



**PROCEDURA SELETTIVA PUBBLICA PER LA COPERTURA DI N. 1 POSTO DI RICERCATORE UNIVERSITARIO A TEMPO DETERMINATO MEDIANTE STIPULA DI UN CONTRATTO DI LAVORO SUBORDINATO DELLA DURATA DI TRE ANNI AI SENSI DELL'ART. 24, COMMA 3, LETT. A) DELLA LEGGE 30.12.2010 N. 240, NELL'AMBITO DEL PIANO NAZIONALE DI RIPRESA E RESILIENZA (PNRR) PRESSO IL DIPARTIMENTO DI SCIENZE PER GLI ALIMENTI, LA NUTRIZIONE E L'AMBIENTE
SETTORE CONCORSUALE 07/F1 - SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI,
SETTORE SCIENTIFICO-DISCIPLINARE AGR/15 - SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI
CODICE CONCORSO 5151**

VERBALE N. 3
(Discussione dei titoli e della produzione scientifica)

La Commissione giudicatrice della procedura selettiva a n. 1 posto di ricercatore universitario a tempo determinato ai sensi dell'art. 24, comma 3, lett. a) della Legge 30.12.2010 n. 240, nell'ambito del Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza (PNRR), per il settore concorsuale 07/F1 - Scienze e Tecnologie Alimentari, settore scientifico-disciplinare AGR15 Scienze e Tecnologie Alimentari presso il Dipartimento di Scienze per gli Alimenti, la Nutrizione e l'Ambiente, composta da:

Prof.ssa Ernestina Maria Casiraghi dell'Università degli Studi di Milano

Prof.ssa Eleonora Carini dell'Università degli Studi di Parma

Prof. Pasquale Ferranti dell'Università degli Studi di Napoli "Federico II"

si riunisce al completo per via telematica tramite la piattaforma Microsoft Teams il giorno 18 gennaio 2023 alle ore 12.00 per procedere alla discussione pubblica dei titoli e della produzione scientifica. Contestualmente alla discussione si procederà all'accertamento della conoscenza della lingua inglese.

La Commissione stabilisce che, dopo aver sentito il candidato, procederà ad attribuire ai titoli, a ciascuna pubblicazione e alla consistenza complessiva della produzione scientifica, all'intensità e alla continuità temporale della stessa (fatti salvi i periodi, adeguatamente documentati, di allontanamento non volontario dall'attività di ricerca, con particolare riferimento alle funzioni genitoriali) un punteggio così come previsto nel verbale n. 1.

Dopo l'attivazione del collegamento audio/video il Segretario, verificato che il candidato ammesso sia presente, provvede alla sua identificazione mediante esibizione di un documento d'identità, i cui estremi vengono riportati nel foglio presenze allegato.

Risulta presente il candidato:

- 1) BRESCIANI ANDREA



Non è presente nessun uditor esterno.

Successivamente vengono illustrate al candidato le modalità di svolgimento e le seguenti regole che devono essere rispettate durante il colloquio:

- a) nel corso dello svolgimento della discussione, il candidato deve trovarsi in un ambiente in assenza di altre persone e non potrà consultare alcun materiale cartaceo o informatico, se non espressamente autorizzato dalla Commissione; il mancato rispetto delle regole comporta l'interruzione immediata della discussione, nonché il suo annullamento e la conseguente esclusione del candidato.
- b) a nessuno, escluso il Presidente o gli altri membri della Commissione, è permesso intervenire durante l'esposizione del candidato. In caso di interruzione da parte di altro candidato o di un uditor, il Presidente, previo avvertimento, può escludere il candidato o l'uditor dall'assistere alla seduta, avvalendosi delle funzioni del supporto tecnico utilizzato;
- c) nel caso in cui un componente della Commissione o un candidato, al momento dell'effettuazione della discussione, non sia in grado di partecipare o di continuare la partecipazione a causa di motivi tecnici, la seduta è sospesa e deve essere ripresa non appena possibile, secondo le disposizioni adottate dal Presidente;
- d) la connessione deve rimanere attiva per l'intera durata della discussione. Qualora durante lo svolgimento della discussione uno o più commissari non riescano a conservare la connessione, la seduta è rinviata ad altra data; qualora il candidato ammesso al colloquio non riesca a connettersi, la Commissione può motivatamente rinviare il colloquio ad altra data, nel rispetto dei principi di non discriminazione e di parità di trattamento tra i candidati;
- e) è fatto divieto a chiunque di registrare, per intero o in parte, con strumenti di qualsiasi tipologia, l'audio, il video o l'immagine della seduta a distanza e di diffondere gli stessi in qualsivoglia modo siano stati ottenuti.

