Procedura valutativa indetta dall'Università degli Studi di Parma, con Decreto Rettorale rep. DRD n. 265/2021 PROT. 34751 del 8.2.2021, pubblicato sul sito web istituzionale di Ateneo in data 15.2.2021, presso l'Università degli Studi di Parma, Dipartimento di Scienze degli Alimenti e del Farmaco, per la copertura di posti di Professore Universitario di ruolo di II Fascia per il settore concorsuale "03/C1: Chimica Organica", settore scientifico-disciplinare "CHIM/06: Chimica Organica", ai sensi dell'art. 24, comma 6, della Legge n. 240/2010 e del vigente "Regolamento per la disciplina delle procedure di chiamata dei professori di prima e seconda fascia" di Ateneo.

RELAZIONE FINALE

La Commissione di valutazione della suddetta procedura valutativa, nominata con Decreto Rettorale rep. DRD n. 607/2021 PROT. 74370 del 25.3.2021 - pubblicato sul sito web istituzionale dell'Ateneo di Parma: http://www.unipr.it alla Sezione Concorsi e mobilità, composta dai seguenti professori:

Prof.ssa BERNARDI Anna - Professore Universitario di ruolo di Prima Fascia presso l'Università degli Studi di Milano - settore concorsuale 03/C1: Chimica Organica - settore scientifico-disciplinare CHIM/06: Chimica Organica PRESIDENTE

Prof.ssa PAPINI Anna Maria - Professore Universitario di ruolo di Prima Fascia presso l'Università degli Studi di Firenze - settore concorsuale 03/C1: Chimica Organica - settore scientifico-disciplinare CHIM/06: Chimica Organica COMPONENTE

Prof.ssa ZANARDI Franca - Professore Universitario di ruolo di Prima Fascia presso l'Università degli Studi di Parma - settore concorsuale 03/C1: Chimica Organica - settore scientifico-disciplinare CHIM/06: Chimica Organica SEGRETARIO

si è riunita nei sequenti giorni:

- 1) 16.4.2021, alle ore 9:30, per la prima riunione telematica (relativa alla nomina del Presidente e Segretario e alla definizione dei criteri generali di valutazione dei candidati);
- 2) 21.4.2021, alle ore 14:30, per la seconda riunione telematica (relativa all'esame dell'elenco dei candidati e della documentazione prodotta dagli stessi, ai fini della formulazione dei punteggi attribuiti a ciascun candidato e alla formulazione del giudizio individuale e collegiale);
- 3) 21.4.2021, alle ore 17:00, per via telematica, per la stesura della Relazione finale.
 - Nella prima riunione telematica del 16.4.2021, ciascun Commissario dichiara:
 - di non trovarsi in rapporto di incompatibilità, affinità o parentela, entro il quarto grado incluso, con gli altri componenti della Commissione e che non sussistono le cause di astensione, previste dagli artt. 51 e 52 del c.p.c., nonché le situazioni previste dall'art. 35-bis del Decreto Legislativo 30.3.2001, n. 165, così come introdotto dalla Legge 6.11.2012, n. 190;



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

Quindi la Commissione procede alla nomina del Presidente, nella persona della Prof.ssa Anna Bernardi e del Segretario, nella persona della Prof.ssa Franca Zanardi.

La Commissione prende atto di quanto previsto dal Titolo 3 "Chiamata all'esito di procedura valutativa – articolo 24, comma 6, legge n. 240/2010" - art. 12 "Modalità di svolgimento della procedura" - del vigente "Regolamento per la disciplina delle procedure di chiamata dei professori di prima e seconda fascia" dell'Università degli Studi di Parma che così recita:

- 1. A seguito di assegnazione deliberata dal Consiglio di Amministrazione ai sensi dell'articolo 2 del presente regolamento, con Decreto Rettorale è avviata la procedura valutativa ai sensi dell'articolo 24 c. 6 della Legge 240/2010, ai fini dell'inquadramento nel ruolo di professore (di prima o seconda fascia, a seconda del posto assegnato), di professori di seconda fascia e ricercatori a tempo indeterminato in servizio presso l'Ateneo e in possesso di abilitazione scientifica nazionale ai sensi dell'articolo 16 della Legge 240/2010.
- 2. Alle procedure possono partecipare i candidati appartenenti ai ruoli dell'Università degli Studi di Parma che siano in possesso dell'abilitazione scientifica nazionale, ai sensi dell'articolo 16, della legge n. 240/2010, per il Settore Concorsuale, ovvero per uno dei Settori Concorsuali ricompresi nel medesimo Macrosettore e per le funzioni oggetto del procedimento, ovvero per funzioni superiori purché non già titolari delle medesime funzioni superiori.
- 3. Non possono partecipare al procedimento per la chiamata coloro i quali, al momento della presentazione della domanda, abbiano un grado di parentela, o affinità, entro il quarto grado compreso, con un professore appartenente al Dipartimento che richiede la attivazione del posto, o alla struttura che effettua la chiamata ovvero con il Rettore, con il Direttore Generale o un componente del Consiglio di Amministrazione dell'Ateneo.
- 4. La valutazione è effettuata da una Commissione, nominata e disciplinata ai sensi dell'articolo 5, sulla base di standard qualitativi riconosciuti a livello internazionale per la valutazione indicati dal bando.
- 5. La Commissione ha a disposizione un massimo di 100 punti la cui ripartizione dovrà essere effettuata in aderenza a quanto indicato ai successivi punti a. e b.: (omissis)
- b. per la valutazione ai fini dell'inquadramento a professore di seconda fascia:
- da un minimo di 20 a un massimo di 45 punti per la valutazione dell'attività didattica;



- da un minimo di 50 a un massimo di 65 punti per la valutazione dell'attività di ricerca;
- fino ad un massimo di 10 punti per la valutazione dell'attività assistenziale ove rilevante;
- -fino ad un massimo di 10 punti per la valutazione dell'attività inerenti i compiti istituzionali, gestionali o organizzativi. La valutazione si intende positiva se il candidato consegue un punteggio almeno pari alla metà del massimo attribuibile nella valutazione dell'attività di ricerca e una valutazione complessiva pari o superiore a 70/100.
- 6. La Commissione conclude i propri lavori entro trenta giorni a decorrere dal giorno successivo al Decreto Rettorale di nomina, redigendo motivato verbale che dovrà dare conto dell'iter logico che ha condotto alla valutazione conclusiva delle candidature. Il verbale è trasmesso, tempestivamente, dal Presidente al Responsabile del procedimento amministrativo.
- 7. Il Rettore approva la correttezza formale degli atti.
- 8. Gli atti della procedura nonché il Decreto Rettorale di approvazione degli stessi sono pubblicati sul sito web istituzionale dell'Ateneo. Il Decreto Rettorale di approvazione degli atti è, altresì, pubblicato sull'Albo on-line di Ateneo.
- 9. Alla procedura di cui al presente articolo possono essere destinate fino alla metà delle risorse equivalenti a quelle necessarie per coprire i posti di professore di ruolo.
- La Commissione richiama i seguenti "Criteri per l'individuazione degli standard qualitativi, riconosciuti a livello internazionale, per la valutazione, ai sensi e per gli effetti dell'articolo 24, comma 5, della legge 30 dicembre 2010, n. 240, dei ricercatori titolari dei contratti.", previsti dal D.M. n. 344 del 4 agosto 2011, di cui si dovrà tenere conto nella valutazione dei candidati:
- ai fini della valutazione dell'attività didattica, di didattica integrativa e di servizio agli studenti, sono oggetto di valutazione i sequenti aspetti:
- a) numero dei moduli/corsi tenuti e continuità della tenuta degli stessi;
- b) esiti della valutazione da parte degli studenti, con gli strumenti predisposti dall'ateneo, dei moduli/corsi tenuti;
- c) partecipazione alle commissioni istituite per gli esami di profitto;
- d) quantità e qualità dell'attività di tipo seminariale, di quella mirata alle esercitazioni e al tutoraggio degli studenti, ivi inclusa quella relativa alla predisposizione delle tesi di laurea, di laurea magistrale e delle tesi di dottorato;
- ai fini della valutazione dell'attività di ricerca scientifica, sono oggetto di valutazione i seguenti aspetti:
- a) organizzazione, direzione e coordinamento di gruppi di ricerca nazionali e internazionali, ovvero partecipazione agli stessi;
- b) conseguimento della titolarità di brevetti;
- c) partecipazione in qualità di relatore a congressi e convegni nazionali e internazionali;
- d) conseguimento di premi e riconoscimenti nazionali e internazionali per attività di ricerca;
- è prevista la valutazione delle pubblicazioni o dei testi accettati per la pubblicazione secondo le norme vigenti nonché di saggi inseriti in opere collettanee e di articoli editi

su riviste in formato cartaceo o digitale con l'esclusione di note interne o rapporti dipartimentali;

