

PROCEDURA DI SELEZIONE PER LA COPERTURA DI N. 1 POSTO DI PROFESSORE ASSOCIATO SETTORE CONCORSUALE: 03/D1, SETTORE SCIENTIFICO DISCIPLINARE CHIM/10 MEDIANTE CHIAMATA AI SENSI DELL'ART. 18, COMMA 1, DELLA LEGGE N. 240/2010, PRESSO IL CORSO DI STUDIO SCIENZE DELL'ALIMENTAZIONE E GASTRONOMIA DELL'UNIVERSITA' TELEMATICA SAN RAFFAELE ROMA, INDETTA CON D.R. N° 32 DEL 10 FEBBRAIO 2023 IL CUI BANDO E' STATO PUBBLICATO SUL SITO DELL'ATENEO

VERBALE N. 3

La Commissione giudicatrice della suddetta procedura selettiva nominata con D.R. n. 82 del 1 MARZO 2023 è composta da:

Prof. Gianni Galaverna, Ordinario presso il Dipartimento di Dipartimento di Scienze degli Alimenti e del Farmaco dell'Università di Parma

Prof. Gianni Sagratini, Ordinario presso la Scuola di Scienze del Farmaco e dei Prodotti della salute dell'Università Studi di Camerino

Prof. ssa Chiara Emilia Irma Cordero, Ordinario presso il Dipartimento di Scienza e Tecnologia del Farmaco dell'Università degli Studi di Torino

si riunisce il giorno 28 MARZO 2023 alle ore 16:30 per via telematica su piattaforma Teams dell'Università di Parma, previa autorizzazione del Rettore dell'Università Telematica San Raffaele Roma, per la valutazione delle pubblicazioni scientifiche, del curriculum e dei titoli dei candidati.

Il Presidente ricorda che l'art 1 del Bando prevede tra l'altro che, in relazione alle funzioni scientifico-didattiche richieste dall'Ateneo, il profilo richiesto rientri nel settore che comprende l'attività scientifica e didattico-formativa degli studi relativi al SETTORE CONCORSUALE 03/D1 - CHIMICA E TECNOLOGIE FARMACEUTICHE, TOSSICOLOGICHE E NUTRACEUTICO-ALIMENTARI - SETTORE SCIENTIFICO-DISCIPLINARE: CHIM/10 - CHIMICA DEGLI ALIMENTI.

In particolare, il candidato deve dimostrare per l'attività di ricerca di avere competenze nello sviluppo applicativo di metodi analitici per l'identificazione, caratterizzazione e quantificazione di composti bioattivi isolati da matrici vegetali e nutraceutici, nell'analisi e nella caratterizzazione strutturale di componenti bioattivi da matrici alimentari, per la formulazione di alimenti funzionali e integratori alimentari. Dovrà inoltre avere esperienza nella valorizzazione dei prodotti di scarto derivanti dall'industria alimentare.

Per quanto riguarda l'impegno didattico il candidato dovrà dimostrare esperienza nella docenza di Corsi appartenenti al Settore concorsuale 03/D1 e al Settore scientifico disciplinare CHIM/10 nonché di attività didattica integrativa (esercitazioni, seminari, etc.), assistenza agli Studenti, partecipazione alle procedure di verifica del profitto e finali, nell'ambito delle materie appartenenti al Settore concorsuale 03/D1 e al Settore scientifico disciplinare CHIM/10.

Quindi si dà inizio alla valutazione della Candidata ammessa alla procedura di valutazione comparativa, tenendo conto del Bando e dei criteri già predeterminati nella prima seduta della Commissione.

Viene predisposto un profilo del candidato e ogni Commissario procede, quindi, alla formulazione del proprio giudizio.



Il Presidente, dopo aver fatto constatare come siano stati formulati i giudizi di ogni Commissario sul curriculum, sull'attività di ricerca scientifica e sull'attività didattica secondo le modalità previste dall'Art. 7 del Bando, invita la Commissione alla discussione collegiale che si conclude con la formulazione di un giudizio collegiale.

I giudizi individuali e collegiali secondo le modalità ed i parametri previsti dall'Art. 7 del Bando, sono allegati al presente verbale e ne costituiscono parte integrante (allegato A).

Al termine della valutazione la commissione rinuncia, secondo le modalità previste dall'Art. 7 del Bando, alla convocazione della Candidata per la discussione dei titoli e/o una prova didattica in quanto dispone di tutti gli elementi necessari a formulare un giudizio in merito all'idoneità della candidata a ricoprire il ruolo di professore associato come da bando.

La Commissione, sulla base dei giudizi formulati, attribuisce collegialmente i seguenti punteggi, dettagliati in modo analitico nell'allegato A:

Candidata GILDA AIELLO:

- 1) per l'attività di ricerca scientifica, sulla base delle pubblicazioni scientifiche presentate e della produzione scientifica complessiva del candidato: **35.8 punti**;
- 2) per l'attività didattica, didattica integrativa e di servizio agli studenti: **15.5 punti**;
- 3) per il curriculum e gli altri titoli presentati: **30 punti**.

