

Procedura selettiva, indetta con Decreto Rettorale rep. DRD n. 245/2023 PROT. 0037675 del 08/02/2023, il cui avviso di bando è stato pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana – 4^ Serie Speciale – Concorsi ed Esami – n. 18 del 07/03/2023, per la chiamata di n. 1 professore universitario di ruolo di prima fascia, presso l'Università degli Studi di Parma, per le esigenze del Dipartimento di Scienze degli Alimenti e del Farmaco, settore concorsuale "Scienze e Tecnologie Alimentari" (07/F1), profilo: settore scientifico-disciplinare "Scienze e Tecnologie Alimentari" (AGR/15), ai sensi dell'art. 18, comma 1, della Legge n. 240/2010 e del vigente "Regolamento per la disciplina delle procedure di chiamata dei professori di prima e seconda fascia".

RELAZIONE FINALE

La Commissione di valutazione della suddetta procedura selettiva, nominata con Decreto Rettorale rep. DRD n. 940/2023 PROT. 0123690 del 22/05/2023 - pubblicato sul sito web istituzionale dell'Ateneo di Parma: <http://www.unipr.it> alla Sezione Concorsi e mobilità, in data 23/05/2023, composta dai seguenti professori:

Prof.ssa Maria Fiorenza CABONI - Professoressa Universitaria di ruolo di Prima Fascia presso Alma Mater Studiorum Università di Bologna – settore concorsuale Scienze e Tecnologie Alimentari (07/F1) – settore scientifico-disciplinare Scienze e Tecnologie Alimentari (AGR/15) - PRESIDENTE

Prof. Francesco CAPONIO - Professore Universitario di ruolo di Prima Fascia presso l'Università degli Studi di Bari Aldo Moro – settore concorsuale Scienze e Tecnologie Alimentari (07/F1) – settore scientifico-disciplinare Scienze e Tecnologie Alimentari (AGR/15) - SEGRETARIO

Prof. Pasquale FERRANTI - Professore Universitario di ruolo di Prima Fascia presso l'Università degli Studi di Napoli Federico II – settore concorsuale Scienze e Tecnologie Alimentari (07/F1) – settore scientifico-disciplinare Scienze e Tecnologie Alimentari (AGR/15) - COMPONENTE

Prof.ssa Maria Cristina NICOLI - Professoressa Universitaria di ruolo di Prima Fascia presso l'Università degli Studi di Udine – settore concorsuale Scienze e Tecnologie Alimentari (07/F1) – settore scientifico-disciplinare Scienze e Tecnologie Alimentari (AGR/15) - COMPONENTE

Prof.ssa Paola PITTIA - Professoressa Universitaria di ruolo di Prima Fascia presso l'Università degli Studi di Teramo – settore concorsuale Scienze e Tecnologie Alimentari (07/F1) – settore scientifico-disciplinare Scienze e Tecnologie Alimentari (AGR/15) - COMPONENTE

si è riunita nei seguenti giorni:

1) 05/06/2023, alle ore 08:30, per la prima riunione telematica (relativa alla nomina del Presidente e Segretario e alla definizione dei criteri generali di valutazione dei candidati);

2) 22/06/2023, alle ore 15:00, in via telematica, per la seconda riunione (relativa all'esame dell'elenco dei candidati e della documentazione prodotta dagli stessi, ai fini della formulazione del giudizio individuale e collegiale);

3) 22/06/2023, alle ore 16:10, in via telematica, per la stesura della Relazione finale.

Nella prima riunione telematica su piattaforma Teams del 05/06/2023, ciascun Commissario dichiara:

- di non trovarsi in rapporto di incompatibilità, affinità o parentela, entro il quarto grado incluso, con gli altri componenti della Commissione e che non sussistono le cause di astensione, previste dagli artt. 51 e 52 del c.p.c., nonché le situazioni previste dall'art. 35-bis del Decreto Legislativo 30.3.2001, n. 165, così come introdotto dalla Legge 6.11.2012, n. 190;
- di non essere componente in carica della Commissione nazionale per il conseguimento dell'Abilitazione Scientifica Nazionale per le funzioni di Professore Universitario di Prima e di Seconda fascia;

- di non aver fatto parte di più di due Commissioni nell'anno solare in relazione a procedure bandite dall'Ateneo di Parma, eventualmente estendibile a tre per i Settori di ridotta consistenza numerica o in caso di indisponibilità di commissari interni in possesso dei requisiti previsti dal comma 2 dell'art. 5 del "Regolamento per la disciplina delle procedure di chiamata dei professori di prima e seconda fascia".

Quindi, la Commissione procede alla nomina del Presidente, nella persona della Prof.ssa Maria Fiorenza CABONI e del Segretario, nella persona del Prof. Francesco CAPONIO.

La Commissione prende atto di quanto previsto dal Titolo 1 "Copertura mediante procedura selettiva – articolo 18, comma 1 e 4 legge n. 240/2010" - art. 7 "Modalità di svolgimento delle procedure per le chiamate di professori di prima fascia" - del vigente "Regolamento per la disciplina delle procedure di chiamata dei professori di prima e seconda fascia" dell'Università degli Studi di Parma che così recita:

1. *Nella prima riunione, la Commissione provvede a definire e a rendere pubblici i criteri da adottare nella valutazione comparativa dei candidati relativamente alle pubblicazioni scientifiche, al curriculum e all'attività didattica svolta, in conformità agli standard qualitativi riconosciuti a livello internazionale indicati dal bando di selezione.*
2. *Nella seconda riunione la Commissione effettua una valutazione comparativa dei candidati, sulla base delle pubblicazioni scientifiche, del curriculum e dell'attività didattica svolta. La Commissione ha a disposizione per la valutazione delle pubblicazioni scientifiche un massimo di 60 punti su 100, mentre alla valutazione del curriculum e dell'attività didattica svolta è riservato un massimo di 40 punti su 100.*
3. *Nella riunione conclusiva, la Commissione, con deliberazione assunta a maggioranza assoluta dei componenti, formula il giudizio finale a seguito della valutazione delle pubblicazioni scientifiche, del curriculum e dell'attività didattica svolta. Il giudizio finale è considerato positivo se il candidato consegue un punteggio almeno pari alla metà del massimo attribuibile nella valutazione delle pubblicazioni scientifiche e una valutazione complessiva pari o superiore a 70 su 100. In caso di più candidati selezionati positivamente, la Commissione individua il candidato comparativamente migliore in base al punteggio conseguito, collocando gli altri in ordine di merito sulla base del punteggio conseguito.*
4. *La graduatoria di merito di cui al precedente comma 3 rimarrà valida per sei mesi dalla data di approvazione degli atti, ai fini di eventuali chiamate rese necessarie per le motivazioni ed in conformità del successivo articolo 9, comma 4.*

La Commissione richiama i seguenti "Criteri per l'individuazione degli standard qualitativi, riconosciuti a livello internazionale, per la valutazione, ai sensi e per gli effetti dell'articolo 24, comma 5, della legge 30 dicembre 2010, n. 240, dei ricercatori titolari dei contratti.", previsti dal D.M. n. 344 del 4 agosto 2011, di cui si dovrà tenere conto nella valutazione dei candidati:

- *ai fini della valutazione dell'attività didattica, di didattica integrativa e di servizio agli studenti, sono oggetto di valutazione i seguenti aspetti:*

- a) numero dei moduli/corsi tenuti e continuità della tenuta degli stessi;*
- b) esiti della valutazione da parte degli studenti, con gli strumenti predisposti dall'ateneo, dei moduli/corsi tenuti;*
- c) partecipazione alle commissioni istituite per gli esami di profitto;*
- d) quantità e qualità dell'attività di tipo seminariale, di quella mirata alle esercitazioni e al tutoraggio degli studenti, ivi inclusa quella relativa alla predisposizione delle tesi di laurea, di laurea magistrale e delle tesi di dottorato;*

- *ai fini della valutazione dell'attività di ricerca scientifica, sono oggetto di valutazione i seguenti aspetti:*

- a) organizzazione, direzione e coordinamento di gruppi di ricerca nazionali e internazionali, ovvero partecipazione agli stessi;*
- b) conseguimento della titolarità di brevetti;*
- c) partecipazione in qualità di relatore a congressi e convegni nazionali e internazionali;*
- d) conseguimento di premi e riconoscimenti nazionali e internazionali per attività di ricerca;*

- è prevista la valutazione delle pubblicazioni o dei testi accettati per la pubblicazione secondo le norme vigenti nonché di saggi inseriti in opere collettanee e di articoli editi su riviste in formato cartaceo o digitale con l'esclusione di note interne o rapporti dipartimentali;

- è prevista altresì la valutazione della consistenza complessiva della produzione scientifica, l'intensità e la continuità temporale della stessa, fatti salvi i periodi, adeguatamente documentati, di allontanamento non volontario dall'attività di ricerca, con particolare riferimento alle funzioni genitoriali;

