista di ricerca nel settore Scienze degli Alimenti, presso la Libera Università di Bolzano. Non ha svolto attività didattica universitaria, se non qualche compito di assistente alle esercitazioni, non ha ottenuto premi o riconoscimenti nazionali o internazionali per attività di ricerca, né ha registrato brevetti. Non risultano informazioni su organizzazione, direzione e coordinamento di gruppi di ricerca nazionali e internazionali, o partecipazione agli stessi.

Il curriculum presentato ed i titoli sono sufficienti per ammettere il candidato alla discussione dei titoli e delle pubblicazioni.

##### **Giudizio analitico della produzione scientifica**

Presenta 1 relazione orale a convegno nazionale e 4 poster, di cui 2 a convegni internazionali. Negli ultimi sette anni ha prodotto 14 pubblicazioni su riviste con revisione tra pari, quasi tutte congruenti con il ssd o con l'attività di ricerca prevista da bando.

La produzione scientifica appare, pertanto, di sufficiente livello per poter ammettere il candidato alla discussione dei titoli e delle pubblicazioni.

#### **Commissario Prof.ssa Cristina ALAMPRESE**

##### **Giudizio analitico del curriculum e dei titoli**

Il candidato ha ottenuto il titolo di dottore di ricerca in Food Science, Technology and Biotechnology nel 2014, presso l'Università degli Studi di Milano, con una tesi relativa all'applicazione della calorimetria allo studio della crescita e del metabolismo di microrganismi in terreni e prodotti alimentari freschi. Attualmente (e a partire dal 2015) risulta titolare di un assegno di ricerca nel settore della Scienza degli Alimenti, presso la Libera Università di Bolzano. L'attività didattica è limitata ad alcune esperienze come assistente alle esercitazioni per gli studenti della laurea triennale in Scienze e Tecnologie Alimentari.

Dal curriculum presentato non si evince l'attribuzione di premi o riconoscimenti nazionali o internazionali per attività di ricerca, né informazioni specifiche sull'organizzazione, direzione e coordinamento di gruppi di ricerca nazionali e internazionali, o partecipazione agli stessi.

Presenta 1 relazione orale a convegno nazionale, 2 poster presentati a convegni nazionali e 2 a convegni internazionali.

Nel complesso, il curriculum e i titoli del candidato sono sufficienti per l'ammissione alla discussione dei titoli e delle pubblicazioni.

### **Giudizio analitico della produzione scientifica**

Oltre alla tesi di dottorato, la produzione scientifica comprende, tra il 2013 e il 2020, 14 pubblicazioni su peer-reviewed journals, non sempre congruenti con il ssd o con l'attività di ricerca prevista dal bando, ma sufficienti per l'ammissione alla discussione dei titoli e delle pubblicazioni.

## **Commissario Prof. Antonella PASQUALONE**

### **Giudizio analitico del curriculum e dei titoli**

Il candidato, dopo aver conseguito nel 2014 il titolo di dottore di ricerca (Food Science, Technology and Biotechnology) presso l'Università degli Studi di Milano, ha svolto attività in qualità di assegnista di ricerca presso la Libera Università di Bolzano (settore Scienze degli Alimenti), congruente con il ssd o con l'attività di ricerca prevista da bando, per il periodo dal 2015 fino al momento della presentazione della domanda. Per quanto riguarda gli aspetti didattici, il candidato ha svolto attività esercitativa a studenti della laurea di I livello in ambiti congruenti con il ssd o con l'attività di ricerca prevista da bando. Dall'esame del curriculum e dei titoli non si evincono informazioni relative all'organizzazione, direzione e coordinamento di gruppi di ricerca nazionali e internazionali, o alla partecipazione agli stessi.

Il giudizio sul curriculum e sui titoli è sufficiente e il candidato può essere ammesso alla discussione dei titoli e delle pubblicazioni.

### **Giudizio analitico della produzione scientifica**

Il candidato, nel periodo compreso tra il 2013 e il 2020, è stato coautore di 14

pubblicazioni su peer-reviewed journals, quasi sempre congruenti con il ssd o con l'attività di ricerca prevista da bando, e ha partecipato a convegni nazionali e internazionali, svolgendo in particolare 1 presentazione orale a un convegno nazionale e presentando 4 poster, 2 dei quali a convegni internazionali. Il giudizio sulla produzione scientifica è sufficiente e il candidato può essere ammesso alla discussione dei titoli e delle pubblicazioni.

