

PROCEDURA SELETTIVA PUBBLICA PER LA COPERTURA DI N. 1 POSTO DI RICERCATORE A TEMPO DETERMINATO IN TENURE TRACK (RTT) AI SENSI DELL'ART. 24 DELLA LEGGE 30 DICEMBRE 2010 n. 240 COME MODIFICATO DALLA LEGGE 29 GIUGNO 2022, N. 79

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 (ora gruppo scientifico-disciplinare 07/AGRI-07 - Scienze e tecnologie alimentari; settore scientifico-disciplinare AGRI-07/A - Scienze e tecnologie alimentari)

(bandita con D.R. 2899/2024 del 17/04/2024, avviso di bando pubblicato sulla G.U. n. 33 del 23/04/2024)

Codice procedura 5530

VERBALE N. 3

(Discussione dei titoli e della produzione scientifica)

La Commissione giudicatrice della procedura selettiva a n. 1 posto di ricercatore a tempo determinato in tenure track (RTT) ai sensi dell'art. 24 della legge 30 dicembre 2010 n. 240 come modificato dalla legge 29 giugno 2022, n. 79 per il settore concorsuale 07/F1, settore scientifico-disciplinare AGR/15 Scienze e Tecnologie Alimentari presso il Dipartimento di Scienze per gli Alimenti, la Nutrizione e l'Ambiente, composta da:

Prof.ssa Ernestina Maria Casiraghi dell'Università degli Studi di Milano

Prof.ssa Anna Lante dell'Università degli Studi di Padova

Prof. Antonio Piga dell'Università degli Studi di Sassari

si riunisce il giorno 31 ottobre 2024 alle ore 12.00 in modalità telematica mediante la piattaforma Google Meet per procedere alla discussione pubblica dei titoli e della produzione scientifica. Contestualmente alla discussione si procederà all'accertamento della conoscenza della lingua inglese. Accertato che non è possibile all'organizzatore della riunione registrare e scaricare i dati di presenza, in accordo con il candidato, la commissione procede alla riunione telematica su piattaforma Microsoft Teams (id riunione 381938989715, passcode nmyo5r).

La Commissione stabilisce che, dopo aver sentito il candidato, procederà ad attribuire ai titoli, a ciascuna pubblicazione, 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 sulla base dei criteri previsti nel verbale n. 1.

Dopo l'attivazione del collegamento audio/video il Segretario, verificato che il candidato ammesso sia presente, provvede alla sua identificazione mediante esibizione di un documento d'identità, i cui estremi vengono riportati nel foglio presenze allegato.

Risulta presente il seguente candidato:

1) Daniele Carullo

Successivamente vengono illustrate al candidato 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.

Alle ore 12.07 viene chiamato il candidato Daniele Carullo ad illustrare e discutere i propri titoli e la propria produzione scientifica e all'accertamento della conoscenza lingua straniera.

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 il candidato e gli eventuali uditori e la Commissione prosegue i lavori in seduta riservata.

Per il 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 al 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 ricordato che entrano a far parte della graduatoria i candidati che conseguono un punteggio complessivo pari o superiore a 60 punti su 100 complessivi:

1) DANIELE CARULLO punti 93,3.

La Commissione individua quale vincitore della procedura selettiva il dott.

DANIELE CARULLO

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 13.22 del 31 ottobre 2024.

Si allegano al presente verbale:

- file pdf del documento d'identità trasmesso dal candidato
- lista dei presenti generata dalla piattaforma con i dati di connessione/disconnessione di tutti i partecipanti
- Dichiarazioni di assenso dei commissari, corredate da documenti d'identità.

Letto, approvato e sottoscritto in data 31 ottobre 2024.

