



**PROCEDURA SELETTIVA PUBBLICA PER LA COPERTURA DI N. 1 POSTO DI RICERCATORE UNIVERSITARIO A TEMPO DETERMINATO MEDIANTE STIPULA DI UN CONTRATTO DI LAVORO SUBORDINATO DELLA DURATA DI TRE ANNI AI SENSI DELL'ART. 24, COMMA 3, LETT. A) DELLA LEGGE 30.12.2010 N. 240, NELL'AMBITO DEL PIANO NAZIONALE DI RIPRESA E RESILIENZA (PNRR) PRESSO IL DIPARTIMENTO DI SCIENZE PER GLI ALIMENTI, LA NUTRIZIONE E L'AMBIENTE,
SETTORE CONCURSALE 07/F1, SETTORE SCIENTIFICO-DISCIPLINARE AGR/15 SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI,
CODICE CONCORSO 5145**

VERBALE N. 3
(Discussione dei titoli e della produzione scientifica)

La Commissione giudicatrice della procedura selettiva a n. 1 posto di ricercatore universitario a tempo determinato ai sensi dell'art. 24, comma 3, lett. a) della Legge 30.12.2010 n. 240, nell'ambito del Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza (PNRR), per il settore concorsuale 07/F1, settore scientifico-disciplinare AGR/15 presso il Dipartimento di Scienze per gli Alimenti, la Nutrizione e l'Ambiente, composta da:

Prof.ssa Luisa Maria PELLEGRINO dell'Università degli Studi di Milano
Prof.ssa Silvana CAVELLA dell'Università degli Studi di Napoli Federico II
Prof. Francesco CAPONIO dell'Università degli Studi di Bari Aldo Moro

si riunisce il giorno 18/01/2023 alle ore 10.00 in modalità telematica mediante la piattaforma Teams per procedere alla discussione pubblica dei titoli e della produzione scientifica. Contestualmente alla discussione si procederà all'accertamento della conoscenza della lingua inglese.

La Commissione stabilisce che, dopo aver sentito tutti i candidati, procederà ad attribuire ai titoli, a ciascuna pubblicazione e alla consistenza complessiva della produzione scientifica, all'intensità e alla continuità temporale della stessa (fatti salvi i periodi, adeguatamente documentati, di allontanamento non volontario dall'attività di ricerca, con particolare riferimento alle funzioni genitoriali) un punteggio così come previsto nel verbale n. 1.

Dopo l'attivazione del collegamento audio/video il Segretario, verificato che i candidati ammessi siano tutti presenti, provvede alla loro identificazione mediante esibizione di un documento d'identità, i cui estremi vengono riportati nel foglio presenze allegato.

Risultano presenti i seguenti candidati:
1) CALZONE Antonella



- 2) FOTIE Ghislain
- 3) GENOVESE Jessica
- 4) RIZZO Valeria
- 5) SEIF ZADEH Negin

Successivamente vengono illustrate ai candidati le modalità di svolgimento e le seguenti regole che devono essere rispettate durante il colloquio:

- a) nel corso dello svolgimento della discussione, il candidato deve trovarsi in un ambiente in assenza di altre persone e non potrà consultare alcun materiale cartaceo o informatico, se non espressamente autorizzato dalla Commissione; il mancato rispetto delle regole comporta l'interruzione immediata della discussione, nonché il suo annullamento e la conseguente esclusione del candidato.
- b) a nessuno, escluso il Presidente o gli altri membri della Commissione, è permesso intervenire durante l'esposizione del candidato. In caso di interruzione da parte di altro candidato o di un uditore, il Presidente, previo avvertimento, può escludere il candidato o l'uditore dall'assistere alla seduta, avvalendosi delle funzioni del supporto tecnico utilizzato;
- c) nel caso in cui un componente della Commissione o un candidato, al momento dell'effettuazione della discussione, non sia in grado di partecipare o di continuare la partecipazione a causa di motivi tecnici, la seduta è sospesa e deve essere ripresa non appena possibile, secondo le disposizioni adottate dal Presidente;
- d) la connessione deve rimanere attiva per l'intera durata della discussione. Qualora durante lo svolgimento della discussione uno o più commissari non riescano a conservare la connessione, la seduta è rinviata ad altra data; qualora il candidato ammesso al colloquio non riesca a connettersi, la Commissione può motivatamente rinviare il colloquio ad altra data, nel rispetto dei principi di non discriminazione e di parità di trattamento tra i candidati;
- e) è fatto divieto a chiunque di registrare, per intero o in parte, con strumenti di qualsiasi tipologia, l'audio, il video o l'immagine della seduta a distanza e di diffondere gli stessi in qualsivoglia modo siano stati ottenuti.

I candidati vengono chiamati ad illustrare e discutere i propri titoli e la produzione scientifica in ordine alfabetico.

Alle ore 10.40 viene chiamata la candidata CALZONE Antonella e si procede alla discussione dei titoli e della produzione scientifica e all'accertamento della conoscenza lingua straniera.

Alle ore 10.50 viene chiamato il candidato FOTIE Ghislain e si procede alla discussione dei titoli e della produzione scientifica e all'accertamento della conoscenza lingua straniera.



Alle ore 11.00 viene chiamata la candidata GENOVESE Jessica e si procede alla discussione dei titoli e della produzione scientifica e all'accertamento della conoscenza lingua straniera.

Alle ore 11.15 viene chiamata la candidata RIZZO Valeria e si procede alla discussione dei titoli e della produzione scientifica e all'accertamento della conoscenza lingua straniera.

Alle ore 11.30 viene chiamata la candidata SEIF ZADEH Negin e si procede alla discussione dei titoli e della produzione scientifica in lingua inglese.

Al termine dell'illustrazione e della discussione dei titoli e delle pubblicazioni e dell'accertamento della conoscenza della lingua straniera, il Presidente della Commissione sospende il collegamento con i candidati e gli eventuali uditori e la Commissione prosegue i lavori in seduta riservata.

La Commissione procede alla valutazione, all'attribuzione di un punteggio ai titoli, alle pubblicazioni presentate dai candidati ed alla consistenza complessiva della produzione scientifica, all'intensità e alla continuità della stessa, sulla base di quanto stabilito nella riunione preliminare.

Per ciascun candidato vengono predisposti:

- un prospetto nel quale vengono riportati i punteggi attribuiti collegialmente dalla Commissione ai titoli presentati (all. 1);
- un prospetto nel quale vengono riportati i punteggi attribuiti collegialmente a ciascuna pubblicazione (il numero indicato nel prospetto si riferisce alla numerazione indicata dal candidato nell'elenco di pubblicazioni presentato), nonché il punteggio assegnato alla consistenza complessiva della produzione scientifica, all'intensità e alla continuità temporale della stessa (all. 2).

Al termine dei lavori, la Commissione, confrontati gli esiti delle singole valutazioni, sommati i punteggi assegnati a ciascun candidato per i titoli, le pubblicazioni e per la consistenza complessiva della produzione scientifica, l'intensità e la continuità temporale della stessa, stila la seguente graduatoria generale di merito:

1) GENOVESE Jessica	punti 77
2) RIZZO Valeria	punti 70,7
3) FOTIE Ghislain	punti 53,5
4) SEIF ZADEH Negin	punti 43
5) CALZONE Antonella	punti 23,6

La Commissione individua quale vincitore della procedura selettiva la dott.ssa GENOVESE Jessica



La Commissione dichiara conclusi i lavori.

Copia elettronica di ciascun verbale e dei relativi allegati, firmati digitalmente, viene inviata all'indirizzo di posta elettronica valcomp@unimi.it

La Commissione termina i lavori alle ore 14.30 del 18/01/2023.

Letto, approvato e sottoscritto.

LA COMMISSIONE:

Prof.ssa Luisa Maria PELLEGRINO Presidente

Prof.ssa Silvana CAVELLA Segretaria

Prof. Francesco CAPONIO



ALLEGATO 1 al VERBALE N. 3

(Punteggio dei titoli)

Candidato CALZONE Antonella

TITOLI (punteggio massimo attribuibile 30)	Punti
A) Dottorato di ricerca o equipollente, conseguito in Italia o all'Estero, fino a un massimo di punti 5	2
a1) Pienamente attinente, punti 5 a2) Parzialmente attinente, punti 2 DOTTORATO (International Doctorate) in Scienze Agrarie, Alimentari e Agro-ambientali dell'Università di Pisa conseguito il 05/02/2021 (settore disciplinare "Patologia Vegetale", AGR-12). Titolo della tesi: "The future of pomegranate in the Mediterranean climate: adjustments to singular and combined abiotic stresses". (p=2) a3) Non attinente, punti 0	
B) Attività didattica a livello universitario in Italia o all'Estero, fino a un massimo di punti 2	2
b1) Attività didattica frontale nei corsi di laurea triennali, magistrali, a ciclo unico e specializzazione e scuole di dottorato, per almeno n. 8 ore per incarico, punti 1 ; b2) Attività didattica svolta all'estero presso università straniere per almeno n. 4 ore, punti 1 ; b3) Attività didattica complementare di tipo universitario (esercitazioni, seminari), punti 0,5 per ciascun incarico di almeno 8 ore; - 2017-11-09/23, Esercitazioni in laboratorio del corso "Stabilità degli alberi" del corso di laurea magistrale Progettazione e Gestione del Verde Urbano (ProGeVUP), docente di riferimento: Prof.ssa Elisa Pellegrini, 8 h (p=0,5) - 2018-11-07/14, Esercitazioni in laboratorio del corso "Stabilità degli alberi" del corso di laurea magistrale Progettazione e Gestione del Verde Urbano (ProGeVUP), docente di riferimento: Prof.ssa Elisa Pellegrini, 8 h (p=0,5) - 2019-04-03/10/17, Esercitazioni in laboratorio del corso "Patologia Vegetale" nel corso di laurea triennale Scienze Agrarie, docente di riferimento: Prof. Giacomo Lorenzini, 12 h (p=0,5) - 2019-05-08/15/22, Esercitazioni in laboratorio del corso "Patologia Vegetale" nel corso di laurea triennale Scienze Agrarie, docente di riferimento: Prof. Giacomo Lorenzini, 12 h (p=0,5) - 2020-04-16/30 Esercitazioni in laboratorio del corso "Patologia Vegetale" nel corso di laurea triennale Scienze Agrarie, docente di riferimento: Prof. Giacomo Lorenzini, 8 h (p=0,5)	