### **Giudizio collegiale:**

Il candidato è in possesso del titolo di dottore di ricerca in Food Science, Technology and Biotechnology rilasciato dall'Università degli Studi di Milano nel 2014. Dal 2015 ad oggi risulta assegnista di ricerca nel settore Scienze degli Alimenti, presso la Libera Università di Bolzano.

Ha svolto attività esercitativa a studenti della laurea di I livello in ambiti congruenti con il ssd o con l'attività di ricerca prevista da bando. Non riporta attività di tutoraggio, né premi o riconoscimenti nazionali o internazionali per attività di ricerca.

Non riporta informazioni relative a organizzazione, direzione e coordinamento di gruppi di ricerca nazionali e internazionali, o partecipazione agli stessi.

Non risulta titolare di brevetti.

Presenta 1 relazione orale a convegno nazionale e 4 poster, di cui 2 a convegni internazionali.

Tra il 2013 e il 2020 presenta 14 pubblicazioni su peer-reviewed journals, non sempre congruenti con il ssd o con l'attività di ricerca prevista da bando.

La Commissione valuta l'attività di ricerca e la produzione scientifica di sufficiente livello per poter ammettere il candidato alla discussione dei titoli e delle pubblicazioni.

### **Candidato: 212805**

La Commissione procedere ad effettuare motivata valutazione, a cui seguirà valutazione comparativa, del curriculum, dei titoli e della produzione scientifica, debitamente documentati, esprimendo i seguenti giudizi:

### **Commissario Prof. Antonio PIGA**

#### **Giudizio analitico del curriculum e dei titoli**

Il candidato ha ottenuto il titolo di dottore di ricerca in Scienze e Tecnologie Alimentari presso l'Università di Parma nel 2015; successivamente e sino al 2019 ha usufruito di 4 borse di studio su argomenti di ricerca congruenti con il ssd o con l'attività prevista da bando. Dal 2019 è RTD-A nel settore

concorsuale 07/F1, ssd AGR/15 presso l'Università di Parma.

L'attività didattica, pienamente congruente con il SSD previsto dal bando, inizia dall'anno accademico 2012/2013. A partire dall'AA 2019/2020 ha la titolarità dell'insegnamento di "Tecniche di valutazione della qualità degli alimenti" (6 CFU), e nell'AA 2020/2021 ha avuto l'affidamento di "Food Technology" (6 CFU). Il candidato è stato relatore di 1 studente della Laurea Triennale e correlatore di 22 studenti di I e di II livello. Riporta l'ottenimento di 3 premi nazionali per attività di ricerca congruente con l'attività di ricerca prevista da bando. Ha condotto ricerche congruenti con le attività previste dal bando presso due università statunitensi per un periodo complessivo di 15 mesi ed è stata o è componente di 2 progetti di ricerca nazionali e di 1 internazionale su tematiche attinenti il posto messo a concorso. Non presenta titolarità o co-titolarità di brevetti.

Dall'analisi dei curriculum e delle pubblicazioni si evince una adeguata attività didattica e più che buona attività di ricerca. Il candidato, pertanto, è pienamente meritevole di sostenere la discussione sui titoli e sulle pubblicazioni.

### **Giudizio analitico della produzione scientifica**

Nel periodo compreso tra il 2012 e il 2020 ha pubblicato 38 lavori su riviste indicizzate dalla banca dati Scopus, tutti congruenti con il ssd o con l'attività di ricerca prevista da bando. In particolare, presenta 36 lavori in riviste internazionali. Gli indici bibliometrici Scopus alla data di presentazione della domanda includono il numero totale delle citazioni, pari a 354, e l'indice di Hirsch, pari a 11. Presenta 6 relazioni orali e 19 poster a convegni internazionali e nazionali congruenti con le tematiche del bando.

La produzione scientifica è di livello più che buono e sempre congruente con il ssd o con l'attività di ricerca prevista da bando, il candidato, pertanto, risulta pienamente meritevole di sostenere la discussione sui titoli e sulle pubblicazioni.

### **Commissario Prof.ssa Cristina ALAMPRESE**

### **Giudizio analitico del curriculum e dei titoli**

Il candidato ha ottenuto nel 2015 il titolo di dottore di ricerca in Scienze e Tecnologie Alimentari presso l'Università di Parma. E' stato poi titolare, fino al 2019, di 4 borse di studio post-doc su tematiche congruenti con il ssd del bando. Nel 2019 è risultato vincitore di un posto da RTD-A nel settore concorsuale 07/F1, ssd AGR/15 presso l'Università di Parma, ruolo che ricopre anche attualmente. La formazione e l'attività di ricerca è stata svolta per un totale di 15 mesi presso due università americane. Queste esperienze internazionali e il coinvolgimento in un progetto di ricerca europeo e in due progetti di ricerca nazionali testimoniano la partecipazione a gruppi di ricerca

nazionali e internazionali congruenti con il ssd. Tra il 2017 e il 2020 ha ottenuto 3 premi nazionali per attività di ricerca. Tra il 2015 e il 2020 ha presentato 6 relazioni orali a convegni nazionali e internazionali. Dal 2014 ad oggi risulta coautore di 19 poster presentati a convegni nazionali e internazionali.