- la valutazione delle pubblicazioni scientifiche è svolta sulla base degli ulteriori seguenti criteri:

- a) originalità, innovatività, rigore metodologico e rilevanza di ciascuna pubblicazione;
- b) congruenza di ciascuna pubblicazione con il profilo di professore universitario da ricoprire oppure con tematiche interdisciplinari ad esso strettamente correlate;
- c) rilevanza scientifica della collocazione editoriale di ciascuna pubblicazione e sua diffusione all'interno della comunità scientifica;
- d) determinazione analitica, anche sulla base di criteri riconosciuti nella comunità scientifica internazionale di riferimento, dell'apporto individuale, nel caso di partecipazione del medesimo a lavori in collaborazione;
- e) nell'ambito dei settori in cui ne è consolidato l'uso a livello internazionale le università si avvalgono anche dei seguenti indicatori, riferiti alla data di inizio della valutazione:
 - 1) numero totale delle citazioni;
 - 2) indice di Hirsch;

- potranno essere oggetto di specifica valutazione la congruità del profilo scientifico con le esigenze di ricerca dell'ateneo nonché la produzione scientifica elaborata successivamente alla data di scadenza del bando in base al quale ha conseguito l'abilitazione scientifica nazionale, in modo da verificare la continuità della produzione scientifica, utilizzando criteri e parametri coerenti con quelli previsti dal decreto di cui all'art. 16, comma 3, lettera a), della legge 30 dicembre 2010, n. 240, potendo altresì prevederne un utilizzo più selettivo.

La Commissione prende altresì visione degli eventuali ulteriori elementi di qualificazione didattica e scientifica, previsti dal bando e ritenuti necessari per il posto in questione, di cui si dovrà tenere conto nella valutazione dei candidati.

La verifica della conoscenza della lingua richiesta sarà effettuata esaminando la documentazione presentata ed in particolare mediante valutazione dei lavori scientifici presentati per la presente selezione.

La Commissione, quindi, **che ha a disposizione 100 punti per la valutazione di ogni candidato**, ha stabilito di ripartire i punteggi così come sotto indicato:

Attività Didattica e curriculum

(fino ad un massimo di 40 punti)

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

Attività Didattica e curriculum	Fino ad un massimo 40 punti
numero dei moduli/corsi tenuti e continuità della tenuta degli stessi	Punti 10
esiti della valutazione da parte degli studenti, con gli strumenti predisposti dall'ateneo, dei moduli/corsi tenuti;	Punti 5
partecipazione alle commissioni istituite per gli esami di profitto;	Punti 2
quantità e qualità dell'attività di tipo seminariale, di quella mirata alle esercitazioni e al tutoraggio degli studenti, ivi inclusa quella relativa alla predisposizione delle tesi di laurea, di laurea magistrale e delle tesi di dottorato;	Punti 5
Curriculum ivi compresa l'attività assistenziale, ove rilevante	Punti 18

Pubblicazioni Scientifiche (fino ad un massimo di 60 punti)

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

PUBBLICAZIONI SCIENTIFICHE

PUBBLICAZIONI SCIENTIFICHE	Originalità, innovatività, rigore metodologico e rilevanza di ciascuna pubblicazione	Congruenza di ciascuna pubblicazione con il profilo di Professore universitario da ricoprire oppure con tematiche interdisciplinari ad esso strettamente correlate	Rilevanza scientifica della collocazione editoriale di ciascuna pubblicazione e sua diffusione all'interno della comunità scientifica	Determinazione analitica, anche sulla base di criteri riconosciuti nella comunità scientifica internazionale e di riferimento, dell'apporto individuale, nel caso di partecipazioni e del medesimo a lavori in collaborazioni	Eventuali indicatori per i settori nei quali ne è consolidato l'uso a livello internazionale di cui alla lett. e) del comma 3 dell'art. 4 del DM	TOTALE
	Punti 0,5	Punti 0,5	Punti 0,5	Punti 0,5	Punti 0,5	
Consistenza complessiva della produzione scientifica, intensità e continuità temporale	Punti 10					

Il Verbale n. 1 viene consegnato **dal Presidente della Commissione**, al Responsabile del Procedimento Amministrativo: Dott.ssa Scapuzzi Marina – Responsabile dell'Unità Organizzativa (UO) Amministrazione Personale Docente – Area Dirigenziale Personale e Organizzazione dell'Università degli Studi di Parma, il quale ne ha assicurato la pubblicità, sul sito web istituzionale dell'Ateneo: <http://www.unipr.it> alla Sezione Concorsi e mobilità, in conformità a quanto previsto dal Decreto Rettorale di bando, prima della prosecuzione dei lavori della Commissione.

La Commissione si riconvoca per via telematica tramite piattaforma Teams in data 22/06/2023, per la prosecuzione dei lavori.

Nella seconda riunione del 22/06/2023, la Commissione, prende visione dell'elenco dei candidati, che risulta essere:

- 1117794

Ciascun Commissario dichiara:

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

La Commissione, richiama il Titolo 1 "Copertura mediante procedura selettiva – articolo 18, comma 1 e 4 legge n. 240/2010" ed in particolare gli artt. 3, 4, 5, 7, 8 del vigente "Regolamento per la disciplina delle procedure di chiamata dei professori di prima e seconda fascia" dell'Università degli Studi di Parma, che si riportano di seguito:

"Articolo 3 Procedura selettiva

1. La procedura è svolta dopo l'assegnazione deliberata dal Consiglio di Amministrazione ai sensi dell'articolo 2, previa emanazione di un Decreto Rettorale di bando pubblicato sul sito dell'Ateneo, nonché su quelli del Ministero dell'Istruzione dell'Università e della Ricerca e

dell'Unione Europea e con avviso di pubblicazione sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana.

2. Il bando deve contenere il numero di posti da coprire, per ciascuno dei quali sono richieste le seguenti informazioni:

- la fascia per la quale viene richiesto il posto;
- la struttura didattica richiedente;
- la sede di servizio;
- il Settore Concorsuale per il quale viene richiesto il posto;
- l'eventuale indicazione di uno o più Settori Scientifico Disciplinari, esclusivamente ai fini dell'individuazione dello specifico profilo;
- le specifiche funzioni che il professore dovrà svolgere, nonché, nel caso di posti per i quali sia previsto lo svolgimento di attività assistenziale istituzionale, l'attività clinica/assistenziale, pertinenti con il Settore Scientifico Disciplinare oggetto della selezione;
- il trattamento economico e previdenziale;
- il termine e le modalità di presentazione della domanda: il termine non sarà, di norma, inferiore ai trenta giorni naturali e consecutivi, decorrenti dal giorno successivo alla data di pubblicazione dell'avviso di bando sulla Gazzetta Ufficiale e, solo in casi di motivata particolare urgenza, tale termine potrà essere ridotto a venti giorni;
- i requisiti soggettivi per l'ammissione alla procedura;
- l'eventuale numero massimo di pubblicazioni, in ogni caso non inferiore a dieci, che il candidato potrà presentare; - per le sole procedure di chiamata dei professori di seconda fascia, l'ambito della prova didattica, riservata ai primi tre classificati nella valutazione dei titoli, da svolgersi in seduta pubblica, in italiano oppure tutta o in parte in altra lingua, con modalità che permettano la partecipazione, come uditori, dei colleghi del Dipartimento di riferimento;
- l'indicazione dei diritti e dei doveri del docente;
- le eventuali competenze linguistiche richieste, correlate alle esigenze didattiche, così come indicati nella delibera del Dipartimento che ha proposto l'attivazione della procedura;
- l'indicazione degli standard qualitativi, riconosciuti a livello internazionale, ai sensi dell'articolo 24, comma 5, della legge n. 240/2010, cui la Commissione dovrà attenersi nella valutazione, tenuto conto di quanto previsto dal D.M. MIUR n. 344 del 4 agosto 2011, così come indicati nella delibera del Dipartimento che ha proposto l'attivazione della procedura.

Articolo 4 Candidati

1. Alle selezioni possono partecipare i candidati che possiedono i seguenti requisiti soggettivi:

- a) candidati in possesso dell'Abilitazione Scientifica Nazionale, ai sensi dell'articolo 16, della legge n. 240/2010, per il Settore Concorsuale, ovvero per uno dei Settori Concorsuali, ricompresi nel medesimo Macrosettore e per le funzioni oggetto del procedimento, ovvero per funzioni superiori, purché non già titolari delle medesime funzioni superiori;
- b) candidati che abbiano conseguito l'idoneità, ai sensi della legge n. 210/1998, per la fascia corrispondente a quella per la quale viene emanato il bando, limitatamente al periodo di durata della stessa;
- c) professori di prima e seconda fascia, già in servizio presso altri Atenei italiani, nella fascia corrispondente a quella per la quale è bandita la selezione;
- d) studiosi stabilmente impegnati all'estero, in attività di ricerca o insegnamento a livello universitario, in posizione di livello pari a quelle oggetto del bando, sulla base di tabelle di corrispondenza, aggiornate ogni tre anni, definite dal MIUR, sentito il CUN.

