

**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 03/D1 "CHIMICA E TECNOLOGIE FARMACEUTICHE, TOSSICOLOGICHE E NUTRACEUTICO-ALIMENTARI" PROFILO: SETTORE SCIENTIFICO-DISCIPLINARE CHIM/10 "CHIMICA DEGLI ALIMENTI" INDETTA CON REP. DRD n. 1198/2021 PROT. 154548 del 31/06/2021, IL CUI AVVISO DI BANDO È STATO PUBBLICATO NELLA G.U. - IV SERIE SPECIALE CONCORSI ED ESAMI - N. 55 del 13.07.2021**

## **RELAZIONE FINALE**

La Commissione giudicatrice della procedura pubblica di selezione per il reclutamento di un Ricercatore a tempo determinato, per il Settore concorsuale 03/D1 "CHIMICA E TECNOLOGIE FARMACEUTICHE, TOSSICOLOGICHE E NUTRACEUTICO-ALIMENTARI" profilo: Settore Scientifico-disciplinare CHIM/10 "CHIMICA DEGLI ALIMENTI", presso il Dipartimento di SCIENZE DEGLI ALIMENTI E DEL FARMACO, nominata con DR n. 1655/2021 PROT. 0238528 del 23/09/2021 composta da:

Prof.ssa Anna Arnoldi, Professoressa Ordinaria dell'Università degli Studi di Milano  
Prof. Gianni Sagratini, Professore Ordinario dell'Università di Camerino  
Prof.ssa Chiara Emilia Irma Cordero, Professoressa Ordinaria dell'Università degli Studi di Torino

si riunisce, per via telematica mediante piattaforma Webex dell'Università degli Studi di Torino (<https://unito.webex.com/>), il giorno 15/11/2021 alle ore 14.40 per la stesura della relazione finale.

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

il giorno: 14/10/2021 alle ore 17.15	determinazione dei criteri di valutazione;
il giorno: 25/10/2021 alle ore 16:15	valutazione preliminare dei titoli, dei curriculum e della produzione scientifica dei candidati
il giorno: 15/11/2021 alle ore 11.15	discussione dei titoli, della produzione scientifica ed accertamento conoscenza della lingua Inglese
il giorno: 15/11/2021 alle ore 13.15	attribuzione punteggio ai titoli e a ciascuna pubblicazione
il giorno: 15/11/2021 alle ore 14.40	stesura relazione finale

Nella prima riunione avvenuta in modalità telematica il 14/10/2021, 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.ssa Anna Arnoldi ed il Segretario nella persona del Prof.ssa Chiara Emilia Irma Cordero.

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:

### **Valutazione dei titoli e del curriculum**

- a) dottorato di ricerca o equipollenti, ovvero, per i settori interessati, il diploma di specializzazione medica o equivalente, conseguito in Italia o all'estero;
- b) eventuale attività didattica a livello universitario in Italia o all'estero;
- c) documentata attività di formazione o di ricerca presso qualificati istituti italiani o stranieri;
- d) documentata attività in campo clinico relativamente ai Settori Concorsuali nei quali sono richieste tali specifiche competenze;
- e) realizzazione di attività progettuale relativamente ai Settori Concorsuali nei quali è prevista;
- f) organizzazione, direzione e coordinamento di gruppi di ricerca nazionali e internazionali o partecipazione agli stessi;
- g) titolarità di brevetti relativamente ai Settori Concorsuali nei quali è prevista;
- h) relatore a congressi e convegni nazionali e internazionali;
- i) premi e riconoscimenti nazionali e internazionali per attività di ricerca;
- j) diploma di specializzazione europea riconosciuto da Board Internazionali, relativamente a quei Settori Concorsuali nei quali è prevista.

La valutazione di ciascun titolo è effettuata considerando specificamente la significatività che esso assume in ordine alla qualità e quantità dell'attività di ricerca svolta dal singolo candidato.

La Commissione, considerate le caratteristiche del settore concorsuale oggetto del bando, non terrà conto dei criteri previsti ai punti d), e) e j).

### **Valutazione della produzione scientifica**

La Commissione giudicatrice, nell'effettuare la valutazione preliminare comparativa dei candidati, prenderà 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 l'esclusione di note interne o rapporti dipartimentali. La tesi di dottorato o dei titoli equipollenti saranno presi in considerazione anche in assenza delle condizioni sopra menzionate.

La Commissione giudicatrice effettuerà la valutazione comparativa delle pubblicazioni sulla base dei seguenti criteri:

- a) originalità, innovatività, rigore metodologico e rilevanza di ciascuna pubblicazione scientifica;
- b) congruenza di ciascuna pubblicazione con il Settore Concorsuale per il quale è bandita la procedura e con l'eventuale profilo, definito esclusivamente tramite indicazione di uno o più Settori Scientifico-disciplinari, ovvero con tematiche interdisciplinari ad essi correlate;
- c) rilevanza scientifica della collocazione editoriale di ciascuna pubblicazione e sua diffusione all'interno della comunità scientifica;
- d) determinazione analitica, anche sulla base di criteri riconosciuti nella comunità scientifica internazionale di riferimento, dell'apporto individuale del candidato nel caso di partecipazione del medesimo a lavori in collaborazione.

La Commissione Giudicatrice valuterà altresì la consistenza complessiva della produzione scientifica del candidato, l'intensità e la continuità temporale della stessa, fatti salvi i periodi, adeguatamente documentati, di allontanamento non volontario dall'attività di ricerca, con particolare riferimento alle funzioni genitoriali.

Nell'ambito dei Settori Concorsuali in cui ne è consolidato l'uso a livello internazionale la Commissione, nel valutare le pubblicazioni, si avvale anche dei seguenti indicatori, riferiti alla data di scadenza dei termini delle candidature:

- a) numero totale delle citazioni;
- b) numero medio di citazioni per pubblicazione;
- c) «impact factor» totale;
- d) «impact factor» medio per pubblicazione;
- e) combinazioni dei precedenti parametri atte a valorizzare l'impatto della produzione scientifica del candidato (indice di Hirsch o simili).