Sulla base di quanto precede, la Commissione ai fini del presente concorso per una procedura di chiamata per la copertura di n 1 posto di professore associato, settore concorsuale 03/D1 - CHIMICA E TECNOLOGIE FARMACEUTICHE, TOSSICOLOGICHE E NUTRACEUTICO-ALIMENTARI, settore scientifico disciplinare CHIM/10 - CHIMICA DEGLI ALIMENTI (DECRETO RETTORALE n. 32 del 10 FEBBRAIO 2023), all'unanimità dichiara vincitrice la Candidata:

NOME	COGNOME
GILDA	AIELLO

Alle ore 17.45 non essendovi altro da deliberare, il Presidente dichiara chiusa la seduta.

Redatto, letto, approvato e sottoscritto.

LA COMMISSIONE:

Prof. Gianni Galaverna - Presidente

Prof. ssa Chiara Emilia Irma Cordero - Segretario

Prof. Gianni Sagratini - Membro



ALLEGATO "A"

Giudizi individuali e collegiali
sulle pubblicazioni scientifiche, sul curriculum e sull'attività didattica

CANDIDATA AIELLO GILDA

Profilo del Candidato

La candidata si è Laureata in Chimica (14/12/2010) presso l'Università della Calabria, Dipartimento di Chimica e Tecnologie Chimiche con una tesi sperimentale dedicata alla "Determinazione di ammine biogene in complesse matrici alimentari mediante LC-MS/MS e diluizione isotopica" sotto la guida del Prof. Leonardo Di Donna. Voto: 110/110 *magna cum laude* e nel 2012 ha conseguito il titolo di Laurea Magistrale in Chimica presso la stessa Università con la discussione della tesi sperimentale: "*Oenococcus Oeni*: valutazione del subproteoma mediante analisi di massa MALDI MS ed MS/MS" con la relatrice Prof.ssa Anna Napoli ed una votazione di 110/110.

Ho poi conseguito il Dottorato di Ricerca (Ph.D) nel 2018 - XXX Ciclo - in Scienze Farmaceutiche presso l'Università degli Studi di Milano, Dipartimento Scienze Farmaceutiche, con discussione della tesi sperimentale dal titolo "Nutritional peptidomics: discovery, quantification, and functional analysis of plant protein derived peptides." con la Prof.ssa Anna Arnoldi in qualità di tutor.

Dal 02 Gennaio 2020 al 31 Dicembre 2022 è stata inquadrata come Ricercatore a tempo definito SSD CHIM/10 (art. 24 c.3-a L. 240/10) presso l'Università Telematica San Raffaele Roma, Dipartimento di Promozione delle Scienze Umane e della Qualità della Vita.

Da 01 Febbraio 2019 al 31 Dicembre 2019 è stata Assegnista per la collaborazione alla ricerca nell'area disciplinare "Chimica degli alimenti" presso il Dipartimento di Scienze Farmaceutiche dell'Università degli Studi di Milano (Assegno di tipo B- L. 240/2010). Titolo del progetto: "SUPER- HEMP: Sustainable Process for Enhanced Recovery of Hempseed Oil" Supervisore: Prof.ssa Anna Arnoldi. Dal 01 Dicembre 2017 al 01 Dicembre 2018 Assegnista per la collaborazione alla ricerca nell'area disciplinare "Chimica degli alimenti" presso il Dipartimento di Scienze Farmaceutiche dell'Università degli Studi di Milano (Assegno di tipo B- L. 240/2010). Titolo del progetto: "Claims of olive oil to improve the market value of the product". Supervisore: Prof.ssa Anna Arnoldi.

Ha acquisito l'Abilitazione Scientifica Nazionale alle funzioni di professore universitario di seconda fascia nel Settore Concorsuale 03/D1 - CHIMICA E TECNOLOGIE FARMACEUTICHE, TOSSICOLOGICHE E NUTRACEUTICOALIMENTARI con validità a decorrere dal 04/10/2022 e scadenza il 04/10/2032.

L'attività didattica ha visto l'impegno per gli Anni accademici 2020/2021 e 2021/2022 nella docenza del corso di "Chimica degli alimenti" 6 CFU presso il Corso di Laurea in Scienze dell'Alimentazione e Gastronomia Classe L-26, presso il Dipartimento di scienze umane e promozione della qualità della vita, Università Telematica San Raffaele, Roma, e del corso "Chimica Inorganica ed Organica" 12 CFU, Corso di Laurea in Scienze dell'Alimentazione e Gastronomia Classe L-26, presso il Dipartimento di scienze umane dello stesso Ateneo.

Nell'Anno accademico 2018-2019 è stata Professore a contratto del corso di laboratorio "Analisi avanzata dei principi attivi delle droghe vegetali" Corso di Studio SCIENZE E TECNOLOGIE ERBORISTICHE Classe L-29, presso il Dipartimento di Scienze Farmaceutiche, Università degli Studi di Milano.