2. Non possono partecipare al procedimento per la chiamata coloro i quali, al momento della presentazione della domanda, abbiano un grado di parentela o affinità, entro il quarto grado compreso, con un professore appartenente al Dipartimento che richiede la attivazione del posto o alla struttura che effettua la chiamata ovvero con il Rettore, con il Direttore Generale o un componente del Consiglio di Amministrazione dell'Ateneo.

3. Per le procedure di cui all'articolo 2, comma 3, lettera b), riservate ad esterni, occorre non avere prestato servizio nell'Ateneo, nell'ultimo triennio, anche a seguito di convenzioni per lo svolgimento di attività didattica e di ricerca, ai sensi dell'articolo 6, comma 11 della legge n. 240/2010 o non essere stati titolari di assegni di ricerca, ovvero iscritti a corsi universitari nell'Università degli Studi di Parma.

Articolo 5 Commissione di valutazione

1. La Commissione di valutazione è nominata con Decreto Rettorale, su proposta del Dipartimento che ha richiesto l'attivazione della procedura.

2. La Commissione è composta da cinque professori di prima fascia, in caso di posti di professore di prima fascia, e da tre professori di prima fascia, in caso di posti di professore di seconda fascia, dei quali al massimo uno appartenente all'Università degli Studi di Parma e designato direttamente dal Dipartimento. Il componente designato dal Dipartimento dovrà appartenere al settore concorsuale per il quale è bandita la procedura e, qualora sia indicato un settore scientifico disciplinare, ai sensi dell'articolo 2, comma 4, lettera e), dovrà afferire a tale settore scientifico disciplinare; ove tale componente non sia rinvenibile nell'ambito del Dipartimento proponente, sarà individuato, dal medesimo Dipartimento, in altri Dipartimenti dell'Ateneo o, qualora in Ateneo non sia presente alcun docente afferente al settore scientifico disciplinare oggetto di bando, il componente designato potrà essere individuato all'interno del settore concorsuale oggetto di bando.

I commissari, sia interni all'Ateneo che provenienti da altri Atenei o Istituzioni di ricerca italiani, devono essere in possesso dei requisiti per la partecipazione alle commissioni locali, di cui al comma 2 della Delibera ANVUR n. 132 del 13 settembre 2016 (cfr. in nota) e non aver conseguito una valutazione negativa sull'attività didattica e di servizio agli studenti, ai sensi dei commi 7 e 8 dell'articolo 6 della legge n. 240/2010.

Fermo quanto sopra disposto in relazione all'eventuale componente interno, i commissari devono appartenere al medesimo settore concorsuale oggetto della selezione; ove non siano rinvenibili commissari appartenenti a tale settore, potranno essere individuati nell'ambito di uno dei settori concorsuali ricompresi nel macrosettore cui appartiene il settore concorsuale oggetto del bando.

Le commissioni di concorso per le procedure valutative relative alle fasce e ai settori scientifico disciplinari di afferenza dei docenti che hanno variato afferenza Dipartimentale in relazione a situazioni di incompatibilità, devono essere costituite esclusivamente con commissari esterni all'Ateneo.

3. I componenti della Commissione provenienti da atenei stranieri, anche se italiani, devono essere inquadrati in un ruolo equivalente a quello di professore di prima fascia, sulla base delle tabelle di corrispondenza fra posizioni accademiche, pubblicate con decreto ministeriale, e devono essere attivi in un ambito corrispondente al settore concorsuale oggetto della selezione.

4. Al fine di garantire pari opportunità, tra uomini e donne, per l'accesso al lavoro e al trattamento sul lavoro (come previsto dall'articolo 57 del D.lgs n. 165/2001), di norma, almeno un componente della Commissione deve appartenere al genere maschile e almeno uno al genere femminile.

5. I componenti della Commissione, esterni all'Ateneo, sono sorteggiati, con le modalità di cui al successivo comma 11.

6. La Commissione sceglie al suo interno un Presidente e un Segretario verbalizzante.

7. La Commissione svolge i lavori alla presenza di tutti i componenti e assume le proprie deliberazioni a maggioranza assoluta dei componenti.

8. Della Commissione non possono fare parte:

- i professori che abbiano ottenuto, nell'anno precedente, una valutazione negativa, ai sensi dell'articolo 6, comma 7, della legge n. 240/2010;
- coloro che siano componenti in carica della Commissione Nazionale per il conseguimento della Abilitazione Scientifica Nazionale per le funzioni di professore universitario di prima e di seconda fascia.

Per la nomina della Commissione di Valutazione, si osservano le norme in materia di incompatibilità e conflitto di interessi e previste nel Codice etico di Ateneo.

9. Ogni commissario non potrà far parte di più di due Commissioni di valutazione per anno solare in relazione a procedure bandite dall'Ateneo, eventualmente estendibile a tre per i settori di ridotta consistenza numerica o in caso di indisponibilità di commissari interni in possesso dei requisiti di cui al comma 2.

10. La Commissione può avvalersi di strumenti telematici di lavoro collegiale.

11. Il Dipartimento che ha chiesto l'attivazione della procedura propone al Rettore una rosa di candidati componenti esterni per la Commissione in numero almeno doppio rispetto al numero previsto dal comma 2, possibilmente in pari numero fra genere femminile e genere maschile. Nel caso in cui, per un settore concorsuale di limitata consistenza, non sia

possibile proporre un numero di candidati almeno pari al doppio, sarà cura del Dipartimento proporre un rosa di candidati sorteggiabili nei settori concorsuali ricompresi nel medesimo macrosettore.

L'Area personale e organizzazione, ricevute le proposte, procede mediante sorteggio con modalità che garantiscano la trasparenza e la pubblicità della procedura.

(Omissis)

Art. 7 Modalità di svolgimento delle procedure per le chiamate di professori di prima fascia

3. *Nella prima riunione, la Commissione provvede a definire e a rendere pubblici i criteri da adottare nella valutazione comparativa dei candidati relativamente alle pubblicazioni scientifiche, al curriculum e all'attività didattica svolta, in conformità agli standard qualitativi riconosciuti a livello internazionale indicati dal bando di selezione.*

4. *Nella seconda riunione la Commissione effettua una valutazione comparativa dei candidati, sulla base delle pubblicazioni scientifiche, del curriculum e dell'attività didattica svolta. La Commissione ha a disposizione per la valutazione delle pubblicazioni scientifiche un massimo di 60 punti su 100, mentre alla valutazione del curriculum e dell'attività didattica svolta è riservato un massimo di 40 punti su 100.*

5. *Nella riunione conclusiva, la Commissione, con deliberazione assunta a maggioranza assoluta dei componenti, formula il giudizio finale a seguito della valutazione delle pubblicazioni scientifiche, del curriculum e dell'attività didattica svolta. Il giudizio finale è considerato positivo se il candidato consegue un punteggio almeno pari alla metà del massimo attribuibile nella valutazione delle pubblicazioni scientifiche e una valutazione complessiva pari o superiore a 70 su 100. In caso di più candidati selezionati positivamente, la Commissione individua il candidato comparativamente migliore in base al punteggio conseguito, collocando gli altri in ordine di merito sulla base del punteggio conseguito.*

6. *La graduatoria di merito di cui al precedente comma 3 rimarrà valida per sei mesi dalla data di approvazione degli atti, ai fini di eventuali chiamate rese necessarie per le motivazioni ed in conformità del successivo articolo 9, comma 4.*

Articolo 8 Termini di conclusione del procedimento

1. *La Commissione conclude i propri lavori entro 60 giorni, decorrenti dal giorno successivo alla data del Decreto Rettorale di nomina della stessa.*

2. *Il Rettore può prorogare, per una sola volta e per non più di 30 giorni, il termine per la conclusione della procedura, per comprovati motivi, segnalati dal Presidente della Commissione. Decorso il termine per la conclusione dei lavori, senza la consegna degli atti, il Rettore provvederà a sciogliere la Commissione e a nominarne una nuova in sostituzione della precedente.*

3. *Nel caso in cui il Rettore valuti la sussistenza di irregolarità nello svolgimento della procedura, invia, con provvedimento motivato, gli atti alla Commissione, assegnando un termine per provvedere a un riesame.*

4. *Gli atti della Commissione sono costituiti dai verbali delle singole riunioni e dalla relazione finale dei lavori svolti, unitamente ai giudizi individuali e collegiali. La verbalizzazione delle attività di valutazione nonché i giudizi espressi dalla Commissione devono dare conto dell'iter logico che ha condotto alla valutazione conclusiva delle candidature.*

5. *Gli atti di cui al precedente comma 4 sono trasmessi, entro sette giorni dalla conclusione dei lavori, dal Presidente della Commissione al Responsabile del procedimento amministrativo.*

6. *Il Rettore approva la correttezza formale degli atti.*

7. *La relazione finale e il Decreto Rettorale di approvazione degli atti della procedura sono pubblicati sul sito web istituzionale dell'Ateneo. Il Decreto Rettorale di approvazione degli atti è pubblicato altresì sull'Albo on-line di Ateneo.*

Gli atti della Commissione, dopo la loro approvazione, sono trasmessi al Dipartimento che ha richiesto l'attivazione della procedura, al fine della formulazione, al Magnifico Rettore, della proposta di chiamata, ai sensi e con le modalità di cui alla lettera e), dell'articolo 18, comma 1, della legge n. 240/2010, nonché in conformità all'articolo 21, comma 23, dello Statuto dell'Università, per la successiva approvazione della stessa, da parte del Consiglio di Amministrazione."

