

PROCEDURA SELETTIVA PER LA COPERTURA DI N. 1 POSTO DI PROFESSORE DI SECONDA FASCIA PER IL SETTORE CONCORSUALE 03/D1 - Chimica e Tecnologie Farmaceutiche, Tossicologiche e Nutraceutico-Alimentari SETTORE SCIENTIFICO DISCIPLINARE CHIM/10 - Chimica degli Alimenti PRESSO IL DIPARTIMENTO DI SCIENZE FARMACOLOGICHE E BIOMOLECOLARI DELL'UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI MILANO, AI SENSI DELL'ART. 18, COMMA 1, DELLA LEGGE 240/2010 (codice n. 4330)

ALLEGATO 1 AL VERBALE 2

SCHEDA DI RIPARTIZIONE PUNTEGGI

Candidato: Dott.ssa Chiara Maria Di Lorenzo

ATTIVITA' DIDATTICA (Punteggio massimo attribuibile 25)	punti
<p>1. Attività didattica frontale nei corsi di laurea triennali, a ciclo unico e specialistico e nelle scuole di specializzazione per almeno n. 48 ore per anno: punti 2 per attività fino ad un massimo di punti 8</p> <p>Modulo esercitazioni Chimica degli Alimenti in laurea triennale in Scienze e Sicurezza Chimico-Tossicologiche dell'Ambiente (UNIMI) 48 ore/anno (3 CFU) x 3 anni = punti 6</p>	6
<p>2. Attività didattica svolta presso università straniere: fino a 24 ore/anno, punti 2 per anno, oltre 24 ore/anno punti 4 per anno, fino ad un massimo di punti 10.</p> <p>Corso di Prodotti dietetici presso Università Cattolica del Buon Consiglio di Tirana (Albania) 32 ore/anno x 3 anni = punti 12</p>	10
<p>3. Attività didattica frontale nei percorsi formativi post-laurea (scuole di dottorato, master, perfezionamento), punti 1 per attività/anno fino ad un massimo di punti 2.</p> <p>Corso di Perfezionamento in Nutrizione e Benessere (UNIMI) 2017-2018 (4 ore): punti 1 Dottorato in Scienze della Nutrizione (UNIMI): Dietoterapia e integrazione alimentare (5 ore) x 3 anni = punti 3</p>	2
<p>4. Relatore o correlatore di elaborati di laurea, di tesi di laurea magistrale, di tesi di dottorato e di tesi di specializzazione (0,5 punti per attività) fino ad un massimo di punti 2.</p> <p>Tesi: 8 (relatore) + 47 (correlatore) = 55 x 0,5 = punti 27,5</p>	2
<p>5. Attività di tutorato degli studenti di corsi di laurea e di laurea magistrale (0,1 punti per attività) fino ad un massimo di punti 1.</p> <p>Tutor per studenti della Laurea triennale in Scienze e Sicurezza Chimico-Tossicologiche dell'Ambiente, UNIMI per i corsi: Esercitazioni pratiche "Chimica degli Alimenti": 0,1 punti x 9 anni = punti 0,9 Corso Opzionale "Rilevamento di residui di contaminanti tossici in alimenti": 0,1 punti x 10 anni = punti 1</p>	1
<p>6. Attività di tutorato di dottorandi di ricerca (0,2 punti per attività) fino ad un massimo di punti 1.</p>	0

Non riportata. Punti 0.	
7. Seminari (0,1 punti per seminario) fino ad un massimo di punti 1.	1
Seminari: 26 seminari x 0,1 punti/seminario = punti 2,6	
PUNTEGGIO COMPLESSIVO	22

