

**Procedura valutativa indetta dall'Università degli Studi di Parma, Decreto Rettorale rep. DRD n. 1528/2024 PROT. 0177595 del 01/07/2024, pubblicato sul sito web istituzionale di Ateneo in data 9 luglio 2024, per la chiamata della Prof.ssa Francesca Bot, Ricercatore a tempo determinato, di cui all'art. 24, comma 3, lett. b), della Legge n. 240/2010, nel terzo anno del contratto triennale di lavoro subordinato, a tempo determinato, stipulato con la medesima Università ed in possesso dell'Abilitazione Scientifica Nazionale, ai sensi dell'art. 16 della Legge n. 240/2010, quale Professore Universitario di ruolo di Seconda Fascia, presso l'Università degli Studi di Parma, Dipartimento di Scienze degli Alimenti e del Farmaco gruppo scientifico disciplinare 07/AGRI-07 "Scienze e Tecnologie Alimentari" - settore scientifico-disciplinare AGRI-07/A "Scienze e Tecnologie Alimentari", ai sensi dell'art. 24, comma 5, della Legge n. 240/2010 e del vigente "Regolamento per la disciplina delle procedure di chiamata dei professori di prima e seconda fascia" di Ateneo.**

**VERBALE  
(riunione telematica)**

La Commissione di valutazione della suddetta procedura valutativa, composta dai seguenti professori:

Prof.ssa Elena Giovanna Piera Vittadini - Professore Universitario di ruolo di Prima Fascia presso l'Università di Camerino gruppo scientifico disciplinare 07/AGRI-07 "Scienze e Tecnologie Alimentari" - settore scientifico-disciplinare AGRI-07/A "Scienze e Tecnologie Alimentari"

Prof. ssa Emma Chiavaro - Professore Universitario di ruolo di Prima Fascia presso l'Università di Parma, gruppo scientifico disciplinare 07/AGRI-07 "Scienze e Tecnologie Alimentari" - settore scientifico-disciplinare AGRI-07/A "Scienze e Tecnologie Alimentari"

Prof. Luca Giorgio Carlo Rolle - Professore Universitario di ruolo di Prima Fascia presso l'Università di Torino, gruppo scientifico disciplinare 07/AGRI-07 "Scienze e Tecnologie Alimentari" - settore scientifico-disciplinare AGRI-07/A "Scienze e Tecnologie Alimentari"

si è riunita, salvo rikusazioni, per via telematica, il giorno 17 settembre 2024, alle ore 14.30.

In apertura di seduta, 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.

Ciascun Commissario, presa visione del bando nel quale è indicato il nominativo del candidato proposto dal Dipartimento, da sottoporre a valutazione, 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 il candidato, 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, di non avere un rapporto di unione civile tra persone dello stesso sesso.

La Commissione procede immediatamente alla nomina del Presidente, nella persona della Prof.ssa Elena Giovanna Piera Vittadini e del Segretario, nella persona del Prof.ssa Emma Chiavaro, attenendosi ai criteri di seguito specificati:

per l'individuazione del Presidente:

- maggiore anzianità, ai fini giuridici, nel ruolo;

per l'individuazione del Segretario:  
- minore anzianità, ai fini giuridici, nel ruolo.

La Commissione prende visione degli atti normativi e regolamentari che disciplinano lo svolgimento della procedura valutativa.

La Commissione prende atto di quanto previsto dall'art. 10 del vigente "Regolamento per la disciplina delle procedure di chiamata dei professori di prima e seconda fascia" dell'Università degli Studi di Parma:

