

**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 SCIENZE PER GLI ALIMENTI, LA NUTRIZIONE E L'AMBIENTE, DELL'UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI MILANO, SETTORE CONCORSUALE SETTORE CONCORSUALE 03/D1 - CHIMICA E TECNOLOGIE FARMACEUTICHE, TOSSICOLOGICHE E NUTRACEUTICO-ALIMENTARI, SETTORE SCIENTIFICO-DISCIPLINARE CHIM/10 - CHIMICA DEGLI ALIMENTI, AI FINI DELLA CHIAMATA QUALE PROFESSORE DI SECONDA FASCIA – CODICE PROCEDURA 900371**

**ALLEGATO 1 AL VERBALE 2**

**SCHEDA DI RIPARTIZIONE PUNTEGGI**

**Nome e Cognome: Martina Letizia Contente**

<b>ATTIVITA' DIDATTICA (Punteggio massimo attribuibile 25)</b>	<b>punti</b>
Docenza del Corso "Structure and Functions of Biomolecules" (tot. 3 CFU) dal 2021 al 2023 (5 punti per ogni anno, 5x3=15)	15
Docenza del modulo di laboratorio "Analisi e Monitoraggio Ambientali" (1 CFU) dal 2021 al 2023 (2.0x3=6)	6
Docenza del modulo di "Chimica" del corso Chimica e Biochimica delle Molecole di Interesse Agroalimentare (0.5 CFU) dal 2021 al 2023 (1 punto per ogni anno, 1.0x3=3)	3
Attività seminariale (13 h) nell'ambito di diversi corsi di laurea e del dottorato in Food Systems (2023), attività di tutoraggio di 13 studenti di corsi di laurea triennale, magistrali e dottorato (2019-2023)	1
<b>PUNTEGGIO COMPLESSIVO</b>	<b>25</b>

<b>PUBBLICAZIONI (punteggio massimo attribuibile 52,5)</b> <b><i>N.B.: Valutare esclusivamente le pubblicazioni inviate ai fini della valutazione e indicate nel relativo elenco</i></b>	<b>Tipologia*</b>	<b>Punti</b>
1. Self-sustaining closed-loop multienzyme-mediated conversion of amines into alcohols in continuous reactions Colacicco A., Catinella G., Pinna C., Pellis A., Farris S., Tamborini L., Dallavalle S., Molinari F., Contente M.L. (corresponding author), Pinto A.	Articolo	2.875
2. Efficient enzymatic preparation of flavor esters in water. Chiarelli Perdomo I., Gianolio S., Pinto A., Romano D., Contente M. L. (co-corresponding author), Paradisi F., Molinari F.	Articolo	4.375
3. Flow-based enzymatic synthesis of melatonin and other high value tryptamine derivatives: a five-minute intensified process. Contente M. L., Farris S., Tamborini L., Molinari F., Paradisi F.	Articolo	4.375
4. A strategic Ser/Cys exchange in the catalytic triad unlocks an acyltransferase-mediated synthesis of thioesters and tertiary amides. Contente M. L., Roura-Padrosa D., Molinari F., Paradisi F.	Articolo	4.375
5. Biocatalyzed flow oxidation of tyrosol to hydroxytyrosol and efficient production of their acetate esters.	Articolo	4.375

Annunziata F. , Contente M. L. (co-first authorship), Pinna C., Tamborini L., Pinto A.		
6. Biocatalytic approaches for a sustainable preparation of polyphenols and their metabolites. Contente M.L. (corresponding author) Annunziata F., Cannazza P., Donzella S., Pinna C., Romano D., Tamborini L., Barbosa F.G., Molinari F., Pinto A.	Articolo	4.375
7. From saffron residues to natural safranal: valorization of waste through a $\beta$ -glucosidase. Catinella G., Borgonovo G., Dallavalle S., Contente M.L. (corresponding author), Pinto A.	Articolo	3.875
8. Biocatalyzed synthesis of vanillamides and evaluation of their antimicrobial activity. Pinna C., Martino P.A., Meroni G., Sora V.M., Tamborini L., Dallavalle S., Contente M.L. (corresponding author) Pinto A.	Articolo	4.175
9. Efficient 2-Step Enzymatic Cascade for the Bioconversion of Oleuropein into Hydroxytyrosol. Catinella G., Donzella S., Borgonovo G., Dallavalle S., Contente M.L. (corresponding author), Pinto A.	Articolo	4.375
10. Enzymatic amide bond formation: synthesis of amino-oxo-acids through a Mycobacterium smegmatis acyltransferase. Christodoulou M.S., Contente M.L. (corresponding author), Dallavalle S., Pinto A.	Articolo	4.175
11. Enzymatic continuous-flow preparation of nature-inspired phenolic esters as antiradical and antimicrobial agents. Annunziata F., Contente M.L., Anzi V., Donzella S., Conti P., Molinari F., Martino P.A., Meroni G., Sora V. M., Tamborini L., Pinto A.	Articolo	3.7
12. Flow bioprocessing of citrus glycosides for high -value aglycone preparation. Colacicco A., Catinella G., Pinna C., Pellis A., Farris S., Tamborini L., Dallavalle S., Molinari F., Contente M.L. (corresponding author), Pinto A.	Articolo	4.175
<b>PUNTEGGIO COMPLESSIVO</b>		<b>49.225</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>
Coordinamento/partecipazione a n. 7 progetti scientifici: n. 3 nel ruolo di PI, n. 1 come responsabile di unità, n. 3 come membro del team) si assegna 1 punto per ciascun ruolo di PI (3x1.0=3), 0.7 come ruolo di responsabile di unità (1x0.7=0.7), 0.5 come ruolo di membro del team (3x0.5=1.5)	5.2
Attività di relatore a n. 24 congressi e convegni nazionali e internazionali	6
Conseguimento di n. 8 premi e riconoscimenti nazionali e internazionali per attività di ricerca, di cui: n. 2 per pubblicazioni scientifiche, n. 2 per poster a congressi internazionali, n. 2 Marie Curie (individual fellowship e action seal); n. 2 premi nazionali	3

Titolare di n. 1 brevetto nazionale	2
<b>PUNTEGGIO COMPLESSIVO</b>	<b>16.2</b>

<b>ATTIVITA GESTIONALE, ORGANIZZATIVA E DI SERVIZIO (punteggio massimo attribuibile 5)</b>	<b>Punti</b>
Membro di n. 1 commissione paritetica (1 punto), n. 2 commissioni di dottorato (1x2=2.0), n. 4 collegi docenti per (0.5x4=2.0)	5
<b>PUNTEGGIO COMPLESSIVO</b>	<b>5</b>

<b>PUNTEGGIO TOTALE</b>	<b>95.4 PUNTI</b>
-------------------------	-------------------

|