La candidata ha inoltre in attivo varie collaborazioni scientifiche con gruppi di ricerca Nazionali ed Internazionali:

- Prof. Ruedi Aebersold, Dr. Anuli Uzozie, Research Group ETH- Institute of Molecular Systems Biology, ETH, Zurich

- Prof.ssa Fasoli Elisa, Dipartimento di Chimica, Materiale e Ingegneria Chimica Politecnico di Milano.
 - Fraunhofer-Institute for Environmental, Safety, and Energy Technology UMSICHT nell'ambito del progetto DISCOVERY - SUSFOOD ERA-Nets.
 - Prof.ssa Grazina Juodeikiene Kaunas University of Technology Food Science and Technology nell'ambito del progetto DISCOVERY - SUSFOOD ERA-Nets.
- su progetti che riguardano aspetti di proteomica, caratterizzazione di proteine con approcci di Spettrometria di Massa accoppiati alla cromatografia liquida, attività biologica di peptidi derivanti dalla proteolisi di proteine native, valorizzazione di scarti da filiere di rilevanza per l'economia Italiana (canapa, farine di lupino ecc.).

GIUDIZI INDIVIDUALI

1. Giudizio espresso dal Prof. Gianni Galaverna

Attività di ricerca

L'attività di ricerca della candidata riguarda l'analisi e la caratterizzazione strutturale di proteine e peptidi biologicamente attivi ottenuti da diverse matrici alimentari e applicate alla formulazione di alimenti funzionali e integratori alimentari. In particolare, la candidata si è occupata dello sviluppo di metodi analitici di spettrometria di massa per la caratterizzazione e la quantificazione di peptidi biologicamente attivi. Inoltre, ha studiato l'utilizzo di marker peptidici per studiare l'effetto dei trattamenti tecnologici sulla qualità nutrizionale degli alimenti.

L'attività scientifica della candidata e le pubblicazioni presentate sono coerenti con le tematiche del settore concorsuale e, specificamente, con quelle del SSD CHIM/10 – Chimica degli Alimenti.

La produzione scientifica è continua. Le pubblicazioni (34 ad oggi) sono tutte su riviste scientifiche con revisione tra pari e risultano di ottima qualità, come confermato dagli indicatori bibliometrici: $H_{index} = 15$ e numero di citazioni = 714 (fonte Scopus all'atto della domanda).

La qualità delle 20 pubblicazioni presentate ai fini della valutazione è da considerarsi ottima in termini di innovatività e originalità, vista la collocazione editoriale su riviste di rilievo internazionale e l'ottimo contributo individuale nei lavori in collaborazione (la candidata figura primo, ultimo o autore di riferimento in 13 pubblicazioni su 20).

Attività didattica

L'attività didattica è da giudicarsi congruente con il settore concorsuale. Nel periodo più recente, la candidata è docente di corsi di Chimica degli Alimenti in maniera continuativa.

Curriculum e gli altri titoli

I titoli presentati sono di più che buona qualità e assolutamente congruenti con il settore concorsuale e con il SSD CHIM/10.

Buona è la partecipazione come relatore a convegni nazionali e internazionali, anche in qualità di invited speaker.

Ha diverse collaborazioni scientifiche coerenti con le tematiche del settore sia a livello nazionale che internazionale. Da sottolineare la partecipazione a progetti europei, a dimostrazione di un forte impegno di ricerca.

Sulla base del Curriculum Vitae, delle tematiche di ricerca e della produzione scientifica il mio giudizio sulla candidata è più che positivo. Ritengo la figura della candidata più che congrua a ricoprire la posizione richiesta e definita nel Bando per la copertura di una posizione di Professore di II fascia per l'SSD CHIM/10 – Chimica degli Alimenti.

2. Giudizio espresso dal Prof. Gianni Sagratini

Attività di ricerca

L'attività di ricerca della candidata è incentrata sullo studio e sulla caratterizzazione di proteine e peptidi bioattivi presenti in matrici alimentari, anche in relazione allo sviluppo di alimenti funzionali e di integratori. Oltre a ciò, l'attività di ricerca è legata allo sviluppo e alla validazione di metodologie analitiche volte alla caratterizzazione e alla quantificazione di peptidi biologicamente attivi da fonti alimentari mediante spettrometria di massa, all'identificazione di marker peptidici con l'obiettivo di valutare l'effetto di trattamenti tecnologici sulla qualità nutrizionale degli alimenti.

L'attività e le pubblicazioni scientifiche presentate dalla candidata sono coerenti con le tematiche del settore concorsuale e, nello specifico, con quelle del SSD CHIM/10 – Chimica degli Alimenti. La produzione scientifica della candidata risulta essere di ottima qualità ed è rappresentata da 34 pubblicazioni su riviste scientifiche peer reviewed indicizzate nelle banche dati SCOPUS, presenta un H_{index} di 15 e un numero di citazioni pari a 714 (fonte Scopus all'atto della domanda).