Anche l'attività didattica è pienamente congruente con il ssd o con l'attività di ricerca prevista dal bando ed è iniziata nell'AA 2012/2013 mediante attività di tutoraggio per gli studenti del corso di laurea triennale in Scienze e Tecnologie Alimentari. Si sono poi aggiunte attività seminariali per corsi di laurea e scuole di dottorato. Dal 2019/2020 è titolare di un corso da 6 CFU su "Tecniche di valutazione della qualità degli alimenti" per studenti della Laurea Magistrale; dal 2020/2021 è titolare anche di un corso da 6 CFU di "Food Technology" per studenti internazionali della Laurea Magistrale. Dal 2014 al 2017 ha anche svolto attività didattica per corsi di formazione professionale nell'ambito agroalimentare. Risulta relatore di 1 tesi di Laurea Triennale e correlatore di 12 tesi di laurea sia di I che di II livello, su tematiche congruenti con il ssd.

Il candidato possiede quindi un curriculum e titoli più che adeguati e congruenti con il ssd o con l'attività di ricerca prevista dal bando, risultando pienamente meritevole di accedere alla discussione dei titoli e delle pubblicazioni.

### **Giudizio analitico della produzione scientifica**

La produzione scientifica compresa tra il 2012 e il 2020 è testimoniata da 38 pubblicazioni indicizzate Scopus, di cui 36 in riviste internazionali, sempre congruenti con il ssd o con l'attività di ricerca prevista da bando. Il totale delle citazioni è pari a 354 e l'indice di Hirsch è pari a 11.

La produzione scientifica è più che buona e del tutto congruente con il ssd. Il candidato risulta quindi pienamente meritevole di essere ammesso alla discussione dei titoli e delle pubblicazioni

### **Commissario Prof.ssa Antonella PASQUALONE**

### **Giudizio analitico del curriculum e dei titoli**

Il candidato, dopo aver conseguito nel 2015 il titolo di dottore di ricerca (Scienze e Tecnologie Alimentari) presso l'Università di Parma, è stato titolare di 4 borse di studio post-doc su tematiche congruenti con il ssd o con l'attività di ricerca prevista da bando (periodo 2015-2019) ed è successivamente diventato RTD-A nel settore concorsuale 07/F1, ssd AGR/15 presso l'Università di Parma (dal 2019 al momento di presentazione della domanda).

Per quanto riguarda l'attività didattica, svolta dall'a.a. 2012/13, essa risulta congruente con il ssd AGR/15 ed è rappresentata inizialmente da attività di tutorato e svolgimento di seminari e, successivamente anche dalla titolarità di corsi (6 CFU nell'a.a. 2019/2020 e 12 CFU nell'a.a. 2020/2021). Inoltre il

candidato è stata relatore di uno studente della Laurea Triennale e correlatore di 12 studenti sia di I che di II livello sempre su argomenti congruenti con il ssd.

Il candidato ha ricevuto 3 premi nazionali per attività di ricerca congruente con il ssd o con l'attività di ricerca prevista da bando e ha effettuato un periodo totale di 15 mesi di attività di ricerca all'estero sempre su tematiche congruenti con il ssd o con l'attività di ricerca prevista da bando.

Il candidato, inoltre, ha partecipato a 2 progetti di ricerca nazionali e a 1 progetto internazionale su tematiche congruenti con il ssd o con l'attività di ricerca prevista da bando.

Evidenziando la piena congruenza di tutte le attività svolte con il ssd previsto dal bando, il giudizio sul curriculum e sui titoli è molto buono e il candidato può essere ammesso alla discussione dei titoli e delle pubblicazioni.

### **Giudizio analitico della produzione scientifica**

Il candidato, nel periodo compreso tra il 2012 e il 2020, è stato coautore di 38 pubblicazioni indicizzate Scopus, di cui 36 in riviste internazionali, sempre congruenti con il ssd o con l'attività di ricerca prevista da bando. Il totale delle citazioni è pari a 354 e l'indice di Hirsch è pari a 11. Inoltre, il candidato ha svolto 6 presentazioni orali e ha presentato 19 poster a convegni nazionali e internazionali, sempre congruenti con le tematiche del bando.