- è prevista altresì la valutazione della consistenza complessiva della produzione scientifica, l'intensità e la continuità temporale della stessa, fatti salvi i periodi, adeguatamente documentati, di allontanamento non volontario dall'attività di ricerca, con particolare riferimento alle funzioni genitoriali;
- la valutazione delle pubblicazioni scientifiche è svolta sulla base degli ulteriori sequenti criteri:
- a) originalità, innovatività, rigore metodologico e rilevanza di ciascuna pubblicazione;
- b) congruenza di ciascuna pubblicazione con il profilo di professore universitario da ricoprire oppure con tematiche interdisciplinari ad esso strettamente correlate;
- c) rilevanza scientifica della collocazione editoriale di ciascuna pubblicazione e sua diffusione all'interno della comunità scientifica;
- d) determinazione analitica, anche sulla base di criteri riconosciuti nella comunità scientifica internazionale di riferimento, dell'apporto individuale, nel caso di partecipazione del medesimo a lavori in collaborazione;
- e) nell'ambito dei settori in cui ne è consolidato l'uso a livello internazionale le università si avvalgono anche dei seguenti indicatori, riferiti alla data di inizio della valutazione:
- 1) numero totale delle citazioni;
- 2) numero medio di citazioni per pubblicazione;
- 3) «impact factor» totale;
- 4) «impact factor» medio per pubblicazione;
- 5) combinazioni dei precedenti parametri atte a valorizzare l'impatto della produzione scientifica del candidato (indice di Hirsch o simili);
- potranno essere oggetto di specifica valutazione la congruità del profilo scientifico con le esigenze di ricerca dell'ateneo nonché la produzione scientifica elaborata successivamente alla data di scadenza del bando in base al quale ha conseguito l'abilitazione scientifica nazionale, in modo da verificare la continuità della produzione scientifica, utilizzando criteri e parametri coerenti con quelli previsti dal decreto di cui all'art. 16, comma 3, lettera a), della legge 30 dicembre 2010, n. 240, potendo altresì prevederne un utilizzo più selettivo.
- La Commissione prende altresì visione degli eventuali ulteriori elementi di qualificazione didattica e scientifica, previsti dal bando e ritenuti necessari per il posto in questione, di cui si dovrà tenere conto nella valutazione dei candidati.

Competenze linguistiche richieste dal bando: nessuna

La Commissione, quindi, <u>che ha a disposizione un massimo di 100 punti per la valutazione di ogni candidato</u>, ha stabilito di ripartire i punteggi così come sotto indicato:

Attività Didattica

(da un minimo di 20 ad un massimo 45 punti)

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



relativi alla attività didattica

Attività Didattica	36
numero dei moduli/corsi tenuti e continuità della tenuta degli	Punti23
stessi	
esiti della valutazione da parte degli studenti, con gli strumenti	Punti2
predisposti dall'ateneo, dei moduli/corsi tenuti;	
partecipazione alle commissioni istituite per gli esami di profitto;	Punti4
quantità e qualità dell'attività di tipo seminariale, di quella mirata	Punti7
alle esercitazioni e al tutoraggio degli studenti, ivi inclusa quella	
relativa alla predisposizione delle tesi di laurea, di laurea	
magistrale e delle tesi di dottorato;	

Attività di ricerca e produzione scientifica (da un minimo di 50 ad un massimo di 65 punti)

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

Attività di Ricerca	
conseguimento della titolarità di brevetti;	Punti1
partecipazione in qualità di relatore a congressi e convegni nazionali e internazionali	Punti1
conseguimento di premi e riconoscimenti nazionali e internazionali per attività di ricerca;	Punti1

PRODUZIONE SCIENTIFICA

PRODUZIONE SCIENTIFICA	Originalità, innovatività, rigore metodologico e rilevanza di ciascuna pubblicazione	Congruenza di ciascuna pubblicazione con il profilo di Professore universitario da ricoprire oppure con tematiche interdisciplinari ad esso strettamente correlate	Rilevanza scientifica della collocazione editoriale di ciascuna pubblicazione e sua diffusione all'interno della comunità scientifica	Determinazione analitica, anche sulla base di criteri riconosciuti nella comunità scientifica internazionale di riferimento, dell'apporto individuale, nel caso di partecipazione del medesimo a lavori in	Eventuali indicatori per i settori nei quali ne è consolidato l'uso a livello internazion ale di cui alla lett. e,) del comma 3 dell'art. 4 del DM	TOTALE
	Punti12	Punti12	Punti9	collaborazione Punti6	Punti_9	48
Consistenza complessiva della produzione scientifica, intensità e continuità temporale	Punti9	l -				



VALUTAZIONE COMPLESSIVA della Attività di Ricerca e della Produzione Scientifica (da un minimo di 50 ad un massimo di 65 punti)

60	

Attività inerenti i compiti istituzionali, gestionali o organizzativi (fino ad un massimo di 10 punti)

Compiti Organizzativi connessi all'attività didattica e di ricerca	4
Organizzazione, direzione e coordinamento di gruppi di ricerca nazionali e internazionali, ovvero partecipazione agli stessi;	Punti2
Altri compiti istituzionali, gestionali o organizzativi	Punti2

Il Verbale n. 1 viene trasmesso al Responsabile del Procedimento Amministrativo: Dott.ssa Scapuzzi Marina – Responsabile dell'Unità Organizzativa (UO) Amministrazione Personale Docente – Area Dirigenziale Personale e Organizzazione dell'Università degli Studi di Parma, che ne ha assicurato la pubblicità, sul sito web istituzionale dell'Ateneo: http://www.unipr.it alla Sezione Concorsi e mobilità, in conformità a quanto previsto dal vigente "Regolamento per la disciplina delle procedure di chiamata dei professori di prima e seconda fascia".

La Commissione si riconvoca per via telematica -a mezzo Teams- in data 21.4.2021 alle ore 14:30 per la prosecuzione dei lavori.

Nella seconda riunione del 21.4.2021, la Commissione, prende visione dell'elenco dei candidati, che risultano essere:

TULLIA TEDESCHI

Ciascun Commissario dichiara:

- 1) di aver preso visione del D.P.R. 16.4.2013, n. 62: "Regolamento recante codice di comportamento dei dipendenti pubblici, a norma dell'articolo 54 del Decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165" e che non sussistono le condizioni previste dagli art. 6 e 7 del medesimo D.P.R. n. 62/2013;
- 2) che non sussistono situazioni di incompatibilità con i candidati, ai sensi degli artt. 51 e 52 del c.p.c. e di non avere rapporti di parentela o affinità, entro il quarto grado incluso.

La Commissione, richiama il Titolo 3 "Chiamata all'esito di procedura valutativa – articolo 24, comma 6, legge n. 240/2010" ed in particolare l'art. 12 "Modalità di svolgimento della procedura" del vigente "Regolamento per la disciplina delle procedure di chiamata dei professori di prima e seconda fascia" dell'Università degli Studi di Parma, che prevede che:



- 1.A seguito di assegnazione deliberata dal Consiglio di Amministrazione ai sensi dell'articolo 2 del presente regolamento, con Decreto Rettorale è avviata la procedura valutativa ai sensi dell'articolo 24 c. 6 della Legge 240/2010, ai fini dell'inquadramento nel ruolo di professore (di prima o seconda fascia, a seconda del posto assegnato), di professori di seconda fascia e ricercatori a tempo indeterminato in servizio presso l'Ateneo e in possesso di abilitazione scientifica nazionale ai sensi dell'articolo 16 della Legge 240/2010.
- 2.Alle procedure possono partecipare i candidati appartenenti ai ruoli dell'Università degli Studi di Parma che siano in possesso dell'abilitazione scientifica nazionale, ai sensi dell'articolo 16, della legge n. 240/2010, per il Settore Concorsuale, ovvero per uno dei Settori Concorsuali ricompresi nel medesimo Macrosettore e per le funzioni oggetto del procedimento, ovvero per funzioni superiori purché non già titolari delle medesime funzioni superiori.
- 3.Non possono partecipare al procedimento per la chiamata coloro i quali, al momento della presentazione della domanda, abbiano un grado di parentela, o affinità, entro il quarto grado compreso, con un professore appartenente al Dipartimento che richiede la attivazione del posto, o alla struttura che effettua la chiamata ovvero con il Rettore, con il Direttore Generale o un componente del Consiglio di Amministrazione dell'Ateneo.
- 4.La valutazione è effettuata da una Commissione, nominata e disciplinata ai sensi dell'articolo 5, sulla base di standard qualitativi riconosciuti a livello internazionale per la valutazione indicati dal bando.
- 5.La Commissione ha a disposizione un massimo di 100 punti la cui ripartizione dovrà essere effettuata in aderenza a quanto indicato ai successivi punti a. e b.: (omissis)
- b. per la valutazione ai fini dell'inquadramento a professore di seconda fascia:
- da un minimo di 20 a un massimo di 45 punti per la valutazione dell'attività didattica;
- da un minimo di 50 a un massimo di 65 punti per la valutazione dell'attività di ricerca;
- fino ad un massimo di 10 punti per la valutazione dell'attività assistenziale ove rilevante;
- fino ad un massimo di 10 punti per la valutazione dell'attività inerenti i compiti istituzionali, gestionali o organizzativi.
- La valutazione si intende positiva se il candidato consegue un punteggio almeno pari alla metà del massimo attribuibile nella valutazione dell'attività di ricerca e una valutazione complessiva pari o superiore a 70/100.
 - 6.La Commissione conclude i propri lavori entro trenta giorni a decorrere dal giorno successivo al Decreto Rettorale di nomina, redigendo motivato verbale che dovrà dare conto dell'iter logico che ha condotto alla valutazione conclusiva delle candidature. Il verbale è trasmesso, tempestivamente, dal Presidente al Responsabile del procedimento amministrativo.
 - 7.Il Rettore approva la correttezza formale degli atti.
 - 8.Gli atti della procedura nonché il Decreto Rettorale di approvazione degli stessi sono pubblicati sul sito web istituzionale dell'Ateneo. Il Decreto Rettorale di approvazione degli atti è, altresì, pubblicato sull'Albo on-line di Ateneo.
 - 9. Alla procedura di cui al presente articolo possono essere destinate fino alla metà delle risorse equivalenti a quelle necessarie per coprire i posti di professore di ruolo.



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

Candidata: Tullia Tedeschi

Profilo curriculare:

La candidata si è laureata in Chimica nel 1999 presso l'Università di Parma. Nel periodo settembre 1999-dicembre 2000 (15 mesi) ha svolto un periodo di studio e attività di ricerca all'estero presso l'Università di Copenaghen (gruppo di ricerca del Prof. Peter Nielsen). Nel 2004 ha conseguito il Dottorato di Ricerca in Scienze Chimiche presso l'Università di Parma (supervisione Prof.ssa Rosangela Marchelli). Dal 2004 al 2005 è stata assegnista di ricerca presso il Dipartimento di Chimica Organica ed Industriale dell'Università di Parma. A partire dal novembre 2005 ha assunto il ruolo di ricercatrice universitaria per il settore CHIM/06-Chimica Organica presso l'Università di Parma; attualmente è ricercatrice confermata a tempo indeterminato presso il Dipartimento di Scienze degli Alimenti e del Farmaco della stessa Università. In data 4.4.2017 la candidata ha conseguito l'Abilitazione Scientifica Nazionale alla posizione di Professore di Seconda fascia ottenuta, con decisione unanime della commissione, nel Settore Concorsuale 03/C1 – Chimica Organica (BANDO D.D. 1532/2016).

Ha assunto il ruolo di Responsabile Scientifico e partecipante di numerosi progetti di ricerca internazionali e nazionali su bandi competitivi. In particolare, nel periodo 2005-2021 ha partecipato a n. 6 progetti nazionali (di cui 1 come task leader), a 4 progetti internazionali, ed attualmente è "Work-package leader" e "Research-unit leader" di un progetto internazionale (periodo 2018-2022). Nel periodo 2015-presente ha assunto il ruolo di responsabile scientifico di numerosi contratti e prestazioni con aziende ed enti di ricerca (n. 5) a livello nazionale e internazionale. Ha partecipato a n. 1 progetto di Ricerca e Trasferimento Tecnologico ed è membro di un centro accreditato dalla Regione Emilia-Romagna per lo svolgimento di Ricerca Industriale e Trasferimento Tecnologico nel Settore Alimentare e Meccano-Alimentare (dal 2016 ad oggi).

I temi di ricerca svolti durante la carriera scientifica della candidata hanno spaziato nei campi della Chimica Organica di sintesi, della Chimica Bio-organica, della Chimica Organica Analitica, e della Proteomica, facendo proficuamente convergere queste competenze nello studio di matrici bio-organiche complesse, in campo alimentare e biomedico. In particolare, la ricerca della candidata si è concentrata sulla caratterizzazione a livello molecolare di sistemi biologici complessi con particolare riguardo alla frazione azotata comprensiva di proteine, peptidi, amminoacidi e derivati. Le competenze di sintesi organica e dell'uso di tecniche cromatografiche e spettrofotometriche sono state applicate ai seguenti obiettivi: 1) sviluppo di nuove metodologie sintetiche per l'ottenimento di proteine di interesse alimentare; 2) sviluppo di tecniche di isolamento e caratterizzazione di proteine allergeniche di origine alimentare; 3) studio di valutazione delle proprietà funzionali di queste proteine e delle sequenze peptidiche; 4) valorizzazione dei sottoprodotti generati dall'industria alimentare.



L'attività di ricerca della candidata si è concretizzata nella pubblicazione di n. 62 articoli su riviste internazionali "peer-reviewed" con impact factor (di cui 10 come autore di riferimento e 7 come primo autore), n. 6 pubblicazioni su riviste senza impact factor, n. 9 capitoli di libro, n. 8 pubblicazioni in extenso su atti di convegni.

La candidata ha inoltre partecipato in qualità di relatrice a n. 8 convegni internazionali, n. 6 convegni nazionali e n. 2 scuole.

Nel 2003 la candidata è stata insignita del primo premio nell'ambito della "Young Investigators Award Competition" sponsorizzata da "Protein and Peptide Science Group" della "Royal Society of Chemistry" (UK).

A febbraio 2021 la banca dati Scopus fornisce per la candidata un H-index pari a 24 e un numero totale di citazioni pari a 1631. In data 20 aprile 2021 la stessa banca dati Scopus fornisce per la candidata un H-index pari a 25 e un numero totale di citazioni pari a 1669.

La candidata, a partire dall'anno accademico 2006-2007 ad oggi, ha assunto senza soluzione di continuità l'affidamento della docenza di numerosi corsi istituzionali presso l'Università di Parma per il corso di Laurea in Scienze Gastronomiche, Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari, Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari e per il Corso di Dottorato in Scienze degli Alimenti. In particolare, ha assunto l'affidamento di n. 7 corsi da 6 CFU, n. 3 corsi da 5 CFU, n. 1 corso da 10 CFU, n. 6 corsi da 3 CFU, n. 2 corsi da 1 CFU, n. 2 partizioni di corso (50 ore totali). Ha svolto inoltre esercitazioni in aula e in laboratorio per 6 anni accademici (dal 2005 al 2012).

E' stata relatrice/correlatrice di n. 35 tesi di laurea, tutor di n. 3 tesi di dottorato ed è attualmente tutor di 1 studente di dottorato.

E' stata membro di commissioni per esami di profitto e di laurea, per accesso a dottorato di ricerca, ad assegni e borse di ricerca.

La candidata è membro della Commissione di Mobilità Internazionale del Dipartimento di Scienze degli Alimenti e del Farmaco (2017-presente), nonché Referente della Commissione di Mobilità Internazionale per il Corso di Laurea Magistrale di Scienze e Tecnologie Alimentari.

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

1) Candidata Tullia Tedeschi

F

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

Attività Didattica	Punteggi attribuiti dalla Prof.ssa Anna Bernardi	Punteggi attribuiti dalla Prof.ssa Anna Maria Papini	Punteggi attribuiti dalla Prof.ssa Franca Zanardi	TOTALE
numero dei moduli/corsi tenuti e continuità della tenuta degli stessi	23	23	23	69
esiti della valutazione da parte degli studenti, con gli strumenti predisposti dall'ateneo, dei moduli/corsi tenuti;	nd	nd	nd	nd
partecipazione alle commissioni istituite per gli esami di profitto;	4	4	4	12
quantità e qualità dell'attività di tipo seminariale, di quella mirata alle esercitazioni e al tutoraggio degli studenti, ivi inclusa quella relativa alla predisposizione delle tesi di laurea, di laurea magistrale e delle tesi di dottorato;	7	7	7	21
PUNTEGGIO COMPLESSIVO	34	34	34	102
PUNTEGGIO MEDIO ATTRIBUITO (SOMMARE IL PUNTEGGIO COMPLESSIVO DELLE COLONNE 1, 2 e 3 E DIVIDERE PER 3)				34

Attività di ricerca e produzione scientifica Attribuire il punteggio dettagliatamente sulla base dei criteri di cui al D.M. 344/2011 relativi all'attività di ricerca.