Relativamente all'innovatività e all'originalità, la qualità delle 20 pubblicazioni presentate è da considerarsi ottima, così come il collocamento delle riviste nel panorama scientifico internazionale, mostrando un ottimo contributo individuale nei lavori in collaborazione (primo, ultimo o autore di riferimento in 13 pubblicazioni su 20).

Attività didattica

L'attività didattica della candidata risulta essere congruente con il settore concorsuale e in particolare con il settore scientifico disciplinare CHIM/10 oggetto della presente procedura e risulta essere continuativa.

Curriculum e gli altri titoli

Nel complesso i titoli presentati sono di più che buona qualità e perfettamente congruenti con il settore concorsuale e con il SSD CHIM/10.

A livello nazionale ed internazionale presenta delle collaborazioni scientifiche di particolare rilievo (progetti europei) che connotano un impegno di ricerca coerente con le tematiche del settore.

Inoltre, la candidata mostra una buona partecipazione come relatrice a convegni nazionali e internazionali, anche in qualità di invited speaker.

Il giudizio sulla candidata, dunque, considerata la sua produzione scientifica, l'inquadramento delle sue ricerche, il suo Curriculum Vitae, è molto positivo, definendo nella candidata una figura scientificamente più che congrua a ricoprire la posizione richiesta e definita nel Bando per la copertura di una posizione di Professore di II fascia per l'SSD CHIM/10 – Chimica degli Alimenti.

3. Giudizio espresso dalla Prof. Chiara Emilia Irma Cordero

Attività di ricerca

La candidata ha una attività di ricerca mirata all'analisi e alla caratterizzazione di proteine e peptidi biologicamente attivi presenti in matrici alimentari sviluppando e validando metodi analitici di spettrometria di massa. L'ambito di applicazione è quello della formulazione di alimenti funzionali e integratori alimentari, nonché la valutazione dell'effetto dei trattamenti tecnologici sulla qualità nutrizionale degli alimenti processati. L'attività scientifica e le pubblicazioni presentate alla valutazione sono coerenti con le tematiche del settore concorsuale e, specificamente, con quelle del SSD CHIM/10 – Chimica degli Alimenti.

La produzione scientifica vede 34 pubblicazioni su riviste scientifiche indicizzate nelle banche dati (fonte SCOPUS) con un numero di citazioni pari a 714 e H_{index} di 15.



La qualità delle 20 pubblicazioni presentate in valutazione, in termini di innovatività e originalità, è ottima, così come la collocazione editoriale delle riviste (19 Q1 su 20). E' inoltre ottimo il contributo individuale nei lavori in collaborazione.

Attività didattica

L'attività didattica, nel periodo più recente, è congruente con il settore concorsuale e il settore scientifico disciplinare CHIM/10.

Curriculum e gli altri titoli

I titoli presentati dalla candidata sono congruenti con il settore concorsuale e con il SSD CHIM/10 e di più che buona qualità. Buona la partecipazione come relatrice a convegni nazionali e internazionali, di rilievo le collaborazioni scientifiche nazionali ed internazionali anche nell'ambito di progettualità europea sempre con tematiche di ricerca coerenti con il settore.

Il giudizio considerato il CV, le tematiche e la rilevanza delle ricerche scientifiche e la produzione bibliografica è molto positivo. La candidata ha un profilo più che congruo a ricoprire la posizione definita nel Bando per una posizione di Professore di II fascia per l'SSD CHIM/10 – Chimica degli Alimenti.

GIUDIZIO COLLEGALE

Attività di ricerca

La candidata svolge la sua attività di ricerca nell'ambito dell'analisi e della caratterizzazione strutturale di proteine e peptidi biologicamente attivi da matrici alimentari, per la formulazione di alimenti funzionali e integratori alimentari. La sua attività di ricerca è legata principalmente allo sviluppo di metodi analitici di spettrometria di massa per la caratterizzazione e la quantificazione di peptidi biologicamente attivi da fonti alimentari, all'identificazione di marker peptidici specie specifici al fine di valutare l'effetto di trattamenti tecnologici sulla qualità nutrizionale degli alimenti processati.

L'attività scientifica e le pubblicazioni presentate dalla candidata sono coerenti con le tematiche del settore concorsuale e, specificamente, con quelle del SSD CHIM/10 – Chimica degli Alimenti.

La produzione scientifica della candidata è continua, con 34 pubblicazioni su riviste scientifiche peer reviewed indicizzate nelle banche dati SCOPUS di ottima qualità, considerando gli indicatori bibliometrici con un H_{index} di 15 e un numero di citazioni pari a 714 (fonte Scopus all'atto della domanda).

In termini di innovatività e originalità, la qualità delle 20 pubblicazioni presentate è da considerarsi ottima, così come risulta dalla collocazione editoriale su riviste di rilievo internazionale, e con un ottimo contributo individuale nei lavori in collaborazione (in 13 pubblicazioni su 20 la candidata figura primo, ultimo o autore di riferimento).