Evidenziando la piena congruenza di tutta la produzione scientifica con il ssd previsto dal bando, il giudizio sulla stessa è molto buono e il candidato può essere ammesso alla discussione dei titoli e delle pubblicazioni.

### **Giudizio collegiale:**

Il candidato è in possesso del titolo di dottore di ricerca in Scienze e Tecnologie Alimentari rilasciato dall'Università di Parma nel 2015. Dal 2015 al 2019 è stato titolare di 4 borse di studio post-doc su tematiche congruenti con il ssd o con l'attività di ricerca prevista da bando. Dal 2019 ad oggi risulta RTD-A nel settore concorsuale 07/F1, ssd AGR/15 presso l'Università di Parma.

Dall'AA 2012/2013 presenta attività didattiche congruenti con il ssd o con l'attività di ricerca prevista dal bando, inerenti attività di tutorato, svolgimento di seminari e titolarità di corsi. In particolare, dall'AA 2019/2020 è titolare di un corso da 6 CFU su "Tecniche di valutazione della qualità degli alimenti", a cui si è aggiunto nel 2020/2021 anche un corso da 6 CFU di "Food Technology".

Ha seguito 1 studente della Laurea Triennale in qualità di relatore e 12 studenti sia di I che di II livello come correlatore. Tutte le tematiche risultano congruenti con il ssd.

Risulta vincitore di 3 premi nazionali per attività di ricerca congruente con il ssd o con l'attività di ricerca prevista dal bando.

Ha svolto attività di ricerca all'estero congruente con il ssd o con l'attività di ricerca prevista dal bando per un totale di 15 mesi. Le attività sono state svolte presso due università americane differenti. Risulta membro di 2 progetti di ricerca nazionali e di 1 internazionale su tematiche congruenti con il ssd o con l'attività di ricerca prevista da bando.

Non presenta titolarità o co-titolarità di brevetti.

Presenta 6 relazioni orali e 19 poster a convegni internazionali e nazionali congruenti con le tematiche del bando.

Tra il 2012 e il 2020 presenta 38 pubblicazioni indicizzate Scopus, di cui 36 in riviste internazionali, sempre congruenti con il ssd o con l'attività di ricerca prevista da bando. Il totale delle citazioni è pari a 354 e l'indice di Hirsch è pari a 11.

La Commissione valuta pienamente adeguate e congruenti sia l'attività didattica che l'attività di ricerca del candidato. La produzione scientifica è di livello più che buono e sempre congruente con il ssd o con l'attività di ricerca prevista da bando. Il candidato risulta quindi pienamente meritevole di sostenere la discussione sui titoli e sulle pubblicazioni.

Per quanto sopra descritto la Commissione, essendo i candidati in numero inferiore a sei, ammette tutti i candidati a sostenere la discussione dei titoli e della produzione scientifica.



## ALLEGATO N. 1

**Attribuzione punteggio ai titoli, alla produzione scientifica da parte dei Professori Piga, Alamprese e Pasqualone all'unanimità e valutazione conoscenza lingua inglese.**

**Candidato: 213572**

TITOLI E CURRICULUM	Punteggi attribuiti
Dottorato di ricerca di ricerca o equipollenti, ovvero, per i settori interessati, il diploma di specializzazione medica o equivalente, conseguito in Italia o all'Estero	8.0
Attività didattica a livello universitario in Italia o all'Estero, in relazione alla durata	9.1
Conseguimento di premi e riconoscimenti nazionali e internazionali per attività di ricerca	0
Attività di formazione o di ricerca presso qualificati istituti italiani o stranieri	6.0
Organizzazione, direzione e coordinamento di gruppi di ricerca nazionali e internazionali, o partecipazione agli stessi	5.0
Titolarità di brevetti	1.0
Attività di relatore a congressi e convegni nazionali e internazionali	6.0
<b>PUNTEGGIO COMPLESSIVO</b>	<b>35.1</b>
<b>CONOSCENZA LINGUA INGLESE</b>	<b>OTTIMA</b>

## PROSPETTO

**Attribuzione punteggi analitici di cui all'art. 3 del D.M. n. 243/2011 da parte dei Professori Piga, Alamprese e Pasqualone all'unanimità.**

