

**PROCEDURA SELETTIVA PER LA COPERTURA DI N. 1 POSTO DI PROFESSORE DI PRIMA FASCIA PER IL SETTORE CONCORSUALE 07/F1 – SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI, SETTORE SCIENTIFICO DISCIPLINARE AGR/15 PRESSO IL DIPARTIMENTO DI SCIENZE PER GLI ALIMENTI, LA NUTRIZIONE E L'AMBIENTE DELL'UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI MILANO, AI SENSI DELL'ART. 18, COMMA 1, DELLA LEGGE 240/2010 (codice n. 3992)**

**VERBALE N. 1  
Criteri di valutazione**

La Commissione giudicatrice della procedura selettiva indicata in epigrafe, composta da:

Prof. Antonella Pagliarini, Ordinario presso il Dipartimento di Scienze per gli Alimenti, la Nutrizione e l'Ambiente settore concorsuale 07/F1, SSD AGR/15 dell'Università degli Studi di Milano

Prof. Maurizio Servili, Ordinario presso il Dipartimento di Scienze Agrarie Alimentari ed Ambientali (DSA3) settore concorsuale 07/F1, SSD AGR/15 dell'Università degli Studi di Perugia

Prof. Paola Pittia, Ordinario presso la Facoltà di Bioscienze e Tecnologie Agro-alimentari ed ambientali, settore concorsuale 07/F1, SSD AGR/15 dell'Università degli Studi di Teramo

si riunisce al completo il giorno 7 giugno 2019 alle ore 10.30, avvalendosi di strumenti telematici di lavoro collegiale, come previsto dall'art. 12, comma 15, del Regolamento di Ateneo sulle procedure di chiamata ai sensi della Legge 240/2010.

I componenti della Commissione prendono atto che la stessa è pienamente legittimata ad operare in quanto nessuna istanza di ricsuzione dei commissari è pervenuta all'Ateneo e che devono concludere i propri lavori entro tre mesi dalla data di emanazione del decreto rettorale di nomina.

Prima di iniziare i lavori i componenti della Commissione procedono alla nomina Presidente nella persona del Prof Antonella Pagliarini e del Segretario nella persona del Prof Paola Pittia.

La Commissione prende atto che, in base a quanto comunicato dagli uffici, alla procedura partecipano 1 candidato, il quale non dovrà sostenere la prova didattica.

Ciascun commissario dichiara che non sussistono situazioni di incompatibilità, ai sensi degli artt. 51 e 52 c.p.c. e dell'art. 5, comma 2, del D.lgs. 1172/1948, con gli altri membri della Commissione. Dichiara altresì, ai sensi dell'art. 35 bis del D.lgs. n.165/2001 di non essere stato condannato, anche con sentenza non passata in giudicato, per i reati previsti dal Capo I del Titolo II del Libro secondo del Codice Penale. Ciascun Commissario sottoscrive apposita dichiarazione che si allega al presente verbale.

La Commissione prende visione del bando della procedura di chiamata indicata in epigrafe e del Regolamento che disciplina le procedure di chiamata di cui alla Legge 240/2010 dell'Università degli Studi di Milano.



La valutazione è volta all'individuazione del candidato maggiormente qualificato a coprire il posto di professore ordinario per il settore concorsuale 07/F1 e il settore scientifico disciplinare AGR/15 che costituisce il profilo richiesto dal Dipartimento.

In base a quanto stabilito dal sopra citato Regolamento, gli standard qualitativi per la valutazione dei candidati devono essere definiti con riferimento alle attività di ricerca, di didattica, di didattica integrativa e di servizio agli studenti, alle attività gestionali, organizzative e di servizio svolte con particolare riferimento ad incarichi di gestione e ad impegni assunti in organi collegiali e commissioni presso rilevanti enti pubblici e privati e organizzazioni scientifiche e culturali.

La Commissione definisce inoltre i criteri di valutazione della prova orale, consistente nella presentazione dell'attività scientifica del candidato e nella discussione dei titoli dallo stesso presentati, nonché delle eventuali competenze linguistiche relative alla lingua straniera indicata nel bando.

#### **Valutazione della didattica**

Ai fini della valutazione dell'attività didattica sono considerati il volume, l'intensità e la continuità delle attività svolte dai candidati, con particolare riferimento agli insegnamenti e ai moduli del SSD AGR/15 e/o di moduli di cui gli stessi hanno assunto la responsabilità.

