

**PROCEDURA SELETTIVA PER LA COPERTURA DI N. 1 POSTO DI PROFESSORE DI PRIMA FASCIA AI SENSI DELL'ART. 18, COMMA 1, DELLA LEGGE 240/2010 PRESSO IL Dipartimento di Scienze per gli Alimenti, la Nutrizione e l'Ambiente**

**SETTORE CONCORSUALE: 07/F1 - Scienze e Tecnologie Alimentari**

**SETTORE SCIENTIFICO-DISCIPLINARE: AGR/15 - Scienze e Tecnologie Alimentari**

**CODICE CONCORSO: 5040**

**VERBALE N. 2  
(Valutazione dei candidati)**

La Commissione giudicatrice della procedura selettiva a n. 1 posto di professore universitario di prima fascia ai sensi dell'art. 18, comma 1, della Legge 30.12.2010 n. 240 per il settore concorsuale 07/F1 - Scienze e Tecnologie Alimentari, settore scientifico-disciplinare AGR/15 - Scienze e Tecnologie Alimentari, presso il Dipartimento di Scienze per gli Alimenti, la Nutrizione e l'Ambiente, composta dai:

Prof.ssa PELLEGRINO Luisa Maria dell'Università degli Studi di Milano

Prof.ssa CABONI Maria dell'Università degli Studi di Bologna

Prof. POIANA Marco dell'Università degli Studi Mediterranea di Reggio Calabria

si riunisce il giorno 10 gennaio 2023 alle ore 14:00 in modalità telematica mediante la piattaforma MS-Teams per l'esame dei titoli e delle pubblicazioni scientifiche presentate dai candidati.

In apertura di seduta la Presidente della Commissione dà lettura del messaggio di posta elettronica con il quale il Responsabile delle procedure comunica che in data 22/11/2022 si è provveduto alla pubblicizzazione dei criteri stabiliti dalla Commissione nella riunione del 15/11/2022, mediante pubblicazione sul sito web dell'Ateneo.

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

ALAMPRESE Cristina

DE NONI Ivano

HIDALGO VIDAL Alyssa Mariel

Ciascun commissario dichiara che non sussistono situazioni di incompatibilità, ai sensi degli artt. 51 e 52 c.p.c., con i candidati. Dichiara inoltre di non trovarsi in alcuna situazione di conflitto di interessi, anche potenziale, con i candidati ai sensi della Legge 190/2012. Ciascun Commissario sottoscrive apposita dichiarazione che si allega al presente verbale.

Constatato che, come previsto dal bando, sono trascorsi almeno 5 giorni dalla pubblicizzazione dei criteri, la Commissione può legittimamente proseguire i lavori con l'esame dei titoli e delle pubblicazioni scientifiche presentate dai candidati.

Successivamente verifica che le pubblicazioni scientifiche inviate agli uffici corrispondano all'elenco delle stesse, allegate alle domande dei candidati.

La Commissione, ai fini della presente selezione, prende 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.

Vengono quindi prese in esame le pubblicazioni redatte in collaborazione con i commissari della presente procedura di valutazione o con altri coautori non appartenenti alla Commissione, al fine di valutare l'apporto di ciascun candidato.

In ordine alla possibilità di individuare l'apporto dei singoli coautori alle pubblicazioni presentate dai candidati che risultano svolte in collaborazione con i membri della Commissione, si precisa quanto segue:

La Prof.ssa Pellegrino ha un lavoro in comune con il candidato De Noni Ivano ed in particolare: il lavoro n. 9 (Cattaneo S., Stuknytė M., Pellegrino L., DE NONI I. (2014). Targeted peptides for the quantitative evaluation of casein plasminolysis in drinking milk. Food Chemistry, 155, 179-185).

La Commissione, sulla scorta delle dichiarazioni della Prof.ssa Pellegrino e dell'attività scientifica globale sviluppata dal Candidato, delibera, all'unanimità, di ammettere la pubblicazione in questione alla successiva fase del giudizio di merito.

La Commissione procede quindi alla valutazione analitica dei titoli dei candidati in base ai criteri stabiliti nella riunione preliminare.

La Commissione predispose per ciascun candidato un prospetto, allegato al presente verbale (All. 1), nel quale vengono riportati i titoli valutati e i punteggi attribuiti collegialmente a ciascuno di essi, relativamente all'attività didattica, all'attività di ricerca e alle pubblicazioni scientifiche, all'attività gestionale.

Conclusa la valutazione dei titoli e delle pubblicazioni dei candidati, la Commissione si riconvoca per il giorno 16/01/2023 alle ore 10,00 in modalità telematica, per lo svolgimento della prova orale.

La seduta è tolta alle ore 17,00

Letto, approvato e sottoscritto.

LA COMMISSIONE:

Prof.ssa PELLEGRINO Luisa Maria  
Prof.ssa CABONI Maria  
Prof. POIANA Marco

**PROCEDURA SELETTIVA PER LA COPERTURA DI N. 1 POSTO DI PROFESSORE DI PRIMA FASCIA AI SENSI DELL'ART. 18, COMMA 1, DELLA LEGGE 240/2010 PRESSO IL Dipartimento di Scienze per gli Alimenti, la Nutrizione e l'Ambiente**

**SETTORE CONCURSUALE: 07/F1 - Scienze e Tecnologie Alimentari**

**SETTORE SCIENTIFICO-DISCIPLINARE: AGR/15 - Scienze e Tecnologie Alimentari**

**CODICE CONCORSO: 5040**

**ALLEGATO 1 al VERBALE N. 2**

**(Scheda Ripartizione punteggi)**

**CANDIDATA Alamprese Cristina**

**(Punteggio dell'attività didattica)**

<b>Attività didattica (punteggio massimo attribuibile 30)</b>	<b>Punti</b>
<b>A) Attività didattica frontale</b>	<b>16</b>
a1) Attività didattica nei corsi di laurea triennali, a ciclo unico e magistrali coerenti con il SC 07/F1 per almeno 12 ore per anno, max punti 0,5 per ogni corso, <b>max punti 9</b> :  1. AA 2021-2022 - ( <b>1 anno</b> ) Lipid Technologies and Applications in the Food Industry (insegnamento opzionale di Facoltà in lingua inglese); 4CFU (40 ore, di cui 24 ore di lezioni frontali e 16 ore di esercitazioni).  2. AA 2020-2021 - presente ( <b>1 anno</b> ) Food Structure (insegnamento opzionale di Facoltà, in lingua inglese dall'AA 2022-2023); 4CFU (44 ore, di cui 20 ore di lezioni frontali e 24 ore di esercitazioni).  3. AA 2020-2021 - presente ( <b>2 anni</b> ) Docente a contratto di Scienze e Tecnologie Alimentari per il corso di laurea triennale in Dietistica dell'Università degli Studi di Pavia; 2CFU (16 ore di lezioni frontali).  4. AA 2019-2020 - presente ( <b>3 anni</b> ) Processi della Tecnologia Alimentare con Elementi di Packaging - mod. 1 Processi (insegnamento fondamentale per il corso di LT in Scienze e Tecnologie Alimentari); 9CFU (72 ore di lezioni frontali).  5. AA 2014-2015 - AA 2019-2020 ( <b>6 anni</b> ) Tecnologie ed Impiego delle Sostanze Grasse nell'Industria Alimentare (insegnamento opzionale di Facoltà); 4CFU (32 ore fino all'AA 2016-2017; dall'AA 2017-2018 36 ore, di cui 28 ore di lezioni	<b>9</b>

<p>frontali e 8 ore di esercitazioni).</p> <p>6. AA 2013-2014 - AA 2018-2019 (<b>6 anni</b>) Micro e Macrostruttura degli Alimenti – unità didattica Macrostruttura (insegnamento opzionale di Facoltà); 3CFU (32 ore, di cui 16 di lezioni frontali e 16 di esercitazioni).</p> <p>7. AA 2012-2013- (<b>1 anno</b>) Qualità e Sicurezza degli Alimenti Biotecnologici (CdL magistrale in Biotecnologie vegetali, alimentari e agro ambientali); 6CFU (48 ore).</p> <p>8. AA 2006-2007 - AA 2018-2019 (<b>12 anni</b>) Tecnologia delle Applicazioni Frigorifere (insegnamento opzionale di Facoltà); 5 CFU fino all'AA 2009-2010 (40 ore di lezioni frontali), poi 4CFU (32 ore di lezioni frontali)</p>	
<p>a2) Attività didattica nei percorsi formativi post-laurea (scuole di dottorato, master, perfezionamento, specializzazione), per almeno 4 ore per anno, max punti 1 per ogni corso, (<b>max punti 5</b>):</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. AA 2017-2018 e AA 2021-2022 (<b>2 anni</b>) E-sensing Technologies and Chemometrics; Corso in lingua inglese per la Scuola di Dottorato in Food Systems dell'Università degli Studi di Milano (12 ore di lezioni frontali ed esercitazioni).</li> <li>2. AA 2018-2019 e AA 2019-2020 (<b>2 anni</b>) Master in Qualità e Sicurezza degli Alimenti dell'Università degli Studi di Padova (4 ore su "Qualità e proprietà tecnologiche di uova e ovoprodotti").</li> <li>3. AA 2016-2017 (<b>1 anno</b>) Master in the Slow Art of Italian Cuisine dell'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo (edizione in inglese; 6 ore su "Technology and Use of Vegetable Oils").</li> <li>4. AA 2015-2016 e AA 2016-2017 (<b>2 anni</b>) Master in Cucina Popolare Italiana di Qualità dell'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo (6 ore su "Tecnologia delle Sostanze Grasse").</li> <li>5. AA 2018-2019 e AA 2019-2020 (<b>2 anni</b>) Master in Qualità e Sicurezza degli Alimenti dell'Università degli Studi di Padova (4 ore su "Qualità e proprietà tecnologiche di uova e ovoprodotti").</li> <li>6. AA 2016-2017 (<b>1 anno</b>) Master in the Slow Art of Italian Cuisine dell'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo (edizione in inglese; 6 ore su "Technology and Use of Vegetable Oils").</li> <li>7. AA 2015-2016 e AA 2016-2017 (<b>2 anni</b>) Master in Cucina Popolare Italiana di Qualità dell'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo (6 ore su "Tecnologia delle Sostanze Grasse")</li> </ol>	5