1. *Dopo l'assegnazione deliberata dal Consiglio di Amministrazione ai sensi dell'articolo 2 del presente regolamento, è avviata con Decreto Rettorale la procedura valutativa, ai fini della chiamata nel ruolo di professore associato del titolare del contratto di ricercatore a tempo determinato, di cui al comma 3, lettera b), dell'articolo 24, della legge n. 240/2010, che abbia conseguito l'abilitazione scientifica nazionale. Il Decreto Rettorale è pubblicato sul sito web e sull'Albo on-line di Ateneo.*
2. *La valutazione dell'attività di didattica, di didattica integrativa e di servizio agli studenti, nonché delle attività di ricerca svolte dal candidato, è effettuata da una Commissione nominata e disciplinata ai sensi dell'articolo 5 del presente regolamento, che conclude i propri lavori entro trenta giorni, decorrenti da quello successivo al Decreto Rettorale di nomina della stessa.*
3. *La valutazione avviene nel rispetto degli standard qualitativi riconosciuti a livello internazionale per la valutazione, nell'ambito dei criteri previsti dal D.M. MIUR 4 agosto 2011, n. 344.*
4. *Non possono partecipare coloro i quali abbiano un grado di parentela o affinità entro il quarto grado compreso, con un professore appartenente al Dipartimento che richiede l'assegnazione del posto e/o che effettua la chiamata, ovvero con il Rettore, con il Direttore Generale o un componente del Consiglio di Amministrazione dell'Ateneo.*
5. *La valutazione si svolge durante il terzo anno di contratto stipulato ai sensi dell'articolo 24 comma 3 lettera b) della legge n. 240/2010. La richiesta del Consiglio di Dipartimento, di cui all'articolo 2, è effettuata nel terzo anno di contratto e comunque entro centottanta (180) giorni antecedenti la scadenza del medesimo contratto. Qualora il ricercatore non acquisisca l'abilitazione scientifica nazionale entro il citato termine di centottanta (180) giorni, la procedura potrà essere avviata successivamente al conseguimento della stessa, purché entro la naturale data di scadenza del contratto.*
6. *La Commissione dispone di un massimo di 100 punti per la valutazione, di cui 30 per la valutazione dell'attività didattica, 60 per la valutazione delle attività di ricerca e 10 per la valutazione dei compiti organizzativi connessi all'attività didattica e di ricerca. La valutazione si intende positiva se il ricercatore avrà conseguito un punteggio almeno pari alla metà del massimo attribuibile nella valutazione dell'attività di ricerca e una valutazione complessiva pari o superiore a 70/100.*
7. *Al termine della valutazione, la Commissione redige verbale recante una circostanziata motivazione che dovrà dare conto dell'iter logico che ha condotto alla valutazione conclusiva delle candidature al fine di fornire ogni elemento conoscitivo utile per la proposta di chiamata. Tale verbale viene tempestivamente trasmesso dal Presidente della Commissione al Responsabile del procedimento amministrativo.*
8. *Il Rettore approva la correttezza formale degli atti.*
9. *Gli atti della procedura, nonché il Decreto Rettorale di approvazione degli stessi, sono pubblicati sul sito web istituzionale dell'Ateneo. Il Decreto Rettorale di approvazione atti è altresì pubblicato sull'Albo on-line di Ateneo.*

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 summenzionato D.M. n. 344 del 4 agosto 2011, che dovranno essere utilizzati per la valutazione del candidato:

- 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) numero medio di citazioni per pubblicazione;
  - 3) «impact factor» totale;
  - 4) «impact factor» medio per pubblicazione;
  - 5) combinazioni dei precedenti parametri atte a valorizzare l'impatto della produzione scientifica del candidato (indice di Hirsch o simili);

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

La Commissione procede quindi ad esaminare la documentazione che il candidato ha inviato, presso l'Università degli Studi di Parma, ai fini della formulazione del giudizio, nel rispetto dei summenzionati criteri generali di valutazione, fissati dal D.M. n. 344 del 4 agosto 2011.

## **Candidata Francesca Bot**

### **Profilo curricolare:**

La candidata Francesca Bot, dopo avere conseguito il dottorato di ricerca in Scienze degli Alimenti presso l'Università degli studi di Udine e avere ricoperto posizioni di assegnista di ricerca nello stesso ateneo e poi di post doctoral researcher e senior post doctoral researcher presso l'University College Cork (Cork, Irlanda), attualmente ricopre il ruolo di Ricercatore a tempo determinato lettera b) nel SSD AGRI-07/A.

La candidata è titolare di corsi di insegnamento presso l'Ateneo del SSD AGRI-07/A dall'AA 2021/2022, come di seguito specificato:

AA 2021/2022- Presente: Titolare del corso di insegnamento in Alimenti e Bevande (7 CFU), Corso di Laurea triennale in Sistema alimentare: sostenibilità, management e tecnologie;

AA 2021/2022- Presente: Titolare del corso di insegnamento in Conservazione degli alimenti (7 CFU), Corso di Laurea triennale in Sistema alimentare: sostenibilità, management e tecnologie.

A partire dal corrente anno accademico 2024/2025:

Titolare del corso di insegnamento in Laboratorio di Prodotti trasformati di origine animale (3 CFU), Corso di laurea in Qualità e approvvigionamento delle materie prime per l'agroalimentare;

Titolare del corso di insegnamento in Bevande Alcoliche, Analcoliche e Alimenti nervini (6 CFU), Corso di Laurea triennale in Scienze Gastronomiche.

È stata membro di commissioni di esame e di commissioni di laurea per corsi di laurea triennali e magistrali. Dall'AA 2021/2022, al momento di presentazione della domanda, è stata relatrice di 10 tesi di laurea, delle quali 7 presso corsi di Laurea magistrale, alcune delle quali in corsi di svolgimento all'atto della domanda.

È stata, inoltre, membro docente nel 2024 per la scuola di Dottorato in Scienze degli Alimenti con il corso *Application of in vitro digestion methods on food matrices* insieme alla prof.ssa Elena Arranz della Complutense University di Madrid (Spagna). Ha svolto anche attività didattica, di supporto e seminariale presso prestigiose università europee e presso l'ateneo di Udine.

Dall'AA 2023 è supervisor di un dottorando del XXXIX ciclo, ed è stata ed è cosupervisor di due tesi di dottorato, delle quali una presso l'University College Cork.

La valutazione da parte degli studenti che hanno seguito i tre insegnamenti impartiti nell'AA 2021/22 sono discrete.

La candidata ricopre alcuni ruoli istituzionali nell'ambito del Dipartimento di afferenza.

Durante la sua formazione ha maturato esperienze con istituzioni di ricerca straniere, partecipando a diverse attività progettuali nazionali e internazionali. È co-principal investigator del progetto intitolato *Upcycling pea waste side streams for developing future food ingredients* su bando PRIN 2022 ed ha ottenuto due finanziamenti locali come PI.

La candidata è referee di alcune prestigiose riviste internazionali ed Invited Editor di uno special issue.

Al momento della presentazione della domanda, in 10 anni di anzianità scientifica (dal primo lavoro censito su Scopus), la candidata possiede 30 documenti indicizzati, 538 citazioni ed un h-index di 14. I 12 lavori presentati sono tutti congruenti il SSD AGRI-07/A ed originali e si collocano 11 nel primo quartile (SCIMAGO, categoria Food Science), 1 in Q1 per la categoria Analytical Chemistry (SCIMAGO). In 5 lavori la candidata è primo autore, in 2 lavori corresponding author.

La Dott.ssa Bot è stata relatrice in tre convegni internazionali.

La Commissione valutata l'attività didattica, l'attività di didattica integrativa e di servizio agli studenti, l'attività di ricerca scientifica, nel rispetto dei medesimi criteri fissati dal D.M. n. 344 del 4 agosto 2011, esprime il seguente punteggio:

**Attività Didattica**  
**(massimo 30 punti)**

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

<b>Attività Didattica</b>	<b>Punteggi attribuiti dalla prof. ssa VITTADINI</b>	<b>Punteggi attribuiti dalla prof.ssa CHIAVARO</b>	<b>Punteggi attribuiti dal prof. ROLLE</b>	<b>TOTALE</b>
numero dei moduli/corsi tenuti e continuità della tenuta degli stessi (max 15 punti)	<b>12</b>	<b>12</b>	<b>12</b>	<b>36</b>
esiti della valutazione da parte degli studenti, con gli strumenti predisposti dall'ateneo, dei moduli/corsi tenuti; (max 5 punti)	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>6</b>
partecipazione alle commissioni istituite per gli esami di profitto; (max 5 punti)	<b>5</b>	<b>5</b>	<b>5</b>	<b>15</b>
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; (max 5 punti)	<b>5</b>	<b>5</b>	<b>5</b>	<b>15</b>
<b>PUNTEGGIO COMPLESSIVO</b>	<b>24</b>	<b>24</b>	<b>24</b>	<b>72</b>
<b>PUNTEGGIO MEDIO ATTRIBUITO (SOMMARE IL PUNTEGGIO COMPLESSIVO DELLE COLONNE 1, 2, 3 E DIVIDERE PER 3)</b>	<b>24</b>			

**Attività di ricerca e produzione scientifica (massimo 60 punti)**

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

<b>Attività di Ricerca</b>	<b>Punteggi attribuiti dalla prof. ssa VITTADINI</b>	<b>Punteggi attribuiti dalla prof.ssa CHIAVARO</b>	<b>Punteggi attribuiti dal prof. ROLLE</b>	<b>TOTALE</b>
conseguimento della titolarità di brevetti; (max 1 punto)	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
partecipazione in qualità di relatore a congressi e convegni nazionali e internazionali (max 3 punti)	<b>1.5</b>	<b>1.5</b>	<b>1.5</b>	<b>4.5</b>
conseguimento di premi e riconoscimenti nazionali e	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>

internazionali per attività di ricerca;(max 1 punto)				
<b>PUNTEGGIO COMPLESSIVO</b>	<b>1.5</b>	<b>1.5</b>	<b>1.5</b>	<b>4.5</b>
<b>PUNTEGGIO MEDIO ATTRIBUITO (SOMMARE IL PUNTEGGIO COMPLESSIVO DELLE COLONNE 1, 2, 3 E DIVIDERE PER 3)</b>	<b>1.5</b>			

### PRODUZIONE SCIENTIFICA Valutazione della Prof.ssa VITTADINI

PRODUZIONE SCIENTIFICA	Originalità, innovatività, rigore metodologico e rilevanza di ciascuna pubblicazione (max 0,8)	Congruenza di ciascuna pubblicazione con il profilo di Professore universitario da ricoprire oppure con tematiche interdisciplinari ad esso strettamente correlate (max 0,8; 0,8 pienamente congruente; parzialmente congruente 0,4)	Rilevanza scientifica della collocazione editoriale di ciascuna pubblicazione e sua diffusione all'interno della comunità scientifica (max 0,8; Q1 0,8; Q2 0,4; Q3 0,2; Q4 0,1, considerando il database SCIMAGO)	Determinazione analitica, anche sulla base di criteri riconosciuti nella comunità scientifica internazionale di riferimento, dell'apporto individuale, nel caso di partecipazioni del medesimo a lavori in collaborazione (max 0,8; Primo nome, ultimo nome, corrisponding 0,8; altre posizioni 0,5)	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 344 del 2011 (Numero delle citazioni del lavoro al momento della valutazione e collocazione editoriale in combinazione max 0,8; > di 3 citazioni per anno e collocazione Q1 0,8; >3 citazioni per anno e collocazione Q2 0,6; 0,>3 citazioni per anno e altra collocazione 0,3; < 3 citazioni per anno 0,1; come da rilevanza per anno corrente)	TOTALE
Malterre, N., Bot, F., Lerda E, Arendt, E.K., Zannini E., O'Mahony, J.A. (2024). Enhancing the technological properties of lentil protein isolate dispersions using in-line high-shear rotor-stator mixing. Foods. 13(2):283	<b>0,8</b>	<b>0,8</b>	<b>0,8</b>	<b>0,5</b>	<b>0,8</b>	<b>3,7</b>
France, T.C., Bot, F., Kelly, A.L., Crowley, S.V., & O'Mahony, J. A.	<b>0,8</b>	<b>0,8</b>	<b>0,8</b>	<b>0,5</b>	<b>0,8</b>	<b>3,7</b>

(2024). Physico-chemical properties of micellar casein retentates generated at different microfiltration temperatures. Journal of Dairy Science, 107 (5)2721-2732						
Grasso, N., Bot, F., Roos, Y.H., Crowley, S.V., Arendt, E.K., O'Mahony, J.A. (2023). Plant-based alternatives to cheese formulated using blends of zein and chickpea protein ingredients. Foods.12(7):1492	<b>0,8</b>	<b>0,8</b>	<b>0,8</b>	<b>0,5</b>	<b>0,8</b>	<b>3,7</b>
Grasso, N., Bot, F., Roos, Y.H., Crowley, S.V., Arendt, E.K, O'Mahony J.A. (2022). The influence of protein concentration on key quality attributes of chickpea-based alternatives to cheese, Current Research in Food Science, 5, 2004-2012	<b>0,8</b>	<b>0,8</b>	<b>0,8</b>	<b>0,5</b>	<b>0,8</b>	<b>3,7</b>
Bot, F.*, Cossuta, D., & O'Mahony, J.A. (2021). Inter-relationships between composition, physicochemical properties and functionality of lecithin ingredients. Trends in Food Science & Technology, 111, 261-270	<b>0,8</b>	<b>0,8</b>	<b>0,8</b>	<b>0,8</b>	<b>0,8</b>	<b>4,0</b>
France, T.C., Bot, F., Kelly, A.L., Crowley, S.V., & O'Mahony, J. A. (2021). The influence of temperature on filtration performance and fouling during cold microfiltration of skim milk. Separation and Purification Technology, 262, 118256.	<b>0,8</b>	<b>0,8</b>	<b>0,8</b>	<b>0,5</b>	<b>0,8</b>	<b>3,7</b>
Bot F., Crowley, S.V., & O'Mahony, J.A. (2020). Solubility enhancement of milk	<b>0,8</b>	<b>0,8</b>	<b>0,8</b>	<b>0,8</b>	<b>0,8</b>	<b>4,0</b>

protein isolate by sodium caseinate addition: comparison between wet- and dry-blending approaches. International Dairy Journal, 104661						
Bot, F.*, Verkerk, R., Mastwijk, H., Anese, M., Fogliano, V., & Capuano, E. (2018). The effect of pulsed electric field treatments on carotenoids bioaccessibility: the role of tomato matrix. Food Chemistry, 240, 415-421.	<b>0,8</b>	<b>0,8</b>	<b>0,8</b>	<b>0,8</b>	<b>0,8</b>	<b>4,0</b>
Bot, F., Calligaris, S., Plazzotta, S., Nocera, N., Cortella, G., & Anese, M. (2018). Study on high pressure homogenization and high power ultrasound effectiveness in inhibiting polyphenoloxidase activity in apple juice. Journal of Food Engineering, 221, 70-76	<b>0,8</b>	<b>0,8</b>	<b>0,8</b>	<b>0,8</b>	<b>0,8</b>	<b>4,0</b>
Bot, F., Cortella, G., Nocera, F., Peressini, D., Anese, M., & Calligaris, S. (2017). Effect of high pressure homogenization and high power ultrasound on some physical properties of tomato juices with different concentration levels. Journal of Food Engineering, 213C, 10-17.	<b>0,8</b>	<b>0,8</b>	<b>0,8</b>	<b>0,8</b>	<b>0,8</b>	<b>4,0</b>
Calligaris, S., Plazzotta, S., Bot, F., Grasselli, S., Malchiodi, A., & Anese, M. (2016). Nanoemulsion preparation by combining high pressure homogenization and high power ultrasound at low energy densities. Food Research International, 83, 25-30.	<b>0,8</b>	<b>0,8</b>	<b>0,8</b>	<b>0,5</b>	<b>0,8</b>	<b>3,7</b>

Anese, M., Bot, F., Panozzo, A., Mirolo, G., & Lippe, G. (2015). Effect of ultrasound treatment, oil addition and storage time on lycopene stability and in vitro bioaccessibility of tomato pulp. Food Chemistry, 172, 685-691.	0,8	0,8	0,8	0,5	0,8	3,7
<b>Consistenza complessiva, della produzione scientifica, intensità e continuità temporale (max 7)</b>	5					
<b>PUNTEGGIO COMPLESSIVO</b>						50,9

### PRODUZIONE SCIENTIFICA Valutazione della Prof.ssa CHIAVARO

<b>PRODUZIONE SCIENTIFICA</b>	Originalità, innovatività, rigore metodologico e rilevanza di ciascuna pubblicazione (max 0,8)	Congruenza di ciascuna pubblicazione con il profilo di Professore universitario da ricoprire oppure con tematiche interdisciplinari ad esso strettamente correlate (max 0,8; 0,8 pienamente congruente; parzialmente congruente 0,4)	Rilevanza scientifica della collocazione e editoriale di ciascuna pubblicazione e sua diffusione all'interno della comunità scientifica (max 0,8; Q1 0,8; Q2 0,4; Q3 0,2; Q4 0,1, considerando il database SCIMAGO)	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 collaborazione e (max 0,8; Primo nome, ultimo nome, corrispondenza 0,8; altre posizioni 0,5)	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 344 del 2011 (Numero delle citazioni del lavoro al momento della valutazione e collocazione editoriale in combinazione max 0,8; > di 3 citazioni per anno e collocazione Q1 0,8; >3 citazioni per anno e collocazione Q2 0,6; 0,>3 citazioni per anno e altra collocazione 0,3; < 3 citazioni per anno 0,1; come da rilevanza per anno corrente)	<b>TOTALE</b>
Malterre, N., Bot, F., Lerda E, Arendt, E.K., Zannini E., O'Mahony, J.A. (2024).	0,8	0,8	0,8	0,5	0,8	3,7

Enhancing the techno-functional properties of lentil protein isolate dispersions using in-line high-shear rotor-stator mixing. <i>Foods</i> . 13(2):283						
France, T.C., Bot, F., Kelly, A.L., Crowley, S.V., & O'Mahony, J. A. (2024). Physico-chemical properties of micellar casein retentates generated at different microfiltration temperatures. <i>Journal of Dairy Science</i> , 107 (5)2721-2732	<b>0,8</b>	<b>0,8</b>	<b>0,8</b>	<b>0,5</b>	<b>0,8</b>	<b>3,7</b>
Grasso, N., Bot, F., Roos, Y.H., Crowley, S.V., Arendt, E.K., O'Mahony, J.A. (2023). Plant-based alternatives to cheese formulated using blends of zein and chickpea protein ingredients. <i>Foods</i> .12(7):1492	<b>0,8</b>	<b>0,8</b>	<b>0,8</b>	<b>0,5</b>	<b>0,8</b>	<b>3,7</b>
Grasso, N., Bot, F., Roos, Y.H., Crowley, S.V., Arendt, E.K, O'Mahony J.A. (2022). The influence of protein concentration on key quality attributes of chickpea-based alternatives to cheese, <i>Current Research in Food Science</i> , 5, 2004-2012	<b>0,8</b>	<b>0,8</b>	<b>0,8</b>	<b>0,5</b>	<b>0,8</b>	<b>3,7</b>
Bot, F.*, Cossuta, D., & O'Mahony, J.A. (2021). Inter-relationships between composition, physicochemical properties and functionality of lecithin ingredients. <i>Trends in Food Science &amp; Technology</i> , 111, 261-270	<b>0,8</b>	<b>0,8</b>	<b>0,8</b>	<b>0,8</b>	<b>0,8</b>	<b>4,0</b>
France, T.C., Bot, F., Kelly, A.L., Crowley, S.V., & O'Mahony, J. A. (2021). The influence of temperature on	<b>0,8</b>	<b>0,8</b>	<b>0,8</b>	<b>0,5</b>	<b>0,8</b>	<b>3,7</b>

filtration performance and fouling during cold microfiltration of skim milk. Separation and Purification Technology, 262, 118256.						
Bot F., Crowley, S.V., & O'Mahony, J.A. (2020). Solubility enhancement of milk protein isolate by sodium caseinate addition: comparison between wet- and dry-blending approaches. International Dairy Journal, 104661	<b>0,8</b>	<b>0,8</b>	<b>0,8</b>	<b>0,8</b>	<b>0,8</b>	<b>4,0</b>
Bot, F.*, Verkerk, R., Mastwijk, H., Anese, M., Fogliano, V., & Capuano, E. (2018). The effect of pulsed electric field treatments on carotenoids bioaccessibility: the role of tomato matrix. Food Chemistry, 240, 415-421.	<b>0,8</b>	<b>0,8</b>	<b>0,8</b>	<b>0,8</b>	<b>0,8</b>	<b>4,0</b>
Bot, F., Calligaris, S., Plazzotta, S., Nocera, N., Cortella, G., & Anese, M. (2018). Study on high pressure homogenization and high power ultrasound effectiveness in inhibiting polyphenoloxidase activity in apple juice. Journal of Food Engineering, 221, 70-76	<b>0,8</b>	<b>0,8</b>	<b>0,8</b>	<b>0,8</b>	<b>0,8</b>	<b>4,0</b>
Bot, F., Cortella, G., Nocera, F., Peressini, D., Anese, M., & Calligaris, S. (2017). Effect of high pressure homogenization and high power ultrasound on some physical properties of tomato juices with different concentration levels. Journal of Food Engineering, 213C, 10-17.	<b>0,8</b>	<b>0,8</b>	<b>0,8</b>	<b>0,8</b>	<b>0,8</b>	<b>4,0</b>
Calligaris, S., Plazzotta, S., Bot, F., Grasselli, S., Malchiodi, A., &	<b>0,8</b>	<b>0,8</b>	<b>0,8</b>	<b>0,5</b>	<b>0,8</b>	<b>3,7</b>

Anese, M. (2016). Nanoemulsion preparation by combining high pressure homogenization and high power ultrasound at low energy densities. Food Research International, 83, 25-30.						
Anese, M., Bot, F., Panozzo, A., Mirolo, G., & Lippe, G. (2015). Effect of ultrasound treatment, oil addition and storage time on lycopene stability and in vitro bioaccessibility of tomato pulp. Food Chemistry, 172, 685-691.	0,8	0,8	0,8	0,5	0,8	3,7
<b>Consistenza complessiva, della produzione scientifica, intensità e continuità temporale (max 7)</b>	<b>5</b>					
<b>PUNTEGGIO COMPLESSIVO</b>						<b>50,9</b>

### PRODUZIONE SCIENTIFICA Valutazione del Prof. ROLLE

PRODUZIONE SCIENTIFICA	Originalità, innovatività, rigore metodologico e rilevanza di ciascuna pubblicazione (max 0,8)	Congruenza di ciascuna pubblicazione con il profilo di Professore universitario da ricoprire oppure con tematiche interdisciplinari ad esso strettamente correlate (max 0,8; 0,8 pienamente congruente; parzialmente congruente 0,4)	Rilevanza scientifica della collocazione e editoriale di ciascuna pubblicazione e sua diffusione all'interno della comunità scientifica (max 0,8; Q1 0,8; Q2 0,4; Q3 0,2; Q4 0,1, considerando il database SCIMAGO)	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 collaborazione e (max 0,8; Primo nome, ultimo nome, corrispondenza 0,8; altre posizioni 0,5)	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 344 del 2011 (Numero delle citazioni del lavoro al momento della valutazione e collocazione editoriale in combinazione max 0,8; > di 3 citazioni per anno e collocazione Q1 0,8; >3 citazioni per anno e collocazione Q2 0,6; 0,>3 citazioni per	TOTALE

					anno e altra collocazione 0,3; < 3 citazioni per anno 0,1; come da rilevanza per anno corrente)	
Malterre, N., Bot, F., Lerda E, Arendt, E.K., Zannini E., O'Mahony, J.A. (2024). Enhancing the techno-functional properties of lentil protein isolate dispersions using in-line high-shear rotor-stator mixing. Foods. 13(2):283	<b>0,8</b>	<b>0,8</b>	<b>0,8</b>	<b>0,5</b>	<b>0,8</b>	<b>3,7</b>
France, T.C., Bot, F., Kelly, A.L., Crowley, S.V., & O'Mahony, J. A. (2024). Physico-chemical properties of micellar casein retentates generated at different microfiltration temperatures. Journal of Dairy Science, 107 (5)2721-2732	<b>0,8</b>	<b>0,8</b>	<b>0,8</b>	<b>0,5</b>	<b>0,8</b>	<b>3,7</b>
Grasso, N., Bot, F., Roos, Y.H., Crowley, S.V., Arendt, E.K., O'Mahony, J.A. (2023). Plant-based alternatives to cheese formulated using blends of zein and chickpea protein ingredients. Foods.12(7):1492	<b>0,8</b>	<b>0,8</b>	<b>0,8</b>	<b>0,5</b>	<b>0,8</b>	<b>3,7</b>
Grasso, N., Bot, F., Roos, Y.H., Crowley, S.V., Arendt, E.K, O'Mahony J.A. (2022). The influence of protein concentration on key quality attributes of chickpea-based alternatives to cheese, Current Research in Food Science, 5, 2004-2012	<b>0,8</b>	<b>0,8</b>	<b>0,8</b>	<b>0,5</b>	<b>0,8</b>	<b>3,7</b>
Bot, F.*, Cossuta, D., & O'Mahony, J.A. (2021). Inter-relationships between composition, physicochemical properties and	<b>0,8</b>	<b>0,8</b>	<b>0,8</b>	<b>0,8</b>	<b>0,8</b>	<b>4,0</b>

functionality of lecithin ingredients. Trends in Food Science & Technology, 111, 261-270						
France, T.C., Bot, F., Kelly, A.L., Crowley, S.V., & O'Mahony, J. A. (2021). The influence of temperature on filtration performance and fouling during cold microfiltration of skim milk. Separation and Purification Technology, 262, 118256.	<b>0,8</b>	<b>0,8</b>	<b>0,8</b>	<b>0,5</b>	<b>0,8</b>	<b>3,7</b>
Bot F., Crowley, S.V., & O'Mahony, J.A. (2020). Solubility enhancement of milk protein isolate by sodium caseinate addition: comparison between wet- and dry-blending approaches. International Dairy Journal, 104661	<b>0,8</b>	<b>0,8</b>	<b>0,8</b>	<b>0,8</b>	<b>0,8</b>	<b>4,0</b>
Bot, F.*, Verkerk, R., Mastwijk, H., Anese, M., Fogliano, V., & Capuano, E. (2018). The effect of pulsed electric field treatments on carotenoids bioaccessibility: the role of tomato matrix. Food Chemistry, 240, 415-421.	<b>0,8</b>	<b>0,8</b>	<b>0,8</b>	<b>0,8</b>	<b>0,8</b>	<b>4,0</b>
Bot, F., Calligaris, S., Plazzotta, S., Nocera, N., Cortella, G., & Anese, M. (2018). Study on high pressure homogenization and high power ultrasound effectiveness in inhibiting polyphenoloxidase activity in apple juice. Journal of Food Engineering, 221, 70-76	<b>0,8</b>	<b>0,8</b>	<b>0,8</b>	<b>0,8</b>	<b>0,8</b>	<b>4,0</b>
Bot, F., Cortella, G., Nocera, F., Peressini, D., Anese, M., & Calligaris, S. (2017). Effect of high pressure homogenization	<b>0,8</b>	<b>0,8</b>	<b>0,8</b>	<b>0,8</b>	<b>0,8</b>	<b>4,0</b>