Per le attività di didattica integrativa e di servizio agli studenti, sono considerate, in particolare, le attività di relatore di elaborati di laurea, di tesi di laurea magistrale, di tesi di dottorato e di tesi di specializzazione; le attività di tutorato degli studenti di corsi laurea e di laurea magistrale e di tutorato di dottorandi di ricerca; i seminari.

#### **Valutazione dell'attività di ricerca e delle pubblicazioni scientifiche**

Gli standard qualitativi, ai fini della valutazione dell'attività di ricerca scientifica dei candidati, considerano gli aspetti di seguito indicati:

- a) autonomia scientifica dei candidati;
- b) capacità di attrarre finanziamenti competitivi in qualità di responsabile di progetto;
- c) organizzazione, direzione e coordinamento di centri o gruppi di ricerca nazionali e internazionali o partecipazione agli stessi e altre attività quali la direzione o la partecipazione a comitati editoriali di riviste scientifiche, l'appartenenza ad accademie scientifiche di riconosciuto prestigio;
- d) conseguimento della titolarità di brevetti nei settori in cui è rilevante;
- e) conseguimento di premi e riconoscimenti nazionali e internazionali per attività di ricerca;
- f) partecipazione in qualità di relatori a congressi e convegni di interesse internazionale;
- g) attività di valutazione nell'ambito di procedure di selezione competitive nazionali e internazionali.

La Commissione valuterà esclusivamente le pubblicazioni presentate dal candidato ai fini della valutazione ed indicate nel relativo elenco.

Nella valutazione dei candidati verrà considerata anche la consistenza complessiva della produzione scientifica di ciascuno, l'intensità e la continuità temporale della stessa, 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).



I criteri in base ai quali saranno valutate le pubblicazioni scientifiche sono i seguenti:

- a) originalità, innovatività, rigore metodologico e di ciascuna pubblicazione e sua diffusione e impatto all'interno della comunità scientifica;
- b) congruenza di ciascuna pubblicazione con il profilo da coprire indicato dal SSD AGR/15 e relativo settore concorsuale o con tematiche interdisciplinari ad esso strettamente correlate;
- c) determinazione analitica, anche sulla base di criteri riconosciuti nella comunità scientifica internazionale di riferimento, dell'apporto individuale del candidato nel caso di partecipazione del medesimo a lavori in collaborazione.

La Commissione stabilisce che valuterà l'apporto del candidato nei lavori in collaborazione con i seguenti criteri in ordine di priorità:

- 1) quando risulti espressamente indicato;
- 2) posizione del nome del candidato quale primo, ultimo autore, corresponding e posizione nella lista degli autori;
- 3) coerenza con il resto dell'attività scientifica.

Ove l'apporto non risulti oggettivamente enucleabile, la pubblicazione non sarà valutabile.

Nell'ambito dei settori in cui ne è consolidato l'uso a livello internazionale la Commissione si avvale anche dei seguenti indicatori, riferiti alla data di inizio della valutazione:

- 1) numero totale delle citazioni;
- 2) "impact factor" totale;
- 3) combinazioni dei precedenti parametri atte a valorizzare l'impatto della produzione scientifica del candidato (indice di Hirsch o simili).

La Commissione giudicatrice prende in considerazione pubblicazioni o testi accettati per la pubblicazione secondo le norme vigenti nonché saggi inseriti in opere collettanee e articoli editi su riviste in formato cartaceo o digitale con l'esclusione di note interne o rapporti dipartimentali.

La Commissione valuterà le pubblicazioni di carattere scientifico delle seguenti tipologie:

- Monografie (con ISBN)
- Articoli su riviste (con ISSN)
- Proceedings pubblicati (con ISBN)

#### **Valutazione delle attività gestionali, organizzative e di servizio**

Ai fini della valutazione delle attività gestionali, organizzative e di servizio, sono considerati il volume e la continuità delle attività svolte, con particolare riferimento ad incarichi di gestione e ad impegni assunti in organi collegiali e commissioni, presso rilevanti enti pubblici e privati e organizzazioni scientifiche e culturali.

#### **MODALITA' DI ATTRIBUZIONE DEI PUNTEGGI:**

La Commissione di valutazione prende atto, in base a quanto stabilito dal bando che nella valutazione dei titoli presentati dovrà essere attribuito a ciascuno un punteggio entro i valori massimi di seguito indicati:

- a) attività di ricerca e pubblicazioni scientifiche: 60 punti, di cui il 75 per cento da attribuire alle pubblicazioni scientifiche;
- b) attività di didattica, di didattica integrativa e di servizio agli studenti: 30 punti;

c) attività istituzionali, organizzative e di servizio: 10 punti.