ATTIVITA' DI RICERCA (Punteggio massimo attribuibile 17,5)	punti
1. Coordinatore (punti 2 per progetto) o partecipante (punti 1 per progetto) di unità Progetto di ricerca Europeo/Internazionale fino ad un massimo di punti 4. Partecipante a 2 progetti europei (PlantLIBRA e STABIWINE): 2 progetti x 1 punto/progetto = punti 2	2
2. Coordinatore (punti 1,4 per progetto) o partecipante (punti 0,7 per progetto) in progetti PRIN e FIRB nazionali fino ad un massimo di punti 2,8. Non riportati. Punti 0.	0
3. Coordinatore (punti 1 per progetto) o partecipante (punti 0,5 per progetto) di progetto su bando competitivo nazionale o internazionale (es. Enti locali, AIRC, Telethon, Fondazioni) fino ad un massimo di punti 2. Partecipante Progetto "Giovani Ricercatori – Ricerca Finalizzata 2010 (INTEGRall)": punti 0,5. Partecipante Progetto MIPAAF 2008-2009: punti 0,5. Partecipante Progetto Regione Lombardia 2020-2022: punti 0,5.	1,5
4. Coordinatore (punti 0,4 per progetto) o partecipante (punti 0,2 per progetto) in progetti scientifici locali fino ad un massimo di punti 1,6. Responsabile progetto "Piano di Sviluppo UNIMI, Linea 2, Azione A (2015-2017)": punti 0,4. Responsabile progetto "Piano di Sviluppo UNIMI, Linea 2, Azione A (2017-2018)": punti 0,4. Responsabile progetto "Bando SEED, UNIMI, Linea 3 (2019-2020)": punti 0,4.	1,2
5. Presidenza società scientifica internazionale (punti 0,5 per società) o partecipazione (punti 0,2 per società) fino ad un massimo di punti 1. Non riportato. Punti 0.	0
6. Editor in chief di rivista internazionale (punti 0,4 per rivista) fino ad un massimo di punti 0,4. Non riportato. Punti 0.	0
7. Membro di editorial board di rivista internazionale (0,2 punti per rivista) o nazionale (0,1 punti per rivista) fino ad un massimo di punti 0,4. Non riportato. Punti 0.	0
8. Partecipazione in qualità di relatore (comunicazioni orali) a convegni internazionali (punti 0,2 per comunicazione) o nazionali (punti 0,1 per comunicazione) fino ad un massimo di punti 3. Partecipazione a convegni internazionali: 9 comunicazioni x 0,2 punti/comunicazione = punti 1,8. Partecipazione a convegni nazionali: 12 comunicazioni x 0,1 punti/comunicazione	3

= punti 1,2.	
<p>9. Membro di Comitato Scientifico o Organizzazione di convegno internazionale (punti 0,2 per convegno) o nazionale (punti 0,1 per convegno) fino ad un massimo di punti 0,4.</p> <p>Comitato scientifico "International Conference on healthy nutrition and public health" (2011, Romania): punti 0,2. Comitato Organizzatore Convegno Finale Progetto EU "PlantLIBRA" (2014, Austria): punti 0,2 Comitato Organizzatore I Giornata Giovani GICASCI (2017, Milano, Italia): punti 0,1 Comitato Organizzatore II Giornata Giovani GICASCI (2019, Milano, Italia): punti 0,1</p>	0,4
<p>10. Trasferimento tecnologico/spin off (punti 0,2 per attività) fino ad un massimo di punti 0,4.</p> <p>Non riportato. Punti 0.</p>	0
<p>11. Premi o riconoscimenti nazionali (miglior poster/migliore comunicazione orale, punti 0,4 per premio) o internazionali (miglior poster/migliore comunicazione orale, punti 0,6 per premio) o altri premi per attività di ricerca (punti 0,3 per premio) fino ad un massimo di punti 1,2.</p> <p>Premio Poster a Convegno Internazionale "Heathy Nutrition and Public Health" (2011, Romania): punti 0,6 Premio Comunicazione Orale a XVI Congresso Nazionale di Tossicologia (2012, Italia): punti 0,4 Research Grant Finanziato da OIV (09/2013-03/2014): punti 0,3 Young Scientist Paper Award alla 1st International Conference "New Trends on Sensing-Monitoring-Telediagnosis in Life Sciences (2014, Romania): punti 0,6</p>	1,2
<p>12. Altro ruolo organizzativo e direttivo all'interno della comunità nazionale/internazionale (0,1 punti per ruolo) fino a un massimo di punti 0,3.</p> <p>Membro della delegazione Italiana del MIPAAF all'OIV per il gruppo di esperti "Consumo, nutrizione e salute" dal 2017: punti 0,1</p>	0,1
PUNTEGGIO COMPLESSIVO	9,4

PUBBLICAZIONI (punteggio massimo attribuibile 52,5)*	Tipologia	Punti
1. A. Persico, G. Bacis, F. Uberti, C. Panzeri, C. Di Lorenzo, E. Moro, P. Restani. Identification of taxine derivatives in biological fluids from a patient after attempted suicide by ingestion of yew (Taxus baccata) leaves. J Anal Toxicol (2011) 35:238-41. ISSN: 0146-4760.	Articolo su rivista internazionale	1,4
2. C. Ballabio, F. Uberti, C. Di Lorenzo, A. Brandolini, E. Penas, P. Restani. Biochemical and immunochemical characterization of different varieties of amaranth (Amaranthus L. ssp.) as a safe ingredient for gluten-free products. J. Agric. Food Chem. (2011) 59: 12969-74 ISSN: 0021-8561.	Articolo su rivista internazionale	1,8
3. C. Di Lorenzo, E. Moro, A. Dos Santos, F. Uberti, P. Restani. Could 1,3 dimethylamylamine (DMAA) in food supplements have a natural origin? Drug Testing and Analysis (2013),	Articolo su rivista internazionale	2,5