Il candidato viene chiamato ad illustrare e discutere i propri titoli e la produzione scientifica.

Alle ore 12.00 viene chiamato il candidato BRESCIANI ANDREA e si procede alla discussione dei titoli e della produzione scientifica e all'accertamento della conoscenza lingua straniera.

Al termine dell'illustrazione e della discussione dei titoli e delle pubblicazioni e dell'accertamento della conoscenza della lingua straniera, il Presidente della Commissione sospende il collegamento con il candidato e la Commissione prosegue i lavori in seduta riservata.

La Commissione procede alla valutazione, all'attribuzione di un punteggio ai titoli, alle pubblicazioni presentate dal candidato ed alla consistenza complessiva della produzione scientifica, all'intensità e alla continuità della stessa, sulla base di quanto stabilito nella riunione preliminare.



Per il candidato vengono predisposti:

- un prospetto nel quale vengono riportati i punteggi attribuiti collegialmente dalla Commissione ai titoli presentati (all. 1);
- un prospetto nel quale vengono riportati i punteggi attribuiti collegialmente a ciascuna pubblicazione (il numero indicato nel prospetto si riferisce alla numerazione indicata dal candidato nell'elenco di pubblicazioni presentato), nonché il punteggio assegnato alla consistenza complessiva della produzione scientifica, all'intensità e alla continuità temporale della stessa (all. 2).

Al termine dei lavori, la Commissione, sommati i punteggi assegnati al candidato per i titoli, le pubblicazioni e per la consistenza complessiva della produzione scientifica, l'intensità e la continuità temporale della stessa, attribuisce il seguente punteggio di merito:

1) **BRESCIANI ANDREA punti 95,9**

La Commissione individua quale vincitore della procedura selettiva il dott. BRESCIANI ANDREA.

La Commissione dichiara conclusi i lavori.

Copia elettronica di ciascun verbale e dei relativi allegati, firmati digitalmente, viene inviata all'indirizzo di posta elettronica valcomp@unimi.it

La Commissione termina i lavori alle ore 13.30 del 18 gennaio 2023.

Letto, approvato e sottoscritto.

LA COMMISSIONE:

Prof.ssa Ernestina Maria Casiraghi

Prof.ssa Eleonora Carini

Prof. Pasquale Ferranti



ALLEGATO 1 al VERBALE N. 3

(Punteggio dei titoli)