Attività didattica

L'attività didattica della candidata è congruente con il settore concorsuale e, in particolare nel periodo più recente, con il settore scientifico disciplinare CHIM/10 oggetto della presente procedura e viene svolta in maniera continuativa.

Curriculum e gli altri titoli

Complessivamente i titoli presentati sono di più che buona qualità e perfettamente congruenti con il settore concorsuale e con il SSD CHIM/10.

In particolare, la candidata mostra una buona partecipazione come relatore a convegni nazionali e internazionali, anche in qualità di invited speaker.

Le collaborazioni scientifiche a livello nazionale ed internazionale sono di particolare rilievo anche nell'ambito di progetti europei e connotano un impegno di ricerca coerente con le tematiche del settore.

Il giudizio, dunque, considerato il Curriculum Vitae della candidata, l'inquadramento delle sue ricerche e la produzione scientifica è molto positivo, definendo nella candidata una figura scientificamente più che congrua a ricoprire la posizione richiesta e definita nel Bando per la copertura di una posizione di Professore di II fascia per l'SSD CHIM/10 – Chimica degli Alimenti.

La commissione, concordando sul giudizio complessivo della candidata, collegialmente attribuisce ai titoli e curriculum ed alle pubblicazioni presentate un punteggio analitico secondo quanto stabilito nella seduta del 13 Marzo, 2023.

1) Per l'attività di ricerca scientifica, sulla base delle pubblicazioni scientifiche presentate e della produzione scientifica complessiva del candidato, fino ad un massimo di 50 punti, viene assegnato collegialmente un punteggio complessivo di 35.8 punti ripartiti come segue:

a) Valutazione delle pubblicazioni presentate ed attribuzione collegiale dei punteggi (fino a 45 punti):

N°	Doi pubblicazione	Citazioni	Punteggio base	Quartile	Congruenza	Rilevanza	Posizione	Punti
1	10.3390/antiox12020300	0	2.25	1	1	0.5	1	1.13
2	10.3390/foods11223693	0	2.25	1	1	0.5	1	1.13
3	10.3390/ijms23031468	4	2.25	1	1	0.5	1	1.13
4	10.1016/j.lwt.2021.112337	8	2.25	1	1	0.7	0.5	0.79
5	10.3390/foods10112695	0	2.25	1	1	0.5	1	1.13
6	10.3390/nu13051624	7	2.25	1	1	0.7	0.5	0.79
7	10.3390/foods10030562	13	2.25	1	1	1	1	2.25
8	10.3390/nu13030863	11	2.25	1	1	1	0.5	1.13
9	10.3390/foods9081083	5	2.25	0.7	1	0.7	1	1.10
10	10.1016/j.jif.2019.103592	24	2.25	1	1	1	1	2.25
11	10.1021/acs.jafc.9b01199	16	2.25	1	1	1	1	2.25
12	10.1016/j.jif.2019.02.016	87	2.25	1	1	1	0.5	1.13
13	10.1021/acs.jafc.9b03566	25	2.25	1	1	1	1	2.25
14	10.1016/j.jif.2018.04.023	32	2.25	1	1	1	1	2.25
15	10.1016/j.foodchem.2017.07.054	13	2.25	1	1	1	1	2.25
16	10.1021/acs.jafc.7b03590	57	2.25	1	1	1	1	2.25
17	10.1021/acs.jafc.7b02742	47	2.25	1	1	1	0.5	1.13
18	10.1016/j.jprot.2016.05.033	47	2.25	1	1	1	1	2.25
19	10.1038/step29931	61	2.25	1	1	1	0.5	1.13
20	10.1016/j.jif.2016.04.017	60	2.25	1	1	1	0.5	1.13
							Totale punti	30.8

b) Produzione complessiva (fino a 5 punti):

Per la valutazione, la Commissione si avvale dello strumento di banca dati citazionale Scopus consultato alla data odierna. Totale punteggio assegnato collegialmente: 5 punti.

2) Per l'attività didattica, didattica integrativa e di servizio agli studenti fino ad un massimo di 20 punti, viene assegnato collegialmente un punteggio complessivo di 15.5 punti ripartiti come segue:

ATTIVITA' DIDATTICA	Punti
# Anni accademici 2020/2021 2021/2022, Titolare del corso "Chimica degli alimenti" 6 CFU, Corso di Laurea in Scienze dell'Alimentazione e Gastronomia Classe L-26, presso il Dipartimento di scienze umane e promozione della qualità della vita, Università Telematica San Raffaele, Roma. # Anni accademici 2020/2021 2021/2022, Titolare del corso "Chimica Inorganica ed Organica" 12 CFU, Corso di Laurea in Scienze dell'Alimentazione e Gastronomia Classe L-26, presso il Dipartimento di scienze umane # Anno accademico 2018-2019, Professore a contratto del corso di laboratorio "Analisi avanzata dei principi attivi delle droghe vegetali" Corso di Studio SCIENZE E TECNOLOGIE ERBORISTICHE Classe L-29, presso il Dipartimento di Scienze Farmaceutiche, Università degli Studi di Milano	12,5
ATTIVITA' DI COLLABORAZIONE ALLA DIDATTICA INTEGRATIVA # Anno accademico 2014-2015. Laboratorio di preparazioni estrattive e sintetiche dei farmaci, Corso di laurea in Chimica e Tecnologia Farmaceutiche. # Anni accademici 2015-2016 e 2016-2017 Laboratorio di Analisi Chimico-Tossicologica, Corso di laurea in Scienze e Tecnologie Erboristiche, e Chimica e Tecnologia Farmaceutiche.	3
Totale punti	15,5

3) Per il curriculum e gli altri titoli presentati fino ad un massimo di 30 punti, viene assegnato collegialmente un punteggio complessivo di 30 punti ripartiti come segue:

Curriculum e altri Titoli (massimo 30 punti)	Punti
Dottorato di Ricerca (Ph.D), (17/01/2018), SSD CHIM/10 in Scienze Farmaceutiche presso l'Università degli Studi di Milano, Dipartimento Scienze Farmaceutiche, con discussione della tesi sperimentale dal titolo "Nutritional peptidomics: discovery, quantification, and functional analysis of plant protein derived peptides." Docente guida: Prof.ssa Anna Arnoldi. XXX Ciclo.	5
• 02 Gennaio 2020 - ad oggi (termine 31 Dicembre 2022) Ricercatore a tempo definito SSD CHIM/10 (art. 24 c.3-a L. 240/10) presso l'Università Telematica San Raffaele Roma, L.240/2010 Dipartimento di Promozione delle Scienze Umane e della Qualità della Vita. • 01 Febbraio 2019 - 31 Dicembre 2019 Assegnista per la collaborazione alla ricerca nell'area disciplinare "Chimica degli alimenti" presso il Dipartimento di Scienze Farmaceutiche dell'Università degli Studi di Milano (Assegno di tipo B- L. 240/2010). Titolo del progetto: "SUPER-HEMP: Sustainable Process for Enhanced Recovery of Hempseed Oil" Supervisore: Prof.ssa Anna Arnoldi. • 01 Dicembre 2017 - 01 Dicembre 2018 Assegnista per la collaborazione alla ricerca nell'area disciplinare "Chimica degli alimenti" presso il Dipartimento di Scienze Farmaceutiche dell'Università degli Studi di Milano (Assegno di tipo 8- L. 240/2010). Titolo del progetto: "Claims of olive oil to improve the market value of the product". Supervisore: Prof.ssa Anna Arnoldi.	5
• Partecipazione ad attività di ricerca in collaborazione con il gruppo del Prof. Ruedi Aebersold, Dr. Anuli Uzozie, Research Group ETH-Institute of Molecular Systems Biology, ETH, Zurich Progetto: Evaluation of metabolic and systematic drug perturbation on human colon cancer cell model by targeted SRM and SWATH-MS analysis. • Partecipazione ad attività di ricerca in collaborazione con la Prof.ssa Fasoli Elisa, Dipartimento di Chimica, Materiale e Ingegneria Chimica Politecnico di Milano. Progetto: Caratterizzazione del sub proteoma di specie vegetali mediante l'uso di librerie combinatoria/i di ligandi proteici- CPLL da cui è seguita una pubblicazione sulla rivista di interesse internazionale Journal of Proteomics. • Partecipazione ad attività di ricerca in collaborazione con l'Istituto Fraunhofer-Institute for Environmental, Safety, and Energy Technology UMSICHT nell'ambito del progetto DISCOVERY - SUSFOOD ERA-Nets. Progetto: Valutazione dell'effetto di trattamenti tecnologici ad ultrasuoni sulla resa e la qualità nutrizionale di prodotti derivanti dal recupero di scarti della filiera vegetale da cui è seguita una pubblicazione sulla rivista di interesse internazionale Foods. • Partecipazione ad attività di ricerca in collaborazione con Prof.ssa Grazina Juodeikiene Kaunas University of Technology Food Science and Technology nell'ambito del progetto DISCOVERY - SUSFOOD ERA-Nets. Progetto: Valutazione dell'effetto di trattamenti tecnologici mediante l'uso di enzimi sulla resa e la qualità nutrizionale di prodotti derivanti dal recupero di scarti della filiera vegetale da cui è seguita una pubblicazione su rivista di interesse internazionale LWT Food Science and Technology. • Partecipazione ad attività di ricerca in collaborazione con il Dr. Stanziale Marco, tecnologo dell'azienda Rustichella d'Abruzzo - Pastificio artigianale abruzzese. Progetto: Sviluppo di metodologie analitiche di spettrometria di massa per la caratterizzazione del profilo proteico di pasta fortificata con farina di lupino. Messa a punto di metodologie analitiche per la quantificazione di gamma conglutina nei prodotti finiti, da cui è seguita una pubblicazione sulla rivista di interesse internazionale. • Partecipazione ad attività di ricerca in collaborazione con l'azienda A. Costantino & C. S.p.A. Special Proteins nell'ambito del progetto SUPER-HEMP: Sustainable Process for Enhanced Recovery of Hempseed Oil", Bando Bioeconomia 2017 della Fondazione Cariplo. Progetto: Sviluppo di metodologie analitiche di spettrometria di massa per la caratterizzazione del profilo peptidico di idrolizzati proteici da proteine di semi di canapa e valutazione mediante LC-MSIMS di peptidi assorbiti a livello gastrointestinale. • Partecipazione ad attività di ricerca in collaborazione con il gruppo dei Prof.ri Marina Carini e Giancarlo Aldini, Dipartimento di Scienze Farmaceutiche, Università degli Studi di Milano. Progetto: "Omics: Sviluppo di metodi analitici proteomici e lipidomici utili all'identificazione di nuovi target metabolici e definizione del meccanismo d'azione di molecole bioattive" da cui sono seguite due pubblicazioni su riviste di interesse internazionale Molecules [articolo n.11 dell'elenco successivo] e International Journal of Molecular Science- Special Issue "Mass Spectrometric Proteomics 2022"	14
COMUNICAZIONI ORALI A CONGRESSI • RELATORE SU INVITO al simposio internazionale "1st International Multidisciplinary Symposium 2022" Online, Settembre 2022. TITOLO: "Circular Economy and enhancement of waste from the agri-food chain" • RELATORE al congresso I Giovani e la spettrometria di Massa. TITOLO: "The effect of Carnosine on Scaffold Free Human Dermis Spheroids Model investigated by proteomics" • RELATORE SU INVITO al congresso internazionale "7th International Conference on Food Chemistry & Technology (FCT-2021)" Online, Novembre 2021. TITOLO: Soybean Okara Byproduct: Physicochemical and Conformational Changes induced by Ultrasound-Driven Protein Extraction."	10

