

**PROCEDURA DI VALUTAZIONE AI SENSI DELL'ART. 24, COMMA 5, DELLA LEGGE 240/2010, DI UN RICERCATORE A TEMPO DETERMINATO DI TIPO B) PRESSO IL DIPARTIMENTO DI MEDICINA VETERINARIA E SCIENZE ANIMALI DELL'UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI MILANO, SETTORE CONCORSUALE 07/G1 - SCIENZE E TECNOLOGIE ANIMALI, SETTORE SCIENTIFICO-DISCIPLINARE AGR/18 - NUTRIZIONE E ALIMENTAZIONE ANIMALE, AI FINI DELLA CHIAMATA QUALE PROFESSORE DI SECONDA FASCIA – CODICE PROCEDURA 1939/2022 del 12/04/2022 ID BANDO 900238**

**ALLEGATO 1 AL VERBALE 2**

**SCHEMA DI RIPARTIZIONE PUNTEGGI**

(N.B. valutare analiticamente ogni titolo posseduto dal candidato)

<b>ATTIVITA' DIDATTICA (Punteggio massimo attribuibile 25)</b>	<b>punti</b>
<b>A) Numero dei moduli/corsi tenuti e continuità della tenuta degli stessi</b>	<b>14</b>
<b>a1) nei corsi di laurea triennali, a ciclo unico e specialistico</b>	<b>12</b>
<p>-Dall'a.a. 2019/2020 Docente del Corso integrato "Metodologie e modelli in nutrizione" – II anno CdL in SCIENZE BIOTECNOLOGIE VETERINARIE (Classe LM-9), 2 CFU (18 ore), Università degli studi di Milano</p> <p>-Dall'a.a. 2020/2021 Docente del Modulo "Nutrigenomica applicata" dell'insegnamento Alimentazione per la salute animale e il benessere dell'uomo - II anno CdL in SCIENZE E TECNOLOGIE DELLE PRODUZIONI ANIMALI (CLASSE LM-86), 1 CFU (16 ore), Università degli studi di Milano</p> <p>- Dall'a.a. 2021/2022 Docente del Corso a scelta "Nutrition and biodiversity in gut health" modulo II "Ex vivo and co-culture models of the gut" – II anno CdL in SCIENZE BIOTECNOLOGIE VETERINARIE (Classe LM9), 3 CFU (18 ore), Università degli studi di Milano</p> <p>- Dall'a.a. 2021/2022 Docente del corso "Biotecnologie per la nutrizione e gli alimenti di origine animale" – III anno del CdL in Biotecnologia (K06), 1 CFU (12 ore esercitative), Università degli studi di Milano.</p> <p>- Dal 22/03/2017 al 30/06/2019- Professore a contratto presso Università Telematica San Raffaele, Roma (Italy) responsabile dell'insegnamento "Produzioni Animali" 6 CFU (SSD AGR/19), corso di studi in Scienze dell'Alimentazione e Gastronomia (L26)</p>	
<b>a2) nei percorsi formativi post-laurea (scuole di dottorato, master, perfezionamento)</b>	<b>2</b>
<p>-Docente del corso "Quality and safety of food of animal origin" erogato in lingua inglese; nell'ambito del corso di DOTTORATO IN SCIENZE DELLA NUTRIZIONE, 1 CFU (5 ore), Università degli studi di Milano</p> <p>-Docente del corso "Utilizzazione digestiva e metabolica dei principi nutritivi", scuola di specializzazione in alimentazione animale, 1 CFU (8 ore), Università degli studi di Milano</p>	