Candidato BRESCIANI ANDREA

TITOLI (punteggio massimo attribuibile 30)	Punti
A) Dottorato di ricerca o equipollente, diploma di specializzazione medica o equivalente conseguito in Italia o all'Estero.	Punti 6
- Piena congruenza del tema di ricerca col raggruppamento concorsuale 07/F1-settore scientifico disciplinare AGR/15 punti 6; Piena congruenza; punti 6	
B) Attività didattica a livello universitario in Italia o all'Estero	Punti 4
- Attività didattica frontale nei corsi di laurea triennali, magistrali e a ciclo unico per almeno n. 20 ore/2CFU punti 1 per anno accademico e per ogni multiplo di 20 ore; Nessun titolo	
- Attività didattica svolta all'estero presso università straniere per almeno n. 8 ore punti 1; Nessun titolo	
- Relatore o correlatore di elaborati di laurea triennale punti 0,3; Correlatore di 4 elaborati di laurea; Laurea triennale in Scienze e Tecnologie Alimentari Università degli Studi di Milano; punti 1,2	
- Relatore o correlatore di tesi di laurea magistrale punti 0,5; Correlatore di 9 tesi di laurea; Laurea magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari Università degli Studi di Milano; punti 4,5	
- Co-tutor di tesi di dottorato e di tesi di specializzazione punti 2; Nessun titolo	
- Attività didattiche integrative, seminariali e di tutorato: ogni 12 ore punti 0,5. - Attività didattica integrativa (14 ore); insegnamento "Principi ed elementi di enologia – Modulo 1: Operazioni unitarie" - Laurea triennale in Viticoltura ed Enologia, Università degli Studi di Milano; a. a. 2021-2022; punti 0,5	
- Attività seminariale con attività di laboratorio (12 ore) per l'insegnamento "Tecnologie tradizionali ed innovative per il settore dei cereali"; Laurea magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari, Università degli Studi di Milano; a.a. 2021-2022; Seminario (2 ore) per l'insegnamento "Cereali per la produzione di malto ed altri semilavorati"; Laurea triennale Viticoltura ed Enologia, Università degli Studi di Milano; a.a.2021-2022; punti 0,5	
C) Attività di formazione o di ricerca presso qualificati istituti italiani o stranieri	Punti 6



<p>- Titolare di contratto o assegno di ricerca o borsa post-doc presso qualificati istituti italiani punti 2 per annualità; per frazioni (almeno due mesi per frazione) punti 1.</p> <p>Da marzo 2018 a settembre 2019 (19 mesi) e da ottobre 2022 alla data della valutazione (3 mesi circa) assegnista di ricerca presso Defens, Università degli Studi di Milano su Caratterizzazione chimico-fisica e definizione dell'attitudine alla pastificazione di sfarinati senza glutine da cereali, pseudocereali e leguminose e Relazione materia prima-processo per la produzione di alimenti a base di legumi; punti 3</p> <p>- Soggiorno di studio o ricerca presso università straniere o istituzioni di ricerca estere punti 3 per annualità; per frazioni di annualità (almeno due mesi per frazione) punti 1,5.</p> <p>- Visiting Student presso l'Institute of Agrochemistry and Food Technology (IATA-CSIC), per 6 mesi, Valencia, Spagna;</p> <p>- Visiting Scientists presso Brabender GmbH & Co KG, per quattro mesi, Duisburg, Germania; punti 3</p>	
<p>F) Organizzazione, direzione e coordinamento di gruppi di ricerca nazionali e internazionali, o partecipazione agli stessi</p>	Punti 4
<p>- Coordinamento di gruppo di ricerca internazionale punti 4; Nessun titolo</p> <p>- Partecipante a gruppo di ricerca internazionale punti 2; Introduction of rice germplasms and technology related to rice processing for HMR (home meal replacement) (PJ 0138882020). Progetto finanziato dal Rural Development Administration, Republic of Korea. 2019-2021; punti 2</p> <p>- Coordinatore di gruppo di ricerca nazionale punti 2; Nessun titolo</p> <p>- Partecipante a gruppo di ricerca nazionale punti 1.</p> <p>- MIND FoodS HUB (Milano Innovation District Food System Hub): Concept innovativo per l'eco-intensificazione delle produzioni agrarie e per la promozione di modelli alimentari per la salute e la longevità dell'uomo attraverso la creazione in MIND di un food system digital Hub. Progetto finanziato da Regione Lombardia, POR FERS 2014-2020_BANDO Call HUB Ricerca e Innovazione. Durata: 2020-2022</p> <p>- EXFREE: Prodotti e processi innovativi per la produzione di estrusi e pasta gluten free. Progetto finanziato da Regione Piemonte, POR FERS 2014-2020. Durata: 2019-2020- 24 mesi</p> <p>- GENESIS: sviluppo di una nuova generazione di sistemi modulari e interconnessi per produzione di pasta. Progetto finanziato dal MISE/DM 24/5/2017 -Industria Sostenibile "Accordi per l'Innovazione". Durata: 2020-2021; punti 1</p>	
<p>G) Titolarità brevetto</p>	Punti 0
<p>- Titolarità di un brevetto internazionale coerente con le tematiche proprie del raggruppamento concorsuale 07/F1- settore scientifico disciplinare AGR/15 fino a 2 punti; Nessun titolo</p> <p>- Titolarità di un brevetto nazionale coerente con le tematiche proprie del raggruppamento concorsuale 07/F1- settore scientifico disciplinare AGR/15 fino a 1 punto. Nessun titolo</p>	