5:116-21 ISSN: 1942-7603.		
4. M. Dell'Agli, C. Di Lorenzo, M. Badea, E. Sangiovanni, L. Dima, E. Bosisio, P. Restani. Plant food supplements with anti-inflammatory properties: a systematic review (I). <i>Critical Reviews in Food Science and Nutrition</i> , (2013) 53:507-13. ISSN: 1040-8398.	Articolo su rivista internazionale	2,6
5. C. Di Lorenzo, M. Dell'Agli, M. Badea, E. Sangiovanni, L. Dima, E. Colombo, P. Restani, E. Bosisio. Plant food supplements with anti-inflammatory properties: a systematic review (II). <i>Critical Reviews in Food Science and Nutrition</i> , (2013) 53:507-16. ISSN: 1040-8398.	Articolo su rivista internazionale	3,4
6. C. Di Lorenzo, M. Dell'Agli, E. Colombo, P. Restani. Metabolic syndrome and inflammation: a critical review of in vitro and clinical approaches for benefit assessment of plant food supplements. <i>Evid Based Complement Alternat Med</i> , (2013) 2013: 782461. ISSN: 1741-427X.	Articolo su rivista internazionale	1,7
7. C. Di Lorenzo, M. Dell'Agli, E. Sangiovanni, A. Dos Santos, F. Uberti, E. Moro, E. Bosisio, P. Restani. Correlation between catechin content and NF- κ B inhibition by infusions of green and black tea. <i>Plant Foods Hum Nutr</i> (2013) 68:149-54. ISSN: 0921-9668.	Articolo su rivista internazionale	3,4
8. C. Di Lorenzo, A. Dos Santos, F. Colombo, E. Moro, M. Dell'Agli, P. Restani. Development and validation of HPLC method to measure active amines in plant food supplements containing <i>Citrus aurantium</i> L. <i>Food Control</i> (2014) 46:136-142. ISSN: 0956-7135.	Articolo su rivista internazionale	3,4
9. C. Di Lorenzo, A. Ceschi, H. Kupferschmidt, S. Lüde, E. De Souza Nascimento, A. Dos Santos, F. Colombo, G. Frigerio, K. Nørby, J. Plumb, P. Finglas, P. Restani. Adverse effects of plant food supplements and botanical preparations: a systematic review with critical evaluation of causality. <i>Br J Clin Pharmacol</i> (2015) 79:578-592 ISSN: 0306-5251.	Articolo su rivista internazionale	2,5
10. C. Di Lorenzo, A. Ceschi, F. Colombo, G. Frigerio, M.G. Bianchetti, S. Lüde, M. von Dechend, E. Valoti, Restani P. Identification and quantification of biomarkers to confirm the poisoning by <i>Ginkgo biloba</i> seeds in a 2-year-old boy. <i>Tox Res</i> (2015) 4:922-930 ISSN: 2045-452X.	Articolo su rivista internazionale	1,3
11. E. Sangiovanni, C. Di Lorenzo, E. Colombo, F. Colombo, M. Fumagalli, G. Frigerio, P. Restani, M. Dell'Agli. The effect of in vitro gastrointestinal digestion on the anti-inflammatory activity of <i>Vitis vinifera</i> L. leaves. <i>Food Funct.</i> (2015) 6:2453-63 ISSN 2042-6496.	Articolo su rivista internazionale	2,6
12. P. Restani, C. Di Lorenzo, A. Garcia-Alvarez, M. Badea, A. Ceschi, B. Egan, L. Dima, S. Lüde, F.M. Maggi, A. Marculescu, R. Milà-Villarreal, M.M. Raats, L. Ribas-Barba, L. Uusitalo, L. Serra-Majem. Adverse effects of plant food supplements self-reported by consumers in the PlantLIBRA survey involving six European Countries. <i>PloS One</i> (2016), 11:e0150089. ISSN: 1932-6203.	Articolo su rivista internazionale	2,0
13. C. Di Lorenzo, E. Sangiovanni, M. Fumagalli, E. Colombo, G. Frigerio, F. Colombo, L. Peres de Sousa, A. Altindışli, P. Restani, M. Dell'Agli. Evaluation of the anti-inflammatory activity of raisins (<i>Vitis vinifera</i> L.) in human gastric epithelial cells: a comparative study. <i>Int J Molecular Sci</i>	Articolo su rivista internazionale	3,4