<p>project: EVALUATION OF NUTRITIONAL AND FUNCTIONAL ASPECTS OF ALTERNATIVE FEED/FOOD INGREDIENTS: THE CASE OF HEMPSEED- PhD course in nutritional science (University of Milan) (a.y. 2022-2025)</p> <p>- <i>Correlatore di tesi di laurea</i></p> <p>- Ottobre 2019: Correlatore della tesi di laurea in Biotecnologia, Università degli studi di Milano. Candidata Giulia Rizzi Titolo: "Effect of omega 3 fatty acids on chicken intestinal ex vivo model exposed to stress condition"</p> <p>- Febbraio 2021: Correlatore della tesi di laurea in Scienze Biotecnologiche Veterinarie, Università degli studi di Milano. Candidata Mariagrazia Cavalleri Titolo: "In vitro characterization of Lactobacillus reuteri and Lactobacillus plantarum as feed additives for swine."</p> <p><b>c3) Seminari</b></p> <p>Dal 03-02-2016 al 05-02-2016- attività seminariale nell'ambito del CORSO DI LAUREA MAGISTRALE "The DUAL MASTER PROGRAM ERASMUS MUNDUS (Food for Life) &amp; Food products of Animal Origin" Universitat Autònoma de Barcelona (ES) Titolo: "Health promoting compounds in food and feed: in vitro (cells) &amp; in vivo (human) studies".</p> <p>09/02/2018 "Writing and presenting scientific paper" seminar to the PhD Course Veterinary and Animal Science – Università degli studi di Milano, Italy</p> <p>03/02/2016 "Health promoting compounds in food: in vitro (cells) &amp; in vivo (human) studies". Dual Master program Erasmus Mundus (Food for Life) &amp; Food products of Animal Origin, Universitat Autònoma de Barcelona (ES)</p>	<p>0.6</p> <p><b>1</b></p>
<b>PUNTEGGIO COMPLESSIVO</b>	<b>22.3</b>

<b>1) Pubblicazioni</b>	<b>Tipologia*</b>	<b>Punti max 4 per articolo</b>
1. Sundaram TS., Giromini C., Rebucci R., Pistl J., Bhide M., Baldi A. (2022) Role of omega-3 polyunsaturated fatty acids, citrus pectin, and milk-derived exosomes on intestinal barrier integrity and immunity in animals JOURNAL OF ANIMAL SCIENCE AND BIOTECHNOLOGY. Accepted. DOI: 10.1186/s40104-022-00690-7	Articolo su rivista	3.0
2. Giromini, C., Tretola, M., Cristiani, C., Finocchio, E., Silacci, P., Panseri, S., Rossi, L. (2021). Evaluation of the Absorption of Methionine Carried by Mineral Clays and Zeolites in Porcine Ex Vivo Permeability Models. APPLIED SCIENCES, 11(14), 6384.	Articolo su rivista	3.25
3. Giromini C., Nonnis S., Givens D.I., Lovegrove J.A., Tedeschi G., Pinotti L., Reggi S., Rossi L., Baldi A. (2021) proteomic/peptidomic profile and Escherichia coli growth inhibitory effect of in vitro digested soya protein. ITALIAN J ANIMAL SCI. 20(1), 1462-1467.	Articolo su rivista	3.25
4. Giromini, C.*, Tretola, M., Baldi, A., Ottoboni, M., Rebucci, R., Manoni, M., Di Lorenzo C., Pinotti, L. (2020). Total phenolic content and antioxidant capacity of former food products intended as alternative feed ingredients. Italian Journal of Animal Science, 19(1), 1387-1392.	Articolo su rivista	3.45
5. Sundaram T.S., Giromini C., Rebucci R. Baldi A. (2020). Omega-3 Polyunsaturated Fatty Acids Counteract Inflammatory and Oxidative Damage of Non-Transformed Porcine Enterocytes.	Articolo su rivista	3.50