**La Commissione essendo concorde sui punteggi da attribuire decide di predisporre un unico prospetto di valutazione.**

PRODUZIONE SCIENTIFICA	Originalità, innovatività, rigore metodologico e rilevanza (lett. a), comma 2 del D.M.)	Congruenza con il S.C. e con il profilo (S.S.D. (lett. b), comma 2 del D.M.)	Rilevanza scientifica e diffusione nella comunità scientifica (lett. c), comma 2 del D.M.)	Apporto individuale nei lavori in collaborazione (se rilevabile) (lett. d), comma 2 del D.M.)	Eventuali indici di cui alle lett. a), b), c), d), e e,) (comma 4 del D.M.)	TOTALE
1) Lin, T. and Cristina Fernández-Fraguas, C*. (2020). Effect of thermal and high-pressure processing on the thermorheological and functional properties of	1	1	1	1	0.009	<b>4.009</b>

common bean ( <i>Phaseolus vulgaris</i> L.) flours. LWT - Food Science and Technology, 127						
2) Lin, T., O'keefe, S., Duncan, S. and Cristina Fernández-Fraguas*. (2020). Retention of primary bile salts by common beans during in vitro digestion: Role of bean components and effect of food processing. Food Research International, 109337	1	0.8	1	1	0.000	<b>3.800</b>
3) Y. He, D.D. Kuhn, J.A. Ogejo, S. F. O'Keefe, C. F. Fraguas, B. D. Wiersema, Q. Jin, D. Yu, H. Huang. (2019). Wet fractionation process to produce high-protein and high-fiber products from brewer's spent grain. Food and Bioproducts Processing, 117, 266-274.	1	1	1	0.4	0.036	<b>3.436</b>
4) Amelia Torcello-Gómez, Cristina Fernández Fraguas, Mike J. Ridout, Nicola C. Woodward, Peter J. Wilde and Timothy J. Foster*. (2015). Effect of substituent pattern and molecular weight of cellulose ethers on interactions with different bile salts. Food and Function, 6, 730-739.	1	0.6	1	0.7	0.245	<b>3.545</b>
5) Alvarez M. D.; Fernández C.; Olivares M.D.; Canet W. (2012). A rheological characterization of mashed potatoes enriched with soy protein isolate. Food Chemistry, 133 (4), 1274 - 1282.	1	1	1	0.7	0.100	<b>3.800</b>
6) Alvarez M. D.; Fernández C.; Solas M. T.; Canet W. (2011). Viscoelasticity and microstructure of inulin-enriched mashed potatoes: influence of freezing and cryoprotectants. Journal of Food Engineering, 102 (1), 66 - 76.	1	1	1	0.7	0.182	<b>3.882</b>
7) Fernández C.; Canet W.; Álvarez M. D. (2009). Quality of mashed potatoes: Effect of adding blends of kappa-carrageenan and xanthan gum. European Food Research and Technology, 229 (2), 205 - 222.	0.8	1	0.75	1	0.164	<b>3.714</b>
8) Fernández C.; Álvarez M. D.; Canet W. (2008). Steady shear and yield stress data of fresh and frozen/thawed mashed potatoes: effect of biopolymers addition. Food Hydrocolloids, 22, 1381 - 1395.	1	1	1	1	0.245	<b>4.245</b>

9) Sousa, M. B., Canet, W., Alvarez, M. D., & Fernández, C. (2007). Effect of processing on the texture and sensory attributes of raspberry (cv. Heritage) and blackberry (cv. Thornfree). <i>Journal of Food Engineering</i> , 78(1), 9-21.	1	1	1	0.7	0.318	<b>4.018</b>
10) Morales, F. J., Fernández-Fraguas, C., & Jiménez-Pérez, S. (2005). Iron-binding ability of melanoidins from food and model systems. <i>Food Chemistry</i> , 90(4), 821-827.	1	0.8	1	0.7	1.000	<b>4.500</b>
11) Canet, W., Alvarez, M. D., & Fernández, C. (2005). Optimization of low-temperature blanching for retention of potato firmness: Effect of previous storage time on compression properties. <i>European Food Research and Technology</i> , 221(3-4), 423-433.	1	1	0.75	0.7	0.227	<b>3.677</b>
12) Canet, W., Alvarez, M. D., Luna, P., & Fernández, C. (2004). Reprocessing effect on the quality of domestically cooked (boiled/stir-fried) frozen vegetables. <i>European Food Research and Technology</i> , 219(3), 240-250.	1	1	0.75	0.7	0.091	<b>3.541</b>
<b>Consistenza complessiva, intensità e continuità temporale (comma 3 del D.M.)</b>						<b>5.2</b>
<b>PUNTEGGIO COMPLESSIVO</b>						<b>51.367</b>

## **PUNTEGGIO FINALE COMPLESSIVO**

<b>TITOLI E CURRICULUM</b>	<b>35.1</b>
<b>PRODUZIONE SCIENTIFICA</b>	<b>51.367</b>
<b>CONOSCENZA LINGUA (INGLESE)</b>	<b>OTTIMA</b>
<b>PUNTEGGIO COMPLESSIVO</b>	<b>86.467</b>