Dopo la valutazione preliminare la Commissione procederà alla discussione pubblica durante la quale i candidati, comparativamente più meritevoli, discuteranno e illustreranno i titoli e le pubblicazioni presentati, nonché sosterranno la prova orale volta ad accertare l'adeguata conoscenza della lingua Inglese attraverso la traduzione di un breve testo.

A seguito della discussione pubblica la Commissione, in conformità a quanto previsto dall'art. 9 del bando, avvalendosi dei criteri ministeriali sopra indicati, attribuirà ai titoli e a ciascuna pubblicazione i seguenti punteggi:

- **titoli e curriculum:** **fino ad un massimo di punti 40**
- **produzione scientifica:** **fino ad un massimo di punti 60**

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

Titolo di dottore di ricerca o equipollenti / diploma di specializzazione medica o equivalente, conseguito in Italia o all'estero, in funzione della coerenza con il SSD- CHIM10	fino a un massimo di punti <b>3</b>
Attività didattica a livello universitario in Italia o all'estero, in relazione alla durata, in funzione della coerenza con il SSD- CHIM10	fino a un massimo di punti <b>5</b>
Attività di formazione o di ricerca presso qualificati istituti italiani o stranieri in relazione alla durata	fino a un massimo di punti <b>8</b>
Organizzazione, direzione e coordinamento di gruppi di ricerca nazionali e internazionali, o partecipazione agli stessi	fino a un massimo di punti <b>10</b>
Titolarità di brevetti	fino a un massimo di punti <b>2</b>
Attività di relatore a congressi e convegni nazionali e internazionali	fino a un massimo di punti <b>10</b>
Conseguimento di premi e riconoscimenti nazionali e internazionali per attività di ricerca, compresa abilitazione scientifica nazionale per il settore concorsuale 03/D1.	fino a un massimo di punti <b>2</b>



**PRODUZIONE SCIENTIFICA fino a un massimo di punti 60****Pubblicazioni su riviste nazionali e internazionali****Fino ad un massimo di 48 punti**

I criteri per la valutazione di ogni singola pubblicazione saranno i seguenti:

a) *originalità, innovatività, rigore metodologico e rilevanza di ciascuna pubblicazione scientifica valutata attraverso la collocazione editoriale della rivista nella migliore categoria di Web of Science:*

<b>Quartile</b>	<b>Punteggio base</b>
Q1	2.0
Q2	1.5
Q3	1.0
Q4	0.5
Senza Impact Factor	0.1

b) *congruenza con il settore scientifico disciplinare:*

<b>Livello di congruenza</b>	<b>Punteggio aggiuntivo</b>
Congruente	0.5
Non congruente	0.0

c) *rilevanza scientifica della collocazione editoriale di ciascuna pubblicazione e sua diffusione all'interno della comunità scientifica, misurate sulla base delle citazioni ottenute dal momento della pubblicazione:*

<b>Numero citazioni</b>	<b>Punteggio aggiuntivo</b>
>=10	0.5
<10	0.2

d) *Nei lavori in collaborazione, valutazione dell'apporto del candidato sulla base della posizione nell'elenco degli autori secondo i seguenti criteri:*

<b>Posizione</b>	<b>Punteggio aggiuntivo</b>
Primo, ultimo, corresponding author	1.0
Secondo, penultimo autore	0.7
Altre posizioni	0.5

**Consistenza complessiva della produzione scientifica****Punteggio massimo 12 punti**

In seguito la Commissione ha consegnato 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 25/10/2021, 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:

- 567751
- 570658
- 584377

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.

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 15/11/2021 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:

- 567751
- 570658

Sono risultati assenti i seguenti candidati:

- 584377

Nella quarta riunione del 15/11/2021 sono stati predisposti per ciascun candidato:

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

Sulla base dei punteggi complessivi assegnati, la Commissione, all'unanimità, ha dichiarato 567751 vincitore della presente procedura pubblica di selezione.

Alle ore 15.15 la Commissione, terminati i lavori, toglie la seduta.  
Letto, approvato e sottoscritto.

LA COMMISSIONE:

Prof.ssa Anna Arnoldi

PRESIDENTE

Prof. Gianni Sagratini

COMPONENTE

Prof.ssa Chiara Emilia Irma Cordero

SEGRETARIO



## 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 03/D1 "CHIMICA E TECNOLOGIE FARMACEUTICHE, TOSSICOLOGICHE E NUTRACEUTICO-ALIMENTARI" PROFILO: SETTORE SCIENTIFICO-DISCIPLINARE CHIM/10 "CHIMICA DEGLI ALIMENTI" INDETTA CON REP. DRD n. 1198/2021 PROT. 154548 del 31/06/2021, IL CUI AVVISO DI BANDO È STATO PUBBLICATO NELLA G.U. - IV SERIE SPECIALE CONCORSI ED ESAMI - N. 55 del 13.07.2021**

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

**Candidato: 584377**

La Commissione unanimemente procede ad effettuare motivata valutazione del curriculum, dei titoli e della produzione scientifica, debitamente documentati, ed avendo raggiunto univocità di giudizio si esprime collegialmente:

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

La candidata, di nazionalità spagnola, ha conseguito una laurea quinquennale in Chemistry (nel 1998) e una laurea magistrale in Food Science and Technology (nel 2000) presso l'Università Complutense di Madrid (Spagna), dove ha poi conseguito il dottorato in Food Science and Technology (dicembre 2008), con una tesi dal titolo "Rheological characterization and texture optimization of fresh and frozen mashed potatoes: Effect of processing and thickeners and stabilizers", che denota un precoce interesse per tematiche di ricerca maggiormente congruenti con il SSD AGR15 - Tecnologie alimentari, piuttosto che con il settore CHIM10 - Chimica degli alimenti.

Successivamente ha avuto un contratto di ricerca presso il National Research Council Spagnolo (gennaio 2009 - febbraio 2010). Si è poi recata in UK dove, dal settembre 2010 al settembre 2014, ha lavorato presso il Centro Quadram di Norwich (UK), dapprima con una borsa postdoc del Governo Spagnolo, poi come Marie Skłodowska-Curie Postdoctoral Fellow per il "Food and Health program - Food structure and colloids group". Anche in questo periodo ha sviluppato ricerche relative prevalentemente a tematiche riguardanti le tecnologie alimentari e solo parzialmente la chimica degli alimenti.