ANIMALS.		
6. Reggi, S., Giromini, C. Dell'Anno, M., Baldi, A., Rebucci, R., Rossi, L. (2020). In Vitro Digestion of Chestnut and Quebracho Tannin Extracts: Antimicrobial Effect, Antioxidant Capacity and Cytomodulatory Activity in Swine Intestinal IPEC-J2 Cells. ANIMALS, 10(2), 195.	Articolo su rivista	4.0
7. Giromini, C., Cheli, F., Rebucci, R., Baldi, A. (2019). Invited review: Dairy proteins and bioactive peptides: Modeling digestion and the intestinal barrier. Journal of dairy science, 102(2), 929-942.	Articolo su rivista	4.0
8. Giromini, C., Lovegrove, J.A., Givens, D.I., Rebucci, R., Pinotti, L., Maffioli, E., Tedeschi, G., Sundaram, T.S. Baldi, A. (2019). In vitro digested milk proteins: Evaluation of angiotensin-1-converting enzyme inhibitory and antioxidant activities, peptidomic profile, and mucin gene expression in HT29-MTX cells. JOURNAL OF DAIRY SCIENCE. 102, 10760-10771.	Articolo su rivista	4.0
9. Castrica, M., Rebucci, R., Giromini, C., Tretola, M., Cattaneo, D., Baldi, A. (2019). Total phenolic content and antioxidant capacity of agri-food waste and by-products. Italian Journal of Animal Science, 18(1), 336-341.	Articolo su rivista	4.0
10. Fekete, Á. A., Giromini, C., Chatzidiakou, Y., Givens, D. I., Lovegrove, J. A. (2018). Whey protein lowers systolic blood pressure and Ca-caseinate reduces serum TAG after a high-fat meal in mildly hypertensive adults. Scientific reports, 8(1), 1-9.	Articolo su rivista	3.5
11. Giromini, C., Fekete, Á. A., Givens, D. I., Baldi, A., Lovegrove, J. A. (2017). Short-communication: a comparison of the in vitro angiotensin-1-converting enzyme inhibitory capacity of dairy and plant protein supplements. Nutrients, 9(12), 1352.	Articolo su rivista	4.0
12. Giromini, C., Rebucci, R., Fusi, E., Rossi, L., Saccone, F., Baldi, A. (2016). Cytotoxicity, apoptosis, DNA damage and methylation in mammary and kidney epithelial cell lines exposed to ochratoxin A. Cell biology and toxicology, 32(3), 249-258.	Articolo su rivista	3.75
<b>Totale pubblicazioni</b>		<b>43.7</b>
<b>2) Consistenza complessiva della produzione scientifica, secondo i criteri di: intensità e continuità temporale</b> Nel complesso la consistenza della produzione scientifica risulta ottima. La candidata ha svolto numerosi periodi di ricerca presso prestigiose istituzioni di ricerca nazionali ed internazionali (Università degli Studi di Milano, Universitat Autònoma de Barcelona (ES), Reading University (UK), Aarhus University DK)) che si sono concretizzate in numerose pubblicazioni scientifiche. Scopus n.31; H index 12, 569 citazioni (Periodo: 2015-2022)		<b>4.5</b>
<b>PUNTEGGIO COMPLESSIVO</b>		<b>48.2</b>

\* riportare in tabella ciascun titolo valutato, indicandone la tipologia (monografie, saggi, articoli, ecc.) e il punteggio assegnato.

<b>ATTIVITA' DI RICERCA (Punteggio massimo attribuibile 17,5)</b>	<b>punti</b>
<b>A) Responsabile</b>	---
a1) di Progetto di ricerca Internazionale	
<b>B) Coordinatore</b>	<b>1.5</b>
b1) di unità Progetto di ricerca Internazionale	0.8
b2) di progetti nazionali punti	
- Progetto MIPAAF- Bando miglioramento della qualità del latte ovi-caprino nonché dei prodotti lattiero caseari nell'ambito del fondo per gli investimenti nel settore lattiero caseario 2019/2020 ID 8 Progetto: La farina di estrazione di Cardo e il pannello di Camelina quali ingredienti non convenzionali ad elevato potenziale bioattivo nell'alimentazione della Capra da latte: effetti sulla produzione, la qualità nutrizionale del latte e derivati e sulla salute dell'animale e dell'uomo- 3C. Ruolo: WP Leader	
b3) di progetto su bando competitivo nazionale o internazionale (es. Enti locali, AIRC, Telethon, Fondazioni)	0.7
- Piano di Sostegno alla Ricerca (PSR) 2020 "Sviluppo di un modello di intestino ex vivo per la valutazione dell'assorbimento di metaboliti per la caratterizzazione di innovativi ingredienti funzionali e/o xenobiotici". Ruolo: Proponente PI	
<b>C) Partecipante</b>	<b>2.5</b>
c1) di unità Progetto di ricerca Internazionale	---
c2) di progetti nazionali,	2.4
- Progetto MIPAAF - Bando piante proteiche e leguminose ad uso foraggero 2019/2020 ID 3 Progetto: Valutazione di leguminose alternative per l'alimentazione sostenibile e funzionale del suino LEGUPLUS.	
- Partecipazione al Progetto IZS PLV 06/14 RC- Sicurezza degli ex prodotti alimentari utilizzati nell'alimentazione zootecnica in qualità di BORSISTA 2014-2015	
- 2014-2015 Collaboratore alla ricerca nell'ambito del progetto "EFFICACY OF AVI-MUL TOP GP10 IN BROILER CHICKS" Sevecom spa e Università degli studi di Milano	
- 2012-2013 Collaboratore alla ricerca "ASSESSING α-TOCOPHEROL BIOEFFICACY BY IN VITRO CELL BASED ASSAY"- DSM (Nutritional Products) & Università degli studi di Milano (VESPA)	
- 2011-2012 Collaboratore alla ricerca "EVALUATION OF VEROMIN (ZINC) ACTIVITY ON INTESTINAL CELL LINE" Veron International BV Università degli studi di Milano	
- 2022. Contratto di ricerca dal titolo: Valutazione in vitro delle proprietà funzionali di farine ed estratti a base di canapa. (contraente: azienda agricola Lavandè, con sede legale in Guarene, C.F. n. 03798470047 P.I. n. 03798470047 rappresentata da Giorgio Odore e da Pier luigi Racca)	
c3) di progetto su bando competitivo nazionale o internazionale (es. Enti locali, AIRC, Telethon, Fondazioni)	0.3
- Progetto "FOODTECH (2018-2020) - Prodotti innovativi in campo zootecnico"- ID 203370 Ente finanziatore: Regione Lombardia R&S PER AGGREGAZIONI Linea "ACCORDI PER LA RICERCA E L'INNOVAZIONE" Progetto MIND FoodS HUB (2020-)	
<b>D) Presidenza società scientifica internazionale/ Editor in chief/Board di rivista internazionale.</b>	<b>2</b>
Editorial Board Animal open space- Elsevier	
Topic editorial Board Foods Journal	
<b>E) Partecipazione in qualità di relatore a congressi di interesse nazionale. Invited speaker:</b>	<b>2.5</b>
2022. EAAP webinar serie. "Cultured meat and food safety: research priorities and future challenges"	
05/09/2018: "Milk protein and their role in cardiovascular health" Rank Prize Fund, Grasmere (UK)	
26/06/2018 ADSA®-EAAP "Bioactivities of milk proteins evaluated after in vitro	