LA COMMISSIONE:

Prof.ssa Ernestina Maria Casiraghi

Prof.ssa Anna Lante

Prof. Antonio Piga

ALLEGATO 1 al VERBALE N. 3**(Punteggio dei titoli-max 30 punti)****Candidato DANIELE CARULLO****TOTALE TITOLI Punti 29**

Dottorato di ricerca o equivalenti, ovvero, per i settori interessati, del diploma di specializzazione medica o equivalente, conseguito in Italia o all'Estero;	- Piena congruenza del tema di ricerca col raggruppamento concorsuale 07/F1- settore scientifico disciplinare AGR/15 punti 8.	Punti: 8
Attività didattica a livello universitario in Italia o all'Estero; - Attività didattica frontale nei corsi di laurea triennali, magistrali e a ciclo unico per almeno n. 20 ore/2CFU punti 1 per anno accademico e per multipli di 20 ore. - Attività didattica svolta all'estero presso università straniere per almeno n. 10 ore punti 1. - Relatore di elaborati di laurea triennale punti 0,3. - Relatore di tesi di laurea magistrale punti 0,5. - Attività didattiche integrative e di tutorato per 20 ore/2 CFU punti 0,5.	-Docenza Food Processing (a,a, 2020-21), 28 ore; punti 1. Docenza Impianti chimici (a.a.2019-20), 34 ore; punti 1. -Relatore di un elaborato di laurea; punti 0,3. -Relatore di tre tesi di laurea magistrale; punti 1,5. -Dall'a.a. 2015-16 all'a.a. 2023-2024 Esercitazioni numeriche e/o laboratorio didattico per un totale di 95 ore; punti 2.	Punti: 5
Documentata attività di formazione o di ricerca presso qualificati istituti italiani o stranieri; - Titolare di contratto o assegno di ricerca o borsa post-doc presso qualificati istituti italiani punti 1 per annualità; per frazioni (almeno 1 mese per frazione) fino a punti 0,5. - Soggiorno di studio o ricerca presso università straniere o istituzioni di ricerca estere	-Titolare di contratto di ricercatore a tempo determinato RTDA per 34 mesi; punti 2,5. Titolare di assegno di ricerca per 26 mesi; punti 2,1. Titolare di borsa di studio per 3 mesi; punti 0,2. Contratto di collaborazione per 15 mesi; punti 1,2. -Visiting researcher per 4 mesi presso AgroSup (Dijon Francia); punti 0,8.	Punti: 4

punti 2 per annualità; per frazioni di annualità (almeno un mese per frazione) fino a punti 1.		
<p>Organizzazione, direzione e coordinamento di gruppi di ricerca nazionali e internazionali, o partecipazione agli stessi;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Coordinamento di gruppo di ricerca internazionale punti 3. - Partecipante a gruppo di ricerca internazionale punti 2. - Coordinatore di gruppo di ricerca nazionale punti 2. - Partecipante a gruppo di ricerca nazionale punti 1. 	<ul style="list-style-type: none"> -Partecipante al progetto FieldFOOD per 15 mesi, collaboratore alla ricerca; punti 2. Partecipante al progetto NEWPACK per 12 mesi, assegnista di ricerca; punti 2. -Partecipante a gruppo di ricerca dell'Università Cattolica di Piacenza, e dell'Università degli Studi di Salerno; punti 2. 	Punti: 6
Titolarità di brevetti relativamente ai settori concorsuali nei quali è prevista.	- nessun brevetto	Punti: 0
<p>Relatore a congressi e convegni nazionali e internazionali;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Relatore a Convegni internazionali, coerenti con le tematiche proprie del raggruppamento concorsuale 07/F1- settore scientifico disciplinare AGR/15 punti 1 per partecipazione. - Relatore a Convegni nazionali, coerenti con le tematiche proprie del raggruppamento concorsuale 07/F1- settore scientifico disciplinare AGR/15 punti 0,5 per partecipazione. 	<ul style="list-style-type: none"> -Relatore a sei Convegni Internazionali; punti 6. Relatore a un Convegno nazionale; punti 0,5. 	Punti: 4
<p>Premi e riconoscimenti nazionali e internazionali per attività di ricerca;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Conseguimento di premi e riconoscimenti nazionali e internazionali per attività di ricerca, coerente con le tematiche proprie del raggruppamento concorsuale 07/F1- settore scientifico disciplinare AGR/15 fino a 1 punto per premio. 	Un premio nazionale (Aidic 2020), punti 1; un riconoscimento internazionale (Miglior presentazione orale - 1° posto - Categoria: <i>Food and Technology Student</i> , punti 1.	Punti: 2