and high power ultrasound on some physical properties of tomato juices with different concentration levels. Journal of Food Engineering, 213C, 10-17.						
Calligaris, S., Plazzotta, S., Bot, F., Grasselli, S., Malchiodi, A., & Anese, M. (2016). Nanoemulsion preparation by combining high pressure homogenization and high power ultrasound at low energy densities. Food Research International, 83, 25-30.	0,8	0,8	0,8	0,5	0,8	3,7
Anese, M., Bot, F., Panozzo, A., Mirolo, G., & Lippe, G. (2015). Effect of ultrasound treatment, oil addition and storage time on lycopene stability and in vitro bioaccessibility of tomato pulp. Food Chemistry, 172, 685-691.	0,8	0,8	0,8	0,5	0,8	3,7
<b>Consistenza complessiva, della produzione scientifica, intensità e continuità temporale (max 7)</b>	5					
<b>PUNTEGGIO COMPLESSIVO</b>						50,9

### **VALUTAZIONE COMPLESSIVA DELLA Attività di Ricerca e della Produzione Scientifica (MAX 60 punti) 52,4**

#### **Compiti Organizzativi connessi all'attività didattica e di ricerca (massimo 10 punti)**

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

<b>Compiti connessi Organizzativi all'attività didattica e di ricerca</b>	<b>Punteggi attribuiti dalla prof. ssa VITTADINI</b>	<b>Punteggi attribuiti dalla prof.ssa CHIAVARO</b>	<b>Punteggi attribuiti dal prof. ROLLE</b>	<b>TOTALE</b>
organizzazione, direzione e coordinamento di gruppi di ricerca nazionali e internazionali, ovvero	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>24</b>

partecipazione agli stessi;				
<b>PUNTEGGIO COMPLESSIVO</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>24</b>
<b>PUNTEGGIO MEDIO ATTRIBUITO (SOMMARE IL PUNTEGGIO COMPLESSIVO DELLE COLONNE 1, 2, 3 E DIVIDERE PER 3)</b>	<b>8</b>			

**Punteggio totale conseguito (minimo 70/100 di cui almeno 30/100 nella valutazione dell'attività di ricerca) 84,4**

**Motivato giudizio individuale:**

**1. Giudizio espresso dalla Prof.ssa VITTADINI**

La candidata Francesca Bot è Ricercatrice a tempo determinato B presso l'Università di Parma dal 1 gennaio 2022 ed è in possesso della Abilitazione scientifica nazionale per professore di II fascia del Gruppo Scientifico Disciplinare: 07/AGRI-07 "Scienze e Tecnologie Alimentari" dal 2022. In precedenza ha svolto attività di Ricerca come Senior Post-Doctoral Researcher, Post-Doctoral Researcher e Assegnista di Ricerca presso la University College Cork e l'Università di Udine. Ha una attività di ricerca testimoniata da 32 pubblicazioni indicizzate Scopus, con un h index di 14, 578 citazioni totali (accesso 17 settembre 2024), con una carriera accademica pari a 11 anni (prima pubblicazione 2014) e buona continuità temporale. Le pubblicazioni affrontano tematiche inerenti al Gruppo Scientifico Disciplinare: 07/AGRI-07 "Scienze e Tecnologie Alimentari" e si focalizzano principalmente sull'effetto di trattamenti tecnologici e di strategie di formulazione per il miglioramento della qualità e delle proprietà nutrizionali di ingredienti e prodotti derivati a base di proteine di origine vegetale e animale. Le attività di ricerca sono state svolte in importanti enti di ricerca sia italiani che europei. La candidata ha diretto 2 progetti di ricerca dell'Università di Parma ed ha partecipato in diversi progetti di ricerca nazionali ed internazionali.

L'attività didattica svolta è significativa sia in termini di attività didattica frontale (titolarità di corsi di insegnamento in corsi di laurea triennale dell'Università di Parma), didattica integrativa (relatore e co-relatore di tesi di laurea). E' supervisore di 1 tesi e co-supervisore di 2 tesi di dottorato. Ha anche svolto attività didattica integrativa presso Università straniera.

Si ritiene che la candidata abbia la maturità, preparazione scientifica ed esperienza didattica che la rendono adeguata al ruolo di Professore Associato nel Settore Scientifico Disciplinare AGRI-07/A.

**2. Giudizio espresso dalla Prof.ssa. CHIAVARO**

La candidata Francesca Bot, nel suo percorso accademico, dimostra una maturità e una preparazione che la rendono adeguata al ruolo di Professore Associato nel Settore Scientifico Disciplinare AGRI-07/A. La sua partecipazione attiva e significativa nell'ambito didattico non solo nazionale ma anche presso prestigiose istituzioni europee, sia come titolarità di corsi accademici totalmente congruenti con il SSD oggetto del bando, sia come attività integrativa e di supporto, sia come impegno istituzionale in qualità di delegato all'orientamento e di responsabile assicurazione qualità, sottolinea il suo impegno verso l'insegnamento, la formazione, l'orientamento degli studenti e la qualità dei corsi di studio. Dal punto di vista della ricerca scientifica, la candidata si distingue per la produzione di lavori scientifici di rilevanza in particolare con gruppi di ricerca internazionali. Le sue pubblicazioni, ben collocate in ambito editoriale, riflettono la pertinenza e la qualità delle sue ricerche nel campo delle Scienze e Tecnologie Alimentari.

**3. Giudizio espresso dal Prof. ROLLE**

La candidata Francesca Bot evidenzia dal curriculum una maturità accademica che la pone nelle condizioni di essere considerata idonea al ruolo di Professore Associato del SSD AGRI-07/A. Ha una ottima attività didattica, sia come titolare di insegnamenti sia come didattica

integrativa. Ha una buona produzione scientifica e una discreta partecipazione a convegni internazionali in qualità di relatore.

### **Motivato giudizio collegiale:**

La Commissione all'unanimità esprime il seguente giudizio:

Il profilo curricolare della Dott.ssa Francesca Bot, candidata al ruolo di Professore Associato nel Settore Scientifico Disciplinare AGRI-07/A, è stato oggetto di un'attenta valutazione da parte di questa Commissione. La sua carriera accademica, iniziata con il conseguimento del dottorato in Scienze degli Alimenti presso l'Ateneo di Udine e proseguita attraverso incarichi di ricerca e didattica, è conforme agli standard richiesti per il ruolo proposto.

La sua esperienza didattica, iniziata a titolo integrativo presso l'Ateneo di Udine e poi proseguita all'estero presso prestigiose istituzioni di ricerca europee, si è concretizzata presso l'Ateneo di Parma a partire nell'Anno Accademico 2021/2022 attraverso un significativo carico di Crediti Formativi Universitari (CFU), comprendendo diversi corsi nell'ambito delle Scienze e Tecnologie Alimentari. L'impegno didattico della candidata si è esteso alla supervisione di 10 tesi di laurea, delle quali 7 presso corsi di Laurea magistrale. Le valutazioni positive degli studenti ai suoi corsi testimoniano la sua efficacia e competenza nell'insegnamento.

Dal punto di vista della ricerca, la Dott.ssa Bot ha dimostrato un impegno costante e produttivo. Con 30 pubblicazioni indicizzate su banca dati Scopus, al momento della presentazione della domanda, 538 citazioni e un h-index di 14, la sua attività scientifica si distingue per qualità e impatto nel settore oggetto del presente bando.

La Commissione sottolinea inoltre l'importanza notevole delle collaborazioni internazionali sviluppate dalla candidata, che testimoniano la sua capacità di lavorare efficacemente in un contesto globale.

In conclusione, la Commissione esprime per la Dott.ssa Francesca Bot un giudizio molto positivo.

La Commissione, dopo aver attribuito i punteggi in relazione alla attività didattica, di didattica integrativa e di servizio agli studenti, alla attività di ricerca scientifica e ai compiti organizzativi connessi alla attività didattica e di ricerca, con deliberazione assunta all'unanimità dei componenti, dichiara che la candidata è valutata positivamente per ricoprire il posto di professore universitario di ruolo di seconda fascia, presso il Dipartimento di Scienze degli Alimenti e del Farmaco, per il gruppo scientifico disciplinare 07/AGRI-07 "Scienze e Tecnologie Alimentari" – settore scientifico-disciplinare AGRI-07/A "Scienze e Tecnologie Alimentari".

Il presente Verbale, redatto dal Segretario della Commissione, firmato digitalmente dai Commissari che hanno partecipato alla stesura dello stesso, per via telematica, viene inviato per via telematica dal Segretario della Commissione, al Responsabile del Procedimento Amministrativo: Dott.ssa Scapuzzi Marina – Responsabile dell'Unità Organizzativa (UO) Amministrazione Personale Docente – Area Dirigenziale Personale e Organizzazione dell'Università degli Studi di Parma, per gli adempimenti di competenza.

La riunione viene sciolta alle ore 17.30.

Luogo e data  
Parma, 17 settembre 2024

Letto, approvato e sottoscritto.

La Commissione

Prof. ssa Elena Giovanna Piera Vittadini	(Presidente) _____
Prof. Luca Giorgio Carlo Rolle	(Componente) _____
Prof. ssa Emma Chiavaro	(Segretario) _____