(2016), 17:piiE1156; DOI:10.3390/ijms17071156 ISSN: 1422-0067.		
14. P. Restani, C. Di Lorenzo, A. Garcia-Alvarez, G. Frigerio, F. Colombo, F.M. Maggi, R. Milà-Villarroel, L. Serra-Majem. The PlantLIBRA consumer survey: findings on the use of plant food supplements in Italy. PloS One (2018) DOI: 10.1371/journal.pone.0190915, ISSN: 1932-6203.	Articolo su rivista internazionale	1,5
15. C. Di Lorenzo, F. Ferretti, E. Moro, A. Ceschi, F. Colombo, G. Frigerio, S. Lüde, P. Restani. Identification and quantification of thujone in a case of poisoning due to repeated ingestion of an infusion of <i>Artemisia vulgaris</i> L. J Food Sci (2018), 83:2257-2264, ISSN: 0022-1147.	Articolo su rivista internazionale	2,0
16. F. Colombo, C. Di Lorenzo (corresponding author), L. Regazzoni, M. Fumagalli, E. Sangiovanni, L. Peres de Sousa, L. Bavaresco, D. Tomasi, A. Bosso, G. Aldini, P. Restani and M. Dell'Agli. Phenolic profile and anti-inflammatory activity of sixteen table Grape (<i>Vitis vinifera</i> L.) varieties. Food & Function (2019), 10:1797-1907 ISSN 2042-6496.	Articolo su rivista internazionale	2,6
17. E. Sangiovanni, C. Di Lorenzo, S. Piazza, Y. Manzoni, C. Brunelli, M. Fumagalli, A. Magnavacca, G. Martinelli, F. Colombo, A. Casiraghi, G. Melzi, L. Marabini, P. Restani, M. Dell'Agli. <i>Vitis vinifera</i> L. leaf extract inhibits in vitro mediators of inflammation and oxidative stress involved in inflammatory-Based Skin Diseases. Antioxidants (2019), 8:piiE134, ISSN: 2076-3921.	Articolo su rivista internazionale	2,0
18. P. Restani, U. Fradera, J.C. Ruf, C. Stockley, P.L. Teissedre, S. Biella, F. Colombo, C. Di Lorenzo. Grapes and their derivatives in modulation of cognitive decline: a critical review of epidemiological and randomized-controlled trials in humans. Crit Rev Food Sci Nutr (2020), 25:1-11 ISSN: 1040-8398 (print).	Articolo su rivista internazionale	2,6
19. F. Colombo, P. Restani, S. Biella, C. Di Lorenzo. Botanicals in functional foods and food supplements: tradition, efficacy and regulatory aspects. Appl Sci (2020), 10:2387-2402 ISSN: 2076-3417.	Articolo su rivista internazionale	2,0
20. F. Colombo, C. Di Lorenzo (corresponding author), S. Biella, S. Vecchio, G. Frigerio, P. Restani. Adverse effects to food supplements containing botanical ingredients. J Funct Foods (2020) ISSN: 1756-4646 (Accepted for publication on 27-04-2020).	Articolo su rivista internazionale	2,6
PUNTEGGIO CONSISTENZA COMPLESSIVA PRODUZIONE SCIENTIFICA, INTENSITÀ E CONTINUITÀ TEMPORALE DELLA STESSA		2,0
PUNTEGGIO COMPLESSIVO		49,2

* la valutazione dettagliata di ogni singola pubblicazione è riportata nella **Tabella nr. 1**.

ATTIVITA GESTIONALE, ORGANIZZATIVA E DI SERVIZIO (punteggio massimo attribuibile 5)	Punti
1. Componente degli organi di governo (punti 1 per attività) fino ad un massimo di punti 2 .	1
Rappresentante degli assegnisti di ricerca presso il Consiglio di Dipartimento di	

Scienze Farmacologiche e Biomolecolari (UNIMI) (2013-2017): punti 1.	
2. Altra attività gestionale (punti 1 per attività) fino ad un massimo di punti 3.	2
Membro del Collegio Docenti Corso di Dottorato in Scienze della Nutrizione (UNIMI): punti 1. Referente sito web e segretaria verbalizzante del CdL in SSCTA (UNIMI): punti 1.	
PUNTEGGIO COMPLESSIVO	3

PUNTEGGIO TOTALE	83,6 PUNTI
-------------------------	-------------------

Tabella nr. 1 (Valutazione pubblicazioni Dott.ssa Di Lorenzo Chiara Maria)