Nel periodo agosto 2015 - settembre 2020 è stata Tenure-track Assistant Professor in Food Science/ Carbohydrate Chemistry, presso il Dipartimento di Food Science & Technology, del College of Agriculture and Life Sciences, Virginia Polytechnic Institute and State University, "Virginia Tech", VA (USA). In questo periodo è stata PI di progetti di ricerca e di contratti.

In particolare PI: di 5 Progetti di Ricerca da varie istituzioni pubbliche e private: 1) Project: Behavior of Polysaccharide Structures in the Gut and Implications in Chronic Disease. Funding Agency: Hatch Program of the National Institute of Food and Agriculture (NIFA), U.S. Department of Agriculture (USDA); 2) Project: Role of Dry Beans in reducing blood cholesterol and promoting satiety: Mechanisms of action and impact of food processing. Funding Agency: Dry Bean Health Research Program (Northarvest Bean Growers Association, USA); 3) Project: Impact of Soybean oil on appetite: Physiological and psychological mechanisms of action. Funding Agency: Soy Health Research Program (United Soybean Board, USA); 4) Project: Characterizing Interfacial and Bulk Interactions Between Cellulose Ethers and Bile Salts: Impact on in vitro Lipid Digestion. Project executed with start-up funds; 5). Project: Characterization of Electrospun Fibers made from Polysaccharide-Cyclodextrins blends as Encapsulation Matrices of Bioactives. Project executed with start-up package funds.

Le ricerche sviluppate hanno riguardato le modifiche della matrice alimentare a livello

macroscopico e molecolare, la determinazione delle basi strutturali e chimico fisiche della funzionalità di matrici alimentari complesse, lo studio dell'interazione delle componenti alimentari sottoposte a digestione, lo sviluppo di strategie di nano e micro incapsulazione. Tutti questi argomenti appaiono essere solo parzialmente congruenti con il SSD CHIM10 - Chimica degli alimenti e più allineati con il settore AGR15 - Tecnologie alimentari. Dal gennaio 2021 fino ad oggi lavora presso l'importante casa editrice Elsevier, dove è "Section Editor of a major reference work on Sustainable Food Science".

Ha vinto alcuni premi e ha sottomesso un elenco di 58 relazioni orali o poster a congressi, senza tuttavia specificare la modalità di presentazione in modo analitico. Solo in 14 di questi è primo autore e limitatamente al periodo 2005-2014.

E' titolare di un brevetto: "A natural frozen mashed potato stabilized with a mixture of hydrocolloids and preparation procedure. PCT/ES2008/070239. 2010. Wenceslao Canet, María Dolores Álvarez, Cristina Fernández Fraguas. Priority country: Spain. Holder entity: CSIC. <https://patentscope.wipo.int/search/en/detail.jsf?docId=WO2009080860>.

La candidata è stata docente di Food Chemistry (3 CFU) e Food Chemistry Lab (1 CFU) per gli anni accademici 2016/2017, 2017/2018, 2018/2019, 2019/2020 nel Bachelor Degree in Food Science and Technology presso il Virginia Tech e "Invited Guest Lecturer" per 5 annualità nell'ambito del Graduate Professionalism in Food Science presso Department of Food Science and Technology, Virginia Tech.

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

La carriera scientifica post dottorato della candidata ha certamente un grado elevato di internazionalizzazione. Globalmente è autore di 36 lavori a stampa su journal peer review: 14 dei quali pubblicati nel periodo precedente al conseguimento del titolo di dottore di ricerca (dicembre 2008) e 22 nel periodo successivo (dal 2009 al 2021). L'H index è di 14 e le citazioni totali sono 561. La candidata non ha dichiarato esplicitamente nel curriculum di avere acquisito l'abilitazione scientifica nazionale per il settore concorsuale 03/D1.

Per quanto riguarda le 12 pubblicazioni inviate per la valutazione, esse coprono un periodo che va dal 2005 al 2020, con una significativa interruzione nel triennio 2016-2018, dove mancano pubblicazioni anche nell'elenco completo. Sono tutte di buon livello dato che negli anni di pubblicazione 10/12 si collocano in Q1 e 2/12 in Q2. La candidata ha un posto di rilievo tra gli autori in 7 dei lavori presentati.

In linea con quanto già osservato nella discussione dei titoli, le tematiche affrontate nei lavori inviati riguardano temi più vicini alle tecnologie alimentari, piuttosto che alla chimica degli alimenti. Questo fatto si riflette anche nella scelta delle riviste di pubblicazione fatta dalla candidata, in particolare per quanto riguarda Food Hydrocolloids, Food and Bioproduct Bioprocessing, Journal of Food Engineering, così come Polymers.

Considerato il Curriculum Vitae della candidata, l'inquadramento delle ricerche e la produzione scientifica, la Commissione esprime un giudizio parzialmente positivo anche in ragione del numero limitato di pubblicazioni successivo al conseguimento del titolo di dottore di ricerca. La maturità scientifica della candidata è comunque sufficiente per ricoprire la posizione definita nel Bando.

Essendo i candidati in numero inferiore a sei, la Commissione ammette la candidata a sostenere la discussione dei titoli e della produzione scientifica.

## 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 03/D1 "CHIMICA E TECNOLOGIE FARMACEUTICHE, TOSSICOLOGICHE E NUTRACEUTICO-ALIMENTARI" PROFILO: SETTORE SCIENTIFICO-DISCIPLINARE CHIM/10 "CHIMICA DEGLI ALIMENTI" INDETTA CON REP. DRD n. 1198/2021 PROT. 154548 del 31/06/2021, IL CUI AVVISO DI BANDO È STATO PUBBLICATO NELLA G.U. - IV SERIE SPECIALE CONCORSI ED ESAMI - N. 55 del 13.07.2021**

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

**Candidato: 567751**

La Commissione unanimemente procede ad effettuare motivata valutazione del curriculum, dei titoli e della produzione scientifica, debitamente documentati, ed avendo raggiunto univocità di giudizio si esprime collegialmente:

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

Il candidato #567751 si è laureato in Biologia Molecolare nel 2011 presso l'Università di Parma e nella stessa Università ha conseguito il titolo di Dottore di Ricerca in Scienze e Tecnologie Alimentari XXVII Ciclo, discutendo una tesi basata sulla integrazione fra metodologie in silico, di tipo convenzionale e sperimentale atte a studiare la bioattività di composti xenobiotici di origine alimentare. La sua carriera scientifica è congruente alle tematiche previste e riportate dalla declaratoria del settore SSD CHIM/10 e più genericamente nell'ambito degli interessi scientifici e culturali tipici del settore concorsuale 03/D1.