H) Attività di relatore a congressi e convegni nazionali e internazionali	Punti 4
<ul style="list-style-type: none">- Relatore a Convegni internazionali, coerenti con le tematiche proprie del raggruppamento concorsuale 07/F1- settore scientifico disciplinare AGR/15 punti 1 per partecipazione; Relatore a 4 Convegni internazionali; punti 4- Relatore a Convegni nazionali, coerenti con le tematiche proprie del raggruppamento concorsuale 07/F1- settore scientifico disciplinare AGR/15 punti 0,5 per partecipazione. Relatore a 4 Convegni nazionali; punti 2	
I) Premi e riconoscimenti nazionali e internazionali per attività di ricerca	Punti 4
<ul style="list-style-type: none">- Conseguimento di premi e riconoscimenti nazionali e internazionali per attività di ricerca, coerente con le tematiche proprie del raggruppamento concorsuale 07/F1- settore scientifico disciplinare AGR/15 fino a 1,5 punti per ogni premio internazionale e fino ad 1 punto per ogni premio nazionale.- Premio per il miglior secondo prodotto sviluppato nell'ambito della "Virtual Product Development Competition-21", sponsorizzato dalla Cereal & Grains nel 2021. Prodotto sviluppato: SUN-RICE: SUsustainable sNack from RICE and Chikpea waste strEams. Punti 1- Premio "Gold Awards" 2021 Global Food Science Student Virtual Competition" nell'ambito del 13th International Conference and Exhibition on Nutraceuticals and Functional Foods (organized by The International Society for Nutraceuticals and Functional Foods). Punti 1,5- Premio "Viewer's Choice" per la miglior attività di ricerca sui legumi. Premio ricevuto nel 2020 nell'ambito della Student Research Video Competition, sponsorizzato da Biomarker for Grains, Pulses Technical Committee and Cereals & Grains Association Corporate Sponsors. Punti 1,5- Vincitore del 6th edition of the "What For Award, Federalimentare", nell'ambito del 26th Workshop on the Developments in the Italian PhD Research on Food Science Technology and Biotechnology (Asti, 19-21 Settembre, 2022). "The prize was granted to the PhD student for distinguished research with evident innovative and technology transfer in food industries". Punti 1- Vincitore del Premio Chiriotti Editori per il miglior poster su "Tecnologie Innovative nel Settore della Trasformazione e Utilizzazione dei Cereali" nell'ambito del 12° convegno AI-STEC (Portici, 15-17 Giugno 2022). Punti 0,5	
PUNTEGGIO COMPLESSIVO TITOLI	Punti 28



ALLEGATO 2 al VERBALE N. 3

(Punteggio della produzione scientifica e Punteggio totale complessivo)

Candidato BRESCIANI ANDREA					
PUBBLICAZIONI (punteggio massimo attribuibile 60)	originalità, innovatività, rigore metodologico e rilevanza fino ad un massimo di punti 1	congruenza con il settore concorsuale e il settore scientifico disciplinare AGR/15, ovvero con tematiche interdisciplinari ad essi correlate fino ad un massimo di punti 1;	rilevanza scientifica della collocazione editoriale di ciascuna pubblicazione e sua diffusione all'interno della comunità scientifica: 1,5 punti primo quartile, 1,2 secondo quartile, 0,7 terzo e quarto quartile.	apporto individuale del candidato per lavori in collaborazione fino a 1,5 punti; in particolare 1,5 punti per primo autore, ultimo o corrisponding; 1,0 punti per secondo autore; 0,5 per ogni altra posizione.	PUNTI
Pubblicazione n. 1 Pasta from Red Lentils (Lens culinaris): The Effect of Pasta-Making Process on Starch and Protein Features, and Cooking Behavior	1	1	1,5	1,5	5
Pubblicazione n. 2 Pulse type and extrusion conditions affect phenolic profile and physical properties of extruded products	1	1	1,5	1	4,5
Pubblicazione n. 3 Effect of enrichment of rice snacks with pulse seed coats on phenolic compound content, product features and consumer hedonic response	1	1	1,5	1,5	5
Pubblicazione n. 4 Technological Performance of Cricket Powder (Acheta domesticus L.) in Wheat-Based Formulations	1	1	1,5	1,5	5
Pubblicazione n. 5 High-amylose and Tongil type Korean rice varieties: physical properties, cooking behaviour and starch digestibility	1	1	1,2	1,5	4,7