b4) Relatore o co-relatore di elaborati di laurea, di tesi di laurea magistrale, di tesi di dottorato e di tesi di specializzazione, punti 0,5 per elaborato/tesi;	
C) Attività di formazione o di ricerca presso qualificati istituti italiani o stranieri fino a un massimo di punti 6	6
<p>c1) Titolare di contratto o assegno di ricerca o borsa post-doc presso qualificati istituti italiani o stranieri, punti 1,5 per annualità; per frazioni (2 mesi) punti 0,2 per frazione;</p> <ul style="list-style-type: none">- Assegnista di ricerca (12 mesi) presso il Consiglio per la Ricerca in Agricoltura e l'Analisi dell'Economia Agraria di Milano (CREA-IT; Centro di ricerca Ingegneria e Trasformazioni agroalimentari; Via Venezian 26, 20133). Progetto di ricerca "SUSINCER", con tematica di ricerca intitolata: "Determinazione quali-quantitativa di metaboliti di interesse nei prodotti di scarto agro-industriali" a partire dal 1/09/2022 fino a scadenza bando. (p=0,2)- Assegno di ricerca (20 mesi) presso il CREA-IT di Milano. Progetto di ricerca "BIOMASS HUB" con tematica di ricerca intitolata: "Analisi delle performance fisiologiche delle piante e misurazione degli indici di qualità nutrizionale e sensoriale di prodotti agro-alimentari" a partire dal 2/11/2020 fino al 31/08/2022. (p=2,3)- BORSA DI RICERCA (5 mesi) presso i laboratori di Patologia Vegetale del Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Agro-ambientali dell'Università di Pisa. Titolo della borsa: "Indagini fisiopatologiche in campioni di <i>Punica granatum</i> sotto stress ossidativo" da 08/06/2020 al 1/11/2020. (p=0,4)- BORSA DI RICERCA (durata 24 mesi: 6 mesi rinnovati 4 volte consecutivamente) presso i laboratori di Patologia Vegetale del Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Agro-ambientali dell'Università di Pisa. Titolo della borsa di ricerca: "Indagini fisiopatologiche in campioni di <i>Melissa officinalis</i> sotto stress ossidativo" dal 13/11/2017 al 14/11/2019. (p=3) <p>c2) Soggiorno di studio o ricerca presso prestigiose università straniere o istituzioni di ricerca esteri, punti 1 per annualità; per frazioni di annualità (2 mesi) punti 0,2 per frazione;</p> <ul style="list-style-type: none">- INTERNSHIPS presso il Dipartimento di Biologia dell'Università di York (UK) dal 01/08/2019 a 07/02/2020. Supervisor: Prof. Frans Maathuis (p=0,6)	
F) Organizzazione, direzione e coordinamento di progetti di ricerca nazionali e internazionali, o partecipazione agli stessi, fino a un massimo di punti 4	1
<p>f1) Partecipante a progetto di ricerca internazionale, punti 1;</p> <p>f2) Partecipante a progetto di ricerca nazionale, punti 0,5;</p> <ul style="list-style-type: none">- Partecipazione al progetto di ricerca "SUSINCER", con tematica di ricerca dal titolo: "Determinazione quali-quantitativa di metaboliti di interesse nei prodotti di scarto agro-industriali" dal 1/09/2022 fino a presente data. (p=0,5)- Partecipazione al progetto di ricerca "BIOMASS HUB" in collaborazione con Agromatrici, con tematica di ricerca dal titolo: "Analisi delle performance fisiologiche delle piante e misurazione degli indici di qualità nutrizionale e sensoriale di prodotti agro-alimentari", a partire dal 2/11/2020 fino al 31/08/2022 (p=0,5)	
G) Titolarità brevetto, fino a un massimo di punti 1	0



g1) Per ogni brevetto di cui il candidato risulti titolare, punti 1	
H) Attività di relatore a congressi e convegni nazionali e internazionali, fino a un massimo di punti 8	0
h1) Presentazione orale a convegno internazionale: punti 1 per presentazione; h2) Presentazione orale a convegno nazionale: punti 0,2 per presentazione;	
I) Premi e riconoscimenti nazionali e internazionali per attività di ricerca, fino a un massimo di punti 4	0
i1) Per ogni premio o riconoscimento nazionale o internazionale, punti 1 ; i2) Abilitazione Scientifica Nazionale, nel S.S.D AGR/15, come professore di II fascia, punti 1 i3) Abilitazione Scientifica Nazionale, nel S.S.D AGR/15, come professore di I fascia, punti 2	
PUNTEGGIO COMPLESSIVO TITOLI	11

Candidato FOTIE Ghislain

TITOLI (punteggio massimo attribuibile 30)	Punti
A) Dottorato di ricerca o equipollente, conseguito in Italia o all'Estero, fino a un massimo di punti 5	5
a1) Pienamente attinente, punti 5 - Titolo: Effective replacement in food packaging of oil based oxygen-barrier polymers (EVOH, PVDC), with bio-composites containing Cellulose Nanocrystals (CNCs) extracted from waste and biomasses. Ente: Università degli studi di Milano (p=5) a2) Parzialmente attinente, punti 2 a3) Non attinente, punti 0	
B) Attività didattica a livello universitario in Italia o all'Estero, fino a un massimo di punti 2	0
b1) Attività didattica frontale nei corsi di laurea triennali, magistrali, a ciclo unico e specializzazione e scuole di dottorato, per almeno n. 8 ore per incarico, punti 1 ; b2) Attività didattica svolta all'estero presso università straniere per almeno n. 4 ore, punti 1 ; b3) Attività didattica complementare di tipo universitario (esercitazioni, seminari), punti 0,5 per ciascun incarico di almeno 8 ore; b4) Relatore o co-relatore di elaborati di laurea, di tesi di laurea magistrale, di tesi di dottorato e di tesi di specializzazione, punti 0,5 per elaborato/tesi;	
C) Attività di formazione o di ricerca presso qualificati istituti italiani o stranieri fino a un massimo di punti 6	0,6



<p>c1) Titolare di contratto o assegno di ricerca o borsa post-doc presso qualificati istituti italiani o stranieri, punti 1,5 per annualità; per frazioni (2 mesi) punti 0,2 per frazione;</p> <p>c2) Soggiorno di studio o ricerca presso prestigiose università straniere o istituzioni di ricerca esteri, punti 1 per annualità; per frazioni di annualità (2 mesi) punti 0,2 per frazione;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Coating and/or lamination of cellulose nanocrystals modified with chitosan and/or alginate to produce active packaging useful for prolonging the shelf-life of food. University of Grenoble, Laboratoire Génie des procédés Papetiers (LGP2). 7 months, from April 2018. (p=0,6) 	
F) Organizzazione, direzione e coordinamento di progetti di ricerca nazionali e internazionali, o partecipazione agli stessi, fino a un massimo di punti 4	2,5
<p>f1) Partecipante a progetto di ricerca internazionale, punti 1;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 5/2018 – 12/2018 University of Grenoble (LGP2), France. Project execution at Laboratory of Food and Paper Science and Graphic Arts. Chemical modifications of the nanocellulose. Implementation of an innovative packaging based on biodegradable coatings of PLA films for oxygen-sensitive food packaging. (p=1) - 1/2017 – 11/2020 EU Project BIOCOMPLACK, an eco-friendly food packaging with enhanced properties. BIOCOMPLACK was an interdisciplinary project granted from UE in the European work project HORIZON 2020. Partners: Goglio e Sapici (Italy), Technopackaging (Spain) and NaturePlast (France). (p=1) <p>f2) Partecipante a progetto di ricerca nazionale, punti 0,5;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 6/2019 – 12/2019 Collaboration with Carta Stampa Company (Italy) for a project execution of creating compostable multilayer laminates PET/Nanocellulose/Tie/PE by using nanocellulose coating and laminating techniques in replacement of PET/EVOH/Tie/PE (p=0,5) 	
G) Titolarità brevetto, fino a un massimo di punti 1	0
g1) Per ogni brevetto di cui il candidato risulti titolare, punti 1	
H) Attività di relatore a congressi e convegni nazionali e internazionali, fino a un massimo di punti 8	2,2
<p>h1) Presentazione orale a convegno internazionale: punti 1 per presentazione;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ghislain Fotie, Luana Amoroso, Begum Akgun, Giuseppe Muratore, Sara Limbo, 2019. Shelf life extension provided by compostable laminates containing cellulose nanocrystals for oxygen sensitive foods, 9th Shelf life International meeting (SLIM) June 17-20th 2019, Naples, Italy. (p=1) - Ghislain Fotie, Luciano Piergiovanni, Julien Bras, 2018. Incorporation of Cellulose Nanocrystals (CNCs) extracted from waste and biomasses into Food Packaging. Nanocellulose, International meeting, Grenoble, France. (p=1) <p>h2) Presentazione orale a convegno nazionale: punti 0,2 per presentazione;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ghislain Fotie, Luciano Piergiovanni, 2019. Effective replacement in food packaging laminates of the conventional oil based oxygen-barrier polymers with bio-composite laminates containing 	