N° Rivista	IF e Q	Punteggio	Congruenza	Fattore	Anno	N° cit.	Fattore cit.	Posiz. Autore	Fattore Pos.	Valore Totale
1 J. Anal. Tox.	3,513 Q1	2	Sì	1	2011	9	1	Altra	0,7	1,4
2 JAFC	4,192 Q1	2	Sì	1	2011	30	1,3	Altra	0,7	1,8
3 Drug Testing and Analysis	2,903 Q2	1,5	Sì	1	2013	18	1,3	1°	1,3	2,5
4 Crit. Rev. Food Sci. Nutr.	7,862 Q1	2	Sì	1	2013	36	1,3	2°	1	2,6
5 Crit. Rev. Food Sci. Nutr.	7,862 Q1	2	Sì	1	2013	34	1,3	1°	1,3	3,4
6 Ev. Based Compl. Alt. Medicine	1,813 Q3	1	Sì	1	2013	16	1,3	1°	1,3	1,7
7 Plant Foods for Human Nutr.	2,901 Q1	2	Sì	1	2013	18	1,3	1°	1,3	3,4
8 Food Control	4,258 Q1	2	Sì	1	2014	11	1,3	1°	1,3	3,4
9 Br. J. Clinical Pharmacol.	3,740 Q2	1,5	Sì	1	2015	56	1,3	1°	1,3	2,5
10 Tox. Res.	2,283 Q3	1	Sì	1	2015	5	1	1°	1,3	1,3
11 Food & Function	4,171 Q1	2	Sì	1	2015	28	1,3	2°	1	2,6
12 PloS One	2,740 Q2	1,5	Sì	1	2016	20	1,3	2°	1	2,0
13 Int. J. Mol. Sciences	4,556 Q1	2	Sì	1	2016	10	1,3	1°	1,3	3,4
14 PloS One	2,740 Q2	1,5	Sì	1	2018	1	1	2°	1	1,5
15 J. Food Sci.	2,478 Q2	1,5	Sì	1	2018	0	1	1°	1,3	2,0
16 Food & Function	4,171 Q1	2	Sì	1	2019	9	1	Corresponding	1,3	2,6
17 Antioxidants	5,014 Q1	2	Sì	1	2019	3	1	2°	1	2,0
18 Crit. Rev. Food Sci. Nutr.	7,862 Q1	2	Sì	1	2020	0	1	Ultimo	1,3	2,6
19 Appl. Sci.	2,474 Q2	1,5	Sì	1	2020	3	1	Ultimo	1,3	2,0
20 J. Funct. Foods	3,701 Q1	2	Sì	1	2020	0	1	Corresponding	1,3	2,6
								Totale		47,2

Candidato: Dott. Matteo Perini

ATTIVITA' DIDATTICA (Punteggio massimo attribuibile 25)	punti
1. Attività didattica frontale nei corsi di laurea triennali, a ciclo unico e specialistico e nelle scuole di specializzazione per almeno n. 48 ore per anno: punti 2 per attività fino ad un massimo di punti 8 Non riportato. Punti 0.	0
2. Attività didattica svolta presso università straniere: fino a 24 ore/anno, punti 2 per anno, oltre 24 ore/anno punti 4 per anno, fino ad un massimo di punti 10. Non riportato. Punti 0.	0
3. Attività didattica frontale nei percorsi formativi post-laurea (scuole di dottorato, master, perfezionamento), punti 1 per attività/anno fino ad un massimo di punti 2. Non riportato. Punti 0.	0
4. Relatore o correlatore di elaborati di laurea, di tesi di laurea magistrale, di tesi di dottorato e di tesi di specializzazione (0,5 punti per attività) fino ad un massimo di punti 2. Tesi: 1 = 1 x 0,5 = punti 0,5	0,5
5. Attività di tutorato degli studenti di corsi di laurea e di laurea magistrale (0,1 punti per attività) fino ad un massimo di punti 1. Non riportato. Punti 0.	0
6. Attività di tutorato di dottorandi di ricerca (0,2 punti per attività) fino ad un massimo di punti 1. Studente PhD dalla Udelar (Montevideo, Uruguay) (14/09/2018-14/10/2018): punti 0,2.	0,2
7. Seminari (0,1 punti per seminario) fino ad un massimo di punti 1. Non riportato. Punti 0.	0
PUNTEGGIO COMPLESSIVO	0,7

ATTIVITA' DI RICERCA (Punteggio massimo attribuibile 17,5)	punti
1. Coordinatore (punti 2 per progetto) o partecipante (punti 1 per progetto) di unità Progetto di ricerca Europeo/Internazionale fino ad un massimo di punti 4. Partecipante a Progetto EU TRACE (2005-2009): punti 1 Partecipante Progetto EU Pure Juice (2002-2005): punti 1. Partecipante Progetto EU Interberry (2004-2007): punti 1.	3
2. Coordinatore (punti 1,4 per progetto) o partecipante (punti 0,7 per progetto) in progetti PRIN e FIRB nazionali fino ad un massimo di punti 2,8.	0,7