Attività di Ricerca	Punteggi attribuiti dalla Prof.ssa Anna Bernardi	Punteggi attribuiti dalla Prof.ssa Anna Maria Papini	Punteggi attribuiti dalla Prof.ssa Franca Zanardi	TOTALE
conseguimento della titolarità di brevetti;	0	0	0	0
partecipazione in qualità di relatore a congressi e convegni nazionali e internazionali	1	1	1	3
conseguimento di premi e riconoscimenti nazionali e internazionali per attività di ricerca;	1	1	1	3
PUNTEGGIO COMPLESSIVO PUNTEGGIO MEDIO ATTRIBUITO (SOMMARE IL PUNTEGGIO COMPLESSIVO DELLE COLONNE 1, 2 e 3 E DIVIDERE PER 3)	2	2	2	6 2



La Commissione decide di esprimere i giudizi sulla produzione scientifica in modo congiunto, come di seguito riportato.

PRODUZIONE SCIENTIFICA Valutazione congiunta dei membri della Commissione

PRODUZIONE SCIENTIFICA	Originalità, innovatività, rigore metodologico e rilevanza di ciascuna pubblicazione	Congruenza di ciascuna pubblicazione con il profilo di Professore universitario da ricoprire oppure con tematiche interdisciplinari ad esso strettamente correlate	Rilevanza scientifica della collocazion e editoriale di ciascuna pubblicazio ne e sua diffusione all'interno della comunità scientifica	Determinazio ne analitica, anche sulla base di criteri riconosciuti nella comunità scientifica internazional e di riferimento, dell'apporto individuale, nel caso di partecipazion e del medesimo a lavori in collaborazion e	Eventuali indicatori per i settori nei quali ne è consolidato l'uso a livello internazionale di cui alla lett. e,) del comma 3 dell'art. 4 del DM	TOTALE
1. Gasparini A., Van Gool M. P., Bultsma M., Cutroneo S., Sforza S., Tedeschi T*. (2020). Modifications induced by controlled storage conditions on whey protein concentrates: Effects on whey protein lactosylation and solubility. INTERNATIONAL DAIRY JOURNAL, vol. 109, ISSN: 0958-6946, doi: 10.1016/j.idairyj.2020. 104765.	1	1	0.75	0.5	0.5	3.75
2 Gasparini A., Buhler S., Faccini A., Sforza S., Tedeschi T*. (2020). Thermally-induced lactosylation of whey proteins: Identification and synthesis of lactosylated β-lactoglobulin epitope. MOLECULES, vol. 25, ISSN: 1420-3049, doi: 10.3390/molecules250 61294.	1	1	0.75	0.5	0.75	4
3. Buhler S., Riciputi Y., Perretti G., Caboni M. F., Dossena A., Sforza S., Tedeschi T*. (2020).	1	1	0.75	0.5	0.5	3.75