<p>a3) Attività didattica anche seminariale svolta presso università straniere, per almeno 5 ore per anno, max punti 1 per ogni corso, (<b>max punti 5</b>):</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. AA 2012-2013 Universidad Complutense de Madrid. Facultad de Veterinaria. Departamento de Nutricion, Bromatologia y Tecnologia de los Alimentos. Lezioni frontali in inglese su "Tecnologia di Produzione di Salumi Italiani", 5 ore.</li> <li>2. AA 2014-2015 Chulalongkorn University (Bangkok). Department of Food Technology. Lezioni frontali ed esercitazioni in inglese su "Tecnologia di Produzione di Salumi Italiani", 10 ore.</li> </ol>	<b>2</b>
<p><b>B) Relatore</b></p>	<b>5</b>
<p>b1) di elaborati di laurea, di tesi di laurea magistrale, di tesi di specializzazione, punti 0,1 per ogni tesi (<b>max punti 5</b>):</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Relatrice di 52 elaborati finali per la Laurea Triennale in Scienze e Tecnologie Alimentari</li> <li>2. Relatrice di 3 elaborati finali per la Laurea Triennale in Scienze e Tecnologie della Ristorazione dell'Università degli Studi di Milano.</li> <li>3. Relatrice di 48 tesi di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari (di cui 11 svolte all'estero e 5 in corso)</li> <li>4. Relatrice di 1 tesi di Laurea Magistrale in Alimentazione e Nutrizione Umana dell'Università degli Studi di Milano.</li> </ol> <p>Per un totale di 104 tesi.</p>	<b>5</b>
<p><b>C) Attività di tutorato</b></p>	<b>2</b>
<p>C1) di dottorandi di ricerca di Atenei italiani e stranieri, punti 1 per ogni tutoraggio (<b>max punti 6</b>):</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. AA 2021-2022 -presente Tutor della dott.ssa E. Loffredi per il progetto di dottorato "Advanced emulsions as bioactive compound carriers for functional food design: Technological and nutritional aspects". PhD School in Food Systems. Ciclo XXXVII. (12 mesi)</li> <li>2. AA 2015-2016 - AA 2017-2018 Tutor della dott.ssa M.E. Moriano per il progetto di dottorato "Impact of ingredients and processing technologies on structural and nutritional properties of reduced-fat foods". PhD School in Food Systems. Ciclo XXXI. (3 anni)</li> </ol>	<b>2</b>
<p><b>PUNTEGGIO COMPLESSIVO</b></p>	<b>23</b>

**(Punteggio dell'attività di ricerca)**

<b>Attività di ricerca (punteggio massimo attribuibile 15)</b>	<b>Punti</b>
<b>A) Responsabilità in progetti internazionali</b>	
<p>a1) Coordinatore o responsabile scientifico, anche di unità locale o di workpackage (max punti 1,5 per ogni progetto), di Progetto di ricerca Europeo/ Internazionale, (<b>max punti 3,5</b>):</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Developing innovative plant-based added-value food products through the promotion of LOCAL Mediterranean NUT and LEGUME crops - LOCALNUTLEG; funded by PRIMA, Call Agro Food Value Chain 2020; Topic 1.3.1-Valorising the health benefits of the Traditional Mediterranean food products; Type of Action: Innovation Action (IA). Role: PI of research unit; WP3 leader.</li> </ol>	1,5
<b>B) Responsabilità progetti nazionali</b>	
<p>b1) Coordinatore (max punti 2,5) o responsabile scientifico di unità locale o di workpackage (max punti 0,5 per ogni progetto) di Progetto di ricerca nazionale: PRIN, FIRB, AGER e su altri bandi competitivi (finanziati da Ministeri, Enti locali, Fondazioni) (<b>max punti 2,5</b>):</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Use of LOcal CHicken breeds in ALternative production chain: welfare, quality and sustainability – LoChAI. Call PRIN2017. Ruolo: PI dell'unità di ricerca; WP3 leader.</li> <li>2. Sustainability of the Olive-oil System – S.O.S. Call AGER - Agroalimentare e Ricerca 2. Ruolo: WP leader. PI: prof. F. Caponio (Università degli Studi di Bari Aldo Moro).</li> </ol>	1
<b>C) Partecipante</b>	
<p>c1) Partecipante di unità in Progetto di ricerca Internazionale o Nazionale su bando competitivo, punti 0,1 per ogni partecipazione (<b>max punti 1</b>):</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Tecnologie innovative per la produzione di pasta fresca senza glutine e format distributivi Street Food di nuova concezione - Gluten Free 2.0. Call Regione Lombardia, Linea R&amp;S per Aggregazioni. Capofila: Zini Prodotti Alimentari SpA. Responsabile Scientifico: prof.ssa M. Lucisano (Università degli Studi di Milano).</li> <li>2. Long Life, High Sustainability. Call PRIN2012. PI: prof. L. Piergiovanni (Università degli Studi di Milano).</li> <li>3. Smart Food. Bando Regione Lombardia 2014 - Accordi per la Competitività. Capofila: Whirlpool Europe Srl. Responsabile Scientifico: prof.ssa E. Casiraghi (Università degli Studi di Milano).</li> <li>4. Compatibilità ambientale e benessere animale nella filiera del suino per migliorare la redditività e attenuare gli impatti. Filiera suino verde. Call AGER – Agroalimentare e Ricerca, Chiamata per Idee. PI: prof. M. Crovetto (Università</li> </ol>	0,6

<p>degli Studi di Milano).</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>5. Standardizzazione e valorizzazione del Pollo Brianzolo: una produzione lombarda di qualità – Brianpollo. Call Regione Lombardia, Programma regionale di ricerca in campo agricolo - Bando 2010. Capofila: Azienda Agricola Marco Legramanti. Responsabile Scientifico: dott.ssa V. Ferrante (Università degli Studi di Milano).</li> <li>6. Tecnologie innovative, qualità e tipicità degli oli vergini italiani da seme e da frutto. Bando PRIN 2009. PI: prof. N.G. Frega (Università Politecnica delle Marche).</li> </ol>	
<p><b>D) Direzione o partecipazione a comitato editoriale di rivista internazionale indicizzata, punti 0,25 per ogni attività, (max punti 1):</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Membro dell’Editorial Board della rivista Foods (MDPI).</li> <li>2. Guest Editor per la Special Issue “Sustainability of Olive Oil System” della rivista Foods (MDPI).</li> <li>3. Lead Guest Editor per la Special Issue “Nontargeted Analytical Techniques for Food Authentication” del Journal of Food Quality (Wiley.)</li> </ol>	0,75
<p><b>E) Partecipazione in qualità di relatore o invited speaker a congressi di interesse internazionale, punti 0,5 per ogni attività (max punti 2):</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Alamprese C., Imeneo V., Cappa C. Legume and nut flours in bakery products and pasta production: Challenges and opportunities. Innovation in Mediterranean Traditional Foods: novel products and processes. Braganca (Portugal), 13-14 October 2022. Invited plenary lecture.</li> <li>2. Loffredi E., Simonetti P., Scappaticci G., Brusamolino A., Ratti S., Alamprese C. Promotion of local hen breeds: the quality of eggs. World’s Poultry Congress. Paris, 7-11 August 2022. Invited key-note lecture.</li> <li>3. Alamprese C., Grassi S., Squeo G., Caponio F. Green and fast determination of ethyl ester content in olive oil by IR spectroscopy. 18th Euro Fed Lipid Congress, online. 18-21 October 2021.</li> <li>4. Alamprese C., Grassi S., Squeo G., Caponio F., Casiraghi E. Can NIR spectroscopy foster olive oil chain sustainability? 1st SensorFint International Workshop. Porto (Portugal), 30 September – 01 October 2021.</li> <li>5. Alamprese C., Moriano M.E. Egg white powder as gelling and stabilising agent for double emulsions. XVIII European Symposium on the Quality of Eggs and Egg Products. Çesme (Turkey), 23-26 June 2019.</li> <li>6. Alamprese C. Debating fingerprinting workflow for food authentication. Food and Drug Testing 2018. Genova, 12-14 December 2018. Invited speaker.</li> </ol>	2

<ol style="list-style-type: none"> <li>7. Moriano M.E., Cappa C., Casiraghi M.C., Ciappellano S., Romano A., Torri L., Alamprese C. Reduced-fat biscuits: interplay between food structure, nutritional and sensory properties. 32nd EFFoST International Conference. Developing Innovative Food Structures &amp; Functionalities through Process &amp; Reformulation to Satisfy Consumer Needs &amp; Expectations. Nantes, 6-8 November 2018.</li> <li>8. Alamprese C., Grassi S., Giovenzana V., Beghi R., Guidetti R., Casiraghi E. Olive ripening stage assessment by means of FT-NIR spectroscopy and image analysis. 16th Euro Fed Lipid Congress. Belfast, 16-19 September 2018.</li> <li>9. Grassi S., Vitale R., Alamprese C. Application of IR spectroscopy to classify egg white powders based on technological properties. XVII European Symposium on the Quality of Eggs and Egg Products. Edinburgh, 3-5 September 2017.</li> <li>10. Alamprese C., Cappa C., Ratti S., Limbo S., Verdina E., Lucisano M. Extension of whole wheat breadstick shelf life by formulation and packaging strategies. SLIM2015: Shelf life International Meeting. Monza, 21-23 October 2015.</li> <li>11. Alamprese C. The effects of novel pasteurization technologies on egg product functionalities. XVI European Symposium on the Quality of Eggs and Egg Products. Nantes, 9-13 May 2015. Invited key-note lecture.</li> <li>12. Alamprese C., Casiraghi E., Rossi M. Application of NIR spectroscopy to study egg albumen gelling properties. XIVth European Poultry Conference. Stavanger (Norway), 23-27 June 2014.</li> <li>13. Alamprese C., Casiraghi E., Rossi M. Application of IR spectroscopy for the assessment of egg and egg product quality. XV European Symposium on the Quality of Eggs and Egg Products. Bergamo, 15-19 September 2013. Invited key-note lecture.</li> <li>14. Alamprese C., Casiraghi E. Application of NIR and MIR spectroscopy to mullet fillet authentication. 16th International Conference on Near Infrared Spectroscopy. La Grande-Motte, 2-7 June 2013.</li> <li>15. Alamprese C., Ratti S., Rossi M. Relationship between the functional properties of commercial dried albumen products and their protein composition and thermal denaturation. XIV European Symposium on the Quality of Eggs and Egg Products. Leipzig, 4-8 September 2011.</li> <li>16. Alamprese C., Casiraghi E., Rossi M. Structuring role of yolk and albumen in fresh egg pasta. XII European Symposium on the Quality of Eggs and Egg Products. Prague, 2-5 September 2007.</li> </ol>	
<p><b>F) Partecipazione a comitato scientifico o organizzativo di congressi di interesse internazionale, punti 0,25 per ogni attività (max punti 1):</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Membro del Comitato Scientifico del World's Poultry Congress 2022. Parigi, 6-11 Agosto.</li> </ol>	0,5

<p>2. Membro del Comitato Organizzatore di "XV European Symposium on the Quality of Eggs and Egg Products" e "XXI European Symposium on the Quality of Poultry Meat", Bergamo, 15-19 Settembre 2013.</p>	
<p><b>G) Partecipazione a comitato di valutazione progetti di ricerca, GEV, commissioni premi scientifici (max punti 1):</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Valutatore esterno per promozione a posizione di Reader nel Department of Food Science and Technology della Federal University of Technology di Akure (Nigeria).</li> <li>2. Revisore per la Regione Emilia Romagna di proposte progettuali nell'ambito della call PSR - Rural Development Programme 2014-2020.</li> <li>3. Revisore incaricato dal governo del Cile di proposte progettuali nell'ambito della call FONDECYT REGULAR.</li> <li>4. Revisore esterno per conto di ANVUR nell'ambito della VQR 2011-2014.</li> </ol>	1
<p><b>H) Partecipazione a organismi tecnico-scientifici riconosciuti all'interno della comunità nazionale/internazionale (Comitati tecnici, Expert working groups, Advisory boards) (max punti 1)</b></p>	0
<p><b>I) Titolarità di brevetto (max punti 1)</b></p>	0
<p><b>J) Conseguimento di premi e riconoscimenti nazionali e internazionali per attività di ricerca, punti 0,25 per ogni premio (max punti 1):</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Premiata con il Fondo per il finanziamento delle attività base di ricerca finanziato dal MIUR - FFABR.</li> <li>2. Premio per la migliore relazione orale (Società Italiana di Spettroscopia NIR) per il lavoro "Applicazione della spettroscopia IR alla discriminazione di filetti di pesce freschi e decongelati" presentato al NIRITALIA 2014. Modena, 29-30 Maggio 2014.</li> <li>3. Grant del Programma LLP/Erasmus Attività STA (Staff Mobility for Teaching Assignment) per lo svolgimento di lezioni presso Universidad Complutense de Madrid.</li> </ol>	0,75
<p><b>PUNTEGGIO COMPLESSIVO</b></p>	<b>8,1</b>