TOTALE TITOLI Punti 29

PRODUZIONE SCIENTIFICA (max punti 60 complessivi)**ALLEGATO 2 al VERBALE N. 3****(Punteggio della produzione scientifica e Punteggio totale complessivo)**

Candidato DANIELE CARULLO					
PRODUZIONE SCIENTIFICA	Originalità, innovatività, rigore metodologico e rilevanza (lett. a), art. 3 comma 2 del D.M. 243/2011)	Congruenza con il S.C. e con il profilo (S.S.D. (lett. b), art. 3 comma 2 del D.M. 243/2011)	Rilevanza scientifica e diffusione nella comunità scientifica (lett. c), art.3 comma 2 del D.M. 243/2011)	Apporto individuale nei lavori in collaborazione (se rilevabile) (lett. d), art. 3 comma 2 del D.M. 243/2011)	TOTALE
1) Pataro G., Carullo D., et al. (2018). Improved extractability of carotenoids from tomato peels as side benefits of PEF treatment of tomato fruit for more energy-efficient steam-assisted peeling. Journal of Food Engineering (IF = 3.6, Q1 in Food Science & Technology), 233, 65–73. https://doi.org/10.1016/j.jfoodeng.2018.03.029	1	0.5	1	1	3.5
2) Frontuto D., Carullo D., et al. (2019). Optimization of Pulsed Electric Fields-Assisted Extraction of Polyphenols from Potato Peels Using Response Surface Methodology. Food and Bioprocess Technology (IF = 3.4, Q1 in Food Science & Technology), 12, 1708–1720. https://doi.org/10.1007/s11947-019-02320-z	1	0.5	0.7	1	3.2
3) Pataro G., Carullo D., et al. (2020). Recovery of lycopene from industrially derived tomato processing by-products by pulsed electric fields-assisted extraction. Innovative Food Science and Emerging Technologies (IF = 5.9, Q1 in Food Science & Technology), 2020, 63, 102369. https://doi.org/10.1016/j.ifset.2020.102369	1	0.5	1	1	3.5
4) Carullo D., et al. (2020). Influence of high-pressure homogenization on structural properties and enzymatic hydrolysis of milk proteins. LWT (IF = 5.0, Q1 in Food Science & Technology), 130, 109657. https://doi.org/10.1016/j.lwt.2020.109657	1	0.5	1	1.5	4

5) Carullo D., et al. (2021). Changes of structural and techno-functional properties of high hydrostatic pressure (HHP) treated whey protein isolate over refrigerated storage. LWT (IF = 6.1, Q1 in Food Science & Technology), 137, 110436. https://doi.org/10.1016/j.lwt.2020.110436	1	0.5	1	1.5	4
6) Principato L., Carullo D., et al. (2021). Effect of dietary fiber and thermal conditions on rice bran wax-based structured edible oils. Foods (IF = 5.5, Q1 in Food Science & Technology), 10, 3072. https://doi.org/10.3390/foods10123072	1	0.5	1	1	3.5
7) Carullo D., et al. (2022). Exploring different strategies of separation of antioxidant compounds from winery by-products via surfactant-assisted processes for process intensification and integration. Food & Bioproduct Processing (IF = 4.6, Q2 in Food Science & Technology), 131, 191 – 201. https://doi.org/10.1016/j.fbp.2021.11.007	1	0.5	0.7	1.5	3.7
8) Carullo D., et al. (2022). Application of Pulsed Electric Fields and High-Pressure Homogenization in Biorefinery Cascade of <i>C. vulgaris</i> Microalgae. Foods (IF = 5.2, Q1 in Food Science & Technology), 11, 471. https://doi.org/10.3390/foods11030471	1	0.5	1	1.5	4
9) Principato L., Carullo D., et al. (2022). Rheological and tribological characterization of different commercial hazelnut-based spreads. Journal of Texture Studies (IF = 3.2, Q2 in Food Science & Technology), 53, 196–208. https://doi-org.pros1.lib.unimi.it/10.1111/jtxs.12655	1	0.5	0.7	1	3.2
10) Díaz-Álvarez R., Carullo D., et al. (2022). Testing of a new high voltage electrical discharge generator prototype at high frequencies to assist anthocyanin extraction from blueberries. Food Bioscience (IF = 5.2, Q1 in Food Science & Technology), 50, 102127. https://doi.org/10.1016/j.fbio.2022.102127	1	0.5	1	1	3.5
11) Rovera C., Carullo D., et al. (2023). Extraction of high-quality grade cellulose and cellulose nanocrystals from different lignocellulosic agri-food	1	0.5	0.7	1	3.2