La Commissione, preso atto di quanto sopra, stabilisce preventivamente le modalità di ripartizione dei punteggi per l'attività didattica, le pubblicazioni, l'attività di ricerca e le attività gestionali.

**Punteggio massimo complessivo attribuibile per l'attività didattica: 30 punti**

- 1) Attività didattica frontale nei corsi di laurea triennali, magistrale e a ciclo unico fino ad un massimo di punti **10**
- 2) Attività didattica svolta presso università straniere fino ad un massimo di punti **3**
- 3) Attività didattica frontale nei percorsi formativi post-laurea (scuole di dottorato, master e scuole di specializzazione) fino ad un massimo di punti **5**
- 4) Relatore di elaborati di laurea, di tesi di laurea magistrale, di tesi di dottorato fino ad un massimo di punti **5**
- 5) Attività di tutorato degli studenti di corsi di laurea e di laurea magistrale e referente per gli studenti Erasmus fino ad un massimo di punti **3**
- 6) Attività di tutorato di dottorandi di ricerca fino ad un massimo di punti **4**

**Punteggio massimo complessivo attribuibile per le pubblicazioni: 45 punti**

- sino ad un massimo di punti **1** per monografia
- sino ad un massimo di punti **40** per articoli su riviste internazionali recensiti da Scopus e WoS
- sino ad un massimo di punti **4** per la consistenza complessiva, l'intensità e la continuità temporale della produzione scientifica

**Punteggio massimo complessivo attribuibile per l'attività di ricerca: 15 punti**

- 1) Coordinatore, responsabile scientifico locale o partecipante di unità in progetto di ricerca Europeo/Internazionale fino ad un massimo di punti **6.5**
- 2) Coordinatore o responsabile scientifico locale PRIN E FIRB nazionali e altri bandi finanziati dal MIUR fino ad un massimo di punti **3**
- 3) Coordinatore o responsabile scientifico locale di progetto su bando competitivo nazionale (es. Enti locali, AIRC, Telethon, Fondazioni) fino ad un massimo di punti **3**
- 4) Editor in chief di rivista internazionale fino ad un massimo di punti **1**
- 5) Membro di comitato scientifico di convegno internazionale fino ad un massimo di punti **0.5**
- 6) Presidenza o membership del board direttivo di società scientifiche internazionali **0.5**
- 7) Attività di valutazione nell'ambito di procedure di selezione competitive nazionali e internazionali fino ad un massimo di punti **0.5**

**Punteggio massimo complessivo attribuibile per l'attività gestionale: 10 punti**

- Componente degli organi di governo (Senato, CdA, Prorettore o delegato del Rettore) fino ad un massimo di punti **2**
- Componente Nucleo di valutazione fino ad un massimo di punti **2**
- Coordinatore del collegio didattico o del dottorato fino ad un massimo di punti **3**
- Referente qualità per corsi di studio fino ad un massimo di punti **2**
- Componente del gruppo di riesame di corsi di studio fino ad un massimo di punti **1**



La prova orale (consistente nella discussione dei titoli presentati, nonché delle competenze linguistiche relative alla lingua straniera indicata nel bando) sarà valutata tenendo in considerazione:

- 1) la chiarezza espositiva;**
- 2) la conoscenza della lingua straniera.**

Alla prova orale verrà attribuito un massimo di 10 punti.

Successivamente alle operazioni di valutazione la Commissione provvederà ad individuare con deliberazione assunta a maggioranza assoluta dei componenti e motivandone la scelta, il candidato maggiormente qualificato a svolgere le funzioni didattiche e scientifiche richieste.

La Commissione decide di riconvocarsi secondo il seguente calendario:

giorno 12.6.19 alle ore 15.00 avvalendosi di strumenti telematici di lavoro collegiale (valutazione titoli e pubblicazioni)

giorno 20.6.19 alle ore 15.30 presso la sala riunioni del 4° piano della sede del DEFENS di via Mangiagalli 25 (svolgimento prova orale; i proff. P. Pittia e M. Servili intervengono via Skype)

La seduta è tolta alle ore 11.20

Letto, approvato e sottoscritto.