Cellulose Nanocrystals (CNCs) extracted from waste and biomasses. XXIV Workshop 11-13 September 2019, Florence, Italy. (p=0,2)	
I) Premi e riconoscimenti nazionali e internazionali per attività di ricerca, fino a un massimo di punti 4	1
<p>i1) Per ogni premio o riconoscimento nazionale o internazionale, punti 1;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Award in the 8th Shelf Life International Meeting (SLIM 2017), session: Emerging Food Technology for Shelf- life Extension. Fotie, G., Piergiovanni, L., Limbo, S. (2017). (p=1) <p>i2) Abilitazione Scientifica Nazionale, nel S.S.D AGR/15, come professore di II fascia, punti 1</p> <p>i3) Abilitazione Scientifica Nazionale, nel S.S.D AGR/15, come professore di I fascia, punti 2</p>	
PUNTEGGIO COMPLESSIVO TITOLI	11,3

Candidato GENOVESE Jessica

TITOLI (punteggio massimo attribuibile 30)	Punti
A) Dottorato di ricerca o equipollente, conseguito in Italia o all'Estero, fino a un massimo di punti 5	5
<p>a1) Pienamente attinente, punti 5</p> <ul style="list-style-type: none"> - 2018-2022 Dottorato di Ricerca in Scienze e Tecnologie Agrarie, Ambientali e Alimentari (ciclo XXXIV) conseguito presso l'Università di Bologna – Dipartimento di Scienze e Tecnologie Alimentari (Giudizio: Eccellente con Lode). Titolo della tesi: 'Application of Pulsed Electric Fields (PEF) for the modulation of chemico-physical properties of foods'. Tutor: Prof. Pietro Rocculi (Università di Bologna, Italia); co-tutor: Dr Urszula Tylewicz (Università di Bologna, Italia), Dr Samo Mahnič-Kalamiza (Università di Ljubljana, Slovenia). <p>a2) Parzialmente attinente, punti 2</p> <p>a3) Non attinente, punti 0</p>	
B) Attività didattica a livello universitario in Italia o all'Estero, fino a un massimo di punti 2	2
<p>b1) Attività didattica frontale nei corsi di laurea triennali, magistrali, a ciclo unico e specializzazione e scuole di dottorato, per almeno n. 8 ore per incarico, punti 1;</p> <p>b2) Attività didattica svolta all'estero presso università straniere per almeno n. 4 ore, punti 1;</p> <p>b3) Attività didattica complementare di tipo universitario (esercitazioni, seminari), punti 0,5 per ciascun incarico di almeno 8 ore;</p>	



<ul style="list-style-type: none"> - Analisi fisiche degli alimenti (colorimetria, analisi di immagine) Esercitazioni di Laboratorio, Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari, Università di Bologna (Prof. Pietro Rocculi) 2017-2018, 8 h (p=0,5) 2018-2019, 8 h (p=0,5) 2019-2020, 8 h (p=0,5) 2020-2021, 8 h (p=0,5) 2021-2022, 8 h (p=0,5) <p>b4) Relatore o co-relatore di elaborati di laurea, di tesi di laurea magistrale, di tesi di dottorato e di tesi di specializzazione, punti 0,5 per elaborato/tesi;</p>	
<p>C) Attività di formazione o di ricerca presso qualificati istituti italiani o stranieri fino a un massimo di punti 6</p>	<p>5,5</p>
<p>c1) Titolare di contratto o assegno di ricerca o borsa post-doc presso qualificati istituti italiani o stranieri, punti 1,5 per annualità; per frazioni (2 mesi) punti 0,2 per frazione;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 01/11/2021 – 31/10/2022 Titolare di Assegno di Ricerca bandito dal Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari dell'Università di Bologna nell'ambito del progetto europeo ERA-NET SUSFOOD2 and CORE Organic MILDSUSFRUIT. Titolo del progetto: 'Innovative Mild Processing Tailored to Ensure Sustainable and High-Quality Organic Fruit Products'. (p=1,5) - 01/11/2016 – 31/10/2018 Titolare di Assegno di Ricerca bandito dal Centro Interdipartimentale di Ricerca Industriale Agroalimentare (CIRI) dell'Università di Bologna nell'ambito del progetto POR FESR 2014-2020 della Regione Emilia-Romagna INNOFRUVE. Titolo del progetto: 'Ricerca Industriale e Innovazione nel comparto ortofrutta'. (p=3) <p>c2) Soggiorno di studio o ricerca presso prestigiose università straniere o istituzioni di ricerca esteri, punti 1 per annualità; per frazioni di annualità (2 mesi) punti 0,2 per frazione;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Attività di ricerca all'estero, svolta nell'ambito del piano di formazione del Dottorato in Scienze e Tecnologie Agrarie, Ambientali e Alimentari. Il progetto di ricerca ha riguardato la caratterizzazione della tecnologia PEF mediante tecniche utilizzate nell'ambito dell'ingegneria biomedica. L'attività è stata svolta in University of Ljubljana, Faculty of Electrical Engineering - Laboratory of Biocybernetics, Slovenia, dal 20 Gennaio 2020 al 31 Novembre 2020. (p=1) 	
<p>F) Organizzazione, direzione e coordinamento di progetti di ricerca nazionali e internazionali, o partecipazione agli stessi, fino a un massimo di punti 4</p>	<p>3,5</p>
<p>f1) Partecipante a progetto di ricerca internazionale, punti 1;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Partecipazione al Progetto MILDSUSFRUIT 'Innovative Mild Processing Tailored to Ensure Sustainable and High Quality Organic Fruit Products'. Joint Call: SUSFOOD2/CORE organic. Durata 36 mesi. (p=1) - Partecipazione al Progetto FutureEUAqua 'Future growth in sustainable, resilient and climate friendly organic and conventional European aquaculture'. Call: H2020-BG-2018-2020 Topic: DT-BG-04-2018-2019 Type of Action: IA. Durata 48 mesi. (p=1) <p>f2) Partecipante a progetto di ricerca nazionale, punti 0,5;</p>	



<ul style="list-style-type: none"> - Partecipazione al Progetto PRIN 2017 PLASMAFOOD 'Studio e ottimizzazione del trattamento al plasma freddo per il miglioramento della qualità e sicurezza degli alimenti'. Durata 36 mesi. (p=0,5) - Partecipazione al Progetto Regionale PSR-GOI Regione Emilia Romagna ValkiSnack 'Valorizzazione dei kiwi di minor pregio per dimensione e forma per la produzione di snack naturalmente ricchi di composti funzionali al metabolismo umano'. Durata 36 mesi. (p=0,5) - Collaborazione continuativa nell'ambito del progetto INNOFRUVE 'Ricerca Industriale e Innovazione nel comparto ortofrutta' finanziato da fondi POR-FESR 2014-2020 presso il Centro Interdipartimentale di Ricerca Industriale (CIRI) dell'Università di Bologna. Durata 2016-2018. (p=0,5) 	
G) Titolarità brevetto, fino a un massimo di punti 1	0
g1) Per ogni brevetto di cui il candidato risulti titolare, punti 1	
H) Attività di relatore a congressi e convegni nazionali e internazionali, fino a un massimo di punti 8	8
<p>h1) Presentazione orale a convegno internazionale: punti 1 per presentazione;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Presentazione orale 'Combination of different techniques for assessing PEF-treatment in plant and animal tissues'. 4th World Congress on Electroporation and Pulsed Electric Fields in Biology, Medicine, and Food & Environmental Technologies, 9-13 Ottobre 2022, Copenhagen – Danimarca. (p=1) - <i>Presentazione orale</i> 'Innovative Characterisation Techniques for Innovative Foods: Can we Afford to Advance One without the Other?'. 15th European PhD Workshop on Food Engineering and Technology, 10-11 Maggio 2022, Uzwil – Svizzera. (p=1) - <i>Presentazione orale</i> 'Kiwifruit waste valorization through innovative snack development'. X International Symposium on Kiwifruit, 27-30 Settembre 2021, Turchia. (p=1) - <i>Presentazione orale</i> 'Electrical impedance spectroscopy insights into plant tissues treated by pulsed electric fields'. ERK 2020 International Electrotechnical and Computer Science Conference, 21-22 Settembre 2020, Portorož – Slovenia. (p=1) - <i>Presentazione orale</i> 'Pulsed electric fields (PEF) to enhance the desalting of cod'. Electroporation-based Technologies and Treatments (EBTT) International Workshop and Postgraduate course, 10-16 Novembre 2019, Ljubljana – Slovenia. (p=1) - <i>Presentazione orale</i> 'Combination of non-thermal technologies for the improvement of strawberry functionality'. Biologically Active Compounds in Food International Conference (BACIF), 17-21 Settembre 2019, Łódź – Polonia. (p=1) - <i>Presentazione orale</i> 'Comparison of conventional and innovative pre-treatment for acrylamide reduction in potato crisps'. 6th International Conference Sustainable Postharvest and Food Technologies INOPTeP, 7-12 Aprile 2019, Kladovo – Serbia (p=1) - <i>Presentazione orale</i> 'Combination of PEF and Aureobasidium pullulans treatment on acrylamide mitigation in potato crisps'. IFT-EFFoST 2018 International Nonthermal Processing Workshop and Short course - Socio-economic and environmental impact of novel food products and processes based on nonthermal technologies, 25-27 Settembre 2018, Sorrento-Salerno – Italia (p=1) - <i>Presentazione orale</i> 'Important factors to consider for acrylamide mitigation in potato crisps using pulsed electric fields'. 5th PEF School – Pulsed Electric Field: Application in Food and Biotechnology, 14-18 Maggio 2018, Osnabrück – Germania (p=1) <p>h2) Presentazione orale a convegno nazionale: punti 0,2 per presentazione;</p>	