wastes. Frontiers in Sustainable Food Systems (IF = 4.7, Q2 in Food Science & Technology), 6. https://doi.org/10.3389/fsufs.2022.1087867					
12) Carullo D., et al. (2023). Testing a coated PE-based mono-material for food packaging applications: an in-depth performance comparison with conventional multi-layer configurations. Food Packaging & Shelf Life(IF = 8, Q1 in Food Science &Technology), 39, 101143. https://doi.org/10.1016/j.fpsl.2023.101143	1	0.5	1	1.5	4
13)Urena M.* & Carullo D.*, et al.(2024). Effect of polymer structure on the functional properties of alginate for film or coating applications. Food Hydrocolloids(IF = 10.7, Q1 in Food Science &Technology), 149, 109557. https://doi.org/10.1016/j.foodhyd.2023.109557 (* = ruolo di primo autore in condivisione)	1	0.5	1	1.5 (dichiarazione contributo eguale 1° e 2° autore)	4
14) Carullo, D., et al. (2024). Influence of mechanical comminution of raw materials and PEF treatment on the aqueous extraction of phenolic compounds from artichoke wastes. Journal of Food Engineering(IF = 5.5, Q1 in Food Science &Technology), 369, 111939. https://doi.org/10.1016/j.jfoodeng.2024.111939	1	0.5	1	1.5	4
15)Jurić, M., Maslov Bandić, L., Carullo, D., &Jurić, S. (2024).Technological advancements in edible coatings: Emerging trends and applications in sustainable food preservation. Food Bioscience(IF = 5.2, Q1 in Food Science &Technology), 58, 103835. https://doi.org/10.1016/j.fbio.2024.103835 Milano, 22/05/2024	1	0.5	1	0.5	3
Totale Pubblicazioni	15	7.5	13.8	18	54.3

PUNTEGGIO CONSISTENZA COMPLESSIVA PRODUZIONE SCIENTIFICA, INTENSITÀ E CONTINUITÀ TEMPORALE DELLA STESSA (punteggio massimo attribuibile 10)	Punti 10
<p>- Consistenza complessiva; fino a punti 5</p> <p>-</p> <p>-</p>	<p>La consistenza complessiva è elevata in quanto presenta 34 pubblicazioni totali su riviste peer reviewed con ottima rilevanza e diffusione internazionale ed un elevato grado di proprietà, punti 5.</p>

<ul style="list-style-type: none"> - Intensità; fino a punti 3 - Continuità temporale della stessa (fatti salvi i periodi, adeguatamente documentati, di allontanamento non volontario dall'attività di ricerca, con particolare riferimento alle funzioni genitoriali); fino a punti 2. 	<p>Presenta oltre 4 pubblicazioni per anno, punti 3.</p> <p>La produzione scientifica non presenta interruzioni temporali, punti 2.</p>
--	---

PUNTEGGIO TOTALE COMPLESSIVO (PUNTEGGIO COMPLESSIVO TITOLI + PUNTEGGIO COMPLESSIVO PUBBLICAZIONI + PUNTEGGIO CONSISTENZA COMPLESSIVA PRODUZIONE SCIENTIFICA, INTENSITÀ E CONTINUITÀ TEMPORALE DELLA STESSA)	Punti 93,3
--	-------------------