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

1 Candidato: 1117794

Profilo curricolare:

Il candidato 1117794 dopo la **formazione**, che consta di laurea in Chimica, diploma di specializzazione in Chimica e Tecnologia Alimentari e dottorato di ricerca in Ispezione degli Alimenti di Origine Animale, nel gennaio 2005 ha ricoperto il ruolo di Ricercatore universitario a tempo indeterminato nel SSD AGR/15 (Scienze e Tecnologie Alimentari) presso la Facoltà di Agraria, afferendo al Dipartimento di Ingegneria Industriale dell'Università di Parma. Dal 2014 ricopre il ruolo di Professore Associato nel SSD AGR/15, afferendo al Dipartimento di Scienze degli Alimenti dell'Università di Parma, e nel 2018 ha ottenuto l'abilitazione alla prima fascia dei Professori Universitari nel Settore Concorsuale 07/F1 - Scienze e Tecnologie Alimentari.

Attività didattica

A partire dal 2005 ha tenuto numerosi corsi di insegnamento afferenti ai Corsi di Studio in "Scienze e Tecnologie Alimentari", "Scienze Gastronomiche", "Tecniche della Prevenzione nell'Ambiente e nei Luoghi di Lavoro". Il numero dei moduli/corsi tenuti risulta equamente distribuito nella carriera con un numero di CFU/anno in media superiore a 7 nella carriera di ricercatore ed a 15 in quella di associato. La partecipazione alle commissioni per gli esami di profitto è implicita per i titolari di insegnamenti ufficiali.

Gli esiti di valutazione dell'attività didattica risultano buoni ed in linea con la votazione media del Corso di Studio.

L'attività seminariale svolta prevalentemente a livello universitario, sia in lingua italiana che inglese, è molto ricca e consistente. Intensa pure l'attività di tutor di tesi di laurea (103) considerando sia quelle triennali che le magistrali e di dottorato (3), oltre all'attività di tutoraggio di borse ed assegni di ricerca.

Curriculum

A partire dal 2006 e negli anni successivi ha fatto parte di varie commissioni di Dipartimento e di Facoltà, relative alla valutazione della qualità della didattica (Commissione Paritetica per la didattica e il diritto allo studio della Facoltà di Agraria; Commissione Didattica del corso di laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari, Dipartimento di Scienze degli Alimenti; Membro del Gruppo di Autovalutazione come docente di riferimento per il Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari, Dipartimento di Scienze degli Alimenti. Dall'AA-2015-2016 all'AA 2017-2018 Responsabile Assicurazione Qualità (RAQ) per il corso di laurea triennale in Scienze e Tecnologie Alimentari, Dipartimento di Scienze degli Alimenti e del Farmaco dell'Università di Parma). Quindi, ha fatto parte (dall'AA 2012-2013 all'AA 2014-2015) della Giunta del Dipartimento di Scienze degli Alimenti. Dall'AA 2005-2006 (XXI ciclo) membro del Collegio Docenti del Corso di Dottorato di Ricerca in Scienze degli Alimenti. 2011-2021: Membro del Comitato Scientifico di Area 107 per l'Università di Parma dove ricopre negli anni 2018-2021 la funzione di segretario. Per il triennio 2021-2024 è Membro del Senato Accademico per l'Area Scienze Mediche e Agro-Veterinarie (D.R 1951/2020 del 24/12/2020).

Ha svolto intensa attività di **valutazione**, tanto di progetti a livello ministeriale e regionale e ha fatto parte di numerose commissioni per la valutazione di Dottorati sia a livello nazionale che internazionale. È membro di diverse associazioni scientifiche sia nazionali che europee.

A livello **editoriale**, risulta molto intensa sia l'attività di referee che la partecipazione ad editorial board di livello internazionale.

Intensa risulta anche l'attività di collaborazione con Enti ed Istituti di ricerca internazionali e nazionali, che si evincono sia dagli scambi Erasmus che dalla natura collaborativa di numerose pubblicazioni. Membro di comitato scientifico di convegni internazionali.

L'attività progettuale vede il ruolo di PI per diverse attività progettuali riconducibili alla terza missione (ricerca industriale con Aziende), quindi il coordinamento di un progetto nazionale (Bando MIPAAF Progetti Speciali), di una UO su Bando 2015 Progetto Ager ed uno europeo nell'ambito del National Recovery and Resilience Plan (NRRP), Mission 4 Component 2 Investment 1.3 funded from the European Union – NextGenerationEU. Inoltre, ha partecipato a numerosi altri progetti a bando competitivo sia nazionali che internazionali.

L'attività di ricerca complessivamente svolta consta di 109 pubblicazioni su riviste internazionali indicizzate ISI e Scopus (delle quali 52 su riviste appartenenti al primo quartile, 51 come autore per la corrispondenza, 46 come ultimo autore), 21 pubblicazioni su riviste a diffusione nazionale, 7 capitoli di libro e numerose comunicazioni in atti di convegno.

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

1) Candidato: 1117794

Attività Didattica e curriculum

La Commissione all'unanimità decide di attribuire il punteggio di seguito riportato, **dettagliato** sulla base dei criteri di cui al D.M. 344/2011.

Attività Didattica	TOTALE
numero dei moduli/corsi tenuti e continuità della tenuta degli stessi	10/10
esiti della valutazione da parte degli studenti, con gli strumenti predisposti dall'ateneo, dei moduli/corsi tenuti	3/5
partecipazione alle commissioni istituite per gli esami di profitto	2/2
quantità e qualità dell'attività di tipo seminariale, di quella mirata alle esercitazioni e al tutoraggio degli studenti, ivi inclusa quella relativa alla predisposizione delle tesi di laurea, di laurea magistrale e delle tesi di dottorato	5/5
Curriculum ivi compresa l'attività assistenziale, ove rilevante	18/18
PUNTEGGIO COMPLESSIVO	38/40

Pubblicazioni scientifiche

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

PUBBLICAZIONI SCIENTIFICHE	Originalità, innovatività, rigore metodologico e rilevanza di ciascuna pubblicazione. (punti 0.5/pubblicazione)	Congruenza di ciascuna pubblicazione con il profilo di Professore universitario da ricoprire oppure con tematiche interdisciplinari ad esso strettamente correlate (punti 0.5/pubblicazione)	Rilevanza scientifica della collocazione editoriale di ciascuna pubblicazione e sua diffusione all'interno della comunità scientifica (punti 0.5/pubblicazione)	Determinazione analitica, anche sulla base di criteri riconosciuti nella comunità scientifica internazionale di riferimento, dell'apporto individuale, nel caso di partecipazione del medesimo a lavori in collaborazione (punti 0.5/pubblicazione)	Eventuali indicatori per i settori nei quali ne è consolidato l'uso a livello internazionale di cui alla lett. e,) del comma 3 dell'art. 4 del DM (punti 0.5/pubblicazione)	TOTALE (massimo punti 2.5/pubblicazione)
1. Chiavaro E., Barbanti D., Vittadini E., & Massini R. (2006). The effect of different cooking methods on the instrumental quality of potatoes (cv. Agata), Journal of Food Engineering, 77 (1), 169-178. 10.1016/j.jfoodeng.2005.06.060. SCOPUS Citations 35 FWCI 0,69 IF 2,532 Q1	Il lavoro è una ricerca originale che prende in esame le caratteristiche tecnologiche delle patate in funzione di differenti tipi di cottura. Lo studio è condotto con rigore ed utilizzando metodologie di avanguardia. La tematica trattata è innovativa, di attualità e di forte interesse per la comunità scientifica che si occupa della Scienza degli Alimenti. 0.5	L'argomento dello studio è completamente congruente con le tematiche del settore concorsuale. 0.5	La collocazione editoriale è molto buona essendo la rivista scientifica che la pubblica fra le più diffuse nel settore delle tecnologie alimentari, come testimoniato dalla sua collocazione nel I quartile tra le stesse. Q1 0.5	Primo nome/ corresponding author 0.5	Il numero di citazioni è elevato a riprova dell'impatto della pubblicazione nella comunità scientifica. Citations 35 FWCI 0.69 0.4	Punteggio complessivo: 2.4
2. Chiavaro E., Vittadini E., Musci M., Bianchi F., & Curti E. (2008). Shelf-life stability of artisanally and industrially produced durum wheat sourdough bread ("Altamura bread"), LWT-Food Science and Technology, 41 (1), 58-70. 10.1016/j.lwt.2007.01.018.	Il lavoro in esame è una ricerca originale sul miglioramento tecnologico e nutrizionale di pane da impasti acidi di grano duro. Il lavoro, che prende in esame il ruolo di alcune variabili tecnologiche e	L'argomento dello studio è completamente congruente con le tematiche del settore concorsuale. 0.5	La collocazione editoriale è molto buona essendo la rivista scientifica che la pubblica fra le più diffuse nel settore delle tecnologie alimentari, come testimoniato dalla sua collocazione nel	Primo nome/ corresponding author 0.5	Il numero di citazioni è elevato a riprova dell'impatto della pubblicazione nella comunità scientifica. Citations 46 FWCI 1.78 0.5	Punteggio complessivo: 2.5