## ALLEGATO N. 2

**Attribuzione punteggio ai titoli, alla produzione scientifica da parte dei Professori Piga, Alamprese e Pasqualone all'unanimità e valutazione conoscenza lingua inglese.**

**Candidato: 212885**

TITOLI E CURRICULUM	Punteggi attribuiti
Dottorato di ricerca di ricerca o equipollenti, ovvero, per i settori interessati, il diploma di specializzazione medica o equivalente, conseguito in Italia o all'Estero	8
Attività didattica a livello universitario in Italia o all'Estero, in relazione alla durata	3
Conseguimento di premi e riconoscimenti nazionali e internazionali per attività di ricerca	0
Attività di formazione o di ricerca presso qualificati istituti italiani o stranieri	6
Organizzazione, direzione e coordinamento di gruppi di ricerca nazionali e internazionali, o partecipazione agli stessi	0
Titolarità di brevetti	0
Attività di relatore a congressi e convegni nazionali e internazionali	2.2
<b>PUNTEGGIO COMPLESSIVO</b>	<b>19.2</b>
<b>CONOSCENZA LINGUA INGLESE</b>	<b>DISCRETA</b>

## PROSPETTO

**Attribuzione punteggi analitici di cui all'art. 3 del D.M. n. 243/2011 da parte dei Professori Piga, Alamprese e Pasqualone all'unanimità**

**La Commissione essendo concorde sui punteggi da attribuire decide di predisporre un unico prospetto di valutazione.**

PRODUZIONE SCIENTIFICA	Originalità, innovatività, rigore metodologico e rilevanza (lett. a), comma 2 del D.M.)	Congruenza con il S.C. e con il profilo (S.S.D. (lett. b), comma 2 del D.M.)	Rilevanza scientifica e diffusione nella comunità scientifica (lett. c), comma 2 del D.M.)	Apporto individuale nei lavori in collaborazione (se rilevabile) (lett. d), comma 2 del D.M.)	Eventuali indici di cui alle lett. a), b), c), d), e e,) (comma 4 del D.M.)	TOTALE

1) Ferrentino, G., Haman, N., Morozova, K., Tonon, G., Scampicchio, M. (2020). Phenolic compounds extracted from spruce ( <i>Picea abies</i> ) by supercritical carbon dioxide as antimicrobial agents against gram-positive bacteria assessed by isothermal calorimetry. <i>Journal of Thermal Analysis and Calorimetry (Accepted)</i> .	1	0.6	0.75	0.7	0.000	<b>3.050</b>
2) Ferrentino, G., Giampiccolo, S., Morozova, K., Haman, N., Spilimbergo, S., Scampicchio, M. (2020). Supercritical fluid extraction of oils from apple seeds: Process optimization, chemical characterization and comparison with a conventional solvent extraction. <i>Innovative Food Science &amp; Emerging Technologies</i> , 102428.	1	1	1	0.7	0.018	<b>3.718</b>
3) Valoppi, F., Haman, N., Ferrentino, G., Scampicchio, M., (2020). Inhibition of Lipid Autoxidation by Vegetable Waxes. <i>Food &amp; Function</i> .	1	1	1	0.7	0.000	<b>3.700</b>
4) Ndayishimiye, J., Ferrentino, G., Nabil, H., & Scampicchio, M. (2020). Encapsulation of oils recovered from brewer's spent grain by particles from gas saturated solutions technique. <i>Food and Bioprocess Technology</i> , 13(2), 256-264.	1	1	0.75	0.7	0.036	<b>3.486</b>
5) Haman, N., Morozova, K., Tonon, G., Scampicchio, M., & Ferrentino, G. (2019). Antimicrobial effect of <i>Picea abies</i> extracts on <i>E. coli</i> growth. <i>Molecules</i> , 24(22), 4053.	1	0.6	0.75	1	0.027	<b>3.377</b>
6) Petroni, A., Paroni, R., Aloisi, A.M., Blasevich, M., Haman, N., Fessas, D., (2019). Thermogenic flux induced by lignoceric acid in peroxisomes isolated from HepG2 cells and from X-Adrenoleukodystrophy and control fibroblasts. <i>Journal of Cellular Physiology</i> .	1	0.2	0.75	0.7	0.000	<b>2.650</b>
7) Haman, N., Bodner, M., Ferrentino, G., Scampicchio, M. (2019). Lipid autoxidation of fish, lard, corn and linseed oils by 1 isothermal calorimetry. <i>Italian Journal of Food Science</i> .	1	1	0.25	1	0.018	<b>3.268</b>
8) Ferrentino, G., Ndayishimiye, J., Haman, N., Scampicchio, M. (2019). Functional Activity of Oils from	1	1	0.75	0.7	0.045	<b>3.495</b>