<p>digestion and peptidomic/proteomic profile" ADSA  21/06/2018 "In vitro /in vivo models in feed science" NOVUS International Headquarter, Saint Louis, MO, USA  16/10/2015 "L'innovazione scientifica per la nutrizione", Lodi per EXPO 2015, la "statale per Expo" University of Milan (Italy)</p> <p><b>Presentazioni come relatore:</b>  2022 - International Conference on Biomaterials and Nanomaterials.  2021 - 72nd Annual Meeting of the European Federation of Animal Science EAAP, (2 lavori)  2021 - American Dairy Science Association (ADSA)  2020 - 71nd Annual Meeting of the European Federation of Animal Science EAAP meeting (Virtual congress).  2017 - "European Federation for animal science EAAP".  2019 - "Associazione per la scienza e le produzioni animali ASPA"  2015 - "Associazione per la scienza e le produzioni animali ASPA".  2015 - "4th International conference on food digestion" Napoli COST FA1005 INFOGEST.  2013 - "Associazione per la scienza e le produzioni animali ASPA".</p>	
<p><b>F) Altro ruolo organizzativo e direttivo all'interno della comunità nazionale/internazionale</b>  2014-2017: Esperto Valutatore presso AVA ANVUR- Membro di AVA ANVUR (ENQA) – Quality Evaluation of Universities and research systems- Studente valutatore (iscrizione all'albo degli esperti valutatori).</p>	<b>0.5</b>
<b>G) Titolarità di brevetto</b>	---
<p><b>H) Conseguimento di premi e riconoscimenti nazionali e internazionali per attività di ricerca</b>  26/06/2018 ADSA®-EAAP Travel Award Presentation: "Bioactivities of milk proteins evaluated after in vitro digestion and peptidomic/proteomic profile"  ADSApunti 0.5/premio</p>	<b>0.5</b>
<b>PUNTEGGIO COMPLESSIVO</b>	<b>9.5</b>

<b>ATTIVITA GESTIONALE, ORGANIZZATIVA E DI SERVIZIO</b>	<b>Punti</b>
1) Componente degli organi di governo	1.5
- Dal 11/2018: Membro del gruppo Assicurazione della Qualità (Università Telematica San Raffaele, Roma	--
2) Direttore di scuola dottorato o specializzazione	--
3) Coordinatore Classe/Presidente collegio didattico/corso di studio/dottorato	
4) Componente del Nucleo di valutazione	
5) Componente di Collegi di scuola di dottorato e specializzazione	
- Dal 2020: Membro del collegio docenti del DOTTORATO in "Scienze della Nutrizione", dell'Università degli Studi di MILANO.	0.2
<b>PUNTEGGIO COMPLESSIVO</b>	<b>1.7</b>

<b>PUNTEGGIO TOTALE</b>	<b>81.7 PUNTI</b>
-------------------------	-------------------