<ul style="list-style-type: none">- <i>Presentazione orale</i> 'Application of pulsed electric fields (PEF) for the modulation of chemico-physical properties of different foods'. 1st Virtual Workshop on the developments in the Italian PhD research on Food Science, Technology and Biotechnology, 14-15 Settembre 2021, Palermo – Italia (p=0,2)	
I) Premi e riconoscimenti nazionali e internazionali per attività di ricerca, fino a un massimo di punti 4	4
<p>i1) Per ogni premio o riconoscimento nazionale o internazionale, punti 1;</p> <ul style="list-style-type: none">- Vincitrice del primo premio della categoria 'Food Technology' per giovani ricercatori al 4th World Congress on Electroporation. Titolo della presentazione: 'Combination of Different Techniques for Assessing PEF-Treatment in Plant and Animal Tissues'. 4th World Congress on Electroporation and Pulsed Electric Fields in Biology, Medicine, & Food and Environmental Technologies (9-13 Ottobre 2022). (p=1)- Vincitrice del premio EFCE Food Engineering Award per l'eccezionale contributo nell'ambito dell'ingegneria dei prodotti e dei processi alimentari (terzo classificato). Titolo della presentazione: 'Innovative Characterization Techniques for Innovative Foods: Can we Afford to Advance One without the Other'. 15th European Workshop organizzato da European Federation of Chemical Engineering (EFCE) e supportato da Nestlé, Bühler, GNT e Elea (10-11 Maggio 2022, Uzwil – Svizzera). https://distal.unibo.it/it/notizie/efce-food-engineering-award-assegnato-a-jessica-genovese (p=1)- Vincitrice di un Travel Grant per la partecipazione alla competizione per l'EFCE Food Engineering Award tra i migliori dottorandi d'Europa. https://distal.unibo.it/it/notizie/travel-grant-assegnato-a-jessica-genovese-per-partecipare-a-15th-european-phd-workshop-on-food-engineering-and-technology (p=1)- Vincitrice di un Mobility Grant (Marco Polo Mobility Programme for Research) per attività di ricerca all'estero (11 mesi). Attività svolta in University of Ljubljana, Faculty of Electrical Engineering, laboratory of Biocybernetics, Slovenia. (p=1)- Vincitrice di un Mobility Grant (PROM Programme - International Scholarship Exchange of PhD Candidates and Academic Staff) per attività di formazione su processi alimentari finalizzati alla valorizzazione di scarti vegetali. Attività svolta in Łódź University of Technology, Faculty of Biotechnology and Food Chemistry, Polonia. (p=1)- Vincitrice del premio DIL Award for Young Scientist Best Contribution (secondo classificato). Titolo della presentazione: 'Important factors to consider for acrylamide mitigation in potato crisps using pulsed electric fields'. 5th PEF School – Pulsed Electric Field: Application in Food and Biotechnology organizzato da University of Osnabrück e German Institute of Food Technologies DIL (14-18 Maggio 2018, Osnabrück – Germania) (p=1) <p>i2) Abilitazione Scientifica Nazionale, nel S.S.D AGR/15, come professore di II fascia, punti 1</p> <p>i3) Abilitazione Scientifica Nazionale, nel S.S.D AGR/15, come professore di I fascia, punti 2</p>	
PUNTEGGIO COMPLESSIVO TITOLI	28



Candidato RIZZO Valeria

TITOLI (punteggio massimo attribuibile 30)	Punti
A) Dottorato di ricerca o equipollente, conseguito in Italia o all'Estero, fino a un massimo di punti 5	5
<p>a1) Pienamente attinente, punti 5</p> <ul style="list-style-type: none">- Università degli Studi di Catania - Facoltà di Agraria – D.O.F.A.T.A.-Ammissione al Dottorato di Ricerca in Scienze e Tecnologie Alimentari XX Ciclo. Dissertazione finale in inglese dal titolo “Innovations on Processing and Packaging of Food and Beverages”. Tutors: Prof. G. Muratore; Prof. E. Maccarone. (p=5) <p>a2) Parzialmente attinente, punti 2</p> <p>a3) Non attinente, punti 0</p>	
B) Attività didattica a livello universitario in Italia o all'Estero, fino a un massimo di punti 2	2
<p>b1) Attività didattica frontale nei corsi di laurea triennali, magistrali, a ciclo unico e specializzazione e scuole di dottorato, per almeno n. 8 ore per incarico, punti 1;</p> <ul style="list-style-type: none">- 1/10/2017 - 30/10/2018 - Dipartimento Agricoltura, Alimentazione e Ambiente - Università di Catania - Contratto di diritto privato, in qualità di docente per l'insegnamento di “Analisi e Formulazione degli alimenti M-Z” (AGR/15 - 3° anno - 1° sem. - 74 ore – (32 h lezione frontale; 42 h esercitazione laboratorio) - 7 CFU - Corso di laurea in Scienze e tecnologie alimentari - L26, per l'A.A. 2017-18. (p=1)- 1/10/2018 - 30/10/2019 - Dipartimento Agricoltura, Alimentazione e Ambiente - Università di Catania - Contratto di diritto privato, in qualità di docente per l'insegnamento di “Gestione della Qualità e della sicurezza” (AGR/15 - 1° anno - 1° sem. – 49 ore - (35 h lezione frontale; 14 h esercitazione); 6 CFU - Corso di laurea in Scienze e tecnologie alimentari – LM70, per l'A.A. 2018-19. (p=1) <p>b2) Attività didattica svolta all'estero presso università straniere per almeno n. 4 ore, punti 1;</p> <p>b3) Attività didattica complementare di tipo universitario (esercitazioni, seminari), punti 0,5 per ciascun incarico di almeno 8 ore;</p> <p>b4) Relatore o co-relatore di elaborati di laurea, di tesi di laurea magistrale, di tesi di dottorato e di tesi di specializzazione, punti 0,5 per elaborato/tesi;</p> <ul style="list-style-type: none">- Co-tutor di due PhD student, presso l'Università degli Studi di Catania, Dipartimento di Agricoltura, Alimentazione e Ambiente a seguito di accordi internazionali. Le attività eseguite, come co-tutor e responsabile delle attività di laboratorio dei predetti studenti, sono attinenti alla declaratoria del settore scientifico disciplinare 07/F1 Scienze e Tecnologie Alimentari riguardanti le analisi chimiche e la valutazione delle proprietà fisiche e sensoriali degli ingredienti/materie prime.<ul style="list-style-type: none">• Miss Akrimi Rawaa PhD student at Higher Institute of Biotechnology of Mnastir, Monastir, Tunisia from May 24th 2018 to July the 2nd 2018. (p=0,5)	



• Miss Mnafigui Wiem PhD student at Faculty of Sciences, University of Sfax, Sfax, Tunisia, from April 15th 2019 to June 15th 2019. (p=0,5)	
C) Attività di formazione o di ricerca presso qualificati istituti italiani o stranieri fino a un massimo di punti 6	6
<p>c1) Titolare di contratto o assegno di ricerca o borsa post-doc presso qualificati istituti italiani o stranieri, punti 1,5 per annualità; per frazioni (2 mesi) punti 0,2 per frazione;</p> <ul style="list-style-type: none">- 16/04/2021 – 21/12/2023 (scadenza bando) - Dipartimento Agricoltura, Alimentazione e Ambiente - Università di Catania - Assegno di ricerca Settore scientifico-disciplinare: AGR/15 “Scienze e Tecnologie Alimentari”, “Valutazione chimica, nutrizionale e shelf life di nuovi prodotti della trasformazione agroindustriale”, progetto di ricerca: “Nuovi prodotti dalla trasformazione agroindustriale di frutti da colture mediterranee e gestione sostenibile dei sottoprodotti–MedFruit” Responsabile Scientifico: Prof. Giuseppe Muratore. (p=2,3)- 01/09/2016-01/04/2017 - Dipartimento Agricoltura, Alimentazione e Ambiente - Università di Catania Borsa di ricerca “Ottimizzazione della produzione di lievitati da ricorrenza” D.R. n.1828 del 7/6/2016. Prot.90122 del 29/7/16. (p=0,6)- 01/08/2014 - 01/08/2015 DISPA - Dipartimento di Scienze delle Produzioni Agrarie e Alimentari - Università di Catania Assegno di ricerca Settore scientifico-disciplinare: AGR/15 “Scienze e Tecnologie Alimentari”, PON 02_00451_3361909 “SHELF-LIFE — Utilizzo integrato di approcci tecnologici innovativi per migliorare la shelf-life e preservare le proprietà nutrizionali di prodotti agroalimentari” programma di ricerca: “Utilizzo di film edibili per il miglioramento qualitativo di prodotti orticoli freschi e minimamente conservati” OR2 A2.2 SA2.2.4 (tutor Prof. Giuseppe Muratore). (p=1,5)- 02/05/2013 - 02/05/2014 DISPA - Dipartimento di Scienze delle Produzioni Agrarie e Alimentari - Università di Catania - Assegno di ricerca Settore scientifico-disciplinare: AGR/04 “Orticoltura e Floricoltura”, PON 01_01611 “Sostenibilità delle produzioni di piante in vaso in ambiente mediterraneo” (SO.PRO.ME.) programma di ricerca: “Risposta di piante flororomamentali a stress abiotici” (tutor Dott. Francesco Giuffrida). (p=1,5)- 18/12/08 – 18/02/09 C.E.R.T.A. Soc. Cons. A.R.L. Borsista nell’ambito del progetto P.O.N. “Ricerca Scientifica, Sviluppo Tecnologico, Alta Formazione” 2000-2006”, Protocollo MIUR n. 5431/1/2006, Nodo Sicilia, presso I.T.A.F. Attività di “Analisi di laboratorio sulla qualità dei prodotti agro-alimentari mediante analisi di Cromatografia Liquida ad Alta Prestazione (HPLC)”. (p=0,2) <p>c2) Soggiorno di studio o ricerca presso prestigiose università straniere o istituzioni di ricerca esteri, punti 1 per annualità; per frazioni di annualità (2 mesi) punti 0,2 per frazione;</p> <ul style="list-style-type: none">- 10 Settembre 2007 – 16 Febbraio 2008 Division of Nutritional Sciences, Faculty of Health and Medical Sciences University of Surrey, Guilford, UK Attività di ricerca e sperimentazione in laboratorio di attività antiossidante delle matrici alimentari, qualificazione e quantificazione dei composti fenolici tramite HPLC ed LC-MS. (p=0,4)	
F) Organizzazione, direzione e coordinamento di progetti di ricerca nazionali e internazionali, o partecipazione agli stessi, fino a un massimo di punti 4	2,5
<p>f1) Partecipante a progetto di ricerca internazionale, punti 1;</p> <p>f2) Partecipante a progetto di ricerca nazionale, punti 0,5;</p>	