Characterization of defatted products obtained from the Parmiglanc-Regiano manufacturing chain: Determination of peptides and amino acids content and study of the digestibility and bioactive properties. POODS, vol. 9, ISSN: 2304-8158, doi: 10.3390/foods9039310. 4. Leni G., Tedeschi T*, Folii C., Puxeddu I., Migliorini P., Gianotten N., Jacobs J., Depraetere S., Caligliani A., Sforza S. (2020). Shotgun proteomics, in-silico evaluation and immunoblotting assays for allergenicity assessment of lesser mealworm, black soldier fly and their protein hydrolysates. SCIENTIFIC REPORTS, vol. 10, ISSN: 2045-2322, doi: 10.1038/s41598-020-57863-5. S. Prandi B., Sforza S., 1000-10, 10, 10, 10, 10, 10, 10, 10, 10, 10,	defatted products obtained from the Parmigiano–Reggiano manufacturing chain: Determination of						
botained from the Parmiglano-Regiano manufacturing chain: Determination of peptides and amino acids content and study of the digestibility and bioactive properties. FOODS, vol. 9, ISSN: 2304-8158, doi: 10.3390/foods9030310 4. Leni G., Tedeschi T*., Faccini A., Pratesi F., Folili C., Puseddu I., Migliorini P., Gianotten N., Jacobs J., Depraetere S., Caliglani A., Sforza S. (2020). Shotgun proteomics, in-silico evaluation and immunobiotting assays for allergenicity assessment of lesser mealworm, black soldier fly and their protein hydrohysates. SCIENTIFIC REPORTS, vol. 10, ISSN: 2045-2332, doi: 10.1038/s41598-0020-57863-5. 5. Prandi B., Sforza S., 5. Prandi B., Sforza S., Tedeschi T.* (2019). Improving the Lipophilic Antioxidant Activity of Poultry Protein Hydrolisates Through Chemical Esterification. WASTE AND BIOMASS VALORIZATION, vol. 10, p. 2227-2235, ISSN: 1877-2641, doi: 10.1007/s12694-018-0251-8 6. Buhler S., Solari F., Gasparini A., Montanari R., Sforza S., Tedeschi T.* (2019). UV Irradiation as a comparable method to	obtained from the Parmigiano–Reggiano manufacturing chain: Determination of						
Parmiglano-Regglano manufacturing chain: Determination of peptides and amino acids content and study of the digestibility and bloactive properties. FCOODs, vol. 9, ISSN: 2304-8158, doi: 10.3390/foods9030310 . 1	Parmigiano–Reggiano manufacturing chain: Determination of						
manufacturing chain: Determination of peptides and amino acids content and study of the digestibility and bioactive properties. FOODS, vol. 9, ISSN: 2304-8158, doi: 10.3390/foods9030310	manufacturing chain: Determination of						
manufacturing chain: Determination of peptides and amino acids content and study of the digestibility and bioactive properties. FOODS, vol. 9, ISSN: 2304-8158, doi: 10.3390/foods9030310	manufacturing chain: Determination of						
Determination of peptides and amino acids content and study of the digestibility and bloactive properties. FOODS, vol. 9, ISSN: 2304-8158, doi: 10.3390/foods9030310	Determination of						
peptides and amino acids content and study of the digestibility and bioactive properties. FOODS, vol. 9, ISSN: 2304-8158, doi: 10.3390/foods9030301 4. Leni G., Tedeschi T*., Faccini A., Pratesi F., Folili C., Puxeddu I., Migliorini P., Gianotten N., Jacobs J., Depraetere S., Caligiani A., Sforza S. (2020). Shotgun proteomics, in-silico evaluation and immunoblotting assays for allergenicity assessment of lesser mealworm, black soldier fity and their protein hydrolysates. SCIENTIFIC REPORTS, vol. 10, ISSN: 2045-2332, doi: 10.1038/s41598-020-57863-5. 5. Prandi B., Sforza S., Dossena A., Tedeschi T. *(2019). Improving the Lipophilic Antioxidant Activity of Poultry Protein Hydrolisates Through Chemical Esterification. WASTE AND BIOMASS VALORIZATION, vol. 10, D., 2272-7225, ISSN: 1877-2641, doi: 10.1007/s12649-018-0251-8 6. Buhler S., Solari F., Gasparini A., Montanari R., Sforza S., Tedeschi T. *(2019). UV irradiation as a comparable method to	1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1						
acids content and study of the digestibility and bloactive properties. FOODS, vol. 9, ISSN: 2304-815.6, doi: 10.3390/foods900310	I nentides and amino I						
Study of the digestibility and bloactive properties.							
digestibility and bioactive properties							
Dioactive properties FOODS, vol. 9, ISSN: 2304-8158, doi: 10.3390/foods9030310 							
FOODS, vol. 9, ISSN: 2304-8158, doi: 10.3390/foods9030310							
2304-8158, doi: 1.0.3390/foods010 4. Leni G., Tedeschi T*., 1 1 1 0.75 0.5 0.75 4 Faccini A., Pratesi F., Folli C., Puxeddu I., Migliorini P., Gianotten N., Jacobs J., Depraetere S., Caligiani A., Sforza S. (2020). Shotgun proteomics, in-silico evaluation and immunoblotting assays for allergenicity assessment of lesser mealworm, black soldier fly and their protein hydrolysates. SCIENTIFIC REPORTS, vol. 10, ISSN: 2045-2322, doi: 10.1038/s41598-020-57863-5. 5. Prandi B., Sforza S., Dossena A., Tedeschi T. *(2019). Improving the Lipophilic Antioxidant Activity of Poultry Protein Hydrolisates Through Chemical Esterification. WASTE AND BIOMASS VALORIZMION, vol. 10, p. 2227-2235, ISSN: 1877-2641, doi: 10.1007/s12649-018-0251-8 6. Buhler S., Solari F., Gasparini A., Montanari R., Sforza S., Tedeschi T. * (2019). UV irradiation as a comparable method to							
10.3390/foods9030310 1.	55 7595						
4. Leni G., Tedeschi T*, Faccini A., Pratesi F., Folii C., Puxeddu I., Miglorini P., Gianotten N., Jacobs J., Depraetere S., Caligiani A., Sforza S. (2020). Shotgun proteomics, in-silico evaluation and immunoblotting assays for allergenicity assessment of lesser mealworm, black soldier fly and their protein hydrolysates. SCIENTIFIC REPORTS, vol. 10, ISSN: 2045-2322, doi: 10,1038/s41598-020-57863-5. 5. Frandi B., Sforza S., Dossena A., Tedeschi T. *(2019). Improving the Lipophilic Antioxidant Activity of Poultry Protein Hydrolisates Through Chemical Esterification. WASTE AND BIOMASS VALORIZATION, vol. 10, D. 2227-2235, ISSN: 1877-2641, doi: 10,1007/s12649-018-00251-8 6. Buhler S., Solari F., Gasparini A., Montanari R., Sforza S., Tedeschi T.* (2019). UV irradiation as a comparable method to							
Faccini A., Pratesi F., Folli C., Puxeddu I., Migliorini P., Gianotten N., Jacobs J., Depraetere S., Caligiani A., Sforza S. (2020). Shotgun proteomics, in-silico evaluation and immunoblotting assays for allergenicity assessment of lesser mealworm, black soldier fly and their protein hydrolysates. SCIENTIFIC REPORTS, vol. 10, ISSN: 2045- 2322, doi: 10.1038/s41598-020- 57863-5. 5. Prandi B., Sforza S., Dossena A., Tedeschi T. *(2019). Improving the Lipophilic Antioxidant Activity of Poultry Protein Hydrolisates Through Chemical Esterification. WASTE AND BIOMASS VALORIZATION, vol. 10, p. 227-2225, ISSN: 1877-2641, doi: 10.1007/s12649-018- 0251-8 G. Buhler S., Solari F., Gasparini A., Montanari R., Sforza S., Tedeschi T.* (2019). UV irradiation as a comparable method to	10.3390/foods9030310						
Faccini A., Pratesi F., Folli C., Puxeddu I., Migliorini P., Gianotten N., Jacobs J., Depraetere S., Caligiani A., Sforza S. (2020). Shotgun proteomics, in-silico evaluation and immunoblotting assays for allergenicity assessment of lesser mealworm, black soldier fly and their protein hydrolysates. SCIENTIFIC REPORTS, vol. 10, ISSN: 2045- 2322, doi: 10.1038/s41598-020- 57863-5. 5. Prandi B., Sforza S., Dossena A., Tedeschi T. *(2019). Improving the Lipophilic Antioxidant Activity of Poultry Protein Hydrolisates Through Chemical Esterification. WASTE AND BIOMASS VALORIZATION, vol. 10, p. 227-2225, ISSN: 1877-2641, doi: 10.1007/s12649-018- 0251-8 G. Buhler S., Solari F., Gasparini A., Montanari R., Sforza S., Tedeschi T.* (2019). UV irradiation as a comparable method to							
Foli C., Puxeddu I., Migliorini P., Gianotten N., Jacobs J., Depraetere S., Caligiani A., Sforza S. (2020). Shotgun proteomics, in-silico evaluation and immunoblotting assays for allergenicity assessment of lesser mealworm, black soldier fly and their protein hydrolysates. SCIENTIFIC REPORTS, vol. 10, ISSN: 2045-2322, doi: 10.1038/s41598-020-57863-5. 5. Prandi B., Sforza S., Dossena A., Tedeschi T. *(2019). Improving the Lipophilic Antioxidant Activity of Poultry Protein Hydrolisates Through Chemical Esterification. WASTE AND BIOMASS VALORIZATION, vol. 10, p. 2227-2235, ISSN: 1877-2641, doi: 10.1007/s12649-018-0251-8 6. Buhler S., Solari F., Gasparini A., Montanari R., Sforza S., Tedeschi T. * (2019). UV irradiation as a comparable method to		1	1	0.75	0.5	0.75	4
Migliorini P., Gianotten N., Jacobs J., Depraetere S., Caligiani A., Sforza S. (2020). Shotgun proteomics, in-silico evaluation and immunoblotting assays for allergenicity assessment of lesser mealworm, black soldier fly and their protein hydrolysates. SCIENTIFIC REPORTS, vol. 10, ISSN: 2045-2322, doi: 10.1038/s41598-020-57863-5. 5. Prandi B., Sforza S., Dossena A., Tedeschi T. *(2019). Improving the Lipophilic Antioxidant Activity of Poultry Protein Hydrolisates Through Chemical Esterification. WASTE AND BIOMASS VALORIZATION, vol. 10, p. 2227-2235, ISSN: 1877-2641, doi: 10.1007/s12649-018-0251-8 6. Buhler S., Solari F., Gasparini A., Montanari R., Sforza S., Tedeschi T. * (2019). UV irradiation as a comparable method to							
N., Jacobs J., Depraetere S., Caligiani A., Sforza S. (2020). Shotgun proteomics, in-silico evaluation and immunoblotting assays for allergenicity assessment of lesser mealworm, black soldier fly and their protein hydrolysates. SCIENTIFIC REPORTS, vol. 10, ISSN: 2045-2322, doi: 10.1038/s41598-020-57863-5. 5. Prandi B., Sforza S., Dossena A., Tedeschi T. *(2019). Improving the Lipophilic Antioxidant Activity of Poultry Protein Hydrolisates Through Chemical Esterification. WASTE AND BIOMASS VALORIZATION, vol. 10, p. 2227-2235, ISSN: 1877-2641, doi: 10.1007/s12649-018-0251-8 6. Buhler S., Solari F., Gasparini A., Montanari R., Sforza S., Tedeschi T.* (2019). UV irradiation as a comparable method to	Folli C., Puxeddu I.,						
Depraetere S., Caligiani A., Sforza S. (2020). Shotgun proteomics, in-silico evaluation and immunoblotting assays for allergenicity assessment of lesser mealworm, black soldier fly and their protein hydrolysates. SCIENTIFIC REPORTS, vol. 10, ISSN: 2045-2322, doi: 10.1038/s41598-020-57863-5. 5. Prandi B., Sforza S., Dossena A., Tedeschi T. *(2019). Improving the Lipophilic Antioxidant Activity of Poultry Protein Hydrolisates Through Chemical Esterification. WASTE AND BIOMASS VALORIZATION, vol. 10, p. 2227-2235, ISSN: 1877-2641, doi: 10.1007/s12649-018-0251-8 6. Buhler S., Solari F., Gasparini A., Montanari R., Sforza S., Tedeschi T. * (2019). UV irradiation as a comparable method to	Migliorini P., Gianotten						
Depraetere S., Caligiani A., Sforza S. (2020). Shotgun proteomics, in-silico evaluation and immunoblotting assays for allergenicity assessment of lesser mealworm, black soldier fly and their protein hydrolysates. SCIENTIFIC REPORTS, vol. 10, ISSN: 2045-2322, doi: 10.1038/s41598-020-57863-5. 5. Prandi B., Sforza S., Dossena A., Tedeschi T. *(2019). Improving the Lipophilic Antioxidant Activity of Poultry Protein Hydrolisates Through Chemical Esterification. WASTE AND BIOMASS VALORIZATION, vol. 10, p. 2227-2235, ISSN: 1877-2641, doi: 10.1007/s12649-018-0251-8 6. Buhler S., Solari F., Gasparini A., Montanari R., Sforza S., Tedeschi T. * (2019). UV irradiation as a comparable method to						1	
A., Sforza S. (2020), Shotgun proteomics, in-silico evaluation and immunoblotting assays for allergenicity assessment of lesser mealworm, black soldier fly and their protein hydrolysates. SCIENTIFIC REPORTS, vol. 10, ISSN: 2045-2322, doi: 10.1038/s41598-020-57863-5. S. Prandi B., Sforza S., Dossena A., Tedeschi T. *(2019). Improving the Lipophilic Antioxidant Activity of Poultry Protein Hydrolisates Through Chemical Esterification. WASTE AND BIOMASS VALORIZATION, vol. 10, p. 2227-2235, ISSN: 1877-2641, doi: 10.1007/s12649-018-0251-8 G. Buhler S., Solari F., Gasparini A., Montanari R., Sforza S., Tedeschi T. * (2019). UV irradiation as a comparable method to							
Shotgun proteomics, in-silico evaluation and immunoblotting assays for allergenicity assessment of lesser mealworm, black soldier fly and their protein hydrolysates. SCIENTIFIC REPORTS, vol. 10, ISSN: 2045-2322, doi: 10.1038/s41598-020-57863-5. 5. Prandi B., Sforza S., Dossena A., Tedeschi T. **(2019). Improving the Lipophilic Antioxidant Activity of Poultry Protein Hydrolisates Through Chemical Esterification. WASTE AND BIOMASS VALORIZATION, vol. 10, p. 2227-2235, ISSN: 1877-2641, doi: 10.1007/s12649-018-0251-8 6. Buhler S., Solari F., Gasparini A., Montanari R., Sforza S., Tedeschi T. ** (2019). UV irradiation as a comparable method to							
in-silico evaluation and immunoblotting assays for allergenicity assessment of lesser mealworm, black soldier fly and their protein hydrolysates. SCIENTIFIC REPORTS, vol. 10, ISSN: 2045-2322, doi: 10.1038/s41598-020-57863-5. 5. Prandi B., Sforza S., Dossena A., Tedeschi T. *(2019). Improving the Lipophilic Antioxidant Activity of Poultry Protein Hydrolisates Through Chemical Esterification. WASTE AND BIOMASS VALORIZATION, vol. 10, p. 2227-2235, ISSN: 1877-2641, doi: 10.1007/s12649-018-0251-8 6. Buhler S., Solari F., Gasparini A., Montanari R., Sforza S., Tedeschi T. * (2019). UV irradiation as a comparable method to							
immunoblotting assays for allergenicity assessment of lesser mealworm, black soldier fly and their protein hydrolysates. SCIENTIFIC REPORTS, vol. 10, ISSN: 2045-2322, doi: 10.1038/s41598-020-57863-5. 5. Prandi B., Sforza S., Dossena A., Tedeschi T. *(2019). Improving the Lipophilic Antioxidant Activity of Poultry Protein Hydrolisates Through Chemical Esterification. WASTE AND BIOMASS VALORIZATION, vol. 10, p. 2227-2235, ISSN: 1877-2641, doi: 10.1007/s12649-018-0251-8 6. Buhler S., Solari F., Gasparini A., Montanari R., Sforza S., Tedeschi T. * (2019). UV irradiation as a comparable method to							
for allergenicity assessment of lesser mealworm, black soldier fly and their protein hydrolysates. SCIENTIFIC REPORTS, vol. 10, ISSN: 2045-2322, doi: 10.1038/s41598-020-57863-5. 5. Prandi B., Sforza S., Dossena A., Tedeschi T. *(2019). Improving the Lipophilic Antioxidant Activity of Poultry Protein Hydrolisates Through Chemical Esterification. WASTE AND BIOMASS VALORIZATION, vol. 10, p. 2227-2235, ISSN: 1877-2641, doi: 10.1007/s12649-018-0251-8 6. Buhler S., Solari F., Gasparini A., Montanari R., Sforza S., Tedeschi T.* (2019). UV irradiation as a comparable method to							
assessment of lesser mealworm, black soldier fly and their protein hydrolysates. SCIENTIFIC REPORTS, vol. 10, ISSN: 2045-2322, doi: 10.1038/s41598-020-57863-5. 5. Prandi B., Sforza S., Dossena A., Tedeschi T. *(2019). Improving the Lipophilic Antioxidant Activity of Poultry Protein Hydrolisates Through Chemical Esterification. WASTE AND BIOMASS VALORIZATION, vol. 10, p. 2227-2235, ISSN: 1877-2641, doi: 10.1007/s12649-018-0251-8 6. Buhler S., Solari F., Gasparini A., Montanari R., Sforza S., Tedeschi T.* (2019). UV irradiation as a comparable method to							
mealworm, black soldier fly and their protein hydrolysates. SCIENTIFIC REPORTS, vol. 10, ISSN: 2045-2322, doi: 10.1038/s41598-020-57863-5. 5. Prandi B., Sforza S., Dossena A., Tedeschi T. *(2019). Improving the Lipophilic Antioxidant Activity of Poultry Protein Hydrolisates Through Chemical Esterification. WASTE AND BIOMASS VALORIZATION, vol. 10, p. 2227-2235, ISSN: 1877-2641, doi: 10.1007/s12649-018-0251-8 6. Buhler S., Solari F., Gasparini A., Montanari R., Sforza S., Tedeschi T.* (2019). UV irradiation as a comparable method to							
Soldier fly and their protein hydrolysates. SCIENTIFIC REPORTS, vol. 10, ISSN: 2045-2322, doi: 10.1038/s41598-020-57863-5. S. Prandi B., Sforza S., Dossena A., Tedeschi T. *(2019). Improving the Lipophilic Antioxidant Activity of Poultry Protein Hydrolisates Through Chemical Esterification. WASTE AND BIOMASS VALORIZATION, vol. 10, p. 2227-2235, ISSN: 1877-2641, doi: 10.1007/s12649-018-0251-8 G. Buhler S., Solari F., Gasparini A., Montanari R., Sforza S., Tedeschi T.* (2019). UV irradiation as a comparable method to	I I						
protein hydrolysates. SCIENTIFIC REPORTS, vol. 10, ISSN: 2045-2322, doi: 10.1038/s41598-020-57863-5. 5. Prandi B., Sforza S., Dossena A., Tedeschi T. *(2019). Improving the Lipophilic Antioxidant Activity of Poultry Protein Hydrolisates Through Chemical Esterification. WASTE AND BIOMASS VALORIZATION, vol. 10, p. 2227-2235, ISSN: 1877-2641, doi: 10.1007/s12649-018-0251-8 6. Buhler S., Solari F., Gasparini A., Montanari R., Sforza S., Tedeschi T.* (2019). UV irradiation as a comparable method to							
SCIENTIFIC REPORTS, vol. 10, ISSN: 2045-2322, doi: 10.1038/s41598-020-57863-5. S. Prandi B., Sforza S., Dossena A., Tedeschi T. * (2019). Improving the Lipophilic Antioxidant Activity of Poultry Protein Hydrolisates Through Chemical Esterification. WASTE AND BIOMASS VALORIZATION, vol. 10, p. 2227-2235, ISSN: 1877-2641, doi: 10.1007/s12649-018-0251-8							
vol. 10, ISSN: 2045- 2322, doi: 10.1038/s41598-020- 57863-5. 5. Prandi B., Sforza S., Dossena A., Tedeschi T. *(2019). Improving the Lipophilic Antioxidant Activity of Poultry Protein Hydrolisates Through Chemical Esterification. WASTE AND BIOMASS VALORIZATION, vol. 10, p. 2227-2235, ISSN: 1877-2641, doi: 10.1007/s12649-018- 0251-8 6. Buhler S., Solari F., Gasparini A., Montanari R., Sforza S., Tedeschi T.* (2019). UV irradiation as a comparable method to							
2322, doi: 10.1038/s41598-020-57863-5. 5. Prandi B., Sforza S., Dossena A., Tedeschi T. *(2019). Improving the Lipophilic Antioxidant Activity of Poultry Protein Hydrolisates Through Chemical Esterification. WASTE AND BIOMASS VALORIZATION, vol. 10, p. 2227-2235, ISSN: 1877-2641, doi: 10.1007/s12649-018-0251-8 6. Buhler S., Solari F., Gasparini A., Montanari R., Sforza S., Tedeschi T.* (2019). UV irradiation as a comparable method to							
10.1038/s41598-020- 57863-5. 5. Prandi B., Sforza S., Dossena A., Tedeschi T. *(2019). Improving the Lipophilic Antioxidant Activity of Poultry Protein Hydrolisates Through Chemical Esterification. WASTE AND BIOMASS VALORIZATION, vol. 10, p. 2227-2235, ISSN: 1877-2641, doi: 10.1007/s12649-018- 0251-8 6. Buhler S., Solari F., Gasparini A., Montanari R., Sforza S., Tedeschi T.* (2019). UV irradiation as a comparable method to							
5. Prandi B., Sforza S., Dossena A., Tedeschi T. *(2019). Improving the Lipophilic Antioxidant Activity of Poultry Protein Hydrolisates Through Chemical Esterification. WASTE AND BIOMASS VALORIZATION, vol. 10, p. 2227-2235, ISSN: 1877-2641, doi: 10.1007/s12649-018-0251-8 6. Buhler S., Solari F., Gasparini A., Montanari R., Sforza S., Tedeschi T.* (2019). UV irradiation as a comparable method to							
5. Prandi B., Sforza S., Dossena A., Tedeschi T. *(2019). Improving the Lipophilic Antioxidant Activity of Poultry Protein Hydrolisates Through Chemical Esterification. WASTE AND BIOMASS VALORIZATION, vol. 10, p. 2227-2235, ISSN: 1877-2641, doi: 10.1007/s12649-018-0251-8 6. Buhler S., Solari F., Gasparin A., Montanari R., Sforza S., Tedeschi T.* (2019). UV irradiation as a comparable method to	1						
Dossena A., Tedeschi T. *(2019). Improving the Lipophilic Antioxidant Activity of Poultry Protein Hydrolisates Through Chemical Esterification. WASTE AND BIOMASS VALORIZATION, vol. 10, p. 2227-2235, ISSN: 1877-2641, doi: 10.1007/s12649-018- 0251-8 6. Buhler S., Solari F., Gasparini A., Montanari R., Sforza S., Tedeschi T.* (2019). UV irradiation as a comparable method to							
(2019). Improving the Lipophilic Antioxidant Activity of Poultry Protein Hydrolisates Through Chemical Esterification. WASTE AND BIOMASS VALORIZATION, vol. 10, p. 2227-2235, ISSN: 1877-2641, doi: 10.1007/s12649-018-0251-8 6. Buhler S., Solari F., Gasparini A., Montanari R., Sforza S., Tedeschi T. (2019). UV irradiation as a comparable method to		1	1	0.75	0.5	0.5	3.75
Lipophilic Antioxidant Activity of Poultry Protein Hydrolisates Through Chemical Esterification. WASTE AND BIOMASS VALORIZATION, vol. 10, p. 2227-2235, ISSN: 1877-2641, doi: 10.1007/s12649-018- 0251-8 6. Buhler S., Solari F., Gasparini A., Montanari R., Sforza S., Tedeschi T.* (2019). UV irradiation as a comparable method to	Dossena A., Tedeschi T.					4000 Sec. 24.0	
Activity of Poultry Protein Hydrolisates Through Chemical Esterification. WASTE AND BIOMASS VALORIZATION, vol. 10, p. 2227-2235, ISSN: 1877-2641, doi: 10.1007/s12649-018- 0251-8 6. Buhler S., Solari F., Gasparini A., Montanari R., Sforza S., Tedeschi T.* (2019). UV irradiation as a comparable method to	*(2019). Improving the						
Activity of Poultry Protein Hydrolisates Through Chemical Esterification. WASTE AND BIOMASS VALORIZATION, vol. 10, p. 2227-2235, ISSN: 1877-2641, doi: 10.1007/s12649-018- 0251-8 6. Buhler S., Solari F., Gasparini A., Montanari R., Sforza S., Tedeschi T.* (2019). UV irradiation as a comparable method to	Lipophilic Antioxidant						
Protein Hydrolisates Through Chemical Esterification. WASTE AND BIOMASS VALORIZATION, vol. 10, p. 2227-2235, ISSN: 1877-2641, doi: 10.1007/s12649-018- 0251-8 6. Buhler S., Solari F., Gasparini A., Montanari R., Sforza S., Tedeschi T.* (2019). UV irradiation as a comparable method to							
Through Chemical Esterification. WASTE AND BIOMASS VALORIZATION, vol. 10, p. 2227-2235, ISSN: 1877-2641, doi: 10.1007/s12649-018-0251-8 6. Buhler S., Solari F., Gasparini A., Montanari R., Sforza S., Tedeschi T.* (2019). UV irradiation as a comparable method to							
Esterification. WASTE AND BIOMASS VALORIZATION, vol. 10, p. 2227-2235, ISSN: 1877-2641, doi: 10.1007/s12649-018- 0251-8 6. Buhler S., Solari F., Gasparini A., Montanari R., Sforza S., Tedeschi T.* (2019). UV irradiation as a comparable method to							
AND BIOMASS VALORIZATION, vol. 10, p. 2227-2235, ISSN: 1877-2641, doi: 10.1007/s12649-018- 0251-8 6. Buhler S., Solari F., Gasparini A., Montanari R., Sforza S., Tedeschi T.* (2019). UV irradiation as a comparable method to							
VALORIZATION, vol. 10, p. 2227-2235, ISSN: 1877-2641, doi: 10.1007/s12649-018-0251-8 6. Buhler S., Solari F., Gasparini A., Montanari R., Sforza S., Tedeschi T.* (2019). UV irradiation as a comparable method to							
p. 2227-2235, ISSN: 1877-2641, doi: 10.1007/s12649-018- 0251-8 6. Buhler S., Solari F., Gasparini A., Montanari R., Sforza S., Tedeschi T.* (2019). UV irradiation as a comparable method to							
1877-2641, doi: 10.1007/s12649-018- 0251-8 6. Buhler S., Solari F., Gasparini A., Montanari R., Sforza S., Tedeschi T.* (2019). UV irradiation as a comparable method to							
10.1007/s12649-018- 0251-8 6. Buhler S., Solari F., Gasparini A., Montanari R., Sforza S., Tedeschi T.* (2019). UV irradiation as a comparable method to	2						
0251-8 6. Buhler S., Solari F., Gasparini A., Montanari R., Sforza S., Tedeschi T.* (2019). UV irradiation as a comparable method to							
6. Buhler S., Solari F., Gasparini A., Montanari R., Sforza S., Tedeschi T.* (2019). UV irradiation as a comparable method to							
Gasparini A., Montanari R., Sforza S., Tedeschi T.* (2019). UV irradiation as a comparable method to				0.75	0.5	0.75	4
Montanari R., Sforza S., Tedeschi T.* (2019). UV irradiation as a comparable method to		1	1	0.75	U.5	U./5	4
Tedeschi T.* (2019). UV irradiation as a comparable method to							
UV irradiation as a comparable method to					1		
comparable method to							
			ĺ				
thermal treatment for	thermal treatment for						
producing high quality	producing high quality						
stabilized milk whey.							
LEBENSMITTEL-							
	WISSENSCHAFT +						