SCOPUS Citations 46 FWCI 1,78 IF 1,887 Q1	compositive, è esaustivo e svolto con rigore metodologico. La tematica trattata è di attualità e di forte interesse per il settore AGR/15 0.5.		I quartile tra le stesse. Q1 0.5			
3. Chiavaro E., Vittadini E., Rodriguez-Estrada M.T., Cerretani L., & Bendini A. (2008). Monovarietal extra virgin olive oils. Correlation between thermal properties and chemical composition: heating thermograms, Journal of Agricultural and Food Chemistry, 56 (2), 496- 501. 10.1021/jf072680w. SCOPUS Citations 34 FWCI 2,06 IF 2,562 Q1	Lo studio prende in esame alcune proprietà termiche di campioni di olio di oliva extravergine allo scopo di distinguerle. La tematica trattata è di attualità e di forte interesse per la comunità scientifica che si occupa dello studio degli alimenti. 0.5	L'argomento dello studio è congruente con le tematiche del settore concorsuale. 0.4	La collocazione editoriale è molto buona essendo la rivista scientifica che la pubblica fra le più diffuse nel settore delle tecnologie alimentari, come testimoniato dalla sua collocazione nel I quartile tra le stesse. Q1 0.5	Primo nome/ corresponding author 0.5	Il numero di citazioni è elevato a riprova dell'impatto della pubblicazione nella comunità scientifica. Citations 34 FWCI 2.06 0.5	Punteggio complessivo: 2.4
4. Chiavaro E., Vittadini E., Rodriguez-Estrada M.T., Cerretani L., & Bendini A. (2008). Differential scanning calorimeter application to the detection of refined hazelnut oil in extra virgin olive oil, Food Chemistry, 110 (1), 248-256. 10.1016/j.foodchem.2008.01.044. SCOPUS Citations 100 FWCI 4,35 IF 2,696 Q1	Il lavoro in esame è una ricerca originale che prende in esame alcune caratteristiche spettroscopiche di oli di oliva addizionati con olio di nocciola ponendole in relazione con la composizione. La tematica trattata è di attualità e di forte interesse per la comunità scientifica che si occupa dello studio degli alimenti. 0.5	L'argomento dello studio è pienamente congruente con le tematiche del settore concorsuale. 0.5	La collocazione editoriale è molto buona essendo la rivista scientifica che la pubblica fra le più diffuse nel settore delle tecnologie alimentari, come testimoniato dalla sua collocazione nel I quartile tra le stesse. Q1 0.5	Primo nome/ corresponding author 0.5	Il numero di citazioni è molto elevato a riprova dell'enorme impatto della pubblicazione nella comunità scientifica. Citations 100 FWCI 4.35 0.5	Punteggio complessivo: 2.5
5. Chiavaro E., Rin Citations 59 FWCI 1,66 aldi M., Vittadini E., & Barbanti D. (2009). Cooking of pork Longissimus dorsi at different temperature and relative humidity values: Effects on selected	Il lavoro è una ricerca originale che prende in esame le caratteristiche fisico- chimiche di carni in funzione di differenti condizioni di cottura.	L'argomento dello studio è pienamente congruente con le tematiche del settore concorsuale. 0.5	La collocazione editoriale è molto buona essendo la rivista scientifica che la pubblica fra le più diffuse nel settore delle tecnologie	Primo nome/ corresponding author 0.5	Il numero di citazioni è elevato a riprova dell'impatto della pubblicazione nella comunità scientifica. Citations 59 FWCI 1.66	Punteggio complessivo: 2.5

physico-chemical properties, Journal of Food Engineering, 93 (2), 158-165. 10.1016/j.jfoodeng.2009.01.010. SCOPUS Citations 59 FWCI 1,66 IF 2,313 Q1	Lo studio è condotto con rigore ed utilizzando metodologie di avanguardia. La tematica trattata è innovativa, di attualità e di forte interesse per la comunità scientifica che si occupa della Scienza degli Alimenti. 0.5		alimentari, come testimoniato dalla sua collocazione nel I quartile tra le stesse. Q1 0.5		0.5	
6. Cerretani L., Bendini A., Rodriguez-Estrada M.T., Vittadini E., & Chiavaro E. (2009). Microwave heating of different commercial categories of olive oil: Part I. Effect on chemical oxidative stability indices and phenolic compounds, Food Chemistry, 115 (4), 1381-1388. 10.1016/j.foodchem.2009.01.060. SCOPUS Citations 81 FWCI 2,31 IF 3,146 Q1	Il lavoro in esame è una ricerca originale che prende in esame gli effetti del trattamento a microonde di oli di oliva commerciali ponendole in relazione con gli indici merceologici. La tematica trattata è di attualità e di forte interesse per la comunità scientifica che si occupa dello studio degli alimenti. 0.5	L'argomento dello studio è pienamente congruente con le tematiche del settore concorsuale. 0.5	La collocazione editoriale è molto buona essendo la rivista scientifica che la pubblica fra le più diffuse nel settore delle tecnologie alimentari, come testimoniato dalla sua collocazione nel I quartile tra le stesse. Q1 0.5	Primo nome/ corresponding author 0.5	Il numero di citazioni è elevato a riprova dell'impatto della pubblicazione nella comunità scientifica. Citations 81 FWCI 2.31 0.5	Punteggio complessivo: 2.5
7. Vecchio S., Cerretani L., Bendini A., & Chiavaro E. (2009). Thermal decomposition study of monovarietal extra virgin olive oil by simultaneous thermogravimetry/differential scanning calorimetry: relation with chemical composition, Journal of Agricultural and Food Chemistry, 57 (1), 4793-4800. 10.1021/jf900120v. SCOPUS Citations 54 FWCI 1,19 IF 2,469 Q1	Il lavoro in esame è una ricerca originale che prende in esame gli effetti del trattamento a microonde di oli di oliva commerciali ponendole in relazione con gli indici merceologici. La tematica trattata è di attualità e di interesse per la comunità scientifica 0.5	L'argomento dello studio è pienamente congruente con le tematiche del settore concorsuale. 0.5	La collocazione editoriale è molto buona essendo la rivista scientifica che la pubblica fra le più diffuse nel settore delle tecnologie alimentari, come testimoniato dalla sua collocazione nel I quartile tra le stesse. Q1 0.5	Primo nome/ corresponding author 0.5	Il numero di citazioni è elevato a riprova dell'impatto della pubblicazione nella comunità scientifica. Citations 54 FWCI 1.19 0.5	Punteggio complessivo: 2.5
8. Cerretani L., Maggio R.M., Barnaba C., Gallina Toschi T., & Chiavaro E. (2011). Application of	Il lavoro in esame è una ricerca originale che prende	L'argomento dello studio è pienamente congruente con le	La collocazione editoriale è molto buona essendo la	Primo nome/ corresponding author 0.5	Il numero di citazioni è elevato a riprova dell'impatto della	Punteggio complessivo: 2.5