<ul style="list-style-type: none"> - 2012 partecipazione con assegno di ricerca nell'ambito del Programma Operativo Nazione "Ricerca e Competitività" 2007-2013 - Progetto PON 01_01611 "Sostenibilità della produzione di piante in vaso in ambiente mediterraneo" (SO.PRO.ME). (p=0,5) - PON 02_00451_3361909 (2014) "Utilizzo integrato di approcci tecnologici innovativi per migliorare la shelf-life e preservare le proprietà nutrizionali di prodotti agroalimentari" Attività di ricerca: "Utilizzo di film edibili per il miglioramento qualitativo di prodotti orticoli freschi e minimamente conservati" (p=0,5) - Progetto MedFruit – POR Sicilia FESR 2014-2020 – "Nuovi prodotti dalla trasformazione agroindustriale di frutti da colture mediterranee e gestione sostenibile dei sottoprodotti" Attività di ricerca: "Valutazione chimica, nutrizionale e shelf life di nuovi prodotti della trasformazione agroindustriale" (p=0,5) - Progetto DOPCILIETNA: Innovazioni sostenibili per il miglioramento della DOP "Ciliegia dell'Etna" Realizzato con il finanziamento del PSR Sicilia 2014-2020 Misura 16-Cooperazione; Sottomisura 16.1 Sostegno per la costituzione e la gestione dei gruppi operativi del PEI in materia di produttività e sostenibilità dell'agricoltura. (p=0,5) - Progetto POFACS - Conservabilità, qualità e sicurezza dei prodotti ortofrutticoli ad alto contenuto di servizio (Codice progetto: ARS01_00640). (p=0,5) 	
G) Titolarità brevetto, fino a un massimo di punti 1	0
g1) Per ogni brevetto di cui il candidato risulti titolare, punti 1	
H) Attività di relatore a congressi e convegni nazionali e internazionali, fino a un massimo di punti 8	2
<p>h1) Presentazione orale a convegno internazionale: punti 1 per presentazione;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 28/11/2022 – 1/12 2022 GSICA Gruppo Scientifico Italiano di Confezionamento Alimentare – Universidad De La Salle – Universidad Nacional de Colombia "10th Shelf life International Meeting" – Bogotá – Colombia relazione orale dal titolo "Packaging Effects on Highly Nutritional Value Beverage Obtained by a Mix of Typical Sicilian Fruits". (p=1) - 12-13 novembre 2019 Research Fringe, Valencia, Spain "World Summit on Advancement in Food Science and technology FSciT-2019" relazione orale dal titolo "Essential oil application in the food sector". (p=1) <p>h2) Presentazione orale a convegno nazionale: punti 0,2 per presentazione;</p>	
I) Premi e riconoscimenti nazionali e internazionali per attività di ricerca, fino a un massimo di punti 4	0
<p>i1) Per ogni premio o riconoscimento nazionale o internazionale, punti 1;</p> <p>i2) Abilitazione Scientifica Nazionale, nel S.S.D AGR/15, come professore di II fascia, punti 1</p> <p>i3) Abilitazione Scientifica Nazionale, nel S.S.D AGR/15, come professore di I fascia, punti 2</p>	
PUNTEGGIO COMPLESSIVO TITOLI	17,5



Candidato SEIF ZADEH Negin

TITOLI (punteggio massimo attribuibile 30)	Punti
A) Dottorato di ricerca o equipollente, conseguito in Italia o all'Estero, fino a un massimo di punti 5	5
<p>a1) Pienamente attinente, punti 5</p> <ul style="list-style-type: none"> Department of Agriculture, Tarbiat Modares University - Tehran, Iran (2014- 2018). Thesis title: Concentration of pistachio hull extract antioxidants using membrane separation and its application in flaxseed oil as a natural antioxidant. (p=5) <p>a2) Parzialmente attinente, punti 2</p> <p>a3) Non attinente, punti 0</p>	
B) Attività didattica a livello universitario in Italia o all'Estero, fino a un massimo di punti 2	1
<p>b1) Attività didattica frontale nei corsi di laurea triennali, magistrali, a ciclo unico e specializzazione e scuole di dottorato, per almeno n. 8 ore per incarico, punti 1;</p> <p>b2) Attività didattica svolta all'estero presso università straniere per almeno n. 4 ore, punti 1;</p> <ul style="list-style-type: none"> Teacher assistant (T.A.): Department of Food science and Technology, Tarbiat Modares University, Tehran, Iran. Food chemistry laboratory, master's degree students, total of 16 h. (Sep 2017 – Jan 2018) Corresponding teacher: Professor Mohammad Ali Sahari. (p=1) <p>b3) Attività didattica complementare di tipo universitario (esercitazioni, seminari), punti 0,5 per ciascun incarico di almeno 8 ore;</p> <p>b4) Relatore o co-relatore di elaborati di laurea, di tesi di laurea magistrale, di tesi di dottorato e di tesi di specializzazione, punti 0,5 per elaborato/tesi;</p>	
C) Attività di formazione o di ricerca presso qualificati istituti italiani o stranieri fino a un massimo di punti 6	3,4
<p>c1) Titolare di contratto o assegno di ricerca o borsa post-doc presso qualificati istituti italiani o stranieri, punti 1,5 per annualità; per frazioni (2 mesi) punti 0,2 per frazione;</p> <ul style="list-style-type: none"> Postdoctoral researcher (assegno di ricerca), Department of Agriculture, Forest and Food science, Università degli Studi di Torino, Turin, Italy (1 Aug 2021-31 Jul 2023). Topic: Product and process innovation on valorization of by-products obtained by dried fruits. MUR-PON "VALTIFRUT 4.0" Supervisor: Prof. Giuseppe Zeppa (p=1,9) Postdoctoral researcher (assegno di ricerca), Department of Agriculture, Forest and Food science, Università degli Studi di Torino, Turin, Italy (1 Aug 2020-31 Jul 2021). Topic: Product and process innovation for the dairy industry. POR-FESR 2014-2020 – Bando Piattaforma Tecnologica "Bioeconomia" – "TECH4MILK" Supervisor: Prof. Giuseppe Zeppa (p=1,5) 	



c2) Soggiorno di studio o ricerca presso prestigiose università straniere o istituzioni di ricerca esteri, punti 1 per annualità; per frazioni di annualità (2 mesi) punti 0,2 per frazione;	
F) Organizzazione, direzione e coordinamento di progetti di ricerca nazionali e internazionali, o partecipazione agli stessi, fino a un massimo di punti 4	1
f1) Partecipante a progetto di ricerca internazionale, punti 1 ; - Team member within the project entitled “Formulation and production of free Gluten bread using different hydrocolloids”. Funded by Food and Drug Supervision Department of Fars Province (FDOSUMS), Fare, Iran (2012). Project leader: Prof. Mahsa Majzoobi (p=1) f2) Partecipante a progetto di ricerca nazionale, punti 0,5 ;	
G) Titolarità brevetto, fino a un massimo di punti 1	0
g1) Per ogni brevetto di cui il candidato risulti titolare, punti 1	
H) Attività di relatore a congressi e convegni nazionali e internazionali, fino a un massimo di punti 8	2,6
h1) Presentazione orale a convegno internazionale: punti 1 per presentazione; - Seif zadeh, N., Tedesco, M., Basso, S., Molino, S., Giovand, S., Battaglia, M. and Zeppa G. 2022. Effects of Tannins on Physicochemical and Sensory Properties of Stirred-Type Yogurt. 8th International Conference on Food Chemistry & Technology, October 12-14, Rome, Italy. (p=1) - Moosavi-Nasanb, M., Bakhshizadeh-shirazi, SH. Seif zadeh. N., Hajipoor. L. and Mansoori Tehrani, N. 2011. Comparison of xanthan gum production using different wastes as carbon sources. The 2nd International Congress of Food Hygiene, April 30-May 1, Sharif University, Tehran, Iran. (p=1) h2) Presentazione orale a convegno nazionale: punti 0,2 per presentazione; - Seif zadeh, N. and Sahari. M. A. 2018. Membrane separation of polyphenols. The 2nd National Congress of Food Technology, May 24-26, Sari, Mazandaran, Iran. (p=0,2) - Majzoobi, M., Seif zadeh, N., Farahnaky, A. and Mesbahi, G. R. 2011. The Ultrasonic effects on the wheat starch. The 20th Iran National Congress of Food Science, November 21-23, Sharif University, Iran. (p=0,2) - Moosavi-Nasanb, M., Mansoori Tehrani, N., Bakhshizadeh-shirazi. SH., Seif zadeh. N., Hajipoor, L. and Bakhshizade Shirazi, SH. 2011. Xanthan production from acid-hydrolyzed tomato wastes by Xanthomonas campestris. The 7th National Congress of Iran Biotechnology, September 12-14, Tehran, Iran. (p=0,2)	
I) Premi e riconoscimenti nazionali e internazionali per attività di ricerca, fino a un massimo di punti 4	4
i1) Per ogni premio o riconoscimento nazionale o internazionale, punti 1 ; - Awarded the best doctoral thesis at Tarbiat Modarres University, Tehran, Iran (2018) (p=1) - Second rank student in doctoral degree, Tarbiat Modares University - Tehran, Iran (2018) (p=1) - Best Presentation award in the 20th Iran National Congress of Food Science congress for the article titled “The Ultrasonic effects on the wheat starch.” (2011) (p=1)	