TECHNOLOGIE, vol.					***************************************	
105, p. 127-134, ISSN:						
0023-6438, doi:						
10.1016/j.lwt.2019.01.						
051						
7. Buhler S., Akkerdaas	1	1	0.5	0.5	0.75	3.75
J. H., Perthinez T., Van						
Ree R., Dossena A.,						
Sforza S., Tedeschi T.*						
(2017). Development						
of a strategy for the						
total chemical						
synthesis of an						
allergenic protein: the						
peach LTP Pru p 3.						
JOURNAL OF PEPTIDE						
SCIENCE, vol. 23, p.						
282-293, ISSN: 1075-						
2617, doi:						
10.1002/psc.2981						12 1 1 1 1 1 1
8. Buhler S., Tedeschi,	1	1	0.5	0.5	0.75	3.75
T* Faccini, A., Garino,						
C., Arlorio, M.,						
Dossena, A., Sforza, S.						
(2015). Isolation and						
full characterisation of						
a potentially allergenic						
lipid transfer protein						
(LTP) in almond. FOOD						
ADDITIVES &					-	
CONTAMINANTS. PART						
A. CHEMISTRY,						,
ANALYSIS, CONTROL,						
EXPOSURE & RISK						
ASSESSMENT, vol. 32,						
p. 648-656, ISSN: 1944-						
0049, doi:						
10.1080/19440049.201						
5.1016123.		-				
9. Tedeschi T.,	1	1	0.75	0.5	0.75	4
Calabretta A.,						
Bencivenni M.,						
Manicardi A., Corrado						
G., Caramante M.,						
Corradini R., Rao R.,						
Sforza S., Marchelli R.						
(2011). A PNA						
Microarray for Tomato						
Genotyping.						
MOLECULAR						
BIOSYSTEMS, vol. 7, p.						
1902-1907, ISSN: 1742-						
206X, doi:						
10.1039/c1mb05048f.						
10. Tonelli A., Tedeschi	1	1	0.75	0.5	0.75	4
	1	1	0.75	0.5	0.75	4
T.*, Germini A., Sforza						
S., Corradini R., Medici						
M.C., Chezzi C.,						
						i .
Marchelli R. (2011). Real Time RNA						