### (Punteggio della produzione scientifica)

<b>A) Pubblicazioni su riviste internazionali recensite su Scopus e WOS, (max 35 punti):</b>					
Punteggio max per articolo: punti 1,4, così ripartiti: a1) Originalità, innovatività, rigore metodologico, rilevanza scientifica, attinenza alla declaratoria del SSD, max punti 0,5 a2) Rilevanza scientifica della collocazione editoriale e diffusione all'interno della comunità scientifica (Impact Factor), max punti 0,3: IF<3, punti 0,2; 3>IF<5, punti 0,25; IF>5, punti 0,3 a3) Quartile di appartenenza della rivista (JRC) per la classe Food Science and Technology, max punti 0,3: Q1, punti 0,3; Q2, punti 0,25; Q3, Q4, punti 0,1 a4) Posizione del candidato, max punti 0,3: Ultimo autore o corresponding author, punti 0,3; Primo autore, punti 0,15; Altra posizione, punti 0,1					
	PUNTEGGIO ATTRIBUITO				TOTALE
	a1	a2	a3	a4	
Alamprese C.*, Foschino R., Rossi M., Pompei C., Savani L., 2002. Survival of <i>Lactobacillus johnsonii</i> La1 and influence of its addition in retail-manufactured ice cream produced with different sugar and fat concentration. <i>Int. Dairy J.</i> , 12, 201-208. (IF = 1.620; Q1)	0.5	0.2	0.3	0.3	1.30
Alamprese C.*, Pompei C., Scaramuzzi F., 2005. Characterization and antioxidant activity of nocino liqueur. <i>Food Chem.</i> , 90, 495-502. (IF = 1.811; Q1)	0.5	0.2	0.3	0.3	1.30
Rossi M., Alamprese C.*, Ratti S., 2007. Tocopherols and tocotrienols as free radical scavengers in refined vegetable oils and their stability during deep-fat frying. <i>Food Chem.</i> , 102, 812-817. (IF = 3.052; Q1)	0.5	0.25	0.3	0.3	1.35
Alamprese C.*, Datei L., Semeraro Q., 2007. Optimization of processing parameters of a ball mill refiner for chocolate. <i>J. Food Eng.</i> , 83, 629-636. (IF = 1.848; Q1)	0.5	0.2	0.3	0.3	1.30
Alamprese C.*, Casiraghi E., Rossi M., 2008. Structural and cooking properties of fresh egg pasta as a function of pasteurization treatment intensity. <i>J. Food Eng.</i> , 89, 1-7. (IF = 2.081; Q1)	0.5	0.2	0.3	0.3	1.30
Alamprese C.*, Casiraghi E., Rossi M., 2009. Modeling of fresh egg pasta characteristics for egg content and albumen to yolk ratio. <i>J. Food Eng.</i> , 93, 302-307. (IF = 2.313; Q1)	0.5	0.2	0.3	0.3	1.30
Alamprese C.*, Ratti S., Rossi M., 2009. Effects of roasting conditions on hazelnut characteristics in a two-step process. <i>J. Food Eng.</i> , 95, 272-279. (IF = 2.313; Q1)	0.5	0.2	0.3	0.3	1.30
Alamprese C.*, Mariotti M., 2011. Effects of different milk substitutes on pasting, rheological and textural properties of puddings. <i>LWT-Food Sci. Technol.</i> , 44, 2019-2025. (IF = 2.545; Q1)	0.5	0.2	0.3	0.3	1.30
Mariotti M., Alamprese C., 2012. About the use of different sweeteners in baked goods. Influence on the mechanical and rheological properties of the doughs. <i>LWT-Food Sci. Technol.</i> , 48, 9-15. (IF = 2.546; Q1)	0.5	0.2	0.3	0.3	1.30
Alamprese C.*, Casale M., Sinelli N., Lanteri S., Casiraghi E., 2013. Detection of minced beef adulteration with turkey meat by UV-VIS, NIR and MIR spectroscopy. <i>LWT-Food Sci. Technol.</i> , 53,	0.5	0.2	0.3	0.3	1.30

225- 232.(IF = 2.468; Q1)					
Alamprese C.*, Casiraghi E., 2015. Application of FT-NIR and FT-IR spectroscopy to fish fillet authentication. <i>LWT-Food Sci. Technol.</i> , 63, 720-725. (IF = 2.711; Q1)	0.5	0.2	0.3	0.3	1.30
Alamprese C.*, Amigo J.M., Casiraghi E., Engelsen S.B., 2016. Identification and quantification of turkey meat adulteration in fresh, frozen-thawed and cooked minced beef by FT-NIR spectroscopy and chemometrics. <i>Meat Sci.</i> , 121, 175-181. (IF = 3.126; Q1)	0.5	0.25	0.3	0.3	1.35
Moriano M.E., Alamprese C.*, 2017. Honey, trehalose and erythritol as sucrose-alternative sweeteners for artisanal ice cream. A pilot study. <i>LWT-Food Sci. Technol.</i> , 75, 329-334. (IF = 3.129; Q1)	0.5	0.25	0.3	0.3	1.35
Alamprese C.*, Cappa C., Ratti S., Limbo S., Signorelli M., Fessas D., Lucisano M., 2017. Shelf life extension of whole-wheat breadsticks: formulation and packaging strategies. <i>Food Chem.</i> , 230, 532- 539. (IF = 4.946; Q1)	0.5	0.25	0.3	0.3	1.35
Cappa C., Alamprese C.*, 2017. Brewer's spent grain valorization in fiber-enriched fresh egg pasta production: Modelling and optimization study. <i>LWT-Food Sci. Technol.</i> , 82, 464-470. (IF = 3.129; Q1)	0.5	0.25	0.3	0.3	1.35
Moriano M.E., Alamprese C.*, 2017. Organogels as novel ingredients for low saturated fat ice creams. <i>LWT-Food Sci. Technol.</i> , 86, 371-376. (IF = 3.129; Q1)	0.5	0.25	0.3	0.3	1.35
Grassi S., Casiraghi E., Alamprese C.*, 2018. Handheld NIR device: a non-targeted approach to assess authenticity of fish fillets and patties. <i>Food Chem.</i> , 243, 382-388. (IF = 5.399; Q1)	0.5	0.3	0.3	0.3	1.40
Grassi S., Alamprese C.*, 2018. Advances in NIR spectroscopy applied to Process Analytical Technology in food industries. <i>Current Opinion in Food Science</i> , 22, 17-21. (invited review) (IF = 3.828; Q1)	0.4	0.25	0.3	0.3	1.25
Moriano M.E., Cappa C., Casiraghi M.C., Ciappellano S., Romano A., Torri L., Alamprese C.*, 2019. Reduced-fat biscuits: interplay among structure, nutritional properties and sensory acceptability. <i>LWTFood Sci. Technol.</i> , 109, 467-474. (IF = 4.006; Q1)	0.5	0.25	0.3	0.3	1.35
Grassi S., Strani L., Casiraghi E., Alamprese C., 2019. Control and monitoring of milk renneting using FT-NIR spectroscopy as a Process Analytical Technology tool. <i>Foods</i> , 8, 405. (IF = 4.092; Q1)	0.5	0.25	0.3	0.3	1.35
Alamprese C., Cigarini M., Brutti A., 2019. Effects of ohmic heating on technological properties of whole egg. <i>Innov. Food Sci. Emerg. Technol.</i> , 58, 102244. (IF = 4.477; Q1)	0.5	0.25	0.3	0.3	1.35
Moriano M.E., Alamprese C.*, 2020. Whey protein concentrate and egg white powder as structuring agents of double emulsions for food applications. <i>Food Bioprocess Technol.</i> , 13, 1154-1165. (IF = 4.465; Q1)	0.5	0.25	0.3	0.3	1.35
Loffredi E., Moriano M.E., Masseroni L., Alamprese C.*, 2021. Effects of different emulsifier substitutes on artisanal ice cream quality. <i>LWT-Food Sci. Technol.</i> , 137, 110499. (IF = 6.056; Q1)	0.5	0.3	0.3	0.3	1.40
Jolayemi O.S., Stranges N., Flamminii F., Casiraghi E., Alamprese C.*, 2021. Influence of free and encapsulated olive leaf phenolic extract on the storage stability of single and double emulsion salad dressings. <i>Food Bioprocess Technol.</i> , 14, 93-105. (IF = 5.581; Q1)	0.5	0.3	0.3	0.3	1.40
Loffredi E., Grassi S., Alamprese C.*, 2021. Spectroscopic approaches for non-destructive shell egg quality and freshness	0.5	0.3	0.3	0.3	1.40

evaluation: opportunities and challenges. Food Control, 129, 108255. (IF = 6.652; Q1)					
*Corresponding author IF=Impact Factor nell'anno di pubblicazione (se non diversamente specificato) Q= quartile JCR nell'anno di pubblicazione per la categoria "Food Science and Technology" (se non diversamente specificato)	<b>TOTALE = 33,35</b>				

<b>B) Consistenza complessiva, intensità e continuità temporale della produzione scientifica, (max punti 10):</b>	<b>10</b>
b1) Intensità, consistenza, continuità temporale (max punti 5)	5
b2) Rilevanza complessiva (max punti 3)	3
b3) Congruenza con il profilo indicato dal bando (max punti 2)	2
Vengono dichiarati (Scopus, 18/08/2022): 78 lavori con un h index 23 e 1837 citazioni: l'età accademica è di 24 anni in quanto il primo lavoro pubblicato e censito risale al 1999. Le pubblicazioni, di ottima collocazione editoriale, risultano coerenti con la declaratoria del SSD AGR/15. La continuità e l'intensità risultano ottime con 3,3 pubblicazioni per anno.	
<b>PUNTEGGIO COMPLESSIVO</b>	<b>43,35</b>

**(Punteggio dell'attività gestionale)**

<b>Attività gestionale (punteggio massimo attribuibile 10)</b>	<b>Punti</b>
<b>A) Titolarità della carica di:</b>	
a1) Componente degli organi di governo e incarichi di Ateneo in propri organi gestionali, ( <b>max punti 4</b> ):	4
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. AA 2019 – 2021 - Referente DeFENS nella Commissione di Ateneo per la prevenzione della corruzione e la promozione della trasparenza.</li> <li>2. 2017 – presente - Membro della Commissione delle Biblioteche di Area Scientifica.</li> <li>3. 2017-2021 Membro della Commissione d'Ateneo per le Biblioteche.</li> <li>4. 2011 Membro della commissione per la sperimentazione dell'Analisi Bibliometrica Comparativa (ABC), istituita dal Nucleo di Valutazione dell'Ateneo.</li> </ol>	
a2) Incarichi e deleghe di Dipartimento in propri organi di governo o gestionali, ( <b>max punti 2,5</b> ):	2
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 2016 - presente - Direttore Scientifico Biblioteca di Scienze Agrarie e Alimentari.</li> </ol>	

<ul style="list-style-type: none"> <li>2. 2017 - presente - Membro del Presidio Qualità di Dipartimento.</li> <li>3. 2021 - presente - Referente Assicurazione Qualità del DeFENS.</li> <li>4. 2021 - presente - Membro della Commissione Didattica DeFENS.</li> </ul>	
a3) Direzione di scuola dottorato o specializzazione ( <b>max punti 2</b> ).	<b>0</b>
a4) Incarichi di gestione attività all'interno di collegi didattici di corsi di studio e dottorato ( <b>max punti 1</b> ): <ul style="list-style-type: none"> <li>1. AA 2008-2009 - presente - Tutor per gli studenti dei CdL Triennale e Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari dell'Università degli Studi di Milano.</li> <li>2. AA 2008-2009 - AA 2019-2020 - Responsabile delle pratiche di trasferimento degli studenti da altri Atenei presso il CdL Triennale in Scienze e Tecnologie Alimentari dell'Università degli Studi di Milano.</li> <li>3. 2020 - presente - Membro della Commissione Didattica dei CdL Triennale e Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari.</li> <li>4. 2019-2021 - Membro della Commissione di riesame dei CdL Triennale e Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari dell'Università degli Studi di Milano.</li> </ul>	<b>1</b>
a5) Componente di Collegi di scuola di dottorato e specializzazione, (max punti 0,5): <ul style="list-style-type: none"> <li>1. AA 2005-2006 - AA 2012-2013 - Membro Collegio Docenti del Dottorato in Nutrizione Clinica e Sperimentale.</li> <li>2. AA 2013-2014 - presente Membro Collegio Docenti del Dottorato in Food Systems.</li> </ul>	<b>0,5</b>
<b>PUNTEGGIO COMPLESSIVO</b>	<b>7,5</b>
<b>PUNTEGGIO TOTALE COMPLESSIVO</b>	<b>Punti 81,95</b>

**CANDIDATO De Noni Ivano**

**(Punteggio dell'attività didattica)**

<b>Attività didattica (punteggio massimo attribuibile 30)</b>	<b>Punti</b>
<b>B) Attività didattica frontale</b>	<b>14</b>
<p>a1) Attività didattica nei corsi di laurea triennali, a ciclo unico e magistrali coerenti con il SC 07/F1 per almeno 12 ore per anno, max punti 0,5 per ogni corso (<b>max punti 9</b>):</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. AA 2002/03 all'AA 2007/08 "Tecnologia lattiero-casearia I mod. 1 - lattii fermentati, creme, burro, ice-cream" e "Tecnologia lattiero-casearia I mod. 2 - processi di risanamento e conservazione del latte" per il CdL in "Scienza della produzione e trasformazione del latte" di UNIMI. (<b>5 anni</b>).</li> <li>2. AA 2002/03 all'AA 2007/08 "Tecnologia lattiero-casearia I mod. 2 - processi di risanamento e conservazione del latte" per il CdL in "Scienza della produzione e trasformazione del latte" di UNIMI. (<b>5 anni</b>).</li> <li>3. AA 2004/05 all'AA 2017/18 "Indici di qualità e proprietà funzionali di latte e derivati", corso opzionale (6 CFU) per il CdL in "Scienze Alimentari" di UNIMI. (<b>13 anni</b>).</li> <li>4. 2008/09 e 2009/10 "Trasformazione dei prodotti tipici" (8 CFU) per CdL in "Scienze agroambientali" di UNIMI. (<b>2 anni</b>)</li> <li>5. AA 2007/08 ad oggi "Tecnologia delle bevande alcoliche", corso opzionale (4 CFU) per i corsi di Laurea della facoltà di Scienze Agrarie e Alimentari di UNIMI. (<b>15 anni</b>)</li> <li>6. AA 2013/14 ad oggi "Tecnologia della birra e distillati", (4 CFU) per il corso di Laurea in "Viticoltura ed enologia" di UNIMI. (<b>8 anni</b>)</li> <li>7. AA 1999/2000 all'AA 2008/09 "Industrie Agrarie" (6 CFU) (<b>10 anni</b>)</li> <li>8. AA 2009/10 ad oggi "Trasformazioni delle produzioni", corso fondamentale (6 CFU) per il CdL in "Valorizzazione e tutela dell'ambiente e del territorio montano" di UNIMI. (<b>13 anni</b>)</li> </ol>	<b>9</b>
<p>a2) Attività didattica nei percorsi formativi post-laurea (scuole di dottorato, master, perfezionamento, specializzazione), per almeno 4 ore per anno, max punti 1 per ogni corso, (<b>max punti 5</b>):</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. A.A. 1998/99 ad oggi insegna "Tecnologie Alimentari" (ora "Scienze Agrarie e Tecnologie Alimentari") presso la "Scuola di Specializzazione in Scienza dell'Alimentazione" della Facoltà di Medicina e Chirurgia di UNIMI (per 5 AA anche per la medesima Scuola della Facoltà di Medicina e Chirurgia dell'Università degli</li> </ol>	<b>5</b>

<p>Studi di Milano Bicocca). (<b>24 anni</b>)</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>2. AA 1995/96- 2000/01 e 2011/12 ad oggi "Chimica e tecnologia del latte e derivati" per la "Scuola di Specializzazione in Igiene e Tecnologia del Latte e Derivati" della Facoltà di Medicina Veterinaria di UNIMI. (<b>15 anni</b>).</li> <li>3. Lezioni/seminari nell'ambito di corsi di formazione e Master di I livello attivati dalla "Scuola Superiore S. Anna" di Pisa (anni 2003 e 2004).</li> <li>4. Lezioni nell'ambito del Master di II livello "MED&amp;FOOD: sistemi di gestione, controllo e valorizzazione delle eccellenze alimentari del Mediterraneo", Università di Bari (anno 2018, 4 ore).</li> <li>5. Lezioni nell'ambito del Master di II livello "Alimentazione e Dietetica Applicata". Facoltà di Medicina e Chirurgia - Università di Milano Bicocca (anni 2019, 2020, 2021, 2022, 10 ore).</li> <li>6. Corso "Mass Spectrometry: Fundamentals and Applications in Food Science" per i dottorandi dei corsi del dottorato Food Systems di UNIMI, (anno 2015, 6 ore di lezioni e 8 ore di esercitazioni).</li> </ol>	
<p>a3) Attività didattica anche seminariale svolta presso università straniere, per almeno 5 ore per anno, max punti 1 per ogni corso, (<b>max punti 5</b>)</p>	0
<p><b>B) Relatore</b></p>	
<p>b1) di elaborati di laurea, di tesi di laurea magistrale, di tesi di specializzazione, punti 0,1 per ogni tesi (<b>max punti 5</b>):</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Relatore di 9 tesi di Scuola di Specializzazione in "Igiene e tecnologia del latte e derivati" di UNIMI.</li> <li>2. Relatore di 65 tesi di laurea triennale presso UNIMI dall'AA 2014/15.</li> <li>3. Relatore di 21 tesi di Laurea Magistrale presso UNIMI dall'AA 2014/15.</li> </ol> <p>Per un totale di 95 tesi.</p>	5
<p><b>C) Attività di tutorato</b></p>	
<p>C1) di dottorandi di ricerca di Atenei italiani e stranieri, punti 1 per ogni tutoraggio (<b>max punti 6</b>):</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Tutor "Traceability of mountain cheeses: identification and characterization of biochemical markers", PhD in Food Science, Technology and Biotechnology, XXII ciclo.</li> <li>2. Tutor "Bioactives in milk-derived products: bacterial production of immunomodulatory casein hydrolysates and tools for identification of immunogenic bacterial protein", PhD in Food Science, Technology and Biotechnology, XXIV ciclo.</li> <li>3. Tutor "Bacterial enzymatic activities as potential markers for assessing the</li> </ol>	3

technological properties of (un)processed milk”, PhD in Food Science, Technology and Biotechnology, XXVII ciclo.	
<b>PUNTEGGIO COMPLESSIVO</b>	<b>22</b>

**(Punteggio dell’attività di ricerca)**

<b>Attività di ricerca (punteggio massimo attribuibile 15)</b>	<b>Punti</b>
<b>A) Responsabilità in progetti internazionali</b>	
a1) Coordinatore o responsabile scientifico, anche di unità locale o di workpackage (max punti 1,5 per ogni progetto), di Progetto di ricerca Europeo/ Internazionale, ( <b>max punti 3,5</b> )	0
<b>B) Responsabilità progetti nazionali</b>	
b1) Coordinatore (max punti 2,5) o responsabile scientifico di unità locale o di workpackage (max punti 0,5 per ogni progetto) di Progetto di ricerca nazionale: PRIN, FIRB, AGER e su altri bandi competitivi (finanziati da Ministeri, Enti locali, Fondazioni) ( <b>max punti 2,5</b> ):	2,5
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Responsabile del Progetto “Il confezionamento dei formaggi in pellicole estensibili: studio dei fenomeni di migrazione e delle condizioni di utilizzo nella conservazione dei formaggi tipici” (FORTIPACK). Piano della ricerca 2007-2009. Ente erogatore: Regione Lombardia (dal 01/10/2008 al 31/03/2010).</li> <li>2. Responsabile di Unità Operativa Filiera latte e formaggi di capra nell'ambito del Progetto INTERREG “Valori e sapori delle produzioni tradizionali alpine (PROALPI)”. ID Progetto 7654173-PO di cooperazione transfrontaliera IT/CH 2007-2013 (dal 01/01/2009 al 31/01/2012).</li> <li>3. Responsabile del progetto. “Valorizzazione tecnologica dei microrganismi autoctoni del formaggio Silter” (VALTEMAS). Bando programma regionale di ricerca in campo agricolo 2010-2012. Ente erogatore: Regione Lombardia. (dal 01/04/2011 al 30/09/2013).</li> <li>4. Responsabile del Progetto “Formulazione di un nuovo prodotto caseario magro probiotico”. Bando Programma di sviluppo rurale 2007-2013 Misura 124 “Cooperazione per lo sviluppo di nuovi prodotti, processi e tecnologie nel settore agricolo e alimentare e in quello forestale”. Ente erogatore: Regione Lombardia (dal 30/06/2012 al 31/12/2013).</li> <li>5. Responsabile del Progetto: “Produzione di Yogurt delattosato probiotico confezionato in bicchiere di cartoncino riciclabile”. Programma di sviluppo rurale 2007-2013 Misura 124 “Cooperazione per lo sviluppo di nuovi prodotti, processi e tecnologie nel settore agricolo e alimentare e in quello forestale”. Ente erogatore: Regione Lombardia (dal 01/08/2012 al 31/01/2014).</li> </ol>	

<p>6. Responsabile del Progetto "Nuove formulazioni casearie per l'innovazione dei formaggi a pasta filata -PROFIL". FEASR - Programma di Sviluppo Rurale 2014-2020. SOTTOMISURA 16.2 -"Sostegno a progetti pilota e allo sviluppo di nuovi prodotti, pratiche, processi e tecnologie " - "Progetti pilota e sviluppo di innovazione". Ente erogatore Regione Lombardia (dal 01/11/2016 al 31/12/2019).</p> <p>7. Responsabile del Progetto "Microrganismi autoctoni e fitodepurazione per la sicurezza e la sostenibilità del burro e dei formaggi a latte crudo prodotti in Valle Camonica e nel Sebino Bresciano" (MIFISSO). Operazione 16.1.01 "Gruppi Operativi PEI" del Programma di sviluppo Rurale 2014-2020. Ente erogatore Regione Lombardia (dal 15/08/2019 ad oggi).</p> <p>8. Responsabile unità operativa del Progetto "Farm-level interventions supporting dairy industry innovation (FARM-INN)". Bandi Fondazione Cariplo 2018 (dal 09/2018 ad oggi).</p>	
<b>C) Partecipante</b>	
<p>c1) Partecipante di unità in Progetto di ricerca Internazionale o Nazionale su bando competitivo, punti 0,1 per ogni partecipazione (max punti 1):</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Membro dell'unità italiana del Progetto europeo H2020 SusFood2 Core Organic Joint Call, n. 25 "Fermentation-induced valorization of side stream blends from oilseed and dairy industry".</li> <li>2. Partecipazione al progetto di ricerca dell'Unione Europea "BCR - N. 333. Durum/common wheat in Pasta".</li> <li>3. 1991-1993. Partecipazione al progetto MIPAAF "Moderne strategie lattiero-casearie".</li> <li>4. 1994-1997. Partecipazione al progetto di ricerca dell'Unione Europea "SM&amp;T - MAT1-CT-940015. Development of methods to detect adulteration of durum wheat pasta products with common wheat".</li> <li>5. 1998-2000. Partecipazione al progetto di ricerca dell'Unione Europea "SM&amp;T - CT97 - 2208 "Casein and caseinate in cheese".</li> <li>6. 1999-2000. Partecipazione al progetto MURST cofinanziato (ex 40%) "Modifiche strutturali e delle proprietà biologiche di proteine alimentari a seguito di trattamenti termici".</li> <li>7. 1999-2001. Componente Unità di ricerca. Programmi di ricerca scientifica di rilevante interesse nazionale - PRIN. Progetto "Molecole innaturali prodotte a carico di proteine alimentari a seguito di trattamenti termici". dal 26-11-1999.</li> <li>8. 2001-2004. Partecipazione al progetto MIQUAGP - "Miglioramento della qualità del formaggio Grana Padano nel rispetto della tradizione". ERSAF - Regione Lombardia.</li> <li>9. 2003-2005. Partecipazione al progetto FISR Fondo interventi strategici per la ricerca - Settore: agrobiotecnologie. Oggetto: qualità, salubrità e sicurezza di</li> </ol>	<p><b>1</b></p>

<p>alcuni prodotti lattiero-caseari. Progetto "Genuinità Formaggi a Pasta Filata – GEFORPASTA".</p> <p>10. 2003-2005. Partecipazione al progetto FISR Fondo interventi strategici per la ricerca – Settore: agrobiotecnologie. Oggetto: qualità, salubrità e sicurezza di alcuni prodotti lattiero-caseari. Progetto "Sicurezza Igienica di Formaggi Tipici Italiani - SIFORTI".</p> <p>11. 2005-2008. Partecipazione al progetto FISR Fondo interventi strategici per la ricerca. Progetto "Qualità e sicurezza dei cereali: disponibilità ed efficacia di composti bioattivi (QUA.SI.CER.).</p> <p>12. 2006-2008. Componente Unità di ricerca. Programmi di ricerca scientifica di rilevante interesse nazionale - PRIN. Caratteristiche reologiche, macro e microstrutturali di impasti non convenzionali dal 30-01-2006.</p>	
<p><b>D) Direzione o partecipazione a comitato editoriale di rivista internazionale indicizzata, punti 0,25 per ogni attività, (max punti 1):</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Membro dell'Editorial Board della rivista internazionale "Foods" (MDPI) – Section Dairy.</li> <li>2. Co-Editor Italian Journal of Food Science dal 2016 al 2020.</li> </ol>	0,5
<p><b>E) Partecipazione in qualità di relatore o invited speaker a congressi di interesse internazionale, punti 0,5 per ogni attività (max punti 2):</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. De Noni I. (2002). Plenary lecture: "Technological and analytical aspects related to shelf life of fresh pasteurized milk". In Proceedings of the "7th Workshop on the developments in the Italian PhD research in food science and technology" pp. 41-48. Ed. Università degli Studi di Sassari, 19-21 settembre.</li> <li>2. De Noni I. (2003). Reference material needs for quality assessment of milk and dairy products. Atti "Ninth International Symposium on Biological and Environmental Reference Materials", p. S 6-1, Berlino, Germania, 15-19 giugno</li> </ol>	1
<p><b>F) Partecipazione a comitato scientifico o organizzativo di congressi di interesse internazionale, punti 0,25 per ogni attività (max punti 1):</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Membro del Scientific Committee del Convegno Internazionale EFF2017 "Engineering Future Food – Food Engineering and Technologies to Next Generation Excellence in Food and Beverage Industry". Milano, 20-31 maggio 2017.</li> </ol>	0,25
<p><b>G) Partecipazione a comitato di valutazione progetti di</b></p>	0,3

<p><b>ricerca, GEV, commissioni premi scientifici (max punti 1):</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 2009. Reviewer per la valutazione di merito di progetto presentati nell'ambito del bando Campus indetto con Decreto Dirigenziale n.327 dell'11 agosto 2009 dalla regione Campania.</li> <li>2. 2016. Reviewer per la valutazione di progetti nell'ambito dell'“AgreenSkills programme”, programma di mobilità internazionale di post-doc.</li> <li>3. 2017. Reviewer per la valutazione di progetti nell'ambito dell'“AgreenSkills programme”, programma di mobilità internazionale di post-doc.</li> </ol>	
<p><b>H) Partecipazione a organismi tecnico-scientifici riconosciuti all'interno della comunità nazionale/internazionale (Comitati tecnici, Expert working groups, Advisory boards) (max punti 1):</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. partecipante riunioni e attività della “Sottocommissione interministeriale per l'aggiornamento dei metodi ufficiali di analisi di latte e formaggi” presso il MIPAAF, dal 1995 al 2002 e dal 2011 al 2012 membro effettivo</li> <li>2. membro del gruppo di lavoro “Grano duro” della Commissione “alimenti e bevande” dell'UNI. in rappresentanza dell'ICQRF.</li> <li>3. 2007 e 2008 partecipante riunioni “Gruppo Esperti Latte e Prodotti Lattieri” presso la Commissione Europea in rappresentanza del MIPAAF</li> <li>4. 2008-2009 membro del Working Group EFSA “Potential health impact of <math>\beta</math>-casomorphins and related peptides</li> <li>5. 2011-2013 componente Osservatorio antifrode istituito da INEA e MIPAAF nell'ambito del Progetto “Strumenti di supporto per la valutazione del rischio di frodi nel sistema agroalimentare”.</li> <li>6. Dal 2011 al 2015 componente del Management Committee della COST Action FA1005 “Improving Health Properties of Food by Sharing our Knowledge on the Digestive Process - INFOGEST”, membro del WG 1 “Food Structure and Nutrient Bioavailability”, stessa COST Action.</li> </ol>	1
<p><b>I) Titolarità di brevetto (max punti 1)</b></p>	0
<p><b>J) Conseguimento di premi e riconoscimenti nazionali e internazionali per attività di ricerca, punti 0,25 per ogni premio (max punti 1):</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Premiato con il Fondo per il finanziamento delle attività base di ricerca finanziato dal MIUR – FFABR, in data 5 dicembre 2017.</li> </ol>	0,25
<p><b>PUNTEGGIO COMPLESSIVO</b></p>	<b>6,8</b>

### (Punteggio della produzione scientifica)

<b>A) Pubblicazioni su riviste internazionali recensite su Scopus e WOS, (max 35 punti):</b>					
Punteggio max per articolo: punti 1,4, così ripartiti: a1) Originalità, innovatività, rigore metodologico, rilevanza scientifica, attinenza alla declaratoria del SSD, max punti 0,5 a2) Rilevanza scientifica della collocazione editoriale e diffusione all'interno della comunità scientifica (Impact Factor), max punti 0,3: IF<3, punti 0,2; 3>IF<5, punti 0,25; IF>5, punti 0,3 a3) Quartile di appartenenza della rivista (JRC) per la classe Food Science and Technology, max punti 0,3: Q1, punti 0,3; Q2, punti 0,25; Q3, Q4, punti 0,1 a4) Posizione del candidato, max punti 0,3: Ultimo autore o corresponding author, punti 0,3; Primo autore, punti 0,15; Altra posizione, punti 0,1					
	PUNTEGGIO ATTRIBUITO				TOTALE
	a1	a2	a3	a4	
DE NONI I.*, Resmini P. (2005). Identification of rennet-whey solids in "traditional butter" by means of HPLC/ESI-MS of non-glycosylated caseinomacropeptide A. Food Chemistry, 93, 65-72. (IF= 1.811, Q1)	0.5	0.2	0.3	0.3	1.30
Tirelli A., DE NONI I. (2007). Evaluation of lysozyme stability in young red wine and model systems by a validated HPLC method. Food Chemistry, 105, 1564-1570. (IF= 3.052, Q1)	0.5	0.25	0.3	0.3	1.35
DE NONI I., Battelli G. (2008). Terpenes and fatty acid profiles of milk fat and "Bitto" cheese as affected by transhumance of cows on different mountain pastures. Food Chemistry, 109, 299-399. (IF= 2.696, Q1)	0.5	0.2	0.3	0.15	1.15
DE NONI I.* (2008). Release of $\beta$ -casomorphins 5 and 7 during simulated gastro-intestinal digestion of bovine $\beta$ -casein variants and milk-based infant formulas. Food Chemistry, 110, 897-903. (IF= 2.696, Q1)	0.5	0.2	0.3	0.3	1.30
DE NONI I.*, Cattaneo S. (2010). Occurrence of $\beta$ -casomorphins 5 and 7 in commercial dairy products and in their digests following in-vitro simulated gastro-intestinal digestion. Food Chemistry, 119, 560-566. (IF= 3.458, Q1)	0.5	0.25	0.3	0.3	1.35
DE NONI I.*, Pagani A. (2010). Cooking properties and heat damage of dried pasta as influenced by raw material characteristics and processing conditions". Critical Reviews in Food Science and Nutrition, 50, 465-472. (IF= 4.510, Q1)	0.4	0.25	0.3	0.3	1.25
Tirelli A., Fracassetti D., DE NONI I. (2010). Determination of Reduced Cysteine in Oenological Cell Wall Fractions of <i>Saccharomyces cerevisiae</i> . Journal of Agricultural and Food Chemistry, 58, 4565-4570. (IF= 2.816, Q1)	0.5	0.2	0.3	0.3	1.30
Stuknyté M., Cattaneo S., Pagani M. A., Marti A., Micard V., Hogenboom J., DE NONI I*. (2014). Spaghetti from durum wheat: Effect of drying conditions on heat damage, ultrastructure and in vitro digestibility. Food Chemistry, 149, 40-46 (IF= 3.391, Q1)	0.5	0.25	0.3	0.3	1.35
Cattaneo S., Stuknyté M., Pellegrino L., DE NONI I. (2014). Targeted peptides for the quantitative evaluation of casein plasminolysis in drinking milk. Food Chemistry, 155, 179-185.	0.5	0.25	0.3	0.3	1.35

(IF= 3.391, Q1)					
Stuknyté M., Cattaneo S., Masotti F., DE NONI I.* (2015). Occurrence and fate of ACE-inhibitor peptides in cheeses and in their digestates following in vitro static gastrointestinal digestion. <i>Food Chemistry</i> , 168, 27-33. (IF= 4.042, Q1)	0.5	0.25	0.3	0.3	1.35
DE NONI I.*, Stuknyté M., Cattaneo S. (2015). Identification of $\beta$ -casomorphins 3 to 7 in cheeses and in their in vitro gastrointestinal digestates. <i>LWT-Food Science and Technology</i> , 63, 550-555. (IF= 2.711, Q1)	0.5	0.2	0.3	0.3	1.30
Stuknyté M., Maggioni M., Cattaneo S., De Luca P., Fiorilli A., Ferraretto A., DE NONI I.* (2015). Release of wheat gluten exorphins A5 and C5 during in vitro gastrointestinal digestion of bread and pasta and their absorption through an in vitro model of intestinal epithelium. <i>Food Research International</i> , 72, 208-214. (IF= 3.182, Q1)	0.5	0.25	0.3	0.3	1.35
Cattaneo S., Hidalgo A., Masotti F., Stuknyté M., Brandolini A., DE NONI I. (2015). Heat damage and in vitro starch digestibility of puffed wheat kernels. <i>Food Chemistry</i> , 188, 286-293. (IF= 4.042, Q1)	0.5	0.25	0.3	0.3	1.35
Masotti F., Cattaneo S., Stuknyté M., DE NONI I. (2016). An analytical approach to reveal the addition of heat-denatured whey proteins in lab-scale cheese making. <i>Food Control</i> , 63, 28-33. (IF= 3.496, Q1)	0.5	0.25	0.3	0.3	1.35
Maggioni M., Stuknyté M., De Luca P., Cattaneo S., Fiorilli A., DE NONI I., Ferraretto A. (2016). Transport of wheat gluten exorphins A5 and C5 through an in vitro model of intestinal epithelium. <i>Food Research International</i> , 89, 820-827. (IF= 3.086, Q1)	0.5	0.25	0.3	0.1	1.15
Cattaneo S., Stuknyté M., Masotti F., DE NONI I. (2017). Protein breakdown and release of $\beta$ casomorphins during in vitro gastrointestinal digestion of sterilised model systems of liquid infant formula. <i>Food Chemistry</i> , 217, 476-482. (IF= 4.946, Q1)	0.5	0.25	0.3	0.3	1.35
Lovegrove A., Edwards C. H., DE NONI I., Patel H., El S. N., Grassby T., Zielke C., Ulmius M., Nilsson L., Butterworth P. J., Ellis P. R., Shewry P. R. (2017). Role of Polysaccharides in Food, Digestion and Health. <i>Critical Reviews in Food Science and Nutrition</i> , 57, 237-253. (IF= 6.202, Q1)	0.4	0.3	0.3	0.1	1.10
Cattaneo S., Stuknyté M., Ferraretto A., DE NONI I.* (2017). Impact of the in vitro gastrointestinal digestion protocol on casein phosphopeptide profile of Grana Padano cheese digestates. <i>LWT - Food Science and Technology</i> , 77, 356-361. (IF= 3.129, Q1)	0.5	0.25	0.3	0.3	1.35
Masotti F., Cattaneo S., Stuknyté M., DE NONI I. (2017). Technological tools to include whey proteins in cheese: Current status and perspectives. <i>Trends in Food Science &amp; Technology</i> , 64, 102-114. (IF= 6.609, Q1)	0.4	0.3	0.3	0.3	1.30
Takács K., Wiczkowski W., Cattaneo S., Szerdahelyi E., Stuknyté M., Casiraghi M. C., El S. N., DE NONI I.*. (2018). Occurrence of targeted nutrients and potentially bioactive compounds during in vitro digestion of wheat spaghetti. <i>Journal of Functional Foods</i> , 44, 118-126. (IF= 3.197, Q1)	0.5	0.25	0.3	0.3	1.35
Picone G., DE NONI I., Ferranti P., Nicolai M. A., Alamprese C., Trimigno A., Brodkorb A., Portmann R., Pihlanto A., El S. N., Capozzi F. (2019). Monitoring molecular composition and digestibility of ripened bresaola through a combined foodomics	0.5	0.25	0.3	0.15	1.20

approach. Food Research International, 115, 360-368. (^equal contrib.). (IF= 4.972, Q1)					
Masotti F., Cattaneo S., Stuknyte M., DE NONI I. (2019). Airborne contamination in the food industry: An update on monitoring and disinfection techniques of air. Trends in Food Science & Technology, 90, 147-156. (IF= 11.077, Q1)	0.4	0.3	0.3	0.3	1.30
Cattaneo S., Pica V., Stuknyte M., Masotti F., Mallardi D., Tabasso C., Roggero P., DE NONI I*. (2020). Effect of protein fortification on heat damage and occurrence of $\beta$ -casomorphins in (un)digested donor human milk intended for nutrition of preterm infants. Food Chemistry, 314, 126176. (IF= 7.514, Q1)	0.5	0.3	0.3	0.3	1.40
Bottani M., Cattaneo S., Pica V., Stuknyte M., DE NONI I.*, Ferraretto A. (2020). In vitro antioxidant properties of digests of hydrolyzed casein and caseinophosphopeptide preparations in cell models of human intestine and osteoblasts. Journal of Functional Foods, 64, 103673. (IF= 4.451, Q1)	0.5	0.25	0.3	0.3	1.35
Summer A., Di Frangia F., Ajmone-Marsan P., DE NONI I.*, Malacarne M. (2020). Occurrence, Biological Properties and Potential Effects on Human Health of $\beta$ -casomorphin 7: Current Knowledge and Concerns. Critical Reviews in Food Science and Nutrition, 60(21), 3705-3723. (IF= 11.176, Q1)	0.4	0.3	0.3	0.3	1.30
*Corresponding author IF=Impact Factor nell'anno di pubblicazione (se non diversamente specificato) Q= quartile JCR nell'anno di pubblicazione per la categoria "Food Science and Technology" (se non diversamente specificato)	<b>TOTALE = 32.55</b>				

<b>B) Consistenza complessiva, intensità e continuità temporale della produzione scientifica, (max punti 10):</b>	<b>10</b>
b1) Intensità, consistenza, continuità temporale (max punti 5)	5
b2) Rilevanza complessiva (max punti 3)	3
b3) Congruenza con il profilo indicato dal bando (max punti 2)	2
Vengono dichiarati (Scopus, 5/09/2022): 96 lavori con un h index 26 e 2196 citazioni: l'età accademica è di 29 anni, in quanto il primo lavoro pubblicato e censito risale al 1994. Le pubblicazioni, di ottima collocazione editoriale, risultano coerenti con la declaratoria del SSD AGR/15. La continuità e l'intensità risultano ottime con 3,3 pubblicazioni per anno.	
<b>PUNTEGGIO COMPLESSIVO</b>	<b>42,55</b>

**(Punteggio dell'attività gestionale)**

<b>Attività gestionale (punteggio massimo attribuibile 10)</b>	<b>Punti</b>
<b>B) Titolarità della carica di:</b>	
a1) Componente degli organi di governo e incarichi di Ateneo in propri organi gestionali, ( <b>max punti 4</b> )	0
a2) Incarichi e deleghe di Dipartimento in propri organi di governo o gestionali, ( <b>max punti 2,5</b> )	0
a3) Direzione di scuola dottorato o specializzazione ( <b>max punti 2</b> ):  1. 2018 ad oggi - Direttore Scuola di Specializzazione in "Igiene e tecnologia del latte e derivati" di UNIMI.	2
a4) Incarichi di gestione attività all'interno di collegi didattici di corsi di studio e dottorato ( <b>max punti 1</b> ):  1. 2018. Membro della Commissione per la revisione dell'Ordinamento del CdL triennale in valorizzazione e tutela dell'ambiente e del territorio montano dell'Università degli Studi di Milano.	0,1
a5) Componente di Collegi di scuola di dottorato e specializzazione, (max punti 0,5):  1. 01/01/2006-31/12/2012 - Membro del Collegio Dottorato di ricerca in "Biotecnologia degli Alimenti".  2. 2012 ad oggi. - Membro del Collegio Dottorato di ricerca in "Scienze per i sistemi alimentari/Food systems", presso UNIMI.	0,5
<b>PUNTEGGIO COMPLESSIVO</b>	<b>2,6</b>
<b>PUNTEGGIO TOTALE COMPLESSIVO</b>	<b>Punti 73,95</b>

**CANDIDATO Hidalgo Vidal Alyssa Mariel**

**(Punteggio dell'attività didattica)**

<b>Attività didattica (punteggio massimo attribuibile 30)</b>	<b>Punti</b>
<b>C) Attività didattica frontale</b>	<b>14</b>
<p>a1) Attività didattica nei corsi di laurea triennali, a ciclo unico e magistrali coerenti con il SC 07/F1 per almeno 12 ore per anno, max punti 0,5 per ogni corso (<b>max punti 9</b>):</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. A.A. 2014-15 al presente Modellazione, Ottimizzazione ed Innovazione di Processi. 6 CFU (4 CFU teoria + 2 CFU esercitazione), CdL Magistrale Scienze e Tecnologie Alimentari, Università degli Studi di Milano. (<b>8 anni</b>)</li> <li>2. A.A. 2010-11 al presente 32 ore annuali. Tecnologia delle Conserve di Origine Vegetale. 4 CFU. Facoltà di Scienze Agrarie e Alimentari, Università degli Studi di Milano. (<b>11 anni</b>)</li> <li>3. A.A. 2009-10 al 2013-14, 24 ore annuali. Modellazione, Ottimizzazione ed Innovazione di Processi, responsabile delle esercitazioni in laboratorio di informatica. 1.5 CFU. Facoltà di Agraria, Università degli Studi di Milano. (<b>5 anni</b>)</li> <li>4. A.A. 2003-04 al 2010-11, 32 ore annuali Biotecnologie Alimentari. 4 CFU. Facoltà di Agraria, Università degli Studi di Milano. (<b>8 anni</b>)</li> </ol>	9
<p>a2) Attività didattica nei percorsi formativi post-laurea (scuole di dottorato, master, perfezionamento, specializzazione), per almeno 4 ore per anno, max punti 1 per ogni corso, (<b>max punti 5</b>)</p>	0
<p>a3) Attività didattica anche seminariale svolta presso università straniere, per almeno 5 ore per anno, max punti 1 per ogni corso, (<b>max punti 5</b>):</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 2015-2022. "Planeacion y análisis de los experimentos" [Progettazione e analisi di esperimenti] (modulo del corso "Topicos en Ciencia de Alimentos II, AL8014" [Argomenti relativi alla Scienza degli Alimenti II], codice AL8014) del Dottorato in Food Science (PhD), Facultad de Industrias Alimentarias, Universidad Nacional Agraria La Molina, Lima, Perù. A.A. 2021-22 (6 ore; 28 giugno, 5 e 12 luglio 2022; 6 ore; 29 novembre, 3 e 10 dicembre 2021); A.A. 2020-21 (6 ore: 18 e 25 maggio, 01 giugno 2021); A.A. 2019-20 (20 ore; 5-9 settembre 2019); A.A. 2017-18 (12 ore; 18-19 settembre 2017); A.A. 2016-17 (15 ore; 19-21 dicembre 2016).</li> <li>2. 28-29 ottobre 2021, 8 ore. "Alimentos funcionales - Conservas a nivel internacional" [Alimenti funzionali - Conserve a livello internazionale]. CdL in Ingeniería Agroindustrial, e CdL in Biología en Acuicultura, Universidad Nacional</li> </ol>	5

<p>del Santa, Chimbote, Peru.</p> <p>3. 3-7 aprile 2017, 10 ore. "Design of experiments", Faculty of Technology, University of Novi Sad (Serbia).</p> <p>4. 6-8 agosto 2012, 9 ore. "Diseño de Experimentos usando Design Expert" [Progettazione di esperimenti utilizzando Design Expert], corso rivolto ai Professori della Facultad de Industrias Alimentarias, Universidad Nacional Agraria La Molina, Lima, Peru.</p> <p>5. 1990 -1992, 448 ore. Docente delle esercitazioni nel Dipartimento Accademico di Ingegneria de Industrias Alimentarias per i seguenti insegnamenti della Laurea quinquennale: Ingegneria de los Alimentos I, II, III; Ingegneria de Procesos; Termodinamica I e Termodinamica II. Universidad Nacional Agraria La Molina, Lima, Perú.</p>	
<b>B) Relatore</b>	
<p>b1) di elaborati di laurea, di tesi di laurea magistrale, di tesi di specializzazione, punti 0,1 per ogni tesi (<b>max punti 5</b>):</p> <p>1. Relatrice di 50 elaborati finali per la Laurea Triennale in Scienze e Tecnologie Alimentari</p> <p>2. Relatrice di 37 tesi di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari</p> <p>Per un totale di 87 tesi di laurea.</p>	<b>5</b>
<b>C) Attività di tutorato</b>	
<p>C1) di dottorandi di ricerca di Atenei italiani e stranieri, punti 1 per ogni tutoraggio (<b>max punti 6</b>):</p> <p>1. Dal 2020. Relatore della tesi di dottorato di ricerca in Food Systems, Università degli Studi di Milano, di Lorenzo Estivi. (2 anni)</p>	<b>1</b>
<b>PUNTEGGIO COMPLESSIVO</b>	<b>20</b>

**(Punteggio dell'attività di ricerca)**

<b>Attività di ricerca (punteggio massimo attribuibile 15)</b>	<b>Punti</b>
<b>A) Responsabilità in progetti internazionali</b>	<b>0</b>
a1) Coordinatore o responsabile scientifico, anche di unità locale o di workpackage (max punti 1,5 per ogni progetto), di Progetto di ricerca Europeo/ Internazionale, ( <b>max punti 3,5</b> )	0
<b>B) Responsabilità progetti nazionali</b>	

<p>b1) Coordinatore (max punti 2,5) o responsabile scientifico di unità locale o di workpackage (max punti 0,5 per ogni progetto) di Progetto di ricerca nazionale: PRIN, FIRB, AGER e su altri bandi competitivi (finanziati da Ministeri, Enti locali, Fondazioni) (<b>max punti 2,5</b>):</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 2006-2008. Responsabile dell'Unità Operativa Università degli Studi di Milano nel progetto: MONICA Monococco per l'innovazione cerealicola e alimentare, progetto di ricerca n.1018: "Monococco per l'innovazione cerealicola ed alimentare" (MONICA) finanziato dalla Regione Lombardia nell'ambito della d.g.r. 29/03/2006 n. 2216 - Piano della ricerca 2006. 24 mesi.</li> <li>2. 2016 - 2019. Responsabile dell'unità estera associata al progetto "Investigación Biotecnológica de la cadena productiva del Tarwi (Lupinus mutabilis S.), mediante la innovación fitotecnica de 30 ecotipos, procesamiento integral del grano y validación de métodos de análisis cualitativo y cuantitativo de alcaloides y proteínas" [(Numero: 22-2015-INIA/UPMSI/IE) finanziato dal Consejo Nacional de Ciencia, Tecnología, e Innovación Tecnológica. Proyectos de Investigación Estratégica Agraria - Concurso 2015 (Fondo Concursable del PNIA), Lima, Perú.</li> <li>3. 2016 - 2019. Responsabile dell'unità estera associata al progetto "New concept of food fortification with cereal sprouts from Vojvodina" (Numero: 114-451), finanziato dal Provincial Secretariat for Science and Technological Development of the Provincial Government of Vojvodina, Republic of Serbia.</li> </ol>	1,5
<b>C) Partecipante</b>	
<p>c1) Partecipante di unità in Progetto di ricerca Internazionale o Nazionale su bando competitivo, punti 0,1 per ogni partecipazione (max punti 1):</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 2016 - 2020. Partecipazione alla rete di ricerca EUROCAROTEN (COST ACTION CA15136) – European network to advance carotenoid research and applications in agro-food and health- WG2: Quality &amp; Food Chain.</li> <li>2. 2005. Progetto Regione Lombardia n. 880: "Valorizzazione del comparto avicolo tramite lo studio dell'influenza di tre differenti tipologie di allevamento –in gabbia, a terra, biologico – sul benessere delle galline e sulla qualità e sicurezza delle uova (ECCEOVO)". 24 mesi.</li> <li>3. 30 novembre 2004 al 30 novembre 2006. Progetto MIUR (COFIN): "Qualità e sicurezza di uova da allevamento convenzionale e a terra e di uova del commercio ottenute con i diversi metodi di allevamento". 24 mesi.</li> </ol>	0,3
<p><b>D) Direzione o partecipazione a comitato editoriale di rivista internazionale indicizzata, punti 0,25 per ogni attività, (max punti 1):</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Membro dell'Editorial Board di Foods, Open Access Journal, MDPI.</li> <li>2. Associate Editor e membro dell'Editorial Board di Cereal Chemistry, Wiley.</li> </ol>	0,75

3. co-Editor dell'Italian Journal of Food Science, Codon Publications.	
<p><b>E) Partecipazione in qualità di relatore o invited speaker a congressi di interesse internazionale, punti 0,5 per ogni attività (max punti 2):</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 26 Aprile 2022. Invito ricevuto per partecipare come relatore di seduta plenaria al "VIII Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos", Cordoba, Argentina 4-6 ottobre 2022 (<a href="https://cicytac.cba.gov.ar/">https://cicytac.cba.gov.ar/</a>).</li> <li>2. 22-25 settembre 2020. Relatore su invito al Convegno "Food and Feed Technologies". Odessa National Academy of Food Technologies, Odessa, Ukraina. Titolo: Nutritional and technological aspects of einkorn wheat pasta.</li> <li>3. 25 settembre 2020. Relatore su invito al "1er Simposio Internacional Avances e Innovación en el Sector Agroalimentario", Universidad Nacional Autonoma de Chota, Cajamarca, Peru. Titolo: Diseño de experimentos en ciencia de alimentos.</li> <li>4. 23-24 aprile 2019. Relatore su invito al "III Congreso de Innovacion Agroindustriales de Productos Andinos y Amazonicos – ALINNOVA", Lima, Peru. Titolo: Productos andinos innovadores en Europa, potencialidad, usos y algunas propiedades nutricionales.</li> <li>5. 10-13 aprile 2011. Relatore al "2nd Latin American Cereal Conference", Santiago de Chile, Chile. Titolo: Heat damage of bakery products from different wheat species.</li> <li>6. 1-5 settembre 2007. Relatore al "XII European Symposium on the Quality of Eggs and Egg Products", Praga, Repubblica Ceca. Titolo: An innovative marker for hygiene control of raw material in pasteurised egg products.</li> <li>7. 19-21 ottobre 2005. Relatore su invito al "XLII Symposium Cientifico de Avicoltura". Caceres, Spagna. Titolo: Métodos de evaluación de la calidad de huevos y ovoproductos. Problemática actual.</li> <li>8. 23-26 settembre 2003. Relatore al "X European Symposium on the Quality of Eggs and Egg Products", St. Brieuc, Francia. Titolo: Influence of alternative housing systems on table egg quality.</li> </ol>	2
<p><b>F) Partecipazione a comitato scientifico o organizzativo di congressi di interesse internazionale, punti 0,25 per ogni attività (max punti 1):</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 2013. Membro del Comitato Scientifico del XV European Symposium on the Quality of Eggs and Egg Products, World's Poultry Science Association (WPSA), 15-19 settembre, 2013.</li> <li>2. 2011. Membro del Comitato Scientifico del VIII Iberoamerican Congress in Food Engineering (CIBIA), 23-26 ottobre, 2011.</li> </ol>	0,5

<p><b>G) Partecipazione a comitato di valutazione progetti di ricerca, GEV, commissioni premi scientifici (max punti 1):</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 2016-2020. Valutatrice del National Plan for Research, Development and Innovation 2015-2020 (Romania).</li> <li>2. 2016. Valutatrice per conto del MIUR di sette proposte di progetto nell'ambito del bando PRIN-2015</li> <li>3. 2013. Valutatrice di diversi Progetti di ricerca nazionali, MIUR.</li> <li>4. 2013. Valutatrice nel bando Futuro in Ricerca.</li> <li>5. Dal 2010. Membro del Comitato Scientifico dell'Università degli Studi di Padova.</li> </ol>	1
<p><b>H) Partecipazione a organismi tecnico-scientifici riconosciuti all'interno della comunità nazionale/internazionale (Comitati tecnici, Expert working groups, Advisory boards) (max punti 1)</b></p>	0
<p><b>I) Titolarità di brevetto (max punti 1)</b></p>	0
<p><b>J) Conseguimento di premi e riconoscimenti nazionali e internazionali per attività di ricerca, punti 0,25 per ogni premio (max punti 1):</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Vincitrice di un premio "Erasmus+ Action 1 KA107 mobility" per insegnamento in stati extra-Europei. Università ospitante: Faculty of Technology, University of Novi Sad (Serbia).</li> </ol>	0,25
<p><b>PUNTEGGIO COMPLESSIVO</b></p>	<b>6,3</b>

**(Punteggio della produzione scientifica)**

<p><b>A) Pubblicazioni su riviste internazionali recensite su Scopus e WOS, (max 35 punti):</b></p>
<p>Punteggio max per articolo: punti 1,4, così ripartiti:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>a1) Originalità, innovatività, rigore metodologico, rilevanza scientifica, attinenza alla declaratoria del SSD, max punti 0,5</li> <li>a2) Rilevanza scientifica della collocazione editoriale e diffusione all'interno della comunità scientifica (Impact Factor), max punti 0,3: IF&lt;3, punti 0,2; 3&gt;IF&lt;5, punti 0,25; IF&gt;5, punti 0,3</li> <li>a3) Quartile di appartenenza della rivista (JRC) per la classe Food Science and Technology, max punti 0,3: Q1, punti 0,3; Q2, punti 0,25; Q3, Q4, punti 0,1</li> <li>a4) Posizione del candidato, max punti 0,3: Ultimo autore o corresponding author, punti 0,3;</li> </ol>

Primo autore, punti 0,15; Altra posizione, punti 0,1					
	PUNTEGGIO ATTRIBUITO				TOTALE
	a1	a2	a3	a4	
Estivi, L., Grassi, S., Briceño-Berrú, L., Glorio-Paulet, P., Camarena, F., Hidalgo*, A., Brandolini, A. (2022). Free phenolic compounds, antioxidant capacity and FT-NIR survey of debittered <i>Lupinus mutabilis</i> seeds. <i>Processes</i> , 10, 1637. (IF= 3.352 (2021), Q2 Engin)	0.5	0.25	0	0.3	1.05
Estivi, L., Buratti, S., Fusi, D., Benedetti, S., Rodríguez, G., Brandolini, A. Hidalgo, A. (2022). Alkaloid content and taste profile assessed by electronic tongue of <i>Lupinus albus</i> seeds debittered by different methods. <i>Journal of Food Composition and Analysis</i> , 114, 104810. (IF= 4.520 (2021), Q2)	0.5	0.25	0.25	0.3	1.30
Estivi, L., Brandolini, A., Condezo-Hoyos, L., Hidalgo, A. (2022). Impact of low-frequency ultrasound technology on physical, chemical and technological properties of cereals and pseudocereals. <i>Ultrasonics Sonochemistry</i> , 86, 106044. (IF= 9.336 (2021), Q1 Acustics, Chem.Sci (Chem Sci))	0.5	0.3	0	0.3	1.10
Brandolini, A., Glorio-Paulet, P., Estivi, L., Locatelli, N., Cordova-Ramos, J. S., Hidalgo, A. (2022). Tocopherols, carotenoids and phenolics changes during Andean lupin ( <i>Lupinus mutabilis</i> Sweet) seeds processing. <i>Journal of Food Composition and Analysis</i> , 106, 104335. (IF= 4.520 (2021), Q2)	0.5	0.25	0.25	0.3	1.30
Šregelj, V., Četković, G., Čanadanović-Brunet, J., Tumbas Šaponjac, V., Vulić, J., Lević, S., Nedović, V., Brandolini, A., Hidalgo, A. (2021). Encapsulation of carrot waste extract by freeze and spray drying techniques: An optimization study. <i>LWT-Food Science and Technology</i> , 138, 110696. (IF= 6.056, Q1)	0.5	0.3	0.3	0.3	1.40
Rodríguez, G., Squeo, G., Estivi, L., Quezada Berru, S., Buleje, D., Caponio, F., Brandolini, A., Hidalgo*, A. (2021). Changes in stability, tocopherols, fatty acids and antioxidant capacity of sacha inchi ( <i>Plukenetia volubilis</i> ) oil during French fries deep-frying. <i>Food Chemistry</i> , 340, 127942. (IF= 9.231, Q1)	0.5	0.3	0.3	0.3	1.40
Varas Condori, M. A., Pascual Chagman, G. J., Barriga-Sanchez, M., Villegas Vilchez, L. F., Ursetta, S., Guevara Pérez, A., Hidalgo*, A. (2020). Effect of tomato ( <i>Solanum lycopersicum</i> L.) lycopene-rich extract on the kinetics of rancidity and shelf-life of linseed ( <i>Linum usitatissimum</i> L.) oil. <i>Food Chemistry</i> , 302, 125327. (IF= 7.514, Q1)	0.5	0.3	0.3	0.3	1.40
Hidalgo*, A., Galbiati, D., Cavanna, D., Suman, M. (2020). Evaluation of chemical indices for the identification of incubator-reject eggs in egg products. <i>Food Control</i> , 107, 106767. (IF= 5.548, Q1)	0.5	0.3	0.3	0.3	1.40
Hidalgo, A., Tumbas-Šaponjac, V., Četković, G., Šregelj, V., Čanadanović-Brunet, J., Chiosa, D., Brandolini, A. (2019). Antioxidant properties and heat damage of water biscuits enriched with sprouted wheat and barley. <i>LWT - Food Science and Technology</i> , 114, 108423. (IF= 4.006, Q1)	0.5	0.25	0.3	0.15	1.20
Hidalgo, A., Brandolini, A., Čanadanović-Brunet, J., Četković, G., Tumbas-Šaponjac, V. (2018). Microencapsulates and extracts from red beetroot pomace modify antioxidant capacity, heat damage and colour of pseudocereals-enriched einkorn water biscuits. <i>Food Chemistry</i> , 268, 40-48. (IF= 5.399, Q1)	0.5	0.3	0.3	0.15	1.25

Hidalgo*, A., Ferraretto, A., De Noni, I., Bottani, M., Cattaneo, S., Galli, S., Brandolini, A. (2018). Bioactive compounds and antioxidant properties of pseudocereals-enriched water biscuits and their in vitro digestates. <i>Food Chemistry</i> , 240, 799-807. (IF= 5.399, Q1)	0.5	0.3	0.3	0.3	1.40
Hidalgo*, A., Scuppa, S., Brandolini, A. (2016). Technological quality and chemical composition of puffed grains from einkorn ( <i>Triticum monococcum</i> L. subsp. <i>monococcum</i> ) and bread wheat ( <i>Triticum aestivum</i> L. subsp. <i>aestivum</i> ). <i>LWT - Food Science and Technology</i> , 68, 541-548. (IF= 2.329, Q1)	0.5	0.2	0.3	0.3	1.30
Hidalgo, A., Fongaro, L., Brandolini, A. (2014). Wheat flour granulometry determines colour perception. <i>Food Research International</i> , 64, 363-370. (IF= 2.818, Q1)	0.5	0.2	0.3	0.15	1.15
Hidalgo*, A., Brandolini, A. (2011). Evaluation of heat damage, sugars, amylases and colour in breads from einkorn, durum and bread wheat flours. <i>Journal of Cereal Science</i> , 54, 90-97. (IF= 2.073, Q1)	0.5	0.2	0.3	0.3	1.30
Hidalgo, A., Brandolini, A. (2010). Tocols stability during bread, water biscuit and pasta processing from wheat flours. <i>Journal of Cereal Science</i> , 52, 254-259. (IF= 2.655, Q1)	0.5	0.2	0.3	0.15	1.15
Hidalgo*, A., Brandolini, A., Pompei, C. (2010). Carotenoids evolution during pasta, bread and water biscuit preparation from wheat flours. <i>Food Chemistry</i> , 121, 746-751. (IF= 3.458, Q1)	0.5	0.25	0.3	0.3	1.35
Hidalgo, A., Brandolini, A., Pompei, C. (2009). Kinetics of tocopherols degradation during the storage of einkorn ( <i>Triticum monococcum</i> L. ssp. <i>monococcum</i> ) and breadwheat ( <i>Triticum aestivum</i> L. ssp. <i>aestivum</i> ) flours. <i>Food Chemistry</i> , 116, 821-827 (IF= 3.146, Q1)	0.5	0.25	0.3	0.15	1.20
Hidalgo, A., Brandolini, A. (2008). Kinetics of carotenoids degradation during the storage of einkorn ( <i>Triticum monococcum</i> L. ssp. <i>monococcum</i> ) and breadwheat ( <i>Triticum aestivum</i> L. ssp. <i>aestivum</i> ) flours. <i>Journal of Agricultural and Food Chemistry</i> , 56, 11300-11305. (IF= 2.562, Q1)	0.5	0.2	0.3	0.15	1.15
Hidalgo, A., Brandolini, A. (2008). Protein, ash, lutein and tocopherols distribution in einkorn ( <i>Triticum monococcum</i> L. subsp. <i>monococcum</i> ) seed fractions. <i>Food Chemistry</i> , 107, 444-448. (IF= 2.696, Q1)	0.5	0.2	0.3	0.15	1.15
Hidalgo, A., Brandolini, A., Gazza, L. (2008). Influence of steaming treatment on chemical and technological characteristics of einkorn ( <i>Triticum monococcum</i> L. subsp. <i>monococcum</i> ) wholemeal flour. <i>Food Chemistry</i> , 111, 549-555 (IF= 2.696, Q1)	0.5	0.2	0.3	0.15	1.15
Hidalgo*, A., Rossi, M., Clerici, F., Ratti, S. (2008). A market study on the quality characteristics of eggs from different housing systems. <i>Food Chemistry</i> , 106, 1031-1038. (IF= 2.296, Q1)	0.5	0.2	0.3	0.3	1.30
Hidalgo, A., Brandolini, A., Pompei, C., Piscozzi, R. (2006). Carotenoids and tocopherols of einkorn wheat ( <i>Triticum monococcum</i> ssp <i>monococcum</i> L.). <i>Journal of Cereal Science</i> , 44, 182-193. (F1= 2.046, Q1)	0.5	0.2	0.3	0.15	1.15
Hidalgo, A., Pompei, C. (2000). Hydroxymethylfurfural and furosine reaction kinetics in tomato products. <i>Journal of Agricultural and Food Chemistry</i> , 48, 78-82. (IF= 2.816, Q1)	0.5	0.2	0.3	0.15	1.15
Hidalgo*, A., Lucisano, M., Comelli, E. M., Pompei, C. (1996).	0.5	0.2	0.3	0.3	1.30

Evolution of chemical and physical yolk characteristics during the storage of shell eggs. Journal of Agricultural and Food Chemistry, 44, 1447-1452. (IF(1997)= 1.502, Q1)					
Hidalgo*, A., Rossi, M., Pompei, C. (1995). Furosine as a freshness parameter of shell eggs. Journal of Agricultural and Food Chemistry, 43, 1673-1677. (IF(1997)= 1.502, Q1)	0.5	0.2	0.3	0.3	1.30
*Corresponding author IF=Impact Factor nell'anno di pubblicazione (se non diversamente specificato) Q= quartile JCR nell'anno di pubblicazione per la categoria "Food Science and Technology" (se non diversamente specificato)	<b>TOTALE = 31,30</b>				

<b>B) Consistenza complessiva, intensità e continuità temporale della produzione scientifica, (max punti 10):</b>	<b>10</b>
b1) Intensità, consistenza, continuità temporale (max punti 5)	5
b2) Rilevanza complessiva (max punti 3)	3
b3) Congruenza con il profilo indicato dal bando (max punti 2)	2
Vengono dichiarati (Scopus, 6/09/2022): 85 lavori con un h index 27 e 2185 citazioni: l'età accademica è di 28 anni in quanto il primo lavoro pubblicato e censito risale al 1995. (congedi dichiarati: 502 gg). Le pubblicazioni, di ottima collocazione editoriale, risultano coerenti con la declaratoria del SSD AGR/15. La continuità e l'intensità, al netto dei periodi di congedo previsti dalla legge) risultano ottime con 3,1 pubblicazioni per anno.	
<b>PUNTEGGIO COMPLESSIVO</b>	<b>41,3</b>

**(Punteggio dell'attività gestionale)**

<b>Attività gestionale (punteggio massimo attribuibile 10)</b>	<b>Punti</b>
<b>C) Titolarità della carica di:</b>	
a1) Componente degli organi di governo e incarichi di Ateneo in propri organi gestionali, ( <b>max punti 4</b> )	0
a2) Incarichi e deleghe di Dipartimento in propri organi di governo o gestionali, ( <b>max punti 2,5</b> )	0
a3) Direzione di scuola dottorato o specializzazione ( <b>max punti 2</b> ):	0
a4) Incarichi di gestione attività all'interno di collegi didattici di corsi di studio e dottorato ( <b>max punti 1</b> ):	0,3
1. A.A. 2022-23, 2021-22, 2020-21, 2019-20. Membro della commissione dei bandi	

<p>ERASMUS+ dell'area Scienze e Tecnologie Alimentari.</p> <p>2. A.A. 2022-23, 2021-22, 2020-21, 2019-20, 2018-19, 2017-18, 2016-17, 2015-16, 2014-15. Tutor per gli studenti del Corso di Laurea e Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari.</p> <p>3. A.A. 2022-23, 2021-22, 2020-21, 2019-20. Tutor ERASMUS per il Corso di Laurea e Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari.</p>	
<p>a5) Componente di Collegi di scuola di dottorato e specializzazione, (max punti 0,5):</p> <p>1. Dal 2015. Membro del Collegio di Dottorato in Food Science, Universidad Nacional Agraria La Molina, Lima, Perù.</p> <p>2. Dal 2013 ad oggi. - Membro del Collegio Dottorato in "Scienze per i sistemi alimentari/Food systems", presso UNIMI.</p>	0,5
<b>PUNTEGGIO COMPLESSIVO</b>	<b>0,8</b>
<b>PUNTEGGIO TOTALE COMPLESSIVO</b>	<b>Punti 68,4</b>