partial least square regression to differential scanning calorimetry data for fatty acid quantitation in olive oil, Food Chemistry, 127 (4), 1899-1904. 10.1016/j.foodchem.2011.02.041. SCOPUS Citations 29 FWCI 1,69 IF 3,655 Q1	trattamento statistico di dati calorimetrici applicandoli alla determinazione compositiva di oli di oliva. La tematica è di attualità e di forte interesse per la comunità scientifica che si occupa dello studio degli alimenti. 0.5	tematiche del settore concorsuale. 0.5	rivista scientifica che la pubblica fra le più diffuse nel settore delle tecnologie alimentari, come testimoniato dalla sua collocazione nel I quartile tra le stesse. Q1 0.5		pubblicazione nella comunità scientifica. Citations 29 FWCI 1.69 0.5	
9. Dall'Asta C., Cirlini M., Morini E., Rinaldi M., Ganino T., & Chiavaro E. (2013). Effect of chestnut flour supplementation on physico-chemical properties and volatiles in bread making, LWT-Food Science and Technology, 53 (1), 233-239. 10.1016/j.lwt.2013.02.025. SCOPUS Citations 64 FWCI 2,91 IF 2,468 Q1	Il lavoro in esame è una ricerca originale che prende in esame alcune caratteristiche aromatiche e strutturali di campioni di pane addizionati con farina di castagne. La tematica è di attualità e di forte interesse per la comunità scientifica che si occupa dello studio degli alimenti. 0.5	L'argomento dello studio è pienamente congruente con le tematiche del settore concorsuale. 0.5	La collocazione editoriale è molto buona essendo la rivista scientifica che la pubblica fra le più diffuse nel settore delle tecnologie alimentari, come testimoniato dalla sua collocazione nel I quartile tra le stesse. Q1 0.5	Primo nome/ corresponding author 0.5	Il numero di citazioni è elevato a riprova dell'impatto della pubblicazione nella comunità scientifica. Citations 64 FWCI 2.91 0.5	Punteggio complessivo: 2.5
10. Rinaldi M., Dall'Asta C., Meli F., Morini E., Pellegrini N., Gatti M., & Chiavaro E. (2013). Physicochemical and microbiological quality of sous-vide-processed carrots and Brussels sprouts, Food Bio Technol, 6 (12), 3076-3087. 10.1007/s11947-012-0973-8. SCOPUS Citations 35 FWCI 1,36 IF 2,552 Q1	Questo studio esamina le proprietà microbiologiche e chimico fisico di vegetali in seguito a conservazione sottovuoto. La tematica trattata è di attualità e di forte interesse per la comunità scientifica che si occupa dello studio degli alimenti. 0.5	L'argomento dello studio è pienamente congruente con le tematiche del settore concorsuale. 0.5	La collocazione editoriale è molto buona essendo la rivista scientifica che la pubblica fra le più diffuse nel settore delle tecnologie alimentari, come testimoniato dalla sua collocazione nel I quartile tra le stesse. Q1 0.5	Primo nome/ corresponding author 0.5	Il numero di citazioni è elevato a riprova dell'impatto della pubblicazione nella comunità scientifica. Citations 35 FWCI 1.36 0.5	Punteggio complessivo: 2.5
11. Rinaldi M., Dall'Asta C., Paciulli M., Cirlini M., Manzi C., & Chiavaro E. (2014). A novel time/temperature approach to sous vide cooking of beef muscle, Food and Bioprocess Technology, 7 (10), 2969-2977.	Il lavoro prende in considerazione le proprietà di carni in seguito a cottura sottovuoto. La tematica trattata è di attualità e di forte	L'argomento dello studio è pienamente congruente con le tematiche del settore concorsuale. 0.5	La collocazione editoriale è molto buona essendo la rivista scientifica che la pubblica fra le più diffuse nel settore delle tecnologie	Primo nome/ corresponding author 0.5	Il numero di citazioni è elevato a riprova dell'impatto della pubblicazione nella comunità scientifica. Citations 35 FWCI 0.27	Punteggio complessivo: 2.5

10.1007/s11947-014-1268-z. SCOPUS Citations 35 FWCI 0,27 IF 2,691 Q1	interesse per la comunità scientifica che si occupa dello studio degli alimenti. 0.5		alimentari, come testimoniato dalla sua collocazione nel I quartile tra le stesse. Q1 0.5		0.5	
12. Paciulli M., Ganino T., Pellegrini N., Rinaldi M., Zaupa M., Fabbri A., & Chiavaro E. (2015). Impact of the industrial freezing process on selected vegetables Part I. Structure, texture and antioxidant capacity, Food Research International, 74, 329-337. 10.1016/j.foodres.2014.04.019. SCOPUS Citations 49 FWCI 1,95 IF 3,182 Q1	Questo studio esamina il congelamento industriale di vegetali in relazione alle caratteristiche strutturali, di texture, ed alle proprietà nutrizionali. La tematica trattata è di attualità e di forte interesse per la comunità scientifica che si occupa dello studio degli alimenti. 0.5	L'argomento dello studio è pienamente congruente con le tematiche del settore concorsuale. 0.5	La collocazione editoriale è molto buona essendo la rivista scientifica che la pubblica fra le più diffuse nel settore delle tecnologie alimentari, come testimoniato dalla sua collocazione nel I quartile tra le stesse. Q1 0.5	Primo nome/ corresponding author 0.5	Il numero di citazioni è elevato a riprova dell'impatto della pubblicazione nella comunità scientifica. Citations 49 FWCI 1,95 0.5	Punteggio complessivo: 2.5
13. Paciulli M., Rinaldi M., Cirlini M., Scazzina F., & Chiavaro E. (2016). Chestnut flour addition in commercial gluten-free bread: A shelf-life study, LWT-Food Science and Technology, 70, 88-95. 10.1016/j.lwt.2016.02.034. SCOPUS Citations 51 FWCI 2,65 IF 2,329 Q1	Il lavoro in esame è una ricerca originale che prende in esame alcune caratteristiche di conservazione aromatiche e strutturali di campioni di pane gluten-free addizionati con farina di castagne. La tematica trattata è di attualità e di forte interesse per la comunità scientifica che si occupa dello studio degli alimenti. 0.5	L'argomento dello studio è pienamente congruente con le tematiche del settore concorsuale. 0.5	La collocazione editoriale è molto buona essendo la rivista scientifica che la pubblica fra le più diffuse nel settore delle tecnologie alimentari, come testimoniato dalla sua collocazione nel I quartile tra le stesse. Q1 0.5	Primo nome/ corresponding author 0.5	Il numero di citazioni è elevato a riprova dell'impatto della pubblicazione nella comunità scientifica. Citations 51 FWCI 2,65 0.5	Punteggio complessivo: 2.5
14. Rinaldi M., Paciulli M., Caligiani A., Scazzina F., & Chiavaro E. (2017). Sourdough fermentation and chestnut flour in gluten-free bread: a shelf-life evaluation, Food Chemistry, 224, 144-152. 10.1016/j.foodchem.2016.12.055.	Lo studio è una ricerca originale che prende in esame l'effetto della fermentazione su pane gluten-free addizionati con farina di castagne. La tematica trattata è di attualità e di forte interesse per la	L'argomento dello studio è pienamente congruente con le tematiche del settore concorsuale. 0.5	La collocazione editoriale è molto buona essendo la rivista scientifica che la pubblica fra le più diffuse nel settore delle tecnologie alimentari, come testimoniato dalla	Primo nome/ corresponding author 0.5	Il numero di citazioni è elevato a riprova dell'impatto della pubblicazione nella comunità scientifica. alimenti. Citations 53 FWCI 2,47 0.5	Punteggio complessivo: 2.5

SCOPUS Citations 53 FWCI 2,47 IF 4,946 Q1	comunità scientifica che si occupa dello studio degli alimenti. 0.5		sua collocazione nel I quartile tra le stesse. Q1 0.5			
15. Paciulli M., Rinaldi M., Cavazza A., Ganino T., Rodolfi M., Chiancone B., & Chiavaro E. (2018). Effect of chestnut flour supplementation on physico-chemical properties and oxidative stability of gluten-free biscuits during storage, LWT-Food Science and Technology, 98, 451-457. 10.1016/j.lwt.2018.09.00. SCOPUS Citations 37 FWCI 1,72 IF 3,714 Q1	Questo lavoro valuta le caratteristiche chimico-fisiche e strutturali di campioni di biscotti gluten-free in seguito a uso di farina di castagne. La tematica trattata è di attualità e di forte interesse per la comunità scientifica che si occupa dello studio degli alimenti. 0.5	L'argomento dello studio è pienamente congruente con le tematiche del settore concorsuale. 0.5	La collocazione editoriale è molto buona essendo la rivista scientifica che la pubblica fra le più diffuse nel settore delle tecnologie alimentari, come testimoniato dalla sua collocazione nel I quartile tra le stesse. Q1 0.5	Primo nome/ corresponding author 0.5	Il numero di citazioni è elevato a riprova dell'impatto della pubblicazione nella comunità scientifica. Citations 37 FWCI 1.72 0.5	Punteggio complessivo: 2.5
16. Paciulli M., Rinaldi M., Rodolfi M., Ganino T., Morbarigazzi M., & Chiavaro E. (2019). Effects of high hydrostatic pressure on physico-chemical and structural properties of two pumpkin species, Food Chemistry, 274, 281-290. 10.1016/j.foodchem.2018.09.021. SCOPUS Citations 20 FWCI 1,20 IF 6,306 Q1	Il lavoro valuta l'impatto dei trattamenti tecnologici, in particolare quelli delle alte pressioni, sulla qualità tecnologica di tagli di zucca. La tematica trattata è di attualità e di interesse per la ricerca di base ed applicata di impasti e prodotti da forno ed è completamente congruente con le tematiche del settore concorsuale. 0.5	L'argomento dello studio è pienamente congruente con le tematiche del settore concorsuale. 0.5	La collocazione editoriale è molto buona essendo la rivista scientifica che la pubblica fra le più diffuse nel settore delle tecnologie alimentari, come testimoniato dalla sua collocazione nel I quartile tra le stesse. Q1 0.5	Primo nome/ corresponding author 0.5	Il numero di citazioni è elevato a riprova dell'impatto della pubblicazione nella comunità scientifica. Citations 20 FWCI 1.20 0.5	Punteggio complessivo: 2.5
17. Littardi P., Paciulli M., Carini E., Rinaldi M., Rodolfi M., & Chiavaro E. (2020). Quality evaluation of chestnut flour addition on fresh pasta, LWT-Food Science and Technology, 126 (8), 109303. 10.1016/j.lwt.2020.109303. SCOPUS	Il lavoro in esame riguarda la predizione delle caratteristiche strutturali di pasta fresca addizionata di farina di castagne. La tematica trattata è di attualità e di forte interesse per la comunità scientifica	L'argomento dello studio è pienamente congruente con le tematiche del settore concorsuale. 0.5	La collocazione editoriale è molto buona essendo la rivista scientifica che la pubblica fra le più diffuse nel settore delle tecnologie alimentari, come testimoniato dalla sua collocazione nel	Primo nome/ corresponding author 0.5	Il numero di citazioni è elevato a riprova dell'impatto della pubblicazione nella comunità scientifica. Citations 20 FWCI 1.88 0.5	Punteggio complessivo: 2.5