Brewer's Spent Grain Extracted by Supercritical Carbon Dioxide. Food and Bioprocess Technology, 1-10.						
9)Haman, N., Signorelli, M., Duce, C., Franzetti, L., Fessas, D. (2019). Isothermal calorimetry protocols to monitor the shelf life and aftermarket follow-up of fresh cut vegetables. Journal of Thermal Analysis and Calorimetry, 1-8.	1	1	0.75	1	0.036	<b>3.786</b>
10) Haman, N., Ferrentino, G., Imperiale, S., & Scampicchio, M. (2018). Antioxidant and prooxidant activity of spent coffee extracts by isothermal calorimetry. Journal of Thermal Analysis and Calorimetry, 132(2), 1065- 1075.	1	1	0.75	1	0.073	<b>3.823</b>
11) Haman, N., Longo, E., Schiraldi, A., Scampicchio, M. (2017). Radical Scavenging Activity of Lipophilic Antioxidants and Extra-Virgin Olive Oil by Isothermal Calorimetry. Thermochemica Acta.	1	1	0.75	1	0.073	<b>3.823</b>
12) Haman, N., Romano, A., Asaduzzaman, M., Ferrentino, G., Biasioli, F., Scampicchio, M. (2017). A microcalorimetry study on the oxidation of linoleic acid and the control of rancidity. Talanta, 164, 407- 412.	1	1	1	1	0.118	<b>4.118</b>
<b>Consistenza complessiva, intensità e continuità temporale (comma 3 del D.M.)</b>						<b>5.4</b>
<b>PUNTEGGIO COMPLESSIVO</b>						<b>47.694</b>

## **PUNTEGGIO FINALE COMPLESSIVO**

<b>TITOLI E CURRICULUM</b>	<b>19.2</b>
<b>PRODUZIONE SCIENTIFICA</b>	<b>47.694</b>
<b>CONOSCENZA LINGUA (INGLESE)</b>	<b>DISCRETA</b>
<b>PUNTEGGIO COMPLESSIVO</b>	<b>66.894</b>

### ALLEGATO N. 3

**Attribuzione punteggio ai titoli, alla produzione scientifica da parte dei Professori Piga, Alamprese e Pasqualone all'unanimità e valutazione conoscenza lingua inglese.**

**Candidato: 212805**

TITOLI E CURRICULUM	Punteggi attribuiti
Dottorato di ricerca di ricerca o equipollenti, ovvero, per i settori interessati, il diploma di specializzazione medica o equivalente, conseguito in Italia o all'Estero	8
Attività didattica a livello universitario in Italia o all'Estero, in relazione alla durata	8.6
Conseguimento di premi e riconoscimenti nazionali e internazionali per attività di ricerca	2
Attività di formazione o di ricerca presso qualificati istituti italiani o stranieri	6
Organizzazione, direzione e coordinamento di gruppi di ricerca nazionali e internazionali, o partecipazione agli stessi	3
Titolarità di brevetti	0
Attività di relatore a congressi e convegni nazionali e internazionali	6
<b>PUNTEGGIO COMPLESSIVO</b>	<b>33.6</b>
<b>CONOSCENZA LINGUA INGLESE</b>	<b>BUONA</b>

### PROSPETTO

**Attribuzione punteggi analitici di cui all'art. 3 del D.M. n. 243/2011 da parte dei Professori Piga, Alamprese e Pasqualone all'unanimità**

**La Commissione essendo concorde sui punteggi da attribuire decide di predisporre un unico prospetto di valutazione.**

PRODUZIONE SCIENTIFICA	Originalità, innovatività, rigore metodologico e rilevanza (lett. a), comma 2 del D.M.)	Congruenza con il S.C. e con il profilo (S.S.D. (lett. b), comma 2 del D.M.)	Rilevanza scientifica e diffusione nella comunità scientifica (lett. c), comma 2 del	Apporto individuale nei lavori in collaborazione (se rilevabile) (lett. d), comma 2 del	Eventuali indici di cui alle lett. a), b), c), d), e e,) (comma 4 del D.M.)	TOTALE