La carriera del candidato, a partire dal 2011 fino ad oggi si è dimostrata continua e le sue attività di ricerca sono state condotte presso il Dipartimento di Scienze degli Alimenti dell'Università di Parma, nonché presso il Centro Interdipartimentale (SITEIA-PARMA). Il candidato dal marzo 2020 è ricercatore a tempo determinato (tipo A, RTDa) presso il Dipartimento di Scienze degli Alimenti e del Farmaco dell'Università di Parma e conduce attività di ricerca nel campo della chimica e tossicologia degli alimenti. Dal 2015 al 2020 è stato titolare di assegni di ricerca nel settore CHIM/10, incentrando la sua ricerca su tematiche prettamente alimentari come la valutazione della bioattività di composti in prodotti carnei e lattiero-caseari, oppure la valutazione di aspetti tossicologici correlati a micotossine convenzionali come l'ocratossina A o ancora lo studio delle micotossine "masked". Tutto ciò conferma il consolidamento della sua esperienza a livello anche internazionale come si evince dalla figura di Principal Investigator che ha rivestito in alcuni progetti, come ad esempio il progetto "MYCHIF - Mycotoxin mixtures in food and feed: holistic, innovative, flexible risk assessment modelling approach" finanziato da EFSA (2017-2019) o il progetto "Dynamic of mycotoxins and bioactive compounds of food origin in biological systems" finanziato da CINECA (2018-19), oltre che essere leader di unità e coordinatore di WP in un altro progetto finanziato da EFSA "Data collection, update and further development of physiologically-based models for humans and animal species to support transparency in food and feed safety" (2020-oggi).

Il Candidato collabora attivamente con istituzioni accademiche e non accademiche, sia a livello nazionale che internazionale, come dimostrato dal numero ed eterogeneità degli autori delle pubblicazioni scientifiche riportate. In particolare con il gruppo di ricerca della Prof. Doris Marko (Università di Vienna, Austria) negli ambiti della chimica e tossicologia degli alimenti, con il gruppo di ricerca del Prof. Dick FitzGerald (University of Limerick, Irlanda) sulle tematiche dei peptidi bioattivi, con il gruppo della Dr.ssa Marina Nadia Losio (Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Emilia Romagna e della Lombardia, Italia) sui temi dei patogeni alimentari, con il gruppo del Prof. Miklos Poór (University of Pec, Ungheria) sui temi





della complessazione dei contaminanti alimentari con ciclodestrine, con il gruppo del Dr. Lousse Jochem (Wageningen University & Research, Olanda) sugli aspetti di caratterizzazione chimica e sicurezza di contaminanti alimentari. Varie sono le collaborazioni con gruppi di ricerca di Università italiane come il gruppo del prof. Galaverna e Dall'Asta dell'Università di Parma sui temi dei contaminanti alimentari, il gruppo del prof. Mozzarelli e il gruppo del prof. Del Rio dell'Università di Parma su temi riguardanti la bioattività di componenti alimentari. Il Candidato ha presentato 16 comunicazioni orali a congressi e workshop scientifici sia a livello nazionale che internazionale, di cui 3 su invito, 15 comunicazioni in formato poster (di cui 11 come presentatore) e contribuito come autore non presentante in 1 comunicazione a congresso.

E' risultato vincitore del 2° premio per "Early Stage Researcher Oral competition" durante la conferenza scientifica ASSET 2014, Belfast, Irlanda del Nord, 8 - 10 Aprile 2014 e di una Borsa EUROTOX per la partecipazione al Congresso della Società di Tossicologia Europea (EUROTOX) conferenza -GRC - Molecular and Cellular mechanisms of Toxicity, Andover NH, USA, 11 - 16 Agosto 2019.

Il Candidato è stato docente di Chimica degli Alimenti e degli Xenobiotici (6 CFU, 48 ore) per l'anno accademico 2020/2021 e lo è per l'a.a. 2021/2022 nel corso di Laurea Magistrale in Scienze della Nutrizione Umana (LM-61), è stato co-docente di Chimica degli Alimenti (modulo da 3 CFU, 25 ore) per l'anno accademico 2020/2021 e lo è per l'a.a. 2021/2022 nel corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari (LM-70). È stato inoltre docente de "Le Molecole Del Gusto" (corso a libera scelta, 3 CFU, 24 ore) per l'anno accademico 2019/2020 nel corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari (L26, L/Gastr e LM-70). Il candidato è inoltre membro Collegio dei Docenti del Dottorato in Scienze degli alimenti (dal 36° Ciclo) presso l'Università degli Studi di Parma.

Il candidato dichiara nel curriculum di avere acquisito l'abilitazione scientifica nazionale per il settore concorsuale 03/D1 - acquisita il 19/04/2021.

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

La produzione scientifica del candidato si riassume, al momento della presentazione del Curriculum Vitae, in 48 pubblicazioni, presenta 619 citazioni con un valore di H index di 17. Le 48 pubblicazioni scientifiche sono da considerarsi come numero, congruo alla longevità della sua carriera (attività a partire dal 2012 a data odierna). Il coinvolgimento del candidato nelle pubblicazioni di cui sopra è significativo, risultando *First Author* in oltre il 65% delle pubblicazioni e nel 29% delle stesse appare come *Corresponding Author*. In particolare, il candidato si è interessato degli aspetti collegati alle micotossine sia come metodi di sorveglianza diretta che come "masked" micotossine. Parallelamente si è anche interessato delle caratteristiche tossicologiche delle aflatossine, del DON o dell'alternariolo o di quelle estrogeniche. Infine, ha approfondito la ricerca di peptidi in funzione della loro attività ACE inibitoria e dello studio della molecola di angiotensina.

Tutte le tematiche trattate dal candidato sono di elevato interesse e attuali per il SSD CHIM/10, così come appaiono di primaria importanza nei processi di definizione della qualità e della sicurezza degli alimenti nonché in un approccio del tutto originale di valutazione della sicurezza degli alimenti che delle attività biologiche. Il giudizio dunque, considerato il Curriculum Vitae del candidato, l'inquadramento delle sue ricerche e la produzione scientifica è ampiamente positivo, definendo nel candidato una figura matura scientificamente, più che congrua a ricoprire la posizione richiesta e definita nel Bando.

Essendo i candidati in numero inferiore a sei, la Commissione ammette il candidato a sostenere la discussione dei titoli e della produzione scientifica.

## 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 03/D1 "CHIMICA E TECNOLOGIE FARMACEUTICHE, TOSSICOLOGICHE E NUTRACEUTICO-ALIMENTARI" PROFILO: SETTORE SCIENTIFICO-DISCIPLINARE CHIM/10 "CHIMICA DEGLI ALIMENTI" INDETTA CON REP. DRD n. 1198/2021 PROT. 154548 del 31/06/2021, IL CUI AVVISO DI BANDO È STATO PUBBLICATO NELLA G.U. - IV SERIE SPECIALE CONCORSI ED ESAMI - N. 55 del 13.07.2021**

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

**Candidato: 570658**

La Commissione unanimemente procede ad effettuare motivata valutazione del curriculum, dei titoli e della produzione scientifica, debitamente documentati, ed avendo raggiunto univocità di giudizio si esprime collegialmente:

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

La candidata #570658 si è laureata in Scienze e Tecnologie Alimentari nel 2010 presso l'Università di Parma e nella stessa Università, nell'aprile 2014, ha conseguito il titolo di Dottore di Ricerca in Scienze e Tecnologie Alimentari, discutendo una tesi dal titolo "Wheat allergies: a peptidomic approach". La carriera scientifica, descritta nel CV allegato alla domanda e delineata attraverso l'ampia produzione scientifica, è congruente alle tematiche caratterizzanti il settore scientifico disciplinare CHIM/10 - Chimica degli alimenti a sua volta collocate nel più ampio contesto degli interessi scientifici e culturali del settore concorsuale 03/D1.

La candidata, a partire dal giugno 2011, ha ricoperto il ruolo di Assegnista di Ricerca presso l'Università degli Studi di Parma (CHIM/10 dal 16-05-2016 al 31-10-2017; CHIM/06 dal 16-10-2015 al 15-05-2016; CHIM/06 dal 16-10-2013 al 15-10-2015; CHIM/06 dal 16-06-2011 al 15-06-2013), per poi assumere il ruolo di Ricercatrice a tempo determinato con regime a tempo definito, tipo A art. 24, comma 3, lettera a) della legge n. 240/2010 presso l'Università Telematica San Raffaele di Roma - Dipartimento di Scienze Umane e Promozione della Qualità della Vita nel SSD CHIM/10 a partire dal 1 novembre 2017 e fino al 30 giugno 2019. Successivamente, a partire dal 1 luglio 2019 ad oggi, la Candidata ha assunto il ruolo di Ricercatrice a tempo determinato con regime a tempo pieno, tipo A art. 24, comma 3, lettera a) della legge n. 240/2010 presso l'Università degli Studi di Parma - Dipartimento di Scienze degli Alimenti e del Farmaco nel SSD CHIM/10. Posizione co-finanziata dal Progetto Europeo BBI JU - Prolific "Integrated cascades of processes for the extraction and valorisation of proteins and bioactive molecules from legumes, fungi and coffee agro-industrial side streams". La Candidata ha preso parte, in qualità di responsabile dello sviluppo di metodologie di digestione simulata (in vitro) e di analisi, a diversi Progetti di Ricerca nazionali (es: Progetto AGER From Seed to Pasta; Cluster AgriFood OR3; SMART WHEAT POR FESR 2014-2020). In ambito di Progettualità internazionali si è invece occupata di sviluppo di metodologie analitiche per la caratterizzazione chimica di biomasse da produzioni alimentari e nell'ambito della integrità ed autenticità di prodotti alimentari (es: Progetto NOSHAN, FP7-KBBE Grant 312140; Progetto FOOD INTEGRITY grant 613688; Progetto PROLIFIC - BBI JU Project grant 790157). Le tematiche di ricerca riguardano la caratterizzazione molecolare di peptidi coinvolti in reazioni avverse agli alimenti attraverso un approccio *olistico* che include l'utilizzo di modelli di digestione gastrointestinale simulata (in vitro) seguito dalla profilazione dettagliata dei prodotti mirata all'identificazione dei potenziali target/marker di allergenicità mediante tecniche

accoppiate di cromatografia liquida e spettrometria di massa a bassa ed alta risoluzione. In questo stesso ambito la candidata ha inoltre svolto ricerche su potenziali allergeni di albicocca e pesca.

Nell'ambito dell'integrità ed autenticità degli alimenti si è occupata di sviluppare approcci molecolari, tramite tecniche accoppiate, per identificare marcatori peptidici capaci di informare sulla presenza di ingredienti estranei e/o non dichiarati (es. peptidi di origine vegetale e animale) e/o informativi di processi chiave delle trasformazioni tecnologiche (es: peptidi marker di fermentazione del cacao).

Per quanto riguarda la valorizzazione dei sottoprodotti dell'industria agroalimentare, la candidata ha investito le competenze analitiche e di modellizzazione in vitro acquisite nello studio di intermedi ed alimenti finiti, per identificare potenziali composti bioattivi, principalmente di origine proteica/peptidica, ai fini di una valorizzazione delle biomasse.

Nel contesto della ricerca applicata, la candidata ha inoltre all'attivo prestigiose collaborazioni con aziende leader del settore alimentare (es: GESCO sca - Amadori e Barilla).

L'attività di ricerca è connotata da un network di collaborazioni Nazionali ed Internazionali con lavori in collaborazione (es: Università di Modena e Reggio Emilia, Università di Sfax - Tunisia, Università di Jendouba - Tunisia, Università della Korea).

La Candidata ha una presentazione su invito ad un Webinar Internazionale in Food Science & Food Chemistry; ha inoltre all'attivo 12 comunicazioni orali come primo autore e 5 contributi Poster in cui risulta autrice di riferimento.

La candidata è risultata vincitrice di un Premio Internazionale "Young researcher award" durante la Food Integrity Conference nel 2017 (Parma, 10-11/05/2017) e del Premio Nazionale "Premio Pirisi" conferito durante il Congresso Nazionale di Chimica degli alimenti - ChimAli XII (Camerino 24-27/09/2018) nel settembre 2018

L'attività didattica l'ha vista coinvolta come docente di Chimica degli Alimenti (6 CFU, 36 ore) per gli anni accademici 2019/2020, 2020/2021 e 2021/2022 nel corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari (Università degli Studi di Parma); docente del modulo di Laboratorio di Chimica applicata agli Alimenti (5 CFU, 75 ore) per gli anni accademici 2017/2018 e 2018/2019 nel corso di Laurea in Scienze dell'Alimentazione e della Gastronomia (Università Telematica San Raffaele) e docente del Corso di Chimica Inorganica e Organica (12 CFU, 72 ore) per l'anno accademico 2018/2019 nel corso di Laurea in Scienze dell'Alimentazione e della Gastronomia (Università Telematica San Raffaele).

La candidata è inoltre membro Collegio dei Docenti del Dottorato in Scienze degli Alimenti (dal 2020) presso l'Università degli Studi di Parma.

Dichiara nel curriculum di avere acquisito l'abilitazione scientifica nazionale per il settore concorsuale 03/D1 - acquisita il 19/04/2021.

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

La produzione scientifica della candidata si riassume, al momento della presentazione del Curriculum Vitae, in 49 pubblicazioni su riviste internazionali, presenta 513 citazioni da 410 articoli, ed un valore di H-index di 14.

Le 49 pubblicazioni scientifiche sono congrue rispetto agli anni di carriera (primo lavoro indicizzato anno 2012) e connotano una produzione di elevata qualità. Il 69% dei lavori è stato pubblicato su riviste Q1 (34/49) ed in 31 lavori (63%) la candidata risulta autore di riferimento e/o ha una posizione di rilievo (primo/ultimo autore, corresponding author).

La produzione scientifica è continua, nell'arco temporale 2012-2021, e fortemente ancorata alle tematiche caratteristiche del SSD CHIM/10 ed in particolare alla caratterizzazione molecolare di peptidi e/o proteine marker per aspetti di sicurezza, autenticità e qualità degli alimenti. La rilevanza delle tematiche e l'originalità degli approcci metodologici applicati sono confermate dalla qualità delle riviste su cui sono stati pubblicati i risultati delle ricerche (es: Food Chemistry, Food Research International, Food Control, Journal of Agricultural and Food Chemistry).

Il giudizio, considerato il Curriculum Vitae, l'inquadramento delle sue ricerche e la collocazione della produzione scientifica è ampiamente positivo. La candidata ha una maturità scientifica più che congrua a ricoprire la posizione richiesta e definita nel Bando.

Essendo i candidati in numero inferiore a sei, la Commissione ammette il candidato a sostenere la discussione dei titoli e della produzione scientifica.

**ALLEGATO N. 1**

**Attribuzione punteggio ai titoli, alla produzione scientifica da parte dei Professori Anna Arnoldi, Gianni Sagratini e Chiara Emilia Irma Cordero all'unanimità e valutazione conoscenza lingua Inglese.**

**Candidato: 567751**

<b>TITOLI E CURRICULUM</b>		<b>Punteggi attribuiti collegialmente</b>
<b>Titolo di dottore di ricerca o equipollenti / diploma di specializzazione medica o equivalente, conseguito in Italia o all'estero, in funzione della coerenza con il SSD-CHIM10</b>	Marzo 2015 Dottore di Ricerca in Scienze e Tecnologie Alimentari presso il Dipartimento di Scienze degli Alimenti dell'Università di Parma con tesi avente titolo "Computational Analysis of Foodborne Xenobiotics and Natural Compounds".	<b>3.00</b>
<b>Attività didattica a livello universitario in Italia o all'estero, in relazione alla durata, in funzione della coerenza con il SSD- CHIM10</b>	Insegnamento di Chimica degli alimenti e degli xenobiotici (6CFU) per due AA.; Insegnamento di Chimica degli alimenti (3CFU) per 2 AA; Insegnamento Le molecole del gusto (3CFU) per un AA; Tutti coerenti con SSD-CHIM10 per un totale di 21 CFU Membro Collegio dei Docenti Dottorato in Scienze degli alimenti	<b>3.62</b>
<b>Attività di formazione o di ricerca presso qualificati istituti italiani o stranieri in relazione alla durata</b>	RTD A CHIM/10 dal 01-03-2020 al 28-02-2023 Assegno Parma CHIM/10 dal 01-07-2019 al 29-02-2020 Assegno Parma CHIM/10 dal 01-07-2018 al 30-06-2019 Assegno Parma CHIM/10 dal 01-07-2017 al 30-06-2018 Assegno Parma CHIM/10 dal 01-05-2016 al 30-06-2017 Assegno Parma CHIM/10 dal 01-05-2015 al 30-04-2016 Periodo totale 75 mesi	<b>4.80</b>
<b>Organizzazione, direzione e coordinamento di gruppi di ricerca nazionali e internazionali, o partecipazione agli stessi</b>	PI di 3 progetti di ricerca su bando competitivo; PI di un contratto di ricerca con un'azienda; cinque partecipazioni a progetti di ricerca di altri PI	<b>9.50</b>
<b>Titolarità di brevetti</b>	-	
<b>Attività di relatore a congressi e convegni nazionali e internazionali</b>	Tre comunicazioni orali ad invito; tredici comunicazioni orali come primo autore; dodici poster come primo autore.	<b>10.0</b>
<b>Conseguimento di premi e riconoscimenti nazionali e internazionali per attività di ricerca, compresa abilitazione scientifica nazionale per il settore concorsuale 03/D1.</b>	Abilitazione 03/D1; Vincitore del 2° premio per Early Stage Researcher Oral competition durante conferenza scientifica ASSET 2014 (Belfast)	<b>2.00</b>
<b>PUNTEGGIO COMPLESSIVO</b>		<b>32.92</b>
<b>CONOSCENZA LINGUA INGLESE</b>		<b>OTTIMA</b>

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

### PROSPETTO

Attribuzione punteggi analitici di cui all'art. 3 del D.M. n. 243/2011 da parte dei Professori Anna Arnoldi, Gianni Sagratini e Chiara Emilia Irma Cordero all'unanimità. Si precisa che la Prof.ssa Anna Arnoldi si astiene dalla valutazione della pubblicazione dal titolo: ""Bottom-Up" Strategy for the Identification of Novel Soybean Peptides with Angiotensin-Converting Enzyme Inhibitory Activity" in quanto co-autrice.