Transcription						
Monitoring by Thiazole						
Orange (TO)-						
Conjugated Peptide						
Nucleic Acid Probes:						
Norovirus Detection.						
MOLECULAR					,	
BIOSYSTEMS, vol. 7 (5),						
p. 1684-1692, ISSN:						
1742-206X, doi:						
10.1039/c0mb00353k.						
11. Tedeschi T., Sforza	1	1	0.5	0.5	0.75	3.75
S., Maffei F., Corradini	1	-	0.5	0.5	0.73	3.73
R., Marchelli R. (2008).						
A Fmoc-based						
submonomeric						
strategy for the solid						
phase synthesis of						
optically pure chiral						
PNAs. TETRAHEDRON						
LETTERS, vol. 49, p.						
4958-4961, ISSN: 0040-						
4039, doi:						
10.1016/j.tetlet.2008.0						
2.8						
5.11412)			0.75	0.5	0.75	4
12. Tedeschi T., Chiari	1	1	0.75	0.5	0.75	4
M., Galaverna G.,						
Sforza S., Cretich M.,						
Corradini R., Marchelli,						
R. (2005). Detection of						
the R553X DNA single						
point mutation related						
to cystic fibrosis by a						
"chiral box" D-						
lysine peptide nucleic						
acid probe by capillary						
Electrophoresis.						
ELECTROPHORESIS, vol.						
26, p. 4310-4316, ISSN:						
0173-0835, doi: 10.1002/elps.2004103						
90						
Consistenza	-				L	9
I .						9
complessiva, della						
produzione scientifica,						
intensità e continuità						P
temporale						
PUNTEGGIO COMPLESSIVO						55.5

VALUTAZIONE	COMPLESSIVA	DELLA	Attività	di	Ricerca	e	della	Produzione
Scientifica								

compiti istituzionali.	