			D.M.)	D.M.)		
1) Cerretani L., Bendini A., Rinaldi M., Paciulli M., Vecchio S., Chiavaro E. DSC evaluation of extra virgin olive oil stability under accelerated oxidative test: effect of fatty acid composition and phenol contents, <i>J Oleo Sci</i> , 61, 303-309, 2012.	1	1	0.75	0.7	0.091	<b>3.541</b>
2) Paciulli M., Ganino T., Pellegrini N., Rinaldi M., Zaupa M., Fabbri A., Chiavaro E. Impact of the industrial freezing process on selected vegetables Part I. Structure, texture and antioxidant capacity, <i>Food Res Int</i> , 74, 329-337, 2015.	1	1	1	0.7	0.264	<b>3.964</b>
3) Mazzeo T., Paciulli M., Chiavaro E., Visconti A., Fogliano V., Ganino T., Pellegrini N. The impact of the industrial freezing process on selected vegetables Part II. Colour and bioactive compounds, <i>Food Res Int</i> , 75, 89-97, 2015.	1	1	1	0.4	0.209	<b>3.609</b>
4) Paciulli M., Medina-Meza I.G., Chiavaro E., Barbosa-Canovas G.V. Impact of thermal and high pressure processing on quality parameters of beetroot ( <i>Beta vulgaris</i> L.), <i>LWT- Food Sci Technol</i> , 68, 98-104, 2016.	1	1	1	1	0.500	<b>4.500</b>
5) Paciulli M., Rinaldi M., Cirilini M., Scazzina F., Chiavaro E. Chestnut flour addition in commercial gluten-free bread: A shelf-life study, <i>LWT- Food Sci Technol</i> , 70, 88-952, 2016	1	1	1	1	0.227	<b>4.227</b>
6) Pugliese A., Paciulli M., Chiavaro E., Mucchetti G. Characterization of commercial dried milk and some of its derivatives by differential scanning calorimetry, <i>J Thermal Anal Cal</i> , 123, 2583-2590, 2016.	1	1	0.75	0.7	0.145	<b>3.595</b>
7) Rinaldi, M., Paciulli, M., Caligiani, A., Scazzina, F., Chiavaro, E. Sourdough fermentation and chestnut flour in gluten-free bread: A shelf-life evaluation. <i>Food Chem</i> , 224, 144-152, 2017.	1	1	1	0.7	0.218	<b>3.918</b>
8) Paciulli M., Rinaldi M., Cavazza A., Ganino T., Rodolfi M., Chiancone B., Chiavaro E. Effect of chestnut flour supplementation on physico-chemical properties and oxidative stability of	1	1	1	0.7	0.100	<b>3.800</b>

glutenfree biscuits during storage, LWT-Food Sci Technol, 98, 451-457, 2018.						
9) Paciulli M., Rinaldi M., Rodolfi M., Ganino T., Morbarigazzi M., Chiavaro E., Effects of high hydrostatic pressure on physico-chemical and structural properties of two pumpkin species, Food Chem, 274, 281-290, 2019.	1	1	1	1	0.036	<b>4.036</b>
10) Paciulli M., Medina Meza I.G., Rinaldi M., Ganino T., Pugliese A., Rodolfi M., Barbanti D., Morbarigazzi M., Chiavaro E. Improved Physicochemical and Structural Properties of Blueberries by High Hydrostatic Pressure Processing, Foods, 8(7), 272, 2019.	1	1	1	0.7	0.018	<b>3.718</b>
11) Paciulli, M., Littardi, P., Carini, E., Paradiso, V. M., Castellino, M., Chiavaro, E. Inulin based emulsion filled gel as fat replacer in shortbread cookies: Effects during storage. LWT, Food Sci. Tech., 133, 109888, 2020.	1	1	1	1	0.000	<b>4.000</b>
12) Rinaldi, M., Littardi, P., Paciulli*, M., Ganino, T., Cocconi, E., Barbanti, D., Rodolfi, M., Aldini, A., Chiavaro, E. Impact of Ohmic Heating and High Pressure Processing on Qualitative Attributes of Ohmic Treated Peach Cubes in Syrup. Foods, 9(8), 1093, 2020.	1	1	1	0.7	0.000	<b>3.700</b>
<b>Consistenza complessiva, intensità e continuità temporale (comma 3 del D.M.)</b>						<b>9.0</b>
<b>PUNTEGGIO COMPLESSIVO</b>						<b>55.608</b>

## **PUNTEGGIO FINALE COMPLESSIVO**

<b>TITOLI E CURRICULUM</b>	<b>33.6</b>
<b>PRODUZIONE SCIENTIFICA</b>	<b>55.608</b>
<b>CONOSCENZA LINGUA (INGLESE)</b>	<b>BUONA</b>
<b>PUNTEGGIO COMPLESSIVO</b>	<b>89.208</b>