Citations 20 FWCI 1,88 IF 4,952 Q1	che si occupa dell'innovazione in campo alimentare ed in particolare della Scienza dei materiali applicata allo studio degli alimenti. 0.5		I quartile tra le stesse. Q1 0.5			
18. Paciulli M., Littardi P., Carini E., Paradiso V.M., Castellino M., & Chiavaro E. (2020). Inulin-based emulsion filled gel as fat replacer in shortbread cookies: Effects during storage, LWT-Food Sci Technol, 133, 109888. 10.1016/j.lwt.2020.109888. SCOPUS Citations 31 FWCI 2,63 IF 4,952 Q1	Il lavoro valuta l'impatto dei trattamenti di conservazione di emulsioni basati su ingredienti sostitutivi dei grassi. La tematica trattata è di attualità e di interesse per la ricerca di base ed applicata di impasti e prodotti da forno ed è completamente congruente con le tematiche del settore concorsuale. 0.5	L'argomento dello studio è pienamente congruente con le tematiche del settore concorsuale. 0.5	La collocazione editoriale è molto buona essendo la rivista scientifica che la pubblica fra le più diffuse nel settore delle tecnologie alimentari, come testimoniato dalla sua collocazione nel I quartile tra le stesse. Q1 0.5	Primo nome/ corresponding author 0.5	Il numero di citazioni è elevato a riprova dell'impatto della pubblicazione nella comunità scientifica. Citations 31 FWCI 2.63 0.5	Punteggio complessivo: 2.5
19. Rinaldi M., Littardi P., Ganino T., Aldini A., Rodolfi M., Barbanti D., & Chiavaro E. (2020). Comparison of physical, microstructural, antioxidant and enzymatic properties of pineapple cubes treated with conventional heating, ohmic heating and high-pressure processing, LWT-Food Science and Technology, 134, 110207. 10.1016/j.lwt.2020.110207. SCOPUS Citations 12 FWCI 1,03 IF 4,952 Q1	Il lavoro in esame compara le caratteristiche strutturali e nutrizionali di tagli industriali di ananas in seguito a trattamenti termici. La tematica è di attualità e di interesse per la comunità scientifica che si occupa dell'innovazione in campo alimentare ed in particolare della Scienza dei materiali applicata allo studio degli alimenti. 0.5	L'argomento dello studio è pienamente congruente con le tematiche del settore concorsuale. 0.5	La collocazione editoriale è molto buona essendo la rivista scientifica che la pubblica fra le più diffuse nel settore delle tecnologie alimentari, come testimoniato dalla sua collocazione nel I quartile tra le stesse. Q1 0.5	Primo nome/ corresponding author 0.5	Il numero di citazioni non è elevato in quanto piuttosto recente. buono il FWCI. Citations 12 FWCI 1.03 0.4	Punteggio complessivo: 2.4
20. Littardi P., Rinaldi M., Grimaldi M., Cavazza A., & Chiavaro E. (2021). Effect of addition of green coffee parchment on structural,	Il lavoro in esame riguarda lo studio delle caratteristiche di pani gluten-free a seguito di trattamento con	L'argomento dello studio è pienamente congruente con le tematiche del settore concorsuale.	La collocazione editoriale è molto buona essendo la rivista scientifica che la pubblica fra le più	Primo nome/ corresponding author 0.5	Il numero di citazioni non è elevato in quanto piuttosto recente. Molto buono il FWCI.	Punteggio complessivo: 2.5

qualitative and chemical properties of gluten free bread, Foods, 10 (1), 5. 10.3390/foods10010005. SCOPUS Citations 5 FWCI 1,44 IF 5,561 Q1	scarti di caffè allo scopo di migliorarne le prestazioni tecnologiche e le proprietà chimiche. Il lavoro, che prende in esame il ruolo di alcune variabili tecnologiche e compositive, è esaustivo e svolto con rigore metodologico. 0.5	0.5	diffuse nel settore delle tecnologie alimentari, come testimoniato dalla sua collocazione nel I quartile tra le stesse. Q1 0.5		Citations 5 FWCI 1.44 0.5	
Consistenza complessiva, della produzione scientifica, intensità e continuità temporale	<u>Valutazione complessiva della produzione scientifica:</u> Il curriculum scientifico è pienamente congruente al settore concorsuale 07/F1 – Scienze e Tecnologie Alimentari ed al settore scientifico disciplinare AGR/15 – Scienze e Tecnologie Alimentari. La produzione scientifica è di ottimo livello ed è caratterizzata da una altrettanto eccellente collocazione editoriale. I 20 lavori che sono stati esaminati hanno destato un ottimo interesse nella comunità scientifica del SSD AGR/15 come evidenziato dal numero di citazioni riscontrato. La produzione scientifica è continua. La consistenza complessiva della produzione scientifica, dedotta dall’esame degli indici bibliometrici, secondo quanto riportato della piattaforma Scopus ed in WOS a giugno 2023 (Parametri sa Scopus 10 06 23: h-index 36, Documents 121, Citations 3,928 by 3,062 documents. Parametri da Web of Science: h-Index 32: 117 Publications; 3,406 Sum of Times Cited) risulta di elevato spessore.					Punteggio complessivo 10
PUNTEGGIO COMPLESSIVO					59.7	

VALUTAZIONE COMPLESSIVA DELLE PUBBLICAZIONI SCIENTIFICHE

Le pubblicazioni scientifiche presentate per questa valutazione sono state giudicate dalla commissione, all'unanimità, coerenti con le tematiche del SSD AGR/15, originalità e rigore scientifico sono stati valutati di ottimo livello. Significativo il grado di proprietas di 1117794. Ottima la collocazione editoriale e la rilevanza presso la comunità scientifica (citazioni). È stata considerata anche l'attività scientifica complessiva, sulla base degli indici bibliometrici.

Punteggio totale conseguito per attività didattica, curriculum e attività scientifica è di punti: 97,7

La Commissione, dopo aver attribuito i punteggi, in relazione alla attività didattica, di didattica integrativa e di servizio agli studenti, al curriculum (ivi compresa l'attività assistenziale ove prevista) e alle pubblicazioni scientifiche, esprime i seguenti giudizi individuali e collegiale:

Motivato giudizio individuale:

1. Giudizio espresso dalla Prof.ssa Maria Fiorenza CABONI

Il cv esaminato per la presente selezione risulta molto ricco: la formazione consta di un master post laurea e del dottorato di ricerca, coerente col SSD AGR/15, l'attività didattica, tutta svolta nell'ambito del SSD AGR/15 è intensa e qualificata. Risulta molto abbondante l'attività di servizio nei confronti dei CdS, del Dipartimento e dell'Ateneo, testimoniata anche dalla partecipazione al Senato Accademico. L'attività scientifica risulta coerente col SSD AGR/15 ed è intensa e qualificata sia per ciò che concerne l'attività progettuale che per la produzione scientifica, che denota intensa collaborazione con Enti ed Istituti di ricerca nazionali ed internazionali. Da notare che il 50% delle pubblicazioni sono apparse su riviste internazionali indicizzate appartenenti al primo quartile ove è ricoperto il ruolo di autore per la corrispondenza o ultimo autore per circa la metà di esse. Il giudizio pertanto è ottimo.