57.5_

Compiti Organizzativi connessi all'attività didattica e di ricerca	Punteggi attribuiti dalla Prof.ssa Anna Bernardi	10	Punteggi attribuiti dalla Prof.ssa Franca Zanardi	TOTALE
organizzazione, direzione e coordinamento di gruppi di ricerca nazionali e internazionali, ovvero partecipazione agli stessi;	2	2	2	6
Altri compiti istituzionali, gestionali o organizzativi	1	1	1	3
PUNTEGGIO COMPLESSIVO	3	3	3	9
PUNTEGGIO MEDIO ATTRIBUITO (SOMMARE IL PUNTEGGIO COMPLESSIVO DELLE COLONNE 1, 2 e 3 E DIVIDERE PER 3)				3

Punteggio totale conseguito (Attenzione: La valutazione si intende positiva se il candidato consegue un punteggio almeno pari alla metà del massimo attribuito alla valutazione dell'attività di ricerca e produzione scientifica e una valutazione complessiva pari o superiore a 70/100)

94.5/100

La Commissione, dopo aver attribuito i punteggi in relazione alla attività didattica, di didattica integrativa e di servizio agli studenti, alla attività di ricerca e produzione scientifica, ai compiti istituzionali, gestionali o organizzativi, esprime i seguenti giudizi individuali e collegiale:

Motivato giudizio individuale:

1. Giudizio espresso dalla Prof.ssa Anna Bernardi

La candidata Tullia Tedeschi ha svolto con continuità una intensa attività didattica e di ricerca. I lavori presentati per la valutazione sono di ottimo livello e pubblicati in riviste di buona collocazione editoriale. Nel suo lavoro di ricerca, focalizzato nell'ambito delle scienze degli alimenti, ha mostrato un'ottima capacità di attrarre finanziamenti e di gestire il coordinamento di gruppi di ricerca. E' stata relatrice di moltissime tesi di laurea e di svariate tesi di dottorato. Complessivamente il suo profilo è ottimo per la posizione a bando.

2. Giudizio espresso dalla Prof.ssa Anna Maria Papini

La candidata Tullia Tedeschi nel corso degli anni ha dimostrato eccellenti doti di docente come si evince dall'elevato numero di corsi, esercitazioni, laboratori ed esami di profitto svolti nell'ambito del settore scientifico disciplinare CHIM/06. Inoltre, la candidata ha effettuato un eccellente lavoro di tutoraggio di tesi di laurea e di dottorato.



La sua attitudine e motivazione all'attività di ricerca nel settore della chimica degli alimenti che perfettamente si adatta al suo settore scientifico disciplinare, nell'interesse del Dipartimento presso cui afferisce e del territorio in cui è localizzato, sono ampiamente dimostrate dalle numerose pubblicazioni scientifiche su riviste peerreviewed e dal coordinamento e partecipazione ai numerosi progetti di ricerca di elevato profilo scientifico sia a livello nazionale che internazionale. Il suo contributo ad attività di terza missione finalizzate al trasferimento tecnologico è ampiamente dimostrato dai numerosi contratti con aziende ed enti di ricerca di cui è stata responsabile scientifico. Nel complesso, il profilo della candidata è eccellente e merita quindi di essere selezionata per la posizione di professore associato di cui alla presente procedura valutativa.

3. Giudizio espresso dalla Prof.ssa Franca Zanardi

La candidata Tullia Tedeschi ha svolto con continuità un numero considerevole di corsi istituzionali perfettamente attinenti al settore scientifico disciplinare CHIM/06, oltre a svolgere una intensa e proficua attività di servizio agli studenti concretizzatasi in attività esercitative e laboratoriali, tutorato di tesi di laurea e di dottorato, esami di profitto e di laurea.

La candidata ha profuso notevole impegno nel coordinamento e partecipazione a progetti di ricerca di alto profilo scientifico sia a livello nazionale, sia internazionale, oltre ad essere responsabile scientifico di numerosi contratti con aziende ed enti di ricerca. A testimonianza della sua eccellente attività di ricerca sono un numero cospicuo di pubblicazioni scientifiche su riviste con peer-review, le numerose relazioni a conferenze nazionali e internazionali, un premio di ricerca. La candidata si occupa anche di trasferimento tecnologico e ricopre un incarico istituzionale come referente della mobilità internazionale di Dipartimento e di Corso di Laurea. Sulla base di queste considerazioni, esprimo un giudizio eccellente per il profilo della candidata messo a bando.

Motivato giudizio collegiale:

La Commissione all'unanimità esprime per la candidata TULLIA TEDESCHI il seguente giudizio: ECCELLENTE.

In particolare, la candidata è perfettamente idonea e ampiamente meritevole a svolgere le funzioni di Professore Associato per il settore scientifico disciplinare CHIM/06 - Chimica Organica di cui alla presente procedura valutativa per le seguenti motivazioni:

la candidata ha svolto con continuità un numero considerevole di corsi istituzionali nell'ambito del settore scientifico disciplinare CHIM/06, oltre a svolgere una intensa e proficua attività di servizio agli studenti concretizzatasi in attività esercitative e laboratoriali, tutorato di tesi di laurea e di dottorato, esami di profitto e di laurea.

La sua attitudine e motivazione all'attività di ricerca nel settore della chimica degli alimenti che perfettamente si adatta al suo settore scientifico disciplinare, nell'interesse del Dipartimento di Scienze degli Alimenti e del Farmaco presso cui afferisce e del territorio in cui è localizzato, sono ampiamente dimostrate dalle numerose pubblicazioni scientifiche su riviste peer-reviewed e dal coordinamento e partecipazione ai numerosi progetti di ricerca di elevato profilo scientifico sia a livello nazionale sia internazionale.



La candidata ha mostrato un'ottima capacità di attrarre finanziamenti e di gestire il coordinamento di gruppi di ricerca.

La Commissione, dopo aver attribuito i punteggi in relazione alla attività didattica, di didattica integrativa e di servizio agli studenti, alla attività di ricerca scientifica e ai compiti istituzionali, gestionali o organizzativi, con deliberazione assunta all'unanimità dei componenti, dichiara che la candidata valutata positivamente per ricoprire il posto di professore universitario di ruolo di seconda fascia, presso il Dipartimento di Scienze degli Alimenti e del Farmaco, per il settore concorsuale "03/C1: Chimica Organica", settore scientifico-disciplinare "CHIM/06: Chimica Organica", risulta essere la **Prof.ssa Tullia Tedeschi**.

La Commissione, al termine della stesura della presente Relazione finale, datata, sottoscritta e siglata in ogni foglio dalla Segretaria, alle ore 18:00, dichiara conclusi i lavori e raccoglie tutti gli atti concorsuali in opportuni documenti elettronici (file pdf).

I Verbali delle singole riunioni e la presente Relazione Finale vengono trasmessi, unitamente alle dichiarazioni di adesione dei Commissari che hanno partecipato alla stesura dello stesso, per via telematica da parte del Presidente della Commissione al Responsabile del Procedimento Amministrativo: Dott.ssa Scapuzzi Marina – Responsabile dell'Unità Organizzativa (UO) Amministrazione Personale Docente – Area Dirigenziale Personale e Organizzazione dell'Università degli Studi di Parma, per gli adempimenti di competenza.

Parma, 21 Aprile 2021

Letto, approvato e sottoscritto.

La Commissione

Prof.ssa Anna Bernardi Prof.ssa Anna Maria Papini Prof.ssa Franca Zanardi

(Presidentessa) (Componente) (Segretaria)

France Zamont