Milano, 7.6.19

LA COMMISSIONE:

Prof. Antonella Pagliarini

Prof. Maurizio Servili

Prof. Paola Pittia



**PROCEDURA SELETTIVA PER LA COPERTURA DI N. 1 POSTO DI PROFESSORE DI PRIMA FASCIA PER IL SETTORE CONCORSUALE 07/F1 – SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI, SETTORE SCIENTIFICO DISCIPLINARE AGR/15 PRESSO IL DIPARTIMENTO DI SCIENZE PER GLI ALIMENTI, LA NUTRIZIONE E L'AMBIENTE DELL'UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI MILANO, AI SENSI DELL'ART. 18, COMMA 1, DELLA LEGGE 240/2010 (codice n. 3992)**

**VERBALE N. 2  
Valutazione dei candidati**

La Commissione giudicatrice della procedura selettiva indicata in epigrafe, composta da:

Prof. Antonella Pagliarini, Ordinario presso il Dipartimento di Scienze per gli Alimenti, la Nutrizione e l'Ambiente settore concorsuale 07/F1, SSD AGR/15 dell'Università degli Studi di Milano

Prof. Maurizio Servili, Ordinario presso il Dipartimento di Scienze Agrarie Alimentari ed Ambientali (DSA3) settore concorsuale 07/F1, SSD AGR/15 dell'Università degli Studi di Perugia

Prof. Paola Pittia, Ordinario presso la Facoltà di Bioscienze e Tecnologie Agro-alimentari ed ambientali, settore concorsuale 07/F1, SSD AGR/15 dell'Università degli Studi di Teramo

si riunisce al completo il giorno 12 giugno 2019 alle ore 15.00, avvalendosi di strumenti telematici di lavoro collegiale, come previsto dall'art. 12, comma 15, del Regolamento di Ateneo sulle procedure di chiamata ai sensi della Legge 240/2010.

In apertura di seduta il Presidente della Commissione dà lettura del messaggio di posta elettronica con il quale il Responsabile delle procedure comunica che in data 7.6.19 si è provveduto alla pubblicizzazione dei criteri stabiliti dalla Commissione nella riunione del 7 giugno 2019 mediante pubblicazione sul sito web dell'Ateneo.

Ciascun commissario dichiara che non sussistono situazioni di incompatibilità, ai sensi degli artt. 51 e 52 c.p.c. e dell'art. 5, comma 2, del D.lgs. 1172/1948, con la candidata Vera Agnese Lavelli. Dichiara inoltre di non trovarsi in alcuna situazione di conflitto di interessi, anche potenziale, con la candidata ai sensi della Legge 190/2012. Ciascun Commissario sottoscrive apposita dichiarazione che si allega al presente verbale.

Constatato che, come previsto dal bando, sono trascorsi almeno 5 giorni dalla pubblicizzazione dei criteri, la Commissione può legittimamente proseguire i lavori con la valutazione della candidata.

Prima di procedere alla valutazione dei titoli e delle pubblicazioni della candidata, vengono prese in esame le pubblicazioni redatte in collaborazione con i commissari della presente procedura di valutazione o con altri coautori non appartenenti alla Commissione, al fine di valutare l'apporto di ciascun candidato.

In ordine alla possibilità di individuare l'apporto dei singoli coautori alle pubblicazioni presentate dai candidati che risultano svolte in collaborazione con i membri della Commissione, si precisa quanto segue:



La Prof. Antonella Pagliarini ha lavori in comune con la candidata Vera Agnese Lavelli e in particolare i lavori n. 7, 9, 11, 38, 39.

La prof. Antonella Pagliarini dichiara che:

- Nelle pubblicazioni riportate nell'Elenco delle Pubblicazioni della candidata Vera Agnese Lavelli con il numero 7, 9, 11, 38, 39 il ruolo della candidata è stato rilevante come dimostra anche la sua posizione di primo autore, corresponding e ultimo autore, per i lavori 7, 9, 38 e 39. Le pubblicazioni sono infatti inerenti alle principali linee di ricerca della candidata. In tutte queste pubblicazioni, la candidata ha dato un contributo significativo alla impostazione della ricerca, alla analisi critica dei risultati ed alla stesura dei manoscritti.

- Nella pubblicazione 11 il contributo della candidata è paragonabile a quello degli altri autori.

La Commissione sulla scorta delle dichiarazioni del Prof Antonella Pagliarini delibera di ammettere all'unanimità le pubblicazioni in questione alla successiva fase del giudizio di merito.