2. Giudizio espresso dal Prof. Francesco CAPONIO

L'attività didattica, di didattica integrativa e di servizio agli studenti risulta abbondante, di qualità, pienamente coerente al SSD AGR/15 e ben distribuita nel corso della carriera. Anche la partecipazione agli organi collegiali risulta importante, avendo ricoperto ruoli a livello sia di Ateneo che di Dipartimento e Corsi di Studio. L'attività di ricerca complessivamente svolta, frutto dell'intesa collaborazione con Enti ed Istituti di ricerca nazionali ed internazionali nonché della partecipazione a diversi progetti di ricerca alcuni dei quali coordinati, risulta congruente al SC 07/F1 e quantitativamente importante e di qualità, essendo circa il 50% delle pubblicazioni collocate su riviste internazionali indicizzate appartenenti al primo quartile ed avendo assunto il ruolo di autore per la corrispondenza o ultimo autore per circa la metà di esse. Il giudizio pertanto è pienamente positivo.

3. Giudizio espresso dal Prof. Pasquale FERRANTI

L'attività didattica e di didattica integrativa appare pienamente congruente con le tematiche proprie del settore 07/F1 ed è stata svolta con continuità ed intensità dal 1995 ad oggi coprendo corsi di rilevanza per il settore. Ha svolto ruolo di relatore e correlatore di un numero molto elevato di tesi e di tirocinanti. Ha svolto incarichi istituzionali all'interno di Commissioni e Collegi di Ateneo e Dipartimento ed internazionali. Il curriculum scientifico è pienamente congruente al settore concorsuale AGR/15. Esso include partecipazioni a numerosi progetti di ricerca di valenza nazionale ed internazionale (Progetti Europei), ove è stata svolta attività di ricerca in qualità di responsabile e componente del team di ricerca. Dall'esame analitico delle attività progettuali si evince la piena congruenza con le tematiche proprie del settore concorsuale e la rilevanza delle stesse. La produzione scientifica è stata svolta con continuità dall'anno 1998 ad oggi, è di ottimo livello (109 pubblicazioni su riviste internazionali indicizzate), ed è caratterizzata da una altrettanto eccellente collocazione editoriale. I 20 lavori

che sono stati sottoposti a valutazione hanno destato un buon interesse nella comunità scientifica del SSD AGR/15 come evidenziato dal numero di citazioni. Ha partecipato come relatore a numerosi convegni nazionali ed internazionali, di notevole rilevanza per il settore concorsuale. La consistenza complessiva della produzione scientifica, dedotta dall'esame degli indici bibliometrici, secondo quanto riportato delle piattaforme Scopus e WOS risulta di elevato spessore.

4. Giudizio espresso dalla Prof.ssa Maria Cristina NICOLI

Il candidato presenta un profilo altamente qualificato e coerente con il SSD AGR/15. Nel corso della sua carriera ha svolto un'intensa attività didattica in diversi corsi di studio dell'Università di Parma su tematiche ricomprese nel settore scientifico disciplinare di appartenenza. La produzione scientifica, svolta con continuità fino ad oggi, si caratterizza per intensità e qualità come testimoniato dalla ottima collocazione editoriale e dagli elevati indici bibliometrici riportati nelle piattaforme Scopus e WOS. I 20 lavori presentati dal candidato risultano tutti coerenti con il settore scientifico disciplinare AGR/15 e testimoniano la maturità scientifica raggiunta oltre che il buon impatto di questi lavori sulla comunità scientifica di riferimento. Buona è la capacità progettuale del candidato sia come Principal Investigator che come responsabile di unità di ricerca in progetti nazionali ed internazionali su bandi competitivi. Altrettanto buona è l'attività progettuale in collaborazione con le imprese che denota la buona propensione del candidato ad attività di trasferimento tecnologico. Il candidato ha inoltre svolto una intensa attività gestionale prendendo parte a numerose commissioni a livello di corso di studi e di dipartimento, oltre che partecipando, in qualità di componente, al Senato accademico dell'Ateneo di Parma. Alla luce di quanto riportato si esprime un parere pienamente positivo.

5. Giudizio espresso dalla Prof.ssa Paola PITTIA

L'attività didattica svolta con intensità e continuità dal 1995 ad oggi, è relativa ad insegnamenti congruenti del settore concorsuale 07/F1; ha assunto il ruolo di relatore per numerosi elaborati di tirocinio e tesi di laurea. Importante è il contributo all'attività istituzionale in organi collegiali del Dipartimento di afferenza e di Ateneo.

Il profilo scientifico che si evince dal curriculum si caratterizza per una intensa e varia attività di ricerca svolta anche in collaborazione con Enti ed Istituti di ricerca regionali, nazionali ed internazionali e la partecipazione a progetti di ricerca anche in qualità di referente scientifico di Unità di ricerca o di coordinatore. Tutto questo, a partire dal 1998, si traduce in una rilevante produzione scientifica su tematiche pertinenti il settore delle scienze e tecnologie alimentari, con oltre il 50% delle pubblicazioni su riviste internazionali indicizzate del primo quartile. Il giudizio, pertanto, è pienamente positivo.

Motivato giudizio collegiale:

La Commissione all'unanimità esprime il seguente giudizio:

L'attività didattica sia frontale che integrativa appare pienamente congruente con le tematiche proprie del SSD AGR/15 ed è stata svolta con continuità ed intensità a partire dal 1995. Ha svolto il ruolo di relatore e tutor di un numero molto elevato di tesi di laurea e laurea magistrale e di dottorandi. Ha svolto incarichi istituzionali all'interno di Commissioni e Collegi di Ateneo e Dipartimento ed internazionali.

Il curriculum scientifico è pienamente congruente al settore concorsuale, con partecipazione a numerosi progetti di ricerca nazionali ed internazionali (Progetti Europei), anche con ruoli di coordinamento. L'attività di ricerca, svolta anche in collaborazione con Enti ed Istituti di ricerca regionali, nazionali ed internazionali inizia nel 1998 ed è testimoniata da una rilevante produzione scientifica su tematiche pertinenti il settore delle scienze e tecnologie alimentari; oltre il 50% delle pubblicazioni figurano su riviste internazionali indicizzate del primo quartile. Il giudizio, pertanto, è pienamente positivo.

La Commissione, all'unanimità, nel rispetto dei criteri fissati nel bando, valuta la conoscenza

della lingua straniera esaminando la documentazione presentata dal candidato per la presente selezione ed esprime motivato giudizio collegiale:

Motivato giudizio collegiale:

La conoscenza della lingua inglese è pienamente positiva come si evince dall'intera produzione scientifica presentata per questa selezione e dalla partecipazione a gruppi di ricerca internazionali e all'Editorial board di riviste internazionali, nonché dalle intense collaborazioni con Enti di ricerca internazionali e dalla partecipazione a commissioni di dottorato di ricerca internazionali.

La Commissione, dopo aver attribuito i punteggi in relazione alla attività didattica, di didattica integrativa e di servizio agli studenti, al curriculum e alle pubblicazioni scientifiche, nonché dopo aver espresso all'unanimità i giudizi anche in relazione alla conoscenza della lingua inglese, valutata esaminando la documentazione presentata ed in particolare mediante valutazione dei lavori scientifici presentati per la presente selezione, con deliberazione assunta all'unanimità dei componenti, dichiara che il candidato comparativamente migliore per ricoprire il posto di professore universitario di ruolo di prima fascia, presso il Dipartimento di Scienze degli Alimenti e del Farmaco, per il settore concorsuale 07/F1 - Scienze e Tecnologie Alimentari, settore scientifico-disciplinare - Scienze e Tecnologie Alimentari AGR/15 risulta essere il Prof. 1117794 **e stila nel contempo la seguente graduatoria:**

1. Prof. 1117794

La Commissione, al termine della stesura della presente Relazione finale, datata e sottoscritta dal Segretario della Commissione e approvata mediante dichiarazioni di adesione dai Commissari che hanno partecipato alla stesura della stessa, alle ore 17.00, dichiara conclusi i lavori. I Verbali delle singole riunioni e la presente Relazione Finale vengono inviati **dalla Presidente della Commissione** alla Responsabile del Procedimento Amministrativo: Dott.ssa Scapuzzi Marina – Responsabile dell'Unità Organizzativa (UO) Amministrazione Personale Docente – Area Dirigenziale Personale e Organizzazione dell'Università degli Studi di Parma, per gli adempimenti di competenza.

Bari, 22 giugno 2023

Letto, approvato e sottoscritto.

La Commissione

Prof.ssa Maria Fiorenza CABONI	(Presidente) _____
Prof. Pasquale FERRANTI	(Componente) _____
Prof.ssa Maria Cristina NICOLI	(Componente) _____
Prof.ssa Paola PITTIA	(Componente) _____
Prof. Francesco CAPONIO	(Segretario) _____