Partecipante a 1 progetto PRIN (2005): punti 0,7.	
<p>3. Coordinatore (punti 1 per progetto) o partecipante (punti 0,5 per progetto) di progetto su bando competitivo nazionale o internazionale (es. Enti locali, AIRC, Telethon, Fondazioni) fino ad un massimo di punti 2.</p> <p>Partecipante Progetto "MIROP2" (2002-2004): punti 0,5. Partecipante Progetto "CRPA SpA" (2002-2005): punti 0,5. Partecipante Progetto BIOMARKER (2004-2009): punti 0,5. Partecipante Progetto AIDORG Regione Lombardia (2005-2006): punti 0,5. Partecipante Progetto Iridea (2010-2013): punti 0,5.</p>	2
<p>4. Coordinatore (punti 0,4 per progetto) o partecipante (punti 0,2 per progetto) in progetti scientifici locali fino ad un massimo di punti 1,6.</p> <p>Non riportato. Punti 0.</p>	0
<p>5. Presidenza società scientifica internazionale (punti 0,5 per società) o partecipazione (punti 0,2 per società) fino ad un massimo di punti 1.</p> <p>Non riportato. Punti 0.</p>	0
<p>6. Editor in chief di rivista internazionale (punti 0,4 per rivista) fino ad un massimo di punti 0,4.</p> <p>Non riportato. Punti 0.</p>	0
<p>7. Membro di editorial board di rivista internazionale (0,2 punti per rivista) o nazionale (0,1 punti per rivista) fino ad un massimo di punti 0,4.</p> <p>Editorial Panel EC Nutrition (E-Cronicon): punti 0,2.</p>	0,2
<p>8. Partecipazione in qualità di relatore (comunicazioni orali) a convegni internazionali (punti 0,2 per comunicazione) o nazionali (punti 0,1 per comunicazione) fino ad un massimo di punti 3.</p> <p>Partecipazione a convegni internazionali: 22 comunicazioni x 0,2 punti/comunicazione = punti 4,4. Partecipazione a convegni nazionali: 13 comunicazioni x 0,1 punti/comunicazione = punti 1,3.</p>	3
<p>9. Membro di Comitato Scientifico o Organizzazione di convegno internazionale (punti 0,2 per convegno) o nazionale (punti 0,1 per convegno) fino ad un massimo di punti 0,4.</p> <p>Non riportato. Punti 0.</p>	0
<p>10. Trasferimento tecnologico/spin off (punti 0,2 per attività) fino ad un massimo di punti 0,4.</p> <p>Contratto con Consorzio di Bonifica Acque Risorgive (VE): punti 0,2 Contratto con Ruffino srl (FI): punti 0,2 Contratto con Ponti SpA (MO): punti 0,2 Contratto con Alesco srl (PI): punti 0,2 Contratto con Indena srl (MI): punti 0,2 Contratto con TAIYO GmbH (Germania): punti 0,2</p>	0,4
<p>11. Premi o riconoscimenti nazionali (miglior poster/migliore comunicazione orale, punti 0,4 per premio) o internazionali (miglior poster/migliore comunicazione orale, punti 0,6 per premio) o altri premi per attività di ricerca (punti 0,3 per</p>	0

premio) fino ad un massimo di punti 1,2.	
Non riportato. Punti 0.	
12. Altro ruolo organizzativo e direttivo all'interno della comunità nazionale/internazionale (0,1 punti per ruolo) fino a un massimo di punti 0,3.	0
Non riportato. Punti 0.	
PUNTEGGIO COMPLESSIVO	9,3

PUBBLICAZIONI (punteggio massimo attribuibile 52,5)*	Tipologia	Punti
1. Perini, M.; Bertoldi, D.; Nardin, T.; M.; Pianezze, S.; Ferrari G.; Larcher, R. (2020). Combined use of elemental profiles and stable isotope ratios for the botanical and commercial discrimination of gum Arabic. FOOD HYDROCOLLOIDS, 105: 105773. doi: 10.1016/j.foodhyd.2020.105773.	Articolo su rivista internazionale	2,6
2. Perini, M.; Strojnik, L.; Paolini, M.; Camin, F. (2020). Gas Chromatography Combustion Isotope Ratio Mass Spectrometry for improving the detection of authenticity of grape must. JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY, 68 (11): 3322-3329. doi: 10.1021/acs.jafc.9b05952.	Articolo su rivista internazionale	2,6
3. Pianezze, S.; Perini, M.; Bontempo, L.; Ziller, L.; D'Archivio, A.A. (2019). Geographical discrimination of garlic (Allium Sativum L.) based on Stable isotope ratio analysis coupled with statistical methods: the Italian case study. FOOD AND CHEMICAL TOXICOLOGY, 134: 110862. doi: 10.1016/j.fct.2019.110862.	Articolo su rivista internazionale	1,4
4. Pianezze, S.; Bontempo, L.; Perini, M.; Tonon, A.; Ziller, L.; Franceschi, P.; Camin, F. (2019). $\delta^{34}\text{S}$ for tracing the origin of cheese and detecting its authenticity. JOURNAL OF MASS SPECTROMETRY. doi: 10.1002/jms.4451.	Articolo su rivista internazionale	1,0
5. Perini, M., Paolini, M., Pace, R., Camin, F. (2019). The use of stable isotope ratio analysis to characterise saw palmetto (Serenoa Repens) extract. Food Chemistry, 274, pp. 26-34. 10.1016/j.foodchem.2018.08.093 and corrigendum 10.1016/j.foodchem.2017.09.001.	Articolo su rivista internazionale	2,6
6. Perini, M., Pianezze, S., Strojnik, L., Camin, F. (2019) C and H stable isotope ratio analysis using solid phase microextraction and gas chromatography-isotope ratio mass spectrometry for vanillin authentication. Journal of Chromatography A, In press, 10.1016/j.chroma.2019.02.032.	Articolo su rivista internazionale	2,6
7. Perini, M., Paolini, M., Camin, F., Appendino, G., Vitulo, F., De Combarieu, E., Sardone, N., Martinelli, E.M., Pace, R. (2018). Combined use of isotopic fingerprint and metabolomics analysis for the authentication of saw palmetto (Serenoa repens) extracts. Fitoterapia, Volume 127, June 2018, Pages 15-19.	Articolo su rivista internazionale	1,3
8. Perini, M., Nardin, T., Camin, F., Malacarne, M., Larcher, R. (2018). Combination of sugar and stable isotopes analyses	Articolo su rivista	1,3

to detect the use of nongrape sugars in balsamic vinegar must. <i>Journal of Mass Spectrometry</i> , 53(9), pp. 772-780.	internazionale	
9. Perini M., L. Giongo, M. Grisenti, L. Bontempo, F. Camin (2018). Stable isotope ratio analysis of different European raspberries, blackberries, blueberries, currants and strawberries. <i>FOOD CHEMISTRY</i> , ISSN: 1873-7072.	Articolo su rivista internazionale	2,6
10. Perini, M., Carbone, G., Camin, F. (2017). Stable isotope ratio analysis for authentication of red yeast rice. <i>TALANTA</i> , vol. 174, p. 228-233, ISSN: 0039-9140, doi: 10.1016/j.talanta.2017.05.057.	Articolo su rivista internazionale	2,6
11. Perini M, Bontempo L, Ziller L, Barbero A, Caligiani A, Camin F (2016). Stable isotope composition of cocoa beans of different geographical origin. <i>JOURNAL OF MASS SPECTROMETRY</i> , vol. 51, p. 684-689, ISSN: 1076-5174, doi: 10.1002/jms.3833 - 5 -.	Articolo su rivista internazionale	1,3
12. Perini M, Rolle L, Franceschi P, Simoni M, Torchio F, Di Martino V, Marianella RM, Gerbi V, Camin F (2015). H, C, and O Stable Isotope Ratios of Passito Wine. <i>JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY</i> , vol. 63, p. 5851-5857, ISSN: 0021-8561, doi: 10.1021/acs.jafc.5b02127.	Articolo su rivista internazionale	2,6
13. Perini M, Guzzon R, Simoni M, Malacarne M, Larcher R, Camin F (2014). The effect of stopping alcoholic fermentation on the variability of H, C and O stable isotope ratios of ethanol. <i>FOOD CONTROL</i> , vol. 40, p. 368-373, ISSN: 0956-7135, doi: 10.1016/j.foodcont.2013.12.015.	Articolo su rivista internazionale	2,6
14. Perini M, Paolini M, Simoni M, Bontempo L, Vrhovsek U, Sacco M, Thomas F, Jamin E, Hermann A, Camin F (2014). Stable Isotope Ratio Analysis for Verifying the Authenticity of Balsamic and Wine Vinegar. <i>JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY</i> , vol. 62, p. 8197-8203, ISSN: 0021-8561, doi: 10.1021/jf5013538.	Articolo su rivista internazionale	3,4
15. Perini M, Camin F, Sánchez del Pulgar J, Piasentier E (2013). Effect of origin, breeding and processing conditions on the isotope ratios of bioelements in dry-cured ham. <i>FOOD CHEMISTRY</i> , vol. 136, p. 1543-1550, ISSN: 0308-8146, doi: http://dx.doi.org/10.1016/j.foodchem.2012.06.084 .	Articolo su rivista internazionale	3,4
16. Perini M, Camin F (2013). delta O-18 of Ethanol in Wine and Spirits for Authentication Purposes. <i>JOURNAL OF FOOD SCIENCE</i> , vol. 78, p. C839-C844, ISSN: 0022-1147, doi: 10.1111/1750-3841.12143.	Articolo su rivista internazionale	2,5
17. Camin F, Perini M, Bontempo L, Fabroni S, Faedi W, Magnani S, Baruzzi G, Bonoli M, Tabilio M R, Musmeci S, Rossmann A, Kelly S D, Rapisarda P (2011). Potential isotopic and chemical markers for characterising organic fruits. <i>FOOD CHEMISTRY</i> , vol. 125, p. 1072-1082, ISSN: 0308-8146, doi: 10.1016/j.foodchem.2010.09.081 - 7 -.	Articolo su rivista internazionale	1,8
18. Camin F, Larcher R, Perini M, Bontempo L, Bertoldi D, Gagliano G, Nicolini G, Versini G (2010). Characterisation of authentic Italian extra-virgin olive oils by stable isotope ratios of C, O and H and mineral composition. <i>FOOD CHEMISTRY</i> , vol. 118, p. 901-909, ISSN: 0308-8146, doi: 10.1016/j.foodchem.2008.04.059.	Articolo su rivista internazionale	2,6

19. Perini M, Camin F, Bontempo L, Rossmann A, Piasentier E (2009). Multielement (H, C, N, O, S) stable isotope characteristics of lamb meat from different Italian regions. RAPID COMMUNICATIONS IN MASS SPECTROMETRY, vol. 23, p. 2573-2585, ISSN: 0951-4198, doi:10.1002/rcm.4140.	Articolo su rivista internazionale	2,5
20. Camin F, Perini M, Colombari G, Bontempo L, Versini G (2008). Influence of dietary composition on the carbon, nitrogen, oxygen and hydrogen stable isotope ratios of milk. RAPID COMMUNICATIONS IN MASS SPECTROMETRY, vol. 22, p. 1690-1696, ISSN: 0951-4198, doi: 10.1002/rcm.3506.	Articolo su rivista internazionale	2,5
PUNTEGGIO CONSISTENZA COMPLESSIVA PRODUZIONE SCIENTIFICA, INTENSITÀ E CONTINUITÀ TEMPORALE DELLA STESSA		2,0
PUNTEGGIO COMPLESSIVO		47,9

* la valutazione dettagliata di ogni singola pubblicazione è riportata nella **Tabella nr. 2**.

ATTIVITÀ GESTIONALE, ORGANIZZATIVA E DI SERVIZIO (punteggio massimo attribuibile 5)	Punti
1. Componente degli organi di governo (punti 1 per attività) fino ad un massimo di punti 2 . Non riportato. Punti 0.	0
2. Altra attività gestionale (punti 1 per attività) fino ad un massimo di punti 3 . Non riportato. Punti 0.	0
PUNTEGGIO COMPLESSIVO	0

PUNTEGGIO TOTALE	57,9 PUNTI
-------------------------	-------------------

Tabella nr. 2 (Valutazione pubblicazioni Dott. Perini Matteo)

N°	Rivista	IF e Q	Punteggio	Congruenza	Fattore	Anno	N° cit.	Fattore cit.	Posiz. Autore	Fattore Pos.	Valore Totale
1	Rapid Comm. Mass Spectr.	2,200 Q2	1,5	Si	1	2008	97	1,3	1°	1,3	2,5
2	Rapid Comm. Mass Spectr.	2,200 Q2	1,5	Si	1	2009	47	1,3	1°	1,3	2,5
3	Food Chemistry	6,306 Q1	2	Si	1	2010	113	1,3	2°	1	2,6
4	Food Chemistry	6,306 Q1	2	Si	1	2011	69	1,3	Altra	0,7	1,8
5	J. Food Sci.	2,478 Q2	1,5	Si	1	2013	19	1,3	1°	1,3	2,5
6	Food Chemistry	6,306 Q1	2	Si	1	2013	17	1,3	1°	1,3	3,4
7	JAFc	4,192 Q1	2	Si	1	2014	17	1,3	1°	1,3	3,4
8	Food Control	4,258 Q1	2	Si	1	2014	4	1	1°	1,3	2,6
9	JAFc	4,192 Q1	2	Si	1	2015	5	1	1°	1,3	2,6
10	J. Mass Spectr.	1,671 Q3	1	Si	1	2016	8	1	1°	1,3	1,3
11	Talanta	5,339 Q1	2	Si	1	2017	5	1	1°	1,3	2,6
12	Food Chemistry	6,306 Q1	2	Si	1	2018	8	1	1°	1,3	2,6
13	J. Mass Spectr.	1,671 Q3	1	Si	1	2018	1	1	1°	1,3	1,3
14	Fitoterapia	2,527 Q3	1	Si	1	2018	3	1	1°	1,3	1,3
15	J. Chromatogr. A	4,049 Q1	2	Si	1	2019	5	1	1°	1,3	2,6
16	Food Chemistry	6,306 Q1	2	Si	1	2019	0	1	1°	1,3	2,6
17	J. Mass Spectr.	1,671 Q3	1	Si	1	2019	0	1	2°	1	1,0
18	Food and Chem. Toxicol.	4,679 Q1	2	Si	1	2019	1	1	Altra	0,7	1,4
19	JAFc	4,192 Q1	2	Si	1	2020	1	1	1°	1,3	2,6
20	Food Hydrocolloids	7,053 Q1	2	Si	1	2020	0	1	2°	1,3	2,6
									Totale		45,9