Tenuto conto dell'attività scientifica globale sviluppata dalla candidata, la Commissione ritiene che vi siano evidenti elementi di giudizio per individuare l'apporto dei singoli coautori e quindi unanimemente delibera di ammettere alla successiva valutazione di merito tutti i lavori presentati.

La Commissione procede quindi alla valutazione analitica dei titoli dei candidati in base ai criteri stabiliti nella riunione preliminare.

La Commissione predispone per ciascun candidato un prospetto, allegato al presente verbale (All. 1), nel quale vengono riportati i titoli valutati e i punteggi attribuiti collegialmente a ciascuno di essi relativamente all'attività didattica, all'attività di ricerca e alle pubblicazioni scientifiche e all'attività gestionale.

Conclusa la valutazione dei titoli e delle pubblicazioni dei candidati, alle ore 16.00 la Commissione termina i lavori e si riconvoca per il giorno 20 giugno 2019 alle ore 15.30 presso la sala riunioni del 4° piano della sede del DEFENS di via Mangiagalli 25 (i proff. P. Pittia e M. Servili interverranno via Skype) per lo svolgimento della prova orale.

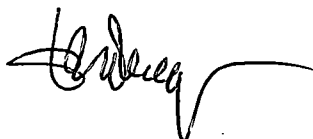
La seduta è tolta alle ore 16.10

Letto, approvato e sottoscritto.

Milano, 12 giugno 2019

LA COMMISSIONE:

Prof. Antonella Pagliarini



Prof. Maurizio Servili

Prof. Paola Pittia

**PROCEDURA SELETTIVA PER LA COPERTURA DI N. 1 POSTO DI PROFESSORE DI PRIMA FASCIA PER IL SETTORE CONCORSUALE 07/F1 – SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI, SETTORE SCIENTIFICO DISCIPLINARE AGR/15 PRESSO IL DIPARTIMENTO DI SCIENZE PER GLI ALIMENTI, LA NUTRIZIONE E L'AMBIENTE DELL'UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI MILANO, AI SENSI DELL'ART. 18, COMMA 1, DELLA LEGGE 240/2010 (codice n. 3992)**

**ALLEGATO 1 AL VERBALE 2**

**SCHEMA DI RIPARTIZIONE PUNTEGGI**

**Nome e Cognome Vera Agnese Lavelli**

<b>ATTIVITA' DIDATTICA ( Punteggio massimo attribuibile 30)</b>	<b>punti</b>
1) Attività didattica frontale nei corsi di laurea triennali, magistrali e a ciclo unico fino ad un massimo di punti <b>10</b> <i>Attività di didattica con ruolo di titolare per i corsi di Laurea in Dietistica (per 17 a.a.), Scienze e Tecnologie Alimentari (per 13 a.a.) e Scienze e Tecnologie della Ristorazione (per 14 a.a.) presso l'Università degli Studi di Milano</i>	10
2) Attività didattica svolta presso università straniere fino ad un massimo di punti <b>3</b>	0
3) Attività didattica frontale nei percorsi formativi post-laurea (scuole di dottorato, master e scuole di specializzazione) fino ad un massimo di punti <b>5</b> <i>Attività didattica per la Scuola di specializzazione in Scienza dell'Alimentazione (per 7 a.a.), Corsi di Perfezionamento in Gestione della Qualità organizzati da Università degli Studi di Milano, Università degli Studi di Mantova, Regione Lombardia, Scuola Sant'Anna di Pisa (5 a.a.) e Dottorato in Scienze dei Sistemi Alimentari presso l'Università degli Studi di Milano (1 a.a.)</i>	4
4) Relatore di elaborati di laurea, di tesi di laurea magistrale, di tesi di dottorato e responsabilità di assegni e borse di studio post-laurea fino ad un massimo di punti <b>5</b> <i>Relatore di 75 tesi di laurea triennale, 20 tesi di laurea magistrale, 2 tesi di dottorato, responsabile scientifico di 4 assegnisti di ricerca e di due giovani promettenti</i>	5
5) Attività di tutorato degli studenti di corsi di laurea e di laurea magistrale e referente per gli studenti Erasmus fino ad un massimo di punti <b>3</b> <i>Responsabile della mobilità transazionale (Erasmus+) per gli studenti del corso di Laurea in Scienze e Tecnologie della Ristorazione (per 7 a.a.)</i>	3
6) Attività di tutorato di dottorandi di ricerca fino ad un massimo di punti <b>4</b> <i>Co-advisor di dottorandi presso Università extra-EU(USA e Serbia)</i>	2
<b>PUNTEGGIO COMPLESSIVO</b>	24