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 (lett. d), comma 2 del D.M.)	TOT.
Modelling the possible bioactivity of ellagitannin-derived metabolites. in silico tools to evaluate their potential xenoestrogenic behavior 10.1039/c3fo60117j	2	0.5	0.5	1	4
Hybrid in Silico/in Vitro Approach for the Identification of Angiotensin I Converting Enzyme Inhibitory Peptides from Parma Dry-Cured Ham 10.1021/acs.jafc.5b02303	2	0.5	0.5	1	4
Assessing the hydrolytic fate of the masked mycotoxin zearalenone-14-glucoside – A warning light for the need to look at the "maskedome" 10.1016/j.fct.2016.11.013	2	0.5	0.5	1	4
Molecular insights on xenoestrogenic potential of zearalenone-14-glucoside through a mixed in vitro/in silico approach 10.1016/j.fct.2017.07.062	2	0.5	0.5	1	4
An integrated in silico/in vitro approach to assess the xenoestrogenic potential of Alternaria mycotoxins and metabolites 10.1016/j.foodchem.2017.12.013	2	0.5	0.5	1	4
Hybrid in silico/in vitro target fishing to assign function to "orphan" compounds of food origin – The case of the fungal metabolite atromentin 10.1016/j.foodchem.2018.07.027	2	0.5	0.2	1	3.7
A computational study toward the "personalized" activity of alternariol – Does it matter for safe food at individual level? 10.1016/j.fct.2019.05.033	2	0.5	0.2	1	3.7

<b>PRODUZIONE SCIENTIFICA (continua)</b>	<b>Originalità, innovatività, rigore metodologico e rilevanza (lett. a), comma 2 del D.M.)</b>	<b>Congruenza con il S.C. e con il profilo (S.S.D. (lett. b), comma 2 del D.M.)</b>	<b>Rilevanza scientifica e diffusione nella comunità scientifica (lett. c), comma 2 del D.M.)</b>	<b>Apporto individuale nei lavori in collaborazione (lett. d), comma 2 del D.M.)</b>	<b>TOT.</b>
"Bottom-Up" Strategy for the Identification of Novel Soybean Peptides with Angiotensin-Converting Enzyme Inhibitory Activity 10.1021/acs.jafc.9b07361	2	0.5	0.2	1	3.7
An in silico target fishing approach to identify novel ochratoxin A hydrolyzing enzyme 10.3390/toxins12040258	2	0.5	0.2	1	3.7
An in silico structural approach to characterize human and rainbow trout estrogenicity of mycotoxins: Proof of concept study using zearalenone and alternariol 10.1016/j.foodchem.2019.126088	2	0.5	0.5	1	4
A Hybrid In Silico/In Vitro Target Fishing Study to Mine Novel Targets of Urolithin A and B: A Step Towards a Better Comprehension of Their Estrogenicity 10.1002/mnfr.202000289	2	0.5	0.2	1	3.7
An in vitro study on the transport and phase II metabolism of the mycotoxin alternariol in combination with the structurally related gut microbial metabolite urolithin C 10.1016/j.toxlet.2021.01.007	1.5	0.5	0.2	1	3.2
<b>Consistenza complessiva, intensità e continuità temporale (comma 3 del D.M.)</b>	Per la valutazione, la Commissione si avvale dello strumento di banca dati citazionale Scopus consultato alla data odierna.				<b>12.0</b>
<b>PUNTEGGIO COMPLESSIVO</b>					<b>57.7</b>

### **PUNTEGGIO FINALE COMPLESSIVO**

<b>TITOLI E CURRICULUM</b>	<b>32.92</b>
<b>PRODUZIONE SCIENTIFICA</b>	<b>57.70</b>
<b>CONOSCENZA LINGUA INGLESE</b>	<b>Ottima</b>
<b>PUNTEGGIO COMPLESSIVO</b>	<b>90.62</b>

## ALLEGATO N. 2

**Attribuzione punteggio ai titoli, alla produzione scientifica da parte dei Professori Anna Arnoldi, Gianni Sagratini e Chiara Emilia Irma Cordero all'unanimità e valutazione conoscenza lingua Inglese.**