<ul style="list-style-type: none"> • RELATORE al congresso nazionale "La chimica degli alimenti e i giovani ricercatori: nuovi approcci in tema di qualità, sicurezza e aspetti funzionali di ingredienti alimentari", Milano, 2019. TITOLO: "Label free quantification of lupinus protein for evaluating the nutritional quality of lupin-based pasta" • RELATORE al congresso nazionale "13° National Congress "Feeding the Proteome", Como 5-7 Settembre 2018. TITOLO: "Use of multi-omics approach: proteomics, peptidomics and molecular biology to explore the potential of hempseed in human nutrition." • RELATORE al congresso nazionale "Proteomics in Drug Discovery", Milano, 2017. TITOLO: "Evaluation of metabolic and systematic drug perturbation on human colon cancer celi model by targeted SRM and SWATH-MS analysis." • RELATORE all' "International Meeting on SSPA, - 22end Summer School in Pharmaceutical Analysis", Rimini, 18-20 Settembre 2017. TITOLO: "A multidisciplinary investigation for bioavailability, functional analysis and quantification of lupin peptides through Caco-2 celi monolayers." • RELATORE al congresso nazionale "La chimica degli alimenti e i giovani ricercatori: nuovi approcci in tema di qualità, sicurezza e aspetti funzionali di ingredienti alimentari", Milano, 2017. TITOLO: "Proteomic Investigation of sweet Algerian apricot kernel (Prunus Armeniaca L.) by n-LC-MS/MS coupled to combinatoria/ peptide ligand libraries." 	
Totale punti	34*
* superata la soglia di massimo 30 punti per la voce in oggetto	

PROCEDURA DI SELEZIONE PER LA COPERTURA DI N. 1 POSTO DI PROFESSORE ASSOCIATO SETTORE CONCORSUALE: 03/D1, SETTORE SCIENTIFICO DISCIPLINARE CHIM/10 MEDIANTE CHIAMATA AI SENSI DELL'ART. 18, COMMA 1, DELLA LEGGE N. 240/2010, PRESSO IL CORSO DI STUDIO SCIENZE DELL'ALIMENTAZIONE E GASTRONOMIA DELL'UNIVERSITA' TELEMATICA SAN RAFFAELE ROMA, INDETTA CON D.R. N° 32 DEL 10 FEBBRAIO 2023 IL CUI BANDO E' STATO PUBBLICATO SUL SITO DELL'ATENEO

RELAZIONE FINALE

Alle ore 17.50 del giorno 28 Marzo 2023 in via telematica, previa autorizzazione del Rettore dell'Università Telematica San Raffaele Roma, si è riunita la Commissione giudicatrice della suddetta procedura selettiva nominata con D.R. n. 82 del 1 MARZO 2023 composta da:

Prof. Gianni Galaverna, Ordinario presso il Dipartimento di Dipartimento di Scienze degli Alimenti e del Farmaco dell'Università di Parma
Prof. Gianni Sagratini, Ordinario presso la Scuola di Scienze del Farmaco e dei Prodotti della salute dell'Università Studi di Camerino
Prof. ssa Chiara Emilia Irma Cordero, Ordinario presso il Dipartimento di Scienza e Tecnologia del Farmaco dell'Università degli Studi di Torino

A conclusione dei lavori la Commissione redige la presente Relazione Riassuntiva dei lavori svolti.

