

**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**

**VERBALE N. 2**  
**(Valutazione preliminare dei titoli, dei curriculum e**  
**della produzione scientifica dei candidati)**

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 al completo, per via telematica utilizzando la piattaforma Webex dell'Università degli Studi di Torino (<https://unito.webex.com/>), il giorno 25/10/2021 alle ore 16.15, salvo eventuali ricusazioni che dovessero pervenire da parte dei candidati alla selezione in premessa per procedere alla valutazione preliminare dei titoli, dei curriculum e della produzione scientifica dichiarati dai candidati.

In apertura, il Presidente della Commissione giudicatrice constatato che sono trascorsi almeno 7 giorni dalla pubblicizzazione dei criteri generali fissati nella precedente riunione, prende atto che legittimamente possono proseguire i lavori della stessa.

La Commissione prende quindi visione dell'elenco dei candidati fornito dall'Amministrazione che viene sotto riportato con indicazione del solo codice identificativo assegno ad ognuno:

- 1) 567751
- 2) 570658
- 3) 584377

Ciascun Commissario dichiara:

- 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.

Il Presidente ricorda che, ai sensi dell'art. 24, comma 2, lett. c) della Legge 240/2010, la Commissione dovrà procedere ad una valutazione preliminare dei candidati con motivato giudizio analitico sui titoli, sul curriculum e sulla produzione scientifica, ivi compresa la tesi di dottorato, secondo i criteri e i parametri riconosciuti anche in ambito internazionale, individuati con D.M 25.05.2011, n. 243 al fine dell'ammissione dei candidati comparativamente più meritevoli, in misura compresa tra il 10 e il 20 per cento del numero degli stessi e comunque



non inferiore a sei unità, alla discussione pubblica con la Commissione dei titoli e della produzione scientifica. I candidati sono tutti ammessi alla discussione qualora il loro numero sia pari o inferiore a sei.

La Commissione, prende atto che, ai fini della presente 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, presa visione dell'elenco dei candidati ammessi alla selezione, procede a visionare la documentazione ricevuta e dichiara che i candidati da considerare ai fini della valutazione preliminare sono n. 3 e precisamente:

- 1) 567751
- 2) 570658
- 3) 584377

La Commissione quindi provvede, per ciascun candidato, ad effettuare la valutazione preliminare.

I giudizi espressi dalla Commissione sui singoli candidati sono allegati al presente verbale, quale parte integrante dello stesso: **Allegato A**.

Terminata la valutazione preliminare, essendo i candidati in numero inferiore a sei, vengono tutti ammessi alla discussione sui titoli e sulla produzione scientifica.

La Commissione trasmette, infine, il presente verbale, unitamente all'elenco dei candidati ammessi a sostenere la discussione dei titoli e della produzione scientifica al Responsabile del procedimento concorsuale, al fine della sua pubblicazione sul sito istituzionale di Ateneo.

Alle ore 18.30, 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 Sklowdoska-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 Bioprocess Technology, 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. Louise 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 dei 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.

È 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.

**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**

**ELENCO DEI CANDIDATI AMMESSI ALLA DISCUSSIONE PUBBLICA DEI TITOLI E DELLA PRODUZIONE SCIENTIFICA**

- 1) 567751
- 2) 570658
- 3) 584377

Data 25 ottobre 2021

LA COMMISSIONE:

Prof.ssa Anna Arnoldi            PRESIDENTE

Prof. Gianni Sagratini        COMPONENTE

Prof.ssa Chiara Emilia Irma Cordero SEGRETARIO