**Candidato: 570658**

<b>TITOLI E CURRICULUM</b>		<b>Punteggi attribuiti collegialmente</b>
<b>Titolo di dottore di ricerca o equipollenti / diploma di specializzazione medica o equivalente, conseguito in Italia o all'estero, in funzione della coerenza con il SSD-CHIM10</b>	Aprile 2014 Dottore di Ricerca in Scienze e Tecnologie Alimentari presso il Dipartimento di Scienze degli Alimenti dell'Università di Parma con tesi avente titolo "Wheat allergies: a peptidomic approach"	<b>3.00</b>
<b>Attività didattica a livello universitario in Italia o all'estero, in relazione alla durata, in funzione della coerenza con il SSD- CHIM10</b>	Insegnamento di Laboratorio di chimica applicata agli alimenti (5CFU) per due AA; Insegnamento di Food authenticity with molecular markers (1 CFU); Insegnamento di Chimica degli alimenti (6 CFU) per due AA; Insegnamento di Chimica inorganica e organica (12 CFU) non coerente per SSD-CHIM10. Totale CFU = 29 Docente Corso Dottorato 1 CFU AA 2020/2021 Membro Collegio dei Docenti Dottorato in Scienze degli alimenti	<b>5.00</b>
<b>Attività di formazione o di ricerca presso qualificati istituti italiani o stranieri in relazione alla durata</b>	RTD A CHIM/10 Parma dal 01-07-2019 al 30-06-2022 co-finanziato da BBI JU RTD A CHIM/10 Università Telematica San Raffaele Roma dal 01-11-2017 al 30-06-2019 Assegno Parma CHIM/10 dal 16-05-2016 al 31-10-2017 Assegno Parma CHIM/06 dal 16-10-2015 al 15-05-2016 Assegno Parma CHIM/06 dal 16-10-2013 al 15-10-2015 Assegno Parma CHIM/06 dal 16-06-2011 al 15-06-2013 Periodo totale 98 mesi	<b>6.27</b>
<b>Organizzazione, direzione e coordinamento di gruppi di ricerca nazionali e internazionali, o partecipazione agli stessi</b>	Partecipazione a 3 progetti di ricerca nazionali e a 3 europei su tematiche CHIM/10 con responsabilità di specifiche linee di ricerca; Responsabilità di 4 contratti di ricerca con aziende	<b>8.0</b>
<b>Titolarità di brevetti</b>	-	
<b>Attività di relatore a congressi e convegni nazionali e internazionali</b>	Una relazione ad invito a convegno internazionale; 12 relazioni orali come primo nome; 5 poster come primo nome.	<b>7.5</b>
<b>Conseguimento di premi e riconoscimenti nazionali e internazionali per attività di ricerca, compresa abilitazione scientifica nazionale per il settore concorsuale 03/D1.</b>	Abilitazione 03/D1; Un premio per migliore relazione orale al congresso Food Integrity; Premio Pirisi ChimAli XII – Camerino 27/09/2018.	<b>2.0</b>
<b>PUNTEGGIO COMPLESSIVO</b>		<b>31.77</b>
<b>CONOSCENZA LINGUA INGLESE</b>		<b>OTTIMA</b>

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

### PROSPETTO

Attribuzione punteggi analitici di cui all'art. 3 del D.M. n. 243/2011 da parte dei Professori Anna Arnoldi, Gianni Sagratini e Chiara Emilia Irma Cordero all'unanimità

<b>PRODUZIONE SCIENTIFICA</b>	<b>Originalità, innovatività, rigore metodologico e rilevanza (lett. a), comma 2 del D.M.)</b>	<b>Congruenza con il S.C. e con il profilo (S.S.D. (lett. b), comma 2 del D.M.)</b>	<b>Rilevanza scientifica e diffusione nella comunità scientifica (lett. c), comma 2 del D.M.)</b>	<b>Apporto individuale nei lavori in collaborazione (lett. d), comma 2 del D.M.)</b>	<b>TOT.</b>
Assessment of Enzymatic Improvers in Flours Using LC-MS/MS Detection of Marker Tryptic Peptides 10.1021/jasms.9b00109	2	0.5	0.2	1	3.7
A Complete Mass Spectrometry (MS)-Based Peptidomic Description of Gluten Peptides Generated During In Vitro Gastrointestinal Digestion of Durum Wheat: Implication for Celiac Disease 10.1007/s13361-019-02212-8	2	0.5	0.5	1	4.0
Food wastes from agrifood industry as possible sources of proteins: A detailed molecular view on the composition of the nitrogen fraction, amino acid profile and racemisation degree of 39 food waste streams 10.1016/j.foodchem.2019.01.166	2	0.5	0.5	1	4.0
Comparison of gluten peptides and potential prebiotic carbohydrates in old and modern Triticum turgidum ssp. genotypes 10.1016/j.foodres.2018.11.007	2	0.5	0.5	1	4.0
Species specific marker peptides for meat authenticity assessment: A multispecies quantitative approach applied to Bolognese sauce 10.1016/j.foodcont.2018.10.016	2	0.5	0.5	1	4.0
Occurrence of non-proteolytic amino acyl derivatives in dry-cured ham 10.1016/j.foodres.2018.07.057	2	0.5	0.2	1	3.7
Pectin oligosaccharides from sugar beet pulp: Molecular characterization and potential prebiotic activity 10.1039/c7fo01182b	2	0.5	0.5	1	4.0
Understanding the Effects of Genotype, Growing Year, and Breeding on Tunisian Durum Wheat Allergenicity. 2. the Celiac Disease Case 10.1021/acs.jafc.7b02041	2	0.5	0.5	1	4.0



<b>PRODUZIONE SCIENTIFICA (continua)</b>	<b>Originalità, innovatività, rigore metodologico e rilevanza (lett. a), comma 2 del D.M.)</b>	<b>Congruenz a con il S.C. e con il profilo (S.S.D. (lett. b), comma 2 del D.M.)</b>	<b>Rilevanza scientifica e diffusione nella comunità scientifica (lett. c), comma 2 del D.M.)</b>	<b>Apporto individuale nei lavori in collaborazio ne (lett. d), comma 2 del D.M.)</b>	<b>TOT.</b>
Mass spectrometry quantification of beef and pork meat in highly processed food: Application on Bolognese sauce 10.1016/j.foodcont.2016.11.032	2	0.5	0.5	1	4.0
Peptides from gluten digestion: A comparison between old and modern wheat varieties 10.1016/j.foodres.2016.11.034	2	0.5	0.5	1	4.0
Qualitative and quantitative determination of peptides related to celiac disease in mixtures derived from different methods of simulated gastrointestinal digestion of wheat products 10.1007/s00216-014-7858-9	1.5	0.5	0.5	1	3.5
LC/MS analysis of proteolytic peptides in wheat extracts for determining the content of the allergen amylase/trypsin inhibitor CM3: Influence of growing area and variety 10.1016/j.foodchem.2013.02.039	2	0.5	0.5	1	4.0
<b>Consistenza complessiva, intensità e continuità temporale (comma 3 del D.M.)</b>	Per la valutazione, la Commissione si avvale dello strumento di banca dati citazionale Scopus consultato alla data odierna.				<b>11.0</b>
<b>PUNTEGGIO COMPLESSIVO</b>					<b>57.90</b>

### **PUNTEGGIO FINALE COMPLESSIVO**

<b>TITOLI E CURRICULUM</b>	<b>31.77</b>
<b>PRODUZIONE SCIENTIFICA</b>	<b>57.90</b>
<b>CONOSCENZA LINGUA INGLESE</b>	<b>Ottima</b>
<b>PUNTEGGIO COMPLESSIVO</b>	<b>89.67</b>