<ul style="list-style-type: none">- First rank student in undergraduate degree, Azad University - Kazerun, Fars, Iran (2008). (p=1)i2) Abilitazione Scientifica Nazionale, nel S.S.D AGR/15, come professore di II fascia, punti 1i3) Abilitazione Scientifica Nazionale, nel S.S.D AGR/15, come professore di I fascia, punti 2	
PUNTEGGIO COMPLESSIVO TITOLI	17,0



ALLEGATO 2 al VERBALE N. 3

(Punteggio della produzione scientifica e Punteggio totale complessivo)

Candidato CALZONE Antonella

PUBBLICAZIONI (punteggio massimo attribuibile 60)	
1. Articolo in rivista internazionale, per articoli coerenti con l'SSD AGR/15 o con tematiche interdisciplinari strettamente correlate a tale profilo 1.1 primo autore, ultimo autore o autore di corrispondenza, punti 5; 1.2 in altra posizione, punti 2 Per articoli parzialmente coerenti con l'SSD AGR/15, punti 0,2; 2. Tesi di dottorato, anche se non pubblicata, purché compresa nel numero massimo di pubblicazioni presentabili previsto dal bando, fino a un massimo di punti 2	Punti
- Pubblicazione n. 1 Picchi V., Calzone A., Gobbi S., Paccani S., Lo Scalzo R., Marti A., Faoro F. (2022). Oxidative stress mitigation by chitosan nanoparticles in durum wheat also affects phytochemicals and technological quality of bran and semolina. <i>Plants</i> (Basel). doi: 10.3390/plants11152021	2
- Pubblicazione n. 2 Calzone A., Cotozzi L., Pellegrini E., Lorenzini G., Nali C., Maathuis F. (2021). Can the transcriptional regulation of NHX1, SOS1 and HKT1 genes handle the response of two pomegranate cultivars to moderate salt stress? <i>Sci. Hortic.</i> , 288, article 110309.	0,2
- Pubblicazione n. 3 Calzone, A.; Cotozzi, L.; Lorenzini, G.; Nali, C.; Pellegrini, E. (2021). Hyperspectral detection and monitoring of salt stress in pomegranate cultivars. <i>Agronomy</i> , 11, 1038.	0,2
- Pubblicazione n. 4 Calzone A, Cotozzi L, Remorini D, Lorenzini G, Nali C, Pellegrini E (2021). Oxidative stress assessment by a spectroscopic approach in pomegranate plants under a gradient of ozone concentrations. <i>Environ Exp Bot</i> 182:104309.	0,2
- Pubblicazione n. 5 Pisuttu C, Marchica A, Bernardi R, Calzone A, Cotozzi L, Nali C, Pellegrini E, Lorenzini G (2020). Verticillium wilt of Ailanthus altissima in Italy caused by V. dahliae: new outbreaks from Tuscany. <i>iForest</i> 13: 238-245.	0,2
- Pubblicazione n. 6 Marchica, A., Pisuttu, C., Calzone, A. Bernardi R., Lorenzini G. (2020) First report of powdery mildew caused by Erysiphe platani in Ailanthus altissima, the tree-of-heaven, in the Mediterranean basin, Italy. <i>J Gen Plant Pathol</i> . doi:10.1007/s10327-020-00935- 1.	0,2
- Pubblicazione n. 7 Calzone A., Cotozzi L., Pellegrini E., Guidi L., Lorenzini G., Nali C. (2020) Differential response strategies of pomegranate cultivars lead to similar tolerance to increasing salt concentrations, <i>Sci Horti</i> , 271.	0,2
- Pubblicazione n. 8 Rallo G., Sbrana A., Puig-Sirera A., Calzone A., Marchica A. (2019). Agrohydrological sensing and modelling for the analysis of drought and mitigation actions: The experience of the AgrHySMo laboratory. <i>Agrochimica</i> , Special issue, 145-155.	0,2
- Pubblicazione n. 9	0,2



Calzone A., Podda A., Lorenzini G., Maserti B., Carrari E., Deleanu E., Hoshika Y., Haworth M., Nali C., Badea O., Pellegrini E., Fares S., Paoletti E. (2019). Cross-talk between physiological and biochemical adjustments by Punica granatum cv. Dente di cavallo mitigates the effects of salinity and ozone stress. Science of the Total Environment, 656: 589 - 597.	
- Pubblicazione n. 10 Palla M., Agnolucci M., Calzone A., Giovannetti M., Di Cagno R., Gobetti M., Rizzello C. G., Pontonio E. (2018). Exploitation of autochthonous Tuscan sourdough yeasts as potential starters. International Journal of Food Microbiology. doi.org/10.1016/j.ijfoodmicro.2018.08.004.	2
- Pubblicazione n. 11 Bedini R., Calzone A., Filippi F., Lorenzini G., Nali C., Pellegrini E., Salvadori E. (2018). Ailanthus altissima: quando l'“albero del paradiso” è un vero disastro ambientale. Qualche proposta operativa. Codice armonico 2018. Settimo congresso di scienze naturali dell'ambiente toscano, Rosignano Marittimo, 124-130.	0
- Pubblicazione n. 12 Calzone A., Marchica A., Pellegrini E. (2018). La bacca che cura. Elisir di Salute, Year XIX, 1/2-2018: 62-67.	0
PUNTEGGIO COMPLESSIVO PUBBLICAZIONI	5,6

PUNTEGGIO CONSISTENZA COMPLESSIVA PRODUZIONE SCIENTIFICA, INTENSITÀ E CONTINUITÀ TEMPORALE DELLA STESSA (punteggio massimo attribuibile 10)	Punti
- L'intensità e continuità temporale della produzione scientifica, con esclusione dei periodi adeguatamente documentati di allontanamento non volontario dall'attività di ricerca, con particolare riferimento alle funzioni genitoriali (congedi e aspettative stabiliti dalla legge, diversi da quelli previsti per motivi di studio), fino a un massimo di punti 4	4
- La rilevanza complessiva della produzione scientifica, fino a un massimo di punti 3 ;	2
- La congruenza della produzione complessiva con il profilo indicato nel bando (SSD AGR/15 – Scienze e Tecnologie Alimentari) o con tematiche interdisciplinari strettamente correlate a tale profilo, fino a un massimo di punti 3 .	1
PUNTEGGIO COMPLESSIVO	7

PUNTEGGIO TOTALE COMPLESSIVO (PUNTEGGIO COMPLESSIVO TITOLI + PUNTEGGIO COMPLESSIVO PUBBLICAZIONI + PUNTEGGIO CONSISTENZA COMPLESSIVA PRODUZIONE SCIENTIFICA, INTENSITÀ E CONTINUITÀ TEMPORALE DELLA STESSA)	Punti 23,6
---	-----------------------------