Pubblicazione n. 6 Pasta-Making Process: A Narrative Review on the Relation between Process Variables and Pasta Quality	1	1	1,5	1,5	5
Pubblicazione n. 7 Pasta from yellow lentils: How process affects starch features and pasta quality	1	1	1,5	1,5	5
Pubblicazione n. 8 High-amylose corn in gluten-free pasta: Strategies to deliver nutritional benefits ensuring the overall quality	1	1	1,5	1,5	5
Pubblicazione n. 9 The effect of the amylose content and milling fractions on the physico-chemical features of co-extruded snacks from corn	1	1	1,5	1,5	5
Pubblicazione n. 10 Legume Flour or Bran: Sustainable, Fiber-Rich Ingredients for Extruded Snacks?	1	1	1,2	1	4,2
Pubblicazione n. 11 Functionality of low digestibility emulsions in cocoa creams. Structural changes during in vitro digestion and sensory perception	1	1	1,5	1	4,5
Pubblicazione n. 12 Using Pulses in Baked Products: Lights, Shadows, and Potential Solutions	1	1	1,5	1,5	5
PUNTEGGIO COMPLESSIVO PUBBLICAZIONI					57,9

PUNTEGGIO CONSISTENZA COMPLESSIVA PRODUZIONE SCIENTIFICA, INTENSITÀ E CONTINUITÀ TEMPORALE DELLA STESSA (punteggio massimo attribuibile 10)	Punti 10
a) l'intensità e continuità temporale della produzione scientifica, con esclusione dei periodi adeguatamente documentati di allontanamento non volontario dall'attività di ricerca, con particolare riferimento alle funzioni genitoriali (congedi e aspettative stabiliti dalla legge, diversi da quelli previsti per motivi di studio) fino ad un massimo di punti n. 4;	



Alla data di chiusura del bando l'intensità e la continuità temporale della produzione scientifica (2019-2022) del candidato è ottima come dimostrato dalle 22 pubblicazioni internazionali su peer reviewed journals, di cui 11 a primo nome e 9 a secondo nome. Numerose le comunicazioni a Convegni nazionali ed internazionali. **Punti 4**

b) la rilevanza complessiva della produzione scientifica fino ad un massimo di punti n. 3;

Alla data di chiusura del bando il candidato presenta i seguenti indicatori della produzione scientifica: h-Index [WoS; Scopus] = 7; IF totale = 117; IF medio = 5,85; alla data della valutazione citazioni totali 141 (WoS) e 150 (Scopus). **Punti 3**

c) la congruenza della produzione complessiva con il profilo indicato nel bando (SSD AGR/15 – Scienze e Tecnologie Alimentari) o con tematiche interdisciplinari strettamente correlate a tale profilo fino ad un massimo di punti n. 3;

La produzione scientifica del candidato appare del tutto congruente con le tematiche del Settore Scientifico Disciplinare. **Punti 3**

PUNTEGGIO TOTALE COMPLESSIVO (PUNTEGGIO COMPLESSIVO TITOLI + PUNTEGGIO COMPLESSIVO PUBBLICAZIONI + PUNTEGGIO CONSISTENZA COMPLESSIVA PRODUZIONE SCIEN- TIFICA, INTENSITÀ E CONTINUITÀ TEMPORALE DELLA STESSA)	Punti 95,9
--	---------------------------------