- Il giorno 13 Marzo alle ore 14:30 la Commissione si è riunita per via telematica ed ha predisposto i criteri di valutazione.
- Il giorno 22 Marzo 2023, alle ore 16:00 la Commissione si è riunita per via telematica ed ha proceduto all'apertura dei files, alla verifica del possesso da parte della candidata dei requisiti di cui all'art. 2 del bando ed alla duplicazione su supporto informatico delle pubblicazioni.
- Il giorno 28 Marzo 2023, alle ore 16:30 la Commissione si è riunita per via telematica ed ha formulato i giudizi individuali ed il giudizio collegiale riportati in Allegato A, procedendo ad assegnare punteggi ai candidati ed a formare una graduatoria di merito selezionando il candidato maggiormente qualificato a svolgere le funzioni previste nel presente bando.

Ciò premesso, la Commissione prende atto che l'unica domanda pervenuta è della candidata

NOME	COGNOME
GILDA	AIELLO

che risulta congrua con le caratteristiche richieste del Bando per l'ammissibilità e previa valutazione comparativa, ai fini del presente concorso per una procedura di chiamata per la copertura di n 1 posto di professore associato, settore concorsuale Settore concorsuale 03/D1 e al Settore scientifico disciplinare CHIM/10 (N° 32 del 10 febbraio 2023), all'unanimità dei suoi componenti, dichiara vincitrice la Candidata:

NOME	COGNOME
GILDA	AIELLO

I lavori si concludono alle ore 18.00.



Redatto, letto, approvato e sottoscritto.

LA COMMISSIONE:

Prof. Gianni Galaverna - Presidente

Prof. ssa Chiara Emilia Irma Cordero -Segretario

Prof. Gianni Sagratini -Membro

Chiara Cordero

SELEZIONE PUBBLICA PER N. 1 POSTO DA PROFESSORE DI SECONDA FASCIA, AI SENSI DELL'ART. 18, COMMA 1, LEGGE N. 240/2010, NEL SETTORE CONCURSALE 03/D1, SETTORE SCIENTIFICO DISCIPLINARE CHIM/10, PRESSO IL DIPARTIMENTO DI SCIENZE UMANE E PROMOZIONE DELLA QUALITA' DELLA VITA DELL'UNIVERSITA' TELEMATICA SAN RAFFAELE ROMA, INDETTA CON D.R. N. 32 DEL 10 FEBBRAIO 2023.

DICHIARAZIONE DI CONCORDANZA

Il sottoscritto Prof. Gianni Galaverna, Professore Ordinario presso l'Università degli Studi di Parma, nato a Parma, il 28.09.1965, nella qualità di Presidente della Commissione nominata con D.R. n. 82 del 1^ marzo 2023,

DICHIARA

con la presente, di aver partecipato in via telematica alla seduta della Commissione del giorno 28 Marzo 2023 e di concordare con il verbale numero 3 e con la Relazione Finale a firma della Prof.ssa Chiara Emilia Irma Cordero, Segretario della Commissione esaminatrice.

Si allega la copia del documento di riconoscimento in corso di validità.

Parma, 28 Marzo 2023

IN FEDE

Prof. 

SELEZIONE PUBBLICA PER N. 1 POSTO DA PROFESSORE DI SECONDA FASCIA, AI SENSI DELL'ART. 18, COMMA 1, LEGGE N. 240/2010, NEL SETTORE CONCORSUALE 03/D1, SETTORE SCIENTIFICO DISCIPLINARE CHIM/10, PRESSO IL DIPARTIMENTO DI SCIENZE UMANE E PROMOZIONE DELLA QUALITA' DELLA VITA DELL'UNIVERSITA' TELEMATICA SAN RAFFAELE ROMA, INDETTA CON D.R. N. 32 DEL 10 FEBBRAIO 2023.

DICHIARAZIONE DI CONCORDANZA

Il sottoscritto Prof. Gianni Sagratini, Professore Ordinario presso l'Università degli Studi di Camerino, nato a Camerino il 11-11-1972, nella qualità di Membro della Commissione nominata con D.R. n. 82 del 1^a marzo 2023,

DICHIARA

con la presente, di aver partecipato in via telematica alla seduta della Commissione del giorno 28 Marzo 2023 e di concordare con il verbale numero 3 e con la Relazione Finale a firma della Prof.ssa Chiara Emilia Irma Cordero, Segretario della Commissione esaminatrice.

Si allega la copia del documento di riconoscimento in corso di validità.

Camerino 28 Marzo 2023

IN FEDE
Prof. 