<b>ATTIVITA' DI RICERCA ( Punteggio massimo attribuibile 15)</b>	<b>punti</b>
1) Coordinatore, responsabile scientifico locale o partecipante di unità in progetto di ricerca Europeo/Internazionale fino ad un massimo di punti <b>6.5</b> <i>Responsabile scientifico di un progetto bilaterale finanziato da USA Department of Agriculture</i> <i>Membro del COST Action 15136, ISEKI special Interest Group 5 e partecipante in 7 altri gruppi di ricerca internazionali</i>	5.1
2) Coordinatore o responsabile scientifico locale PRIN E FIRB e altri bandi finanziati dal MIUR nazionali fino ad un massimo di punti <b>3</b> <i>Responsabile scientifico dell'unità UNIMI di un progetto finanziato dal MIUR, responsabile di un progetto giovani ricercatori finanziato dal MIUR e del fondo FFABR finanziato dal MIUR</i>	3
3) Coordinatore o responsabile scientifico locale di progetto su bando competitivo nazionale (es. Enti locali, AIRC, Telethon, Fondazioni) fino ad un massimo di punti <b>3</b> <i>Responsabile scientifico dell'Unità UNIMI di 3 progetti su bandi competitivi nazionali (due finanziati da Fondazione AGER e uno finanziato da Fondazione Cariplo)</i>	3
4) Editor in chief di rivista internazionale fino ad un massimo di punti <b>1</b>	0
5) Membro di comitato scientifico di convegno internazionale fino ad un massimo di punti <b>0.5</b> <i>Membro del Comitato scientifico di un convegno internazionale</i>	0.1
6) Presidenza o membership del board direttivo di società scientifiche internazionali <b>0.5</b>	0
1) Attività di valutazione nell'ambito di procedure di selezione competitive nazionali e internazionali fino ad un massimo di punti <b>0.5</b> <i>Revisore di 3 progetti (2 progetti internazionali, 1 nazionale), commissario per 2 procedure di selezione per giovani ricercatori (2 internazionali, 8 nazionali) e per 4 commissioni per il rilascio del titolo di dottorato.</i>	0.5
<b>PUNTEGGIO COMPLESSIVO</b>	<b>11.7</b>

<b>PUBBLICAZIONI (punteggio massimo attribuibile 45)</b>  Come da verbale 1 (max 1 punti per monografia, max 40 punti per articoli su riviste internazionali recensiti da Scopus e WoS, max 4 punti per consistenza complessiva della produzione scientifica, intensità e continuità temporale della stessa)	<b>Tipologia</b>  Art su rivista indicizzata= 1  Monografia = 0.2	<b>Coeff. quartile rivista</b> Q1= 1 Q2= 0.75 Q3= 0.5 Q4 =0.25	<b>Coeff. posizione Primo, Ultimo, Corresp =1 Altro =0.5</b>	<b>Punti</b>
1. <u>Lavelli, V.</u> , Guerrieri, N., Cerletti, P. Controlled reduction study of modifications induced by gradual heating in gluten proteins. <i>J. Agric. Food Chem.</i> ISSN: 0021-8561, 1996, 44, 2549-2555. doi: 10.1021/jf960019e. Q1 Food Science and Technology, IF <sub>1997</sub> 1.502, IF <sub>2017</sub> 3.412 cit 36	Art su rivista indicizzata	1	1	1
2. <u>Lavelli, V.</u> , Hippeli, S., Peri, C., Elstner, E.F. Evaluation of radical scavenging activity of fresh and air-dried tomatoes by three model reactions. <i>J. Agric. Food Chem.</i> ISSN: 0021-8561, 1999, 47, 3826-3831. doi: 10.1021/jf981372i. Q1 Food Science and Technology, IF <sub>1999</sub> 1.453, IF <sub>2017</sub> 3.412 cit 71	Art su rivista indicizzata	1	1	1
3. Giovanelli, G., Lavelli, V., Peri, C., Nobili, S. Variation in antioxidant components of tomato during vine and post-harvest ripening. <i>J. Sci. Food Agric.</i> ISSN: 0022-5142, 1999, