

**PROCEDURA DI VALUTAZIONE COMPARATIVA PER LA COPERTURA DI N. 1 POSTO DI RICERCATORE CON CONTRATTO A TEMPO DETERMINATO PER IL SETTORE SCIENTIFICO-DISCIPLINARE CHIM/10 – Chimica degli Alimenti CORSO DI STUDIO IN Scienze dell’Alimentazione e Gastronomia DELL’UNIVERSITA’ TELEMATICA SAN RAFFAELE ROMA, INDETTA CON D.R. N 37 DEL 02.05.2017 IL CUI BANDO E’ STATO PUBBLICATO SUL SITO DELL’ATENEO**

**VERBALE N. 2  
(VALUTAZIONE DEI TITOLI E DELLE PUBBLICAZIONI)**

La Commissione giudicatrice della valutazione comparativa a 1 posto di ricercatore con contratto a tempo determinato per il Settore concorsuale 03/D1 “Chimica e tecnologie farmaceutiche, tossicologiche e nutraceutico-alimentari”, profilo: Settore Scientifico-disciplinare CHIM/10 – Chimica degli Alimenti presso il Corso di Studio in Scienze dell’Alimentazione e Gastronomia di questo Ateneo, nominata con D.R. n. 40 dell’11.05.2017, composta da:

Prof. Alberto RITIENI, Professore Ordinario presso il Dipartimento di Farmacia dell’Università Federico II di Napoli

Prof.ssa Patrizia RESTANI, Professore Ordinario presso il Dipartimento di Scienze Farmacologiche e Biomolecolari dell’Università degli Studi di Milano

Prof.ssa Chiara DALL’ASTA, Professore Associato presso il Dipartimento di Scienze degli Alimenti del Farmaco dell’Università di Parma

si riunisce il giorno 05.06.2017 alle ore 11.30 presso l’Università Telematica San Raffaele Roma per la valutazione dei titoli e delle pubblicazioni scientifiche presentate dai candidati.

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

PRANDI Barbara  
STEFANUCCI Azzurra

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

La Prof. Chiara Dall’Asta ha lavori in comune con il candidato:  
Dott.ssa PRANDI Barbara n. 1 pubblicazione

Tale pubblicazione non risulta tra quelle presentate dal candidato ai fini della valutazione.

La Commissione, dopo attenta analisi, ritiene che vi siano evidenti e sufficienti elementi di giudizio per individuare l’apporto dei singoli coautori. Pertanto la Commissione delibera che i contributi scientifici del candidato sono enucleabili e distinguibili e, unanimemente decide di ammettere alla successiva valutazione di merito tutti i lavori presentati dai candidati.

I titoli allegati alla domanda di partecipazione alla procedura comparativa e le pubblicazioni scientifiche sono valutati secondo i criteri generali stabiliti nella riunione telematica del 17.05.2017.

In particolare, verranno attribuiti i seguenti punteggi ai titoli e alle pubblicazioni pertinenti il settore scientifico-disciplinare CHIM/10 – Chimica degli Alimenti

- per il Dottorato di Ricerca o Titolo equivalente attinente al settore scientifico-disciplinare CHIM/10 – Chimica degli Alimenti fino a 5 punti;
- per i servizi prestati negli Atenei e negli Enti di ricerca italiani e stranieri fino a 1 punto/anno;
- per l’attività di ricerca svolta presso soggetti pubblici e privati italiani e stranieri fino a 1 punto/anno;
- per l’attività didattica svolta in Italia e all’estero fino a 1 punto/anno;
- per il coordinamento di iniziative in campo didattico e scientifico svolte in ambito nazionale e/o internazionale fino a 5 punti;



- per l'espletamento di un insegnamento universitario mediante contratto stipulato ai sensi delle disposizione vigenti alla data di entrata in vigore della legge 230/2005 fino a 4 punto/anno fino ad un massimo di 20;
- per le attività svolte in qualità di assegnisti e contrattisti ai sensi dell'art.51, comma 6, della Legge 27 dicembre 1997, n.449 fino a 1 punto/anno;
- per le pubblicazioni:
  - a) pubblicazioni in estenso su riviste internazionali:
    - 5 punti se primo o ultimo autore
    - 3 punti in altre posizioni
  - b) pubblicazioni in estenso su riviste in lingua italiana;
    - 2 punti se primo o ultimo autore
    - 1 punto in altre posizioni

#### CANDIDATO:

Dott.ssa PRANDI BARBARA

#### ELENCO TITOLI VALUTABILI:

- Dottorato di Ricerca in Scienze e Tecnologie Alimentari (SSD di riferimento: CHIM/10 – chimica degli alimenti)
- Attività svolte in qualità di assegnisti e contrattisti ai sensi dell'art.51, comma 6, della Legge 27 dicembre 1997, n.449 – titolarità di assegno di ricerca post-dottorato (3 anni)
- Attività di ricerca svolta in Atenei e in Enti di ricerca italiani e stranieri
- Attività didattica svolta in Italia e inerente al settore scientifico disciplinare CHIM/10 – Chimica degli Alimenti

Per quanto riguarda l'attività didattica inerente al settore scientifico-disciplinare CHIM/10-chimica degli alimenti, si specifica che la candidata ha svolto attività di supporto alla didattica per 3 anni, uno dei quali nell'ambito di insegnamenti facenti capo al settore CHIM/10-chimica degli alimenti e due dei quali nell'ambito di insegnamenti facenti capo al settore affine CHIM/06-chimica organica. La candidata ha inoltre svolto attività di supervisione allo svolgimento dell'attività di tesi nel settore CHIM/10.

Il punteggio complessivo dei titoli presentati è pari a **PUNTI 16**

#### ELENCO PUBBLICAZIONI SCIENTIFICHE VALUTABILI:

1. Prandi, B., Tedeschi, T., Folloni, S., Galaverna, G., Sforza, S. Peptides from gluten digestion: a comparison between old and modern wheat varieties. (2017) Food Research International, 91, 92 – 102.
2. Prandi, B., Lambertini, F., Faccini, A., Suman, M., Leporati, A., Tedeschi, T., Sforza, S. Mass spectrometry quantification of beef and pork meat in highly processed food: Application on Bolognese sauce (2017) Food Control, 74, 61-69.
3. Caligiani, A., Marseglia, A., Prandi, B., Palla, G., Sforza, S. Influence of fermentation level and geographical origin on cocoa bean oligopeptide pattern (2016) Food Chemistry, 211, 431-439.
4. Babbar, N., Baldassarre, S., Maesen, M., Prandi, B., Dejonghe, W., Sforza, S., Elst, K. Enzymatic production of pectic oligosaccharides from onion skins (2016) Carbohydrate Polymers, 146, 245-252.
5. Barilli, A., Rotoli, B.M., Visigalli, R., Ingoglia, F., Cirilini, M., Prandi, B., Dall'Asta, V. Gliadin-mediated production of polyamines by RAW264.7 macrophages modulates intestinal epithelial permeability in vitro (2015) Biochimica et Biophysica Acta - Molecular Basis of Disease, 1852 (9), 1779-1786.
6. Servaes, K., Maesen, M., Prandi, B., Sforza, S., Elst, K. Polar Lipid Profile of Nannochloropsis oculata Determined Using a Variety of Lipid Extraction Procedures (2015) Journal of Agricultural and Food Chemistry, 63 (15), 3931-3941.


7. Prandi, B., Mantovani, P., Galaverna, G., Sforza, S. Genetic and environmental factors affecting pathogenicity of wheat as related to celiac disease (2014) *Journal of Cereal Science*, 59 (1), 62-69.
8. Prandi, B., Faccini, A., Tedeschi, T., Cammerata, A., Sgrulletta, D., D'Egidio, M.G., Galaverna, G., Sforza, S. Qualitative and quantitative determination of peptides related to celiac disease in mixtures derived from different methods of simulated gastrointestinal digestion of wheat products (2014) *Analytical and Bioanalytical Chemistry*, 406 (19), 4765-4775.
9. Prandi, B., Faccini, A., Tedeschi, T., Galaverna, G., Sforza, S. LC/MS analysis of proteolytic peptides in wheat extracts for determining the content of the allergen amylase/trypsin inhibitor CM3: Influence of growing area and variety (2013) *Food Chemistry*, 140 (1-2), 141-146.
10. Prandi, B., Farioli, L., Tedeschi, T., Pastorello, E.A., Sforza, S. Simulated gastrointestinal digestion of Pru ar 3 apricot allergen: Assessment of allergen resistance and characterization of the peptides by ultra-performance liquid chromatography/electrospray ionisation mass spectrometry (2012) *Rapid Communications in Mass Spectrometry*, 26 (24), 2905-2912.
11. Prandi, B., Bencivenni, M., Faccini, A., Tedeschi, T., Dossena, A., Marchelli, R., Galaverna, G., Sforza, S. Composition of peptide mixtures derived from simulated gastrointestinal digestion of prolamins from different wheat varieties (2012) *Journal of Cereal Science*, 56 (2), 223-231.
12. Prandi, B., Bencivenni, M., Tedeschi, T., Marchelli, R., Dossena, A., Galaverna, G., Sforza, S. Common wheat determination in durum wheat samples through LC/MS analysis of gluten peptides (2012) *Analytical and Bioanalytical Chemistry*, 403 (10), 2909-2914.

Dott.ssa AZZURRA STEFANUCCI

#### ELENCO TITOLI VALUTABILI:

- Dottorato di Ricerca in Scienze del Farmaco (SSD di riferimento: CHIM/08 – chimica farmaceutica)
- Attività svolte in qualità di assegnisti e contrattisti ai sensi dell'art.51, comma 6, della Legge 27 dicembre 1997, n.449 – titolarità di assegno di ricerca post-dottorato (3 anni)
- Coordinamento di iniziative in campo didattico e scientifico svolte in ambito nazionale
- Attività didattica svolta in Italia e inerente al settore scientifico disciplinare CHIM/10 – Chimica degli Alimenti

Per quanto riguarda l'attività didattica inerente al settore scientifico-disciplinare CHIM/10-chimica degli alimenti, si specifica che la candidata ha svolto attività di supporto alla didattica per 2 anni relativamente ad insegnamenti facenti capo al settore scientifico disciplinare affine CHIM/08 – chimica farmaceutica. La candidata ha inoltre svolto attività di Cultore della Materia per il corso di Chimica Farmaceutica e Tossicologica I.

Il punteggio complessivo dei titoli è pari a **PUNTI 14**

#### ELENCO PUBBLICAZIONI SCIENTIFICHE VALUTABILI:

1. Stefanucci, A., Novellino, E., Mirzaie, S., Macedonio, G., Pieretti, S., Minosi, P., Szűcs, E., Erdei, A.I., Zádor, F., Benyhe, S., Mollica, A. Opioid Receptor Activity and Analgesic Potency of DPDPE Peptide Analogues Containing a Xylene Bridge (2017) *ACS Medicinal Chemistry Letters*, 8 (4), 449-454.
2. Mollica, A., Zengin, G., Locatelli, M., Stefanucci, A., Macedonio, G., Bellagamba, G., Onaolapo, O., Onaolapo, A., Azeez, F., Ayileka, A., Novellino, E. An assessment of the nutraceutical potential of Juglans regia L. leaf powder in diabetic rats (2017) *Food and Chemical Toxicology*, . Article in Press.
3. Mollica, A., Mirzaie, S., Costante, R., Carradori, S., Macedonio, G., Stefanucci, A., Dvoracsko, S., Novellino, E. Exploring the biological consequences of conformational changes in aspartame models containing constrained analogues of phenylalanine (2016) *Journal of Enzyme Inhibition and Medicinal Chemistry*, 31 (6), pp. 953-963.

4. Monti, L., Stefanucci, A., Pieretti, S., Marzoli, F., Fidanza, L., Mollica, A., Mirzaie, S., Carradori, S., De Petrocellis, L., Schiano Moriello, A., Benyhe, S., Zádor, F., Szűcs, E., Átváros, F., Erdei, A.I., Samavati, R., Dvorčíková, S., Támbly, C., Novellino, E. Evaluation of the analgesic effect of 4-anilidopiperidine scaffold containing ureas and carbamates (2016) Journal of Enzyme Inhibition and Medicinal Chemistry, 31, 1638-1647.
5. Stefanucci, A., Mosquera, J., Vázquez, E., Mascareñas, J.L., Novellino, E., Mollica, A. Synthesis, Characterization, and DNA Binding Profile of a Macrocyclic  $\beta$ -Sheet Analogue of ARC Protein (2015) ACS Medicinal Chemistry Letters, 6 (12), 1220-1224.
6. Mollica, A., Carotenuto, A., Novellino, E., Limatola, A., Costante, R., Pinnen, F., Stefanucci, A., Pieretti, S., Borsodi, A., Samavati, R., Zador, F., Benyhe, S., Davis, P., Porreca, F., Hruby, V.J. Novel cyclic biphalin analogue with improved antinociceptive properties (2014) ACS Medicinal Chemistry Letters, 5 (9), 1032-1036.
7. Mollica, A., Costante, R., Stefanucci, A., Pinnen, F., Luisi, G., Pieretti, S., Borsodi, A., Bojnik, E., Benyhe, S. Hybrid peptides endomorphin-2/DAMGO: Design, synthesis and biological evaluation (2013) European Journal of Medicinal Chemistry, 68, 167-177.
8. Mollica, A., Pinnen, F., Costante, R., Locatelli, M., Stefanucci, A., Pieretti, S., Davis, P., Lai, J., Rankin, D., Porreca, F., Hruby, V.J. Biological active analogues of the opioid peptide biphalin: Mixed  $\alpha/\beta$ -peptides (2013) Journal of Medicinal Chemistry, 56 (8), 3419-3423.
9. Mollica, A., Costante, R., Stefanucci, A., Pinnen, F., Luisi, G., Pieretti, S., Borsodi, A., Bojnik, E., Benyhe, S. Hybrid peptides endomorphin-2/DAMGO: Design, synthesis and biological evaluation (2013) European Journal of Medicinal Chemistry, 68, pp. 167-177.
10. Mollica, A., Costante, R., Stefanucci, A., Pinnen, F., Lucente, G., Fidanza, S., Pieretti, S. Antinociceptive profile of potent opioid peptide AM94, a fluorinated analogue of biphalin with non-hydrazone linker (2013) Journal of Peptide Science, 19 (4), 233-239.
11. Mollica, A., Pinnen, F., Stefanucci, A., Mannina, L., Sobolev, A.P., Lucente, G., Davis, P., Lai, J., Ma, S.-W., Porreca, F., Hruby, V.J. Cis-4-amino-l-proline residue as a scaffold for the synthesis of cyclic and linear endomorphin-2 analogues: Part 2 (2012) Journal of Medicinal Chemistry, 55 (19), 8477-8482.
12. Mollica, A., Pinnen, F., Stefanucci, A., Feliciani, F., Campestre, C., Mannina, L., Sobolev, A.P., Lucente, G., Davis, P., Lai, J., Ma, S.W., Porreca, F., Hruby, V.J. The cis-4-amino-l-proline residue as a scaffold for the synthesis of cyclic and linear endomorphin-2 analogues (2012) Journal of Medicinal Chemistry, 55 (7), 3027-3035.

La Commissione unanime decide ai sensi del bando di concorso di ammettere i seguenti candidati alla prova orale:

- PRANDI Barbara
- STEFANUCCI Azzurra

Alle ore 12.50 la Commissione conclude i lavori e decide di riconvocarsi lo stesso giorno alle ore 14.00 per lo svolgimento dei colloqui da parte dei candidati.

La seduta è tolta alle ore 12.50

Letto, approvato e sottoscritto.

LA COMMISSIONE:

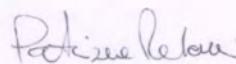
Prof. Alberto RITIENI

Presidente



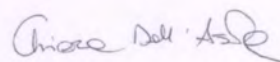
Prof.ssa Patrizia RESTANI

Membro



Prof.ssa Chiara DALL'ASTA

Segretario




**PROCEDURA DI VALUTAZIONE COMPARATIVA PER LA COPERTURA DI N. 1 POSTO DI RICERCATORE CON CONTRATTO A TEMPO DETERMINATO PER IL SETTORE SCIENTIFICO-DISCIPLINARE CHIM/10 – Chimica degli Alimenti CORSO DI STUDIO IN Scienze dell’Alimentazione e Gastronomia DELL’UNIVERSITA’ TELEMATICA SAN RAFFAELE ROMA, INDETTA CON D.R. N 37 DEL 02.05.2017 IL CUI BANDO E’ STATO PUBBLICATO SUL SITO DELL’ATENE0**

**VERBALE N.3**

La Commissione giudicatrice della valutazione comparativa ad 1 posto di ricercatore con contratto a tempo determinato per il Settore concorsuale 03/D1 “Chimica e tecnologie farmaceutiche, tossicologiche e nutraceutico-alimentari”, profilo: Settore Scientifico-disciplinare CHIM/10 – Chimica degli Alimenti presso il Corso di Studio in Scienze dell’Alimentazione e Gastronomia di questo Ateneo, nominata con D.R. n. 40 dell’ 11.05.2017, composta da:

Prof. Alberto RITIENI, Professore Ordinario presso il Dipartimento di Farmacia dell’Università Federico II di Napoli

Prof.ssa Patrizia RESTANI, Professore Ordinario presso il Dipartimento di Scienze Farmacologiche e Biomolecolari dell’Università degli Studi di Milano

Prof.ssa Chiara DALL’ASTA, Professore Associato presso il Dipartimento di Scienze degli Alimenti del Farmaco dell’Università di Parma

si riunisce il giorno 05.06.2017 alle ore 14.00 presso l’Università Telematica San Raffaele Roma per la discussione dei titoli e delle pubblicazioni scientifiche presentate dal candidato ai fini della formulazione della graduatoria finale e per accertare la conoscenza della lingua inglese.

**ELENCO TITOLI VALUTABILI:**


Dott.ssa PRANDI BARBARA


Dottorato di Ricerca in Scienze e Tecnologie Alimentari (SSD di riferimento: CHIM/10 – chimica degli alimenti)	5 punti
Attività svolte in qualità di assegnisti e contrattisti ai sensi dell’art.51, comma 6, della Legge 27 dicembre 1997, n.449	3 punti
Attività di ricerca svolta in Atenei e in Enti di ricerca italiani e stranieri	1 punto
Attività didattica svolta in Italia	7 punti

Per quanto riguarda l’attività didattica inerente al settore scientifico-disciplinare CHIM/10-chimica degli alimenti, si specifica che la candidata ha svolto attività di supporto alla didattica per 3 anni, uno dei quali nell’ambito di insegnamenti facenti capo al settore CHIM/10-chimica degli alimenti (3 punti) e due dei quali nell’ambito di insegnamenti facenti capo al settore affine CHIM/06-chimica organica (2x2 = 4 punti). La candidata ha inoltre svolto attività di supervisione allo svolgimento dell’attività di tesi nel settore CHIM/10.

Il punteggio complessivo dei titoli è pari a **PUNTI 16**

Dott.sa STEFANUCCI AZZURRA

Dottorato di Ricerca in Scienze del Farmaco (SSD di riferimento: CHIM/08 – chimica farmaceutica)	4 punti	
Attività svolte in qualità di assegnisti e contrattisti ai sensi dell’art.51, comma 6, della	3 punti	

Legge 27 dicembre 1997, n.449

Attività di ricerca svolta in Atenei e in Enti di ricerca italiani e stranieri	1 punto
Coordinamento di iniziative in campo didattico e scientifico svolte in ambito nazionale	1 punto
Attività didattica svolta in Italia	5 punti

Per quanto riguarda l'attività didattica inerente al settore scientifico-disciplinare CHIM/10-chimica degli alimenti, si specifica che la candidata ha svolto attività di supporto alla didattica per 2 anni relativamente ad insegnamenti facenti capo al settore scientifico disciplinare affine CHIM/08 – chimica farmaceutica (2x2 = 4 punti). La candidata ha inoltre svolto attività di Cultore della Materia per il corso di Chimica Farmaceutica e Tossicologica I (1 punto).

Il punteggio complessivo dei titoli è pari a **PUNTI 14**

#### ELENCO PUBBLICAZIONI SCIENTIFICHE VALUTABILI:

Dott.ssa PRANDI BARBARA

	Citazioni	IF <sup>#</sup>
1. <u>Prandi, B.</u> , Tedeschi, T., Folloni, S., Galaverna, G., Sforza, S. Peptides from gluten digestion: a comparison between old and modern wheat varieties. (2017) Food Research International, 91, 92 – 102.	-	3.182
2. <u>Prandi, B.</u> , Lambertini, F., Faccini, A., Suman, M., Leporati, A., Tedeschi, T., Sforza, S. Mass spectrometry quantification of beef and pork meat in highly processed food: Application on Bolognese sauce (2017) Food Control, 74, 61-69.	-	3.388
3. Caligiani, A., Marseglia, A., <u>Prandi, B.</u> , Palla, G., Sforza, S. Influence of fermentation level and geographical origin on cocoa bean oligopeptide pattern (2016) Food Chemistry, 211, 431-439.	1	4.052
4. Babbar, N., Baldassarre, S., Maesen, M., <u>Prandi, B.</u> , Dejonghe, W., Sforza, S., Elst, K. Enzymatic production of pectic oligosaccharides from onion skins (2016) Carbohydrate Polymers, 146, 245-252.	1	4.219
5. Barilli, A., Rotoli, B.M., Visigalli, R., Ingoglia, F., Cirlini, M., <u>Prandi, B.</u> , Dall'Asta, V. Gliadin-mediated production of polyamines by RAW264.7 macrophages modulates intestinal epithelial permeability in vitro (2015) Biochimica et Biophysica Acta - Molecular Basis of Disease, 1852 (9), 1779-1786.	1	5.158
6. Servaes, K., Maesen, M., <u>Prandi, B.</u> , Sforza, S., Elst, K. Polar Lipid Profile of Nannochloropsis oculata Determined Using a Variety of Lipid Extraction Procedures (2015) Journal of Agricultural and Food Chemistry, 63 (15), 3931-3941.	4	2.857
7. <u>Prandi, B.</u> , Mantovani, P., Galaverna, G., Sforza, S. Genetic and environmental factors affecting pathogenicity of wheat as related to celiac disease (2014) Journal of Cereal Science, 59 (1), 62-69.	2	3.436
8. <u>Prandi, B.</u> , Faccini, A., Tedeschi, T., Cammerata, A., Sgrulletta, D., D'Egidio, M.G., Galaverna, G., Sforza, S. Qualitative and quantitative determination of peptides related to celiac disease in mixtures derived from different methods of simulated gastrointestinal digestion of wheat products (2014) Analytical and Bioanalytical Chemistry, 406 (19), 4765-4775.	9	1.943
9. <u>Prandi, B.</u> , Faccini, A., Tedeschi, T., Galaverna, G., Sforza, S. LC/MS analysis of proteolytic peptides in wheat extracts for determining the content of the allergen amylase/trypsin inhibitor CM3: Influence of growing area and variety (2013) Food Chemistry, 140 (1-2), 141-146.	10	3.259
10. <u>Prandi, B.</u> , Farioli, L., Tedeschi, T., Pastorello, E.A., Sforza, S. Simulated gastrointestinal digestion of Pru ar 3 apricot allergen: Assessment of allergen resistance and characterization of the peptides by ultra-performance liquid chromatography/electrospray ionisation mass spectrometry (2012) Rapid Communications in Mass Spectrometry, 26 (24), 2905-2912.	5	2.509

- |     |   |   |       |
|-----|---|---|-------|
| 11. | <u>Prandi, B.</u> , Bencivenni, M., Faccini, A., Tedeschi, T., Dossena, A., Marchelli, R., Galaverna, G., Sforza, S. Composition of peptide mixtures derived from simulated gastrointestinal digestion of prolamins from different wheat varieties (2012) <i>Journal of Cereal Science</i> , 56 (2), 223-231. | 8 | 2.088 |
| 12. | <u>Prandi, B.</u> , Bencivenni, M., Tedeschi, T., Marchelli, R., Dossena, A., Galaverna, G., Sforza, S. Common wheat determination in durum wheat samples through LC/MS analysis of gluten peptides (2012) <i>Analytical and Bioanalytical Chemistry</i> , 403 (10), 2909-2914.                               | 7 | 3.659 |

#Valutato alla data di pubblicazione

Consistenza della produzione scientifica presentata:

12 pubblicazioni in extenso di cui 12 su riviste internazionali attinenti al settore scientifico-disciplinare CHIM/10 - Chimica degli Alimenti.

Di queste, 8 sono state presentate come primo autore (PUNTEGGIO: 5x8 = 40) e 4 come altro autore (PUNTEGGIO: 3x4 = 12).

**Punteggio per le pubblicazioni                      PUNTI 52/60**

Dott.ssa STEFANUCCI AZZURRA

- |     |  | Citazioni | IF#   |
|-----|--|-----------|-------|
| 1.  | <u>Stefanucci, A.</u> , Novellino, E., Mirzaie, S., Macedonio, G., Pieretti, S., Minosi, P., Szűcs, E., Erdei, A.I., Zádor, F., Benyhe, S., Mollica, A. Opioid Receptor Activity and Analgesic Potency of DPDPE Peptide Analogues Containing a Xylene Bridge (2017) <i>ACS Medicinal Chemistry Letters</i> , 8 (4), 449-454.                               | -         | 3.355 |
| 2.  | Mollica, A., Zengin, G., Locatelli, M., <u>Stefanucci, A.</u> , Macedonio, G., Bellagamba, G., Onaolapo, O., Onaolapo, A., Azeez, F., Ayileka, A., Novellino, E. An assessment of the nutraceutical potential of Juglans regia L. leaf powder in diabetic rats (2017) <i>Food and Chemical Toxicology</i> , . Article in Press.                            | -         | 3.584 |
| 3.  | Mollica, A., Mirzaie, S., Costante, R., Carradori, S., Macedonio, G., <u>Stefanucci, A.</u> , Dvoracsko, S., Novellino, E. Exploring the biological consequences of conformational changes in aspartame models containing constrained analogues of phenylalanine (2016) <i>Journal of Enzyme Inhibition and Medicinal Chemistry</i> , 31 (6), pp. 953-963. | -         | 3.428 |
| 4.  | Monti, L., <u>Stefanucci, A.</u> , Pieretti, S., Marzoli, F., Fidanza, L., Mollica, A., Mirzaie, S., Carradori, S., De Petrocellis, L., Schiano Moriello, A., Benyhe, S., Zádor, F., Szűcs, E., Átvás, F., Erdei, A.I., Samavati, R., Dvoráček, S., Támbly, C., Novellino, E.  | 2         | 3.428 |
| 5.  | Evaluation of the analgesic effect of 4-anilidopiperidine scaffold containing ureas and carbamates (2016) <i>Journal of Enzyme Inhibition and Medicinal Chemistry</i> , 31, 1638-1647.   |           |       |
| 6.  | <u>Stefanucci, A.</u> , Mosquera, J., Vázquez, E., Mascareñas, J.L., Novellino, E., Mollica, A.  | 2         | 3.355 |
| 7.  | Synthesis, Characterization, and DNA Binding Profile of a Macrocyclic $\beta$ -Sheet Analogue of ARC Protein (2015) <i>ACS Medicinal Chemistry Letters</i> , 6 (12), 1220-1224.  |           |       |
| 8.  | Mollica, A., Costante, R., Akdemir, A., Carradori, S., <u>Stefanucci, A.</u> , Macedonio, G., Ceruso, M., Supuran, C.T. Exploring new Probenecid-based carbonic anhydrase inhibitors: Synthesis, biological evaluation and docking studies (2015) <i>Bioorganic and Medicinal Chemistry</i> , 23 (17), 5311-5318.  | 7         | 2.923 |
| 9.  | Mollica, A., Carotenuto, A., Novellino, E., Limatola, A., Costante, R., Pinnen, F., <u>Stefanucci, A.</u> , Pieretti, S., Borsodi, A., Samavati, R., Zador, F., Benyhe, S., Davis, P., Porreca, F., Hruby, V.J. Novel cyclic biphalin analogue with improved antinociceptive properties (2014) <i>ACS Medicinal Chemistry Letters</i> , 5 (9), 1032-1036.  | 12        | 3.120 |
| 10. | Mollica, A., Costante, R., <u>Stefanucci, A.</u> , Pinnen, F., Luisi, G., Pieretti, S., Borsodi, A., Bojnik, E., Benyhe, S. Hybrid peptides endomorphin-2/DAMGO: Design, synthesis and biological evaluation (2013) <i>European Journal of Medicinal Chemistry</i> , 68, 167-177.  | 8         | 3.432 |
| 11. | Mollica, A., Pinnen, F., Costante, R., Locatelli, M., <u>Stefanucci, A.</u> , Pieretti, S.,  | 17        | 3.432 |

- Davis, P., Lai, J., Rankin, D., Porreca, F., Hruby, V.J. Biological active analogues of the opioid peptide biphalin: Mixed  $\alpha/\beta$ -peptides (2013) Journal of Medicinal Chemistry, 56 (8), 3419-3423.
12. Mollica, A., Costante, R., Stefanucci, A., Pinnen, F., Lucente, G., Fidanza, S., Pieretti, S. 13 1.862
  13. Antinociceptive profile of potent opioid peptide AM94, a fluorinated analogue of biphalin with non-hydrazine linker (2013) Journal of Peptide Science, 19 (4), 233-239.
  14. Mollica, A., Pinnen, F., Stefanucci, A., Mannina, L., Sobolev, A.P., Lucente, G., Davis, P., Lai, J., Ma, S.-W., Porreca, F., Hruby, V.J. Cis-4-amino-L-proline residue as a scaffold for the synthesis of cyclic and linear endomorphin-2 analogues: Part 2 (2012) Journal of Medicinal Chemistry, 55 (19), 8477-8482. 24 5.614
  15. Mollica, A., Pinnen, F., Stefanucci, A., Feliciani, F., Campestre, C., Mannina, L., Sobolev, A.P., Lucente, G., Davis, P., Lai, J., Ma, S.-W., Porreca, F., Hruby, V.J. The cis-4-amino-L-proline residue as a scaffold for the synthesis of cyclic and linear endomorphin-2 analogues (2012) Journal of Medicinal Chemistry, 55 (7), 3027-3035. 27 5.614

#Valutato alla data di pubblicazione

Consistenza della produzione scientifica presentata:

12 pubblicazioni in estenso di cui 12 su riviste internazionali attinenti al settore concorsuale 03/D1 "Chimica e tecnologie farmaceutiche, tossicologiche e nutraceutico-alimentari", anche se non specificamente riconducibili al settore scientifico-disciplinare CHIM/10 - Chimica degli Alimenti.

Di queste, 2 sono state presentate come primo autore (PUNTEGGIO: 5x2 = 10) e 10 come altro autore (PUNTEGGIO: 3x10 = 30).

**Punteggio per le pubblicazioni PUNTI 40/60**

La commissione procede all'accertamento dell'identità dei candidati.  
Risultano presenti la Dott.ssa PRANDI Barbara e la Dott.ssa STEFANUCCI Azzurra.

Viene chiamato il candidato **PRANDI BARBARA**

VALUTAZIONE DEL COLLOQUIO

Il candidato illustra la ricerca scientifica effettuata in relazione alle principali linee di ricerca svolte.

La Commissione esprime i seguenti giudizi individuali:

Prof. Alberto Ritieni: La candidata risponde con estrema competenza alle domande proposte dalla Commissione. L'esposizione della candidata risulta essere chiara e ben strutturata nonché il candidato dimostra ottime capacità di collegamenti tra le tematiche più strettamente affini alla chimica degli alimenti e alle problematiche che sono oggetto di tale settore. La candidata dimostra inoltre, di possedere una notevole solida conoscenza dell'ambito scientifico in cui svolge la ricerca descrivendo numerose esemplificazioni pratiche e di recente acquisizione nel settore alimentare in particolare al riutilizzo dei sottoprodotti della filiera agro-alimentare e alla tracciabilità delle materie prime e trasformate. La candidata dimostra una coerenza scientifica nel suo percorso sia formativo che di ricerca che lo rende ben calato nel profilo identificato dal bando in oggetto. Infine, durante la prova di lingua inglese la candidata ha dimostrato di possedere una buona conoscenza della lingua e dei termini tecnico-scientifici necessari per la comprensione di dati scientifici.

Prof. Patrizia Restani: La candidata ha dimostrato conoscenza approfondita negli argomenti oggetto della sua ricerca, che è principalmente diretta allo studio molecolare degli allergeni alimentari, alla messa a punto di metodiche atte alla verifica dell'autenticità di matrici alimentari e allo studio del materiale derivante dagli scarti di lavorazione al fine di riutilizzarli. Mostra conoscenza approfondita delle tecniche cromatografiche e in particolare quelle che si associano alla spettrometria di massa. Buona conoscenza dell'inglese e della terminologia scientifica.

Prof. Chiara Dall'Asta: La candidata ha risposto alle domande con ottima competenza collocando la sua attività di ricerca nel contesto della chimica degli alimenti, anche con numerosi riferimenti alle problematiche attuali e alle

R  
A  
G



metodologie più innovative. Ha illustrato con padronanza l'esperienza maturata nell'ambito dello studio molecolare degli allergeni alimentari, della messa a punto di metodiche atte alla verifica dell'autenticità di matrici alimentari e dello studio del materiale derivante dagli scarti di lavorazione al fine di riutilizzarli. L'esposizione è risultata chiara e completa, dimostrando un'ottima sicurezza e una solida conoscenza dell'ambito scientifico di ricerca. La candidata dimostra coerenza scientifica nel suo percorso formativo e di ricerca, che ha permesso l'acquisizione di competenze solide e ben definite, del tutto rispondenti al profilo identificato dal bando in oggetto. La candidata dimostra buona conoscenza dell'inglese e della terminologia scientifica.

#### GIUDIZIO COLLEGALE:

La candidata ha esposto in maniera competente ed esaustiva le sue linee di ricerca dimostrando una ottima conoscenza delle tecniche adottate e delle soluzioni adottate per superare le diverse criticità analitiche, chimiche, nutrizionali e tecnologiche. La candidata ha, in modo ben articolato e con ricchezza di riferimenti bibliografici, fatto criticamente riferimento alle conoscenze più aggiornate del settore. L'esposizione della candidata è risultata chiara e ben strutturata nonché ha dimostrato di possedere, sia in termini di competenze che di esperienza, gli strumenti più idonei a potere svolgere i compiti previsti dai profili. La candidata nel complesso ha dimostrato una buona sicurezza anche nell'affrontare quesiti e problematiche di carattere più generale applicando una visione prospettica delle sue ricerche e con una ottima capacità di individuare i punti di debolezza delle stesse e di porre in atto le necessarie contromisure per risolverle.

La commissione ha inoltre verificato la conoscenza della lingua inglese chiedendo la lettura e traduzione di alcune frasi dall'articolo di Serensen et al. "Cross-reactivity in fish allergy: a Double-Blind Placebo-controlled Food Challenge trial" pubblicato su J. Allergy Clin Immunol DOI 10.1016/j.jaci.2017.03.043. La candidata ha dimostrato sicurezza nella lettura e comprensione del testo, traducendo con terminologia appropriata.

Viene chiamato il candidato **STEFANUCCI AZZURRA**

#### VALUTAZIONE DEL COLLOQUIO

Il candidato illustra la ricerca scientifica effettuata in relazione alle principali linee di ricerca svolte. La commissione ha inoltre verificato la buona conoscenza della lingua inglese.

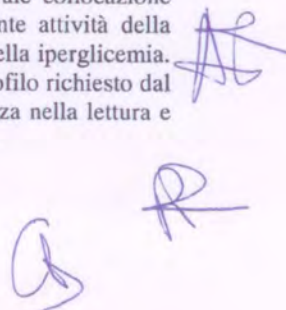
La Commissione esprime i seguenti giudizi individuali:

Prof. Alberto Ritiene: La candidata risponde con estrema competenza alle domande proposte. L'esposizione delle sue pregresse attività e delle sue competenze scientifiche risultano essere chiare e ben strutturate nella loro costruzione che sono focalizzate su aspetti sintetici e di valutazione di aspetti farmaceutici. La candidata mostra inoltre una notevole conoscenza dell'ambito scientifico in cui svolge la ricerca descrivendo numerose esemplificazioni pratiche e di recente acquisizione e esplicitando il suo apporto scientifico nelle diverse pubblicazioni sottoposte alla valutazione per il bando in oggetto. Per quanto riguarda il suo approccio nel settore della chimica degli alimenti, la candidata solo di recente si è interessato degli aspetti nutraceutici di fitocomplessi di origine vegetali nella terapia della iperglicemia. Infine, per quanto riguarda la prova di inglese, la candidata dimostra una buona padronanza della lingua, ma non altrettanto buona conoscenza dei termini strettamente tecnici che sono di uso comune nel settore della chimica degli alimenti.

#### Prof. Patrizia Restani

La candidata ha esposto con competenza le linee di ricerca a cui si è dedicata e che riguardano principalmente la sintesi di peptidi attivi, tra cui alcune molecole odorose per l'industria profumiera. Negli ultimi tempi si è dedicata allo studio di un estratto da foglie di noce allo scopo di poter ottenere un prodotto "nutraceutico" da utilizzare nel diabete mellito. Le competenze della candidata risultano nel complesso buone ma non del tutto rispondenti alle richieste del bando. Anche le competenze analitiche esposte sono solo parzialmente vicine alle richieste del bando di concorso, in quanto la candidata ha dichiarato di non avere approfondita esperienza nel settore della spettrometria di massa. La conoscenza dell'inglese è discreta ma la proprietà della terminologia utilizzata nella traduzione ha presentato qualche incertezza.

Prof. Chiara Dall'Asta: La candidata ha risposto alle domande con ottima competenza, descrivendo con chiarezza e proprietà il contributo apportato alle pubblicazioni presentate. Pur mostrando un recente avvicinamento ad ambiti caratteristici della chimica degli alimenti e in particolare alla nutraceutica, si evidenzia una generale collocazione dell'attività della candidata nell'area della chimica farmaceutica di sintesi. In particolare, la recente attività della candidata si è concentrata sugli aspetti nutraceutici di fitocomplessi di origine vegetali nella terapia della iperglicemia. Le competenze acquisite finora dalla candidata, pertanto, sono solo limitatamente sovrapponibile al profilo richiesto dal bando in oggetto. Per quanto riguarda la padronanza della lingua inglese, la candidata mostra sicurezza nella lettura e comprensione, con alcune incertezze nella terminologia in uso nel settore della chimica degli alimenti.



**GIUDIZIO COLLEGIALE:**

La candidata ha esposto in maniera competente e con piena padronanza degli argomenti trattati, le sue linee di ricerca facendo criticamente riferimento alle conoscenze più aggiornate del settore e alle eventuali criticità incontrate. Nell'esposizione da parte della candidata, che è risultata chiara e ben strutturata nonché ricca di trasversalità, si è evidenziata in maniera molto netta una generale collocazione dell'attività di ricerca del candidato in area più riconducibile alla chimico-farmaceutica nella sua espressione più ampia considerando aspetto di tipo sintetici, chimico-fisici, etc. La candidata ha solo di recente attivato un filone di ricerche, attualmente ancora allo stato iniziale, che dimostra un avvicinamento ad alcuni aspetti della chimica degli alimenti e in particolare al settore della nutraceutica. La candidata dimostra di possedere una buona sicurezza delle sue conoscenze nonché delle tecniche da utilizzare per le sue ricerche oltre ad avere un buon senso critico nell'affrontare discussioni su argomenti di carattere generale e prospettico non completamente sovrapponibili alle sue precedenti esperienze professionali. Le competenze acquisite finora dalla candidata, pertanto, sono solo limitatamente sovrapponibile al profilo richiesto dal bando in oggetto.

La commissione ha inoltre verificato la conoscenza della lingua inglese chiedendo la lettura e traduzione di alcune frasi dall'articolo di Rabassa et al. "Resveratrol metabolite profiling in clinical nutrition research: from the diet to uncovering disease risk biomarkers. Epidemiological evidence" pubblicato su Ann NY Acad Sci 2015; 1348:107-15.01 DOI 10.1111/nyas.12851. La candidata ha dimostrato conoscenza della lingua inglese con qualche incertezza nella terminologia utilizzata nella traduzione.

Al termine della seduta la Commissione proclama vincitore della valutazione comparativa la candidata **PRANDI BARBARA**

La seduta è tolta alle ore 15.40.

Letto, approvato e sottoscritto.

**LA COMMISSIONE:**

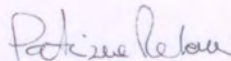
Prof. Alberto RITIENI

Presidente



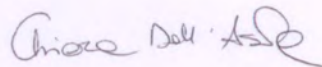
Prof.ssa Patrizia RESTANI

Membro



Prof.ssa Chiara DALL'ASTA

Segretario



**PROCEDURA DI VALUTAZIONE COMPARATIVA PER LA COPERTURA DI N. 1 POSTO DI RICERCATORE CON CONTRATTO A TEMPO DETERMINATO PER IL SETTORE SCIENTIFICO-DISCIPLINARE CHIM/10 – Chimica degli Alimenti CORSO DI STUDIO IN Scienze dell’Alimentazione e Gastronomia DELL’UNIVERSITA’ TELEMATICA SAN RAFFAELE ROMA, INDETTA CON D.R. N 37 DEL 02.05.2017 IL CUI BANDO E’ STATO PUBBLICATO SUL SITO DELL’ATENE0**

**RELAZIONE FINALE**

La Commissione giudicatrice della valutazione comparativa ad 1 posto di ricercatore con contratto a tempo determinato per il Settore concorsuale 03/D1 “Chimica e tecnologie farmaceutiche, tossicologiche e nutraceutico-alimentari”, profilo: Settore Scientifico-disciplinare CHIM/10 – Chimica degli Alimenti presso il Corso di Studio in Scienze dell’Alimentazione e Gastronomia di questo Ateneo, nominata con D.R. n. 40 dell’ 11.05.2017, composta da:

Prof. Alberto RITIENI, Professore Ordinario presso il Dipartimento di Farmacia dell’Università Federico II di Napoli

Prof.ssa Patrizia RESTANI, Professore Ordinario presso il Dipartimento di Scienze Farmacologiche e Biomolecolari dell’Università degli Studi di Milano

Prof.ssa Chiara DALL’ASTA, Professore Associato presso il Dipartimento di Scienze degli Alimenti del Farmaco dell’Università di Parma

si insedia al completo il giorno 08.06.2017 per via telematica, previa autorizzazione del Rettore dell’Università Telematica San Raffaele Roma, per la stesura della relazione finale. Alle ore 9.00 con ciascun componente presso la rispettiva sede di servizio, ha inizio la riunione.

La Commissione, sempre presente al completo, si è riunita per via telematica il giorno 17.05.2017 per la riunione di apertura, e in data 05.06.2017 presso l’Università Telematica San Raffaele Roma, per la valutazione dei candidati tramite colloquio. La Commissione ha inoltre individuato il termine di conclusione del procedimento per il giorno 05.06.2017.

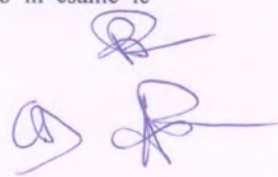
Nella riunione di apertura la Commissione ha provveduto ad eleggere Presidente e Segretario attribuendo tali funzioni rispettivamente al Prof. Alberto Ritieni e alla Prof.ssa Chiara Dall’Asta.

Successivamente ciascun commissario ha dichiarato la non sussistenza di situazioni di incompatibilità, ai sensi degli artt. 51 e 52 del c.p.c e dell’art. 5, comma 2 del D.Lgs. 1172/1948, con i candidati e gli altri membri della Commissione.

La Commissione ha provveduto a predeterminare i criteri di massima per procedere alla valutazione comparativa ed a consegnarli al Responsabile della procedura, affinché provvedesse ad assicurarne la pubblicizzazione mediante affissione all’Albo Ufficiale dell’Ateneo.

Nella seconda riunione che si è tenuta il 05.06.2017 la Commissione ha preso visione della documentazione concorsuale fornita dall’Amministrazione delle domande, dei curricula e dell’elenco dei candidati con l’indicazione dell’invio o meno delle pubblicazioni nei termini stabiliti dall’art. 4 del bando.

Dopo aver verificato la corrispondenza delle pubblicazioni scientifiche contenute nei plichi messi a disposizione degli uffici, all’elenco delle stesse allegate alle domande di partecipazione, la Commissione ha preso in esame le



pubblicazioni redatte in collaborazione e/o altri coautori, al fine di valutare l'apporto di ciascun candidato ammettendo alla valutazione della Commissione solo quelle pubblicazioni ove il contributo del candidato era enucleabile e distinguibile.

La Commissione, sulla base dell'esame analitico dei titoli e delle pubblicazioni, ha redatto, per ciascun candidato, un breve profilo.

Nel giorno 05.06.2017 si è svolta l'illustrazione e la discussione dei titoli e delle pubblicazioni.

La Commissione ha quindi proceduto a formulare i giudizi complessivi finali.

La Commissione ha dichiarato vincitore con deliberazione approvata *all'unanimità* il candidato:

Dott.sa PRANDI Barbara

per la procedura di valutazione comparativa a n. 1 di ricercatore con contratto a tempo determinato per il settore scientifico-disciplinare CHIM/10 - Chimica degli Alimenti, Corso di Studio in Scienze dell'Alimentazione e Gastronomia di questo Ateneo.

La Commissione dichiara conclusi i lavori, raccoglie tutti gli atti concorsuali in un plico che viene chiuso e sigillato con l'apposizione delle firme di tutti i commissari sui lembi di chiusura.

Il plico contenente 3 copie dei verbali delle singole riunioni e 3 copie della relazione finale con i giudizi individuali e collegiali viene consegnato dal Presidente al Responsabile della Procedura di Valutazione Comparativa dell'Università Telematica San Raffaele Roma.

La Commissione termina i lavori alle ore 11.00 del 08.06.2017

Letto, approvato e sottoscritto.

LA COMMISSIONE:

Prof. Alberto RITIENI

Presidente

Prof.ssa Patrizia RESTANI

Membro

Prof.ssa Chiara DALL'ASTA

Segretario