Candidato FOTIE Ghislain

PUBBLICAZIONI (punteggio massimo attribuibile 60)	
3. Articolo in rivista internazionale, per articoli coerenti con l'SSD AGR/15 o con tematiche interdisciplinari strettamente correlate a tale profilo 3.1 primo autore, ultimo autore o autore di corrispondenza, punti 5; 3.2 in altra posizione, punti 2 Per articoli parzialmente coerenti con l'SSD AGR/15, punti 0,2; 4. Tesi di dottorato, anche se non pubblicata, purché compresa nel numero massimo di pubblicazioni presentabili previsto dal bando, fino a un massimo di punti 2	Punti
- Pubblicazione n. 1 Performance comparison of coatings based on cellulose nanocrystals and microfibrillated cellulose for food packaging. G Fotie, S Gazzotti, MA Ortenzi, S Limbo, L Piergiovanni. Carbohydrate Polymer Technologies and Applications, 100264.	5
- Pubblicazione n. 2 Implementation of High Gas Barrier Laminated Films Based on Cellulose Nanocrystals for Food Flexible Packaging G Fotie, S Gazzotti, MA Ortenzi, L Piergiovanni. Applied Sciences 10 (9), 3201.	5
- Pubblicazione n. 3 Manufacturing of Food Packaging Based on Nanocellulose: Current Advances and Challenges, Fotie, G., Limbo, S., & Piergiovanni, L. (2020), Nanomaterials, 10(9), 1726.	5
- Pubblicazione n. 4 Are cellulose nanocrystals "alien particles" to human experience? L Piergiovanni, G Fotie, L Amoroso, B Akgun, S Limbo. Packaging Technology and Science 32 (12), 637-640.	2
- Pubblicazione n. 5 Food life extension by cellulose nanocrystals coatings. G Fotie, L Amoroso, S Limbo, G Muratore, L Piergiovanni. Italian Journal of Food Science, 8-14.	5
- Pubblicazione n. 6 Fotie, G., S. Limbo, and L. Piergiovanni. "Effectiveness of cellulose nanocrystals (cncs) application as biobased oxygen barrier for shelled walnuts shelf-life extension." Italian Journal of Food Science 30.5SI (2018):1-8.	5
- Pubblicazione n. 7 Carbon dioxide diffusion at different relative humidity through coating of cellulose nanocrystals for food packaging applications G Fotie, L Amoroso, G Muratore, L Piergiovanni. Food Packaging and Shelf Life 18, 62-70.	5
- Pubblicazione n. 8 The effect of moisture on cellulose nanocrystals intended as a high gas barrier coating on flexible packaging materials. G Fotie, R Rampazzo, MA Ortenzi, S Checchia, D Fessas, L Piergiovanni. Polymers 9 (9), 415.	0,2
- Pubblicazione n. 9 <u>Tesi di dottorato</u> in Food Systems, Università degli Studi di Milano Titolo: Effective replacement in food packaging of oil based oxygen-barrier polymers (EVOH, PVDC), with bio-composites containing Cellulose Nanocrystals (CNCs) extracted from waste and biomasses	2
PUNTEGGIO COMPLESSIVO PUBBLICAZIONI	34,2



PUNTEGGIO CONSISTENZA COMPLESSIVA PRODUZIONE SCIENTIFICA, INTENSITÀ E CONTINUITÀ TEMPORALE DELLA STESSA (punteggio massimo attribuibile 10)	Punti
- L'intensità e continuità temporale della produzione scientifica, con esclusione dei periodi adeguatamente documentati di allontanamento non volontario dall'attività di ricerca, con particolare riferimento alle funzioni genitoriali (congedi e aspettative stabiliti dalla legge, diversi da quelli previsti per motivi di studio), fino a un massimo di punti 4	3
- La rilevanza complessiva della produzione scientifica, fino a un massimo di punti 3;	2
- La congruenza della produzione complessiva con il profilo indicato nel bando (SSD AGR/15 – Scienze e Tecnologie Alimentari) o con tematiche interdisciplinari strettamente correlate a tale profilo, fino a un massimo di punti 3.	3
PUNTEGGIO COMPLESSIVO	8

PUNTEGGIO TOTALE COMPLESSIVO (PUNTEGGIO COMPLESSIVO TITOLI + PUNTEGGIO COMPLESSIVO PUBBLICAZIONI + PUNTEGGIO CONSISTENZA COMPLESSIVA PRODUZIONE SCIENTIFICA, INTENSITÀ E CONTINUITÀ TEMPORALE DELLA STESSA)	Punti 53,5
---	-----------------------------

Candidata GENOVESE Jessica

PUBBLICAZIONI (punteggio massimo attribuibile 60)	
5. Articolo in rivista internazionale, per articoli coerenti con l'SSD AGR/15 o con tematiche interdisciplinari strettamente correlate a tale profilo 5.1 primo autore, ultimo autore o autore di corrispondenza, punti 5; 5.2 in altra posizione, punti 2 Per articoli parzialmente coerenti con l'SSD AGR/15, punti 0,2; 6. Tesi di dottorato, anche se non pubblicata, purché compresa nel numero massimo di pubblicazioni presentabili previsto dal bando, fino a un massimo di punti 2	Punti
Pubblicazione n. 1 Rocculi, P., Cevoli, C., Tappi, S., Genovese, J., Urbinati, E., Picone, G., Fabbri, A., Capozzi, F., & Rosa, M. D. (2019). Freshness assessment of European hake (<i>Merluccius merluccius</i>) through the evaluation of eye chromatic and morphological characteristics. Food Research International, 115, 234–240.	2
- Pubblicazione n. 2	5



Genovese, J., Tappi, S., Luo, W., Tylewicz, U., Marzocchi, S., Marziali, S., Romani, S., Ragni, L., & Rocculi, P. (2019). Important factors to consider for acrylamide mitigation in potato crisps using pulsed electric fields. <i>Innovative Food Science & Emerging Technologies</i> , 55.	
- Pubblicazione n. 3 Tylewicz, U., Tappi, S., Genovese, J., Mozzon, M., & Rocculi, P. (2019). Metabolic response of organic strawberries and kiwifruit subjected to PEF assisted-osmotic dehydration. <i>Innovative Food Science & Emerging Technologies</i> , 56, 102190.	2
- Pubblicazione n. 4 Schouten, M. A., Genovese, J., Tappi, S., Di Francesco, A., Baraldi, E., Cortese, M., Caprioli, G., Angeloni, S., Vittori, S., Rocculi, P., & Romani, S. (2020). Effect of innovative pre-treatments on the mitigation of acrylamide formation in potato chips. <i>Innovative Food Science & Emerging Technologies</i> , 64, 102397.	2
- Pubblicazione n. 5 Cropotova, J., Tappi, S., Genovese, J., Rocculi, P., Rosa, M. D., & Rustad, T. (2021). The combined effect of pulsed electric field treatment and brine salting on changes in the oxidative stability of lipids and proteins and color characteristics of sea bass (<i>Dicentrarchus labrax</i>). <i>Heliyon</i> , 7(1), e05947.	2
- Pubblicazione n. 6 Cropotova, J., Tappi, S., Genovese, J., Rocculi, P., Laghi, L., Dalla Rosa, M., & Rustad, T. (2021). Study of the influence of pulsed electric field pre-treatment on quality parameters of sea bass during brine salting. <i>Innovative Food Science and Emerging Technologies</i> , 70.	2
- Pubblicazione n. 7 Genovese, J., Tylewicz, U., Mannozi, C., Castagnini, J. M., Romani, S., Rocculi, P., & Dalla Rosa, M. (2022). Kiwifruit waste valorisation through innovative snack development. <i>Acta Horticulturae</i> , 1332, 407–414.	5
- Pubblicazione n. 8 Genovese, J., Kranjc, M., Serša, I., Petracci, M., Rocculi, P., Miklavčič, D., & Mahnič-Kalamiza, S. (2021). PEF-treated plant and animal tissues: Insights by approaching with different electroporation assessment methods. <i>Innovative Food Science and Emerging Technologies</i> , 74(November).	5
- Pubblicazione n. 9 Abouelenein, D., Angeloni, S., Caprioli, G., Genovese, J., Mustafa, A. M., Nzekoue, F. K., Petrelli, R., Rocculi, P., Sagratini, G., Tappi, S., Torregiani, E., & Vittori, S. (2021). Effect of plasma activated water on selected chemical compounds of rocket-salad (<i>Eruca sativa</i> mill.) leaves. <i>Molecules</i> , 26(24).	2
- Pubblicazione n. 10 Tylewicz, U., Mannozi, C., Castagnini, J. M., Genovese, J., Romani, S., Rocculi, P., & Rosa, M. D. (2022). Application of PEF- and OD-assisted drying for kiwifruit waste valorisation. <i>Innovative Food Science and Emerging Technologies</i> , 77.	2
- Pubblicazione n. 11 Genovese, J., Tappi, S., Tylewicz, U., D'Elia, F., De Aguiar Saldanha Pinheiro, A. C., & Rocculi, P. (2022). Dry-salted cod (<i>Gadus morhua</i>) rehydration assisted by pulsed electric fields: Modelling of mass transfer kinetics. <i>Journal of the Science of Food and Agriculture</i> , 102.	5
- Pubblicazione n. 12 Genovese, J., Stručić, M., Serša, I., Novickij, V., Rocculi, P., Miklavčič, D., Mahnič-Kalamiza, S., & Kranjc, M. (2023). PEF treatment effect on plant tissues of heterogeneous structure no longer an enigma: MRI insights beyond the naked eye. <i>Food Chemistry</i> 405, 134892.	5
PUNTEGGIO COMPLESSIVO PUBBLICAZIONI	39



PUNTEGGIO CONSISTENZA COMPLESSIVA PRODUZIONE SCIENTIFICA, INTENSITÀ E CONTINUITÀ TEMPORALE DELLA STESSA (punteggio massimo attribuibile 10)	Punti
- L'intensità e continuità temporale della produzione scientifica, con esclusione dei periodi adeguatamente documentati di allontanamento non volontario dall'attività di ricerca, con particolare riferimento alle funzioni genitoriali (congedi e aspettative stabiliti dalla legge, diversi da quelli previsti per motivi di studio), fino a un massimo di punti 4	4
- La rilevanza complessiva della produzione scientifica, fino a un massimo di punti 3;	3
- La congruenza della produzione complessiva con il profilo indicato nel bando (SSD AGR/15 – Scienze e Tecnologie Alimentari) o con tematiche interdisciplinari strettamente correlate a tale profilo, fino a un massimo di punti 3.	3
PUNTEGGIO COMPLESSIVO	10

PUNTEGGIO TOTALE COMPLESSIVO (PUNTEGGIO COMPLESSIVO TITOLI + PUNTEGGIO COMPLESSIVO PUBBLICAZIONI + PUNTEGGIO CONSISTENZA COMPLESSIVA PRODUZIONE SCIENTIFICA, INTENSITÀ E CONTINUITÀ TEMPORALE DELLA STESSA)	Punti 77
---	---------------------------

Candidata RIZZO Valeria

PUBBLICAZIONI (punteggio massimo attribuibile 60)	
7. Articolo in rivista internazionale, per articoli coerenti con l'SSD AGR/15 o con tematiche interdisciplinari strettamente correlate a tale profilo 7.1 primo autore, ultimo autore o autore di corrispondenza, punti 5; 7.2 in altra posizione, punti 2 Per articoli parzialmente coerenti con l'SSD AGR/15, punti 0,2; 8. Tesi di dottorato, anche se non pubblicata, purché compresa nel numero massimo di pubblicazioni presentabili previsto dal bando, fino a un massimo di punti 2	Punti
- Pubblicazione n. 1 Rizzo V., Tomaselli F., Gentile A., La Malfa S., Maccarone E. "Rheological Properties and Sugar Composition of Locust Bean Gum from Different Carob Varieties (Ceratonia siliqua L.)" Journal of Agricultural and Food Chemistry 52, 2004, 7925-30.	5
- Pubblicazione n. 2 Rizzo V., Muratore G. "Effects of packaging on shelf life of fresh celery". Journal of Food Engineering 90, 2009, 124-28.	5



- Pubblicazione n. 4 Grillo O., Rizzo V., Saccone R., Fallico B., Mazzaglia A., Venora G., Muratore G. "Use of image analysis to evaluate the shelf life of bakery product". Food Research International 62, 2014, 514-522.	2
- Pubblicazione n. 5 Rizzo V., Mike N. Clifford, J. E. Brown, L. Siracusa, Muratore G. "Effects of processing on the polyphenol and phenolic acid content and antioxidant capacity of semi-dried cherry tomatoes (Lycopersicon esculentumM.)". Journal of the Science of Food and Agriculture. 2016; 96, 2040-2046.	5
- Pubblicazione n. 6 Rizzo V., Amoroso L., Licciardello F., Mazzaglia A., Muratore G., Restuccia C., Lombardo S., Pandino G., Strano M. G., Mauromicale G. "The effect of sous vide packaging with rosemary essential oil on storage quality of fresh-cut potato". LWT - Food Science and Technology 2018, 94, 111-118.	5
- Pubblicazione n. 7 Licciardello F., Arena E., Rizzo V., Fallico B. "Contribution of blood orange-based beverages to bioactive compounds intake". Frontiers in Chemistry 2018. Front. Chem., 29 August 2018.	2
- Pubblicazione n. 8 Amoroso L., Rizzo V*, Muratore G. "Nutritional values of potato slices added with rosemary essential oil cooked in sous vide bags". International Journal of Gastronomy and Food Science. 2019, 15, 1-5.	5
- Pubblicazione n. 9 Rizzo V.; Lombardo, S.; Pandino, G.; Barbagallo, R. N.; Mazzaglia, A.; Restuccia, C.; Mauromicale, G.; Muratore, G. "Shelf life study of ready to cook slices of globe artichoke 'Spinoso sardo': effects of anti-browning solutions and edible coating enriched with "Foeniculum vulgare" essential oil". Journal Science of Food and Agriculture, 2019, 99, 5219-5228.	5
- Pubblicazione n. 10 Akrimi R., Hajlaoui H., Rizzo V., Muratore G., Mhamdid M. "Agronomical traits, phenolic compounds and antioxidant activity in raw and cooked potato tubers growing under saline conditions". Journal Science of Food and Agriculture 2020. (wileyonlinelibrary.com).	5
- Pubblicazione n. 11 Rizzo V., Toscano S., Farieri E., Romano D. "Antioxidative defense mechanism in Callistemon citrinus (Curtis) Skeels and Viburnum tinus L. 'Lucidum' in response to seawater aerosol and surfactants". Journal of Agricultural Science and Technology 21, Issues 5, September 2019.	0,2
- Pubblicazione n. 12 Rizzo V.; Lombardo, S.; Pandino, G.; Barbagallo, R. N.; Mazzaglia, A.; Restuccia, C.; Mauromicale, G.; Muratore, G. Active Packaging-Releasing System with Foeniculum vulgare Essential Oil for the Quality Preservation of Ready-to-Cook (RTC) Globe Artichoke Slices. Foods 2021, 10, 517.	5
PUNTEGGIO COMPLESSIVO PUBBLICAZIONI	44,2

PUNTEGGIO CONSISTENZA COMPLESSIVA PRODUZIONE SCIENTIFICA, INTENSITÀ E CONTINUITÀ TEMPORALE DELLA STESSA (punteggio massimo attribuibile 10)	Punti
- L'intensità e continuità temporale della produzione scientifica, con esclusione dei periodi adeguatamente documentati di allontanamento non volontario dall'attività di ricerca, con particolare riferimento alle funzioni genitoriali (congedi e aspettative stabiliti dalla legge, diversi da quelli previsti per motivi di studio), fino a un massimo di punti 4	3
- La rilevanza complessiva della produzione scientifica, fino a un massimo di punti 3;	3



- La congruenza della produzione complessiva con il profilo indicato nel bando (SSD AGR/15 – Scienze e Tecnologie Alimentari) o con tematiche interdisciplinari strettamente correlate a tale profilo, fino a un massimo di punti 3.	3
PUNTEGGIO COMPLESSIVO	9

PUNTEGGIO TOTALE COMPLESSIVO (PUNTEGGIO COMPLESSIVO TITOLI + PUNTEGGIO COMPLESSIVO PUBBLICAZIONI + PUNTEGGIO CONSISTENZA COMPLESSIVA PRODUZIONE SCIENTIFICA, INTENSITÀ E CONTINUITÀ TEMPORALE DELLA STESSA)	Punti 70,7
--	-----------------------------

Candidata SEIF Zadeh Negin

PUBBLICAZIONI (punteggio massimo attribuibile 60)	
9. Articolo in rivista internazionale, per articoli coerenti con l'SSD AGR/15 o con tematiche interdisciplinari strettamente correlate a tale profilo 9.1 primo autore, ultimo autore o autore di corrispondenza, punti 5; 9.2 in altra posizione, punti 2 Per articoli parzialmente coerenti con l'SSD AGR/15, punti 0,2; 10. Tesi di dottorato, anche se non pubblicata, purché compresa nel numero massimo di pubblicazioni presentabili previsto dal bando, fino a un massimo di punti 2	Punti
- Pubblicazione n. 1 Buzzanca, D., Alessandria, v., Botta, C., Ferrocino, I., Seifzadeh, N., Houf, K., Cocolin, L and K., Rantsiou. 2022. Transcriptome analysis of Arcobacter butzleri infection in a mucus-producing human intestinal in vitro model. Microbiology Spectrum. (accepted in 05/12/2022)	2
- Pubblicazione n. 2 Seif zadeh, N and G., Zeppa. 2022. Recovery and Concentration of Polyphenols from Roasted Hazelnut Skin Extract Using Macroporous Resins. Foods, 11(13), 1969.	5
- Pubblicazione n. 3 Seif zadeh, N., Sahari, M. A., Barzegar, M., Ahmadi Gavlighi, H., Calani, L., Del Rio, D., &Galaverna, G. 2019. Evaluation of polyphenolic compounds in membrane concentrated pistachio hull extract. Food Chemistry, 277, 398-406.	5
- Pubblicazione n. 4 Seif Zadeh, N., Sahari, M. A., Barzegar, M., & Ahmadi Gavlighi, H. 2018. Concentration of pistachio hull extract antioxidants using membrane separation and reduction of membrane fouling during process. Food science & nutrition, 6(6), 1741-1750.	5
- Pubblicazione n. 5 Majzoobi, M., Roushan, F., Kadivar, M., Farahnaky, A.and N., Seifzadeh. 2017. Effects of heat- moisture treatment on physicochemical properties of wheat starch. Iran Agricultural Research,36(1). (non peer reviewed journal)	0
- Pubblicazione n. 6	2



Majzooobi, M., Seif zadeh, N., Farahnaky, A. and G., Mesbahi. 2015. Effects of Sonication on Physical Properties of Native and Cross-Linked Wheat Starches. Journal of Texture Studies, 46(2), 105–112.	
PUNTEGGIO COMPLESSIVO PUBBLICAZIONI	19

PUNTEGGIO CONSISTENZA COMPLESSIVA PRODUZIONE SCIENTIFICA, INTENSITÀ E CONTINUITÀ TEMPORALE DELLA STESSA (punteggio massimo attribuibile 10)	Punti
- L'intensità e continuità temporale della produzione scientifica, con esclusione dei periodi adeguatamente documentati di allontanamento non volontario dall'attività di ricerca, con particolare riferimento alle funzioni genitoriali (congedi e aspettative stabiliti dalla legge, diversi da quelli previsti per motivi di studio), fino a un massimo di punti 4	2
- La rilevanza complessiva della produzione scientifica, fino a un massimo di punti 3;	2
- La congruenza della produzione complessiva con il profilo indicato nel bando (SSD AGR/15 – Scienze e Tecnologie Alimentari) o con tematiche interdisciplinari strettamente correlate a tale profilo, fino a un massimo di punti 3.	3
PUNTEGGIO COMPLESSIVO	7

PUNTEGGIO TOTALE COMPLESSIVO (PUNTEGGIO COMPLESSIVO TITOLI + PUNTEGGIO COMPLESSIVO PUBBLICAZIONI + PUNTEGGIO CONSISTENZA COMPLESSIVA PRODUZIONE SCIENTIFICA, INTENSITÀ E CONTINUITÀ TEMPORALE DELLA STESSA)	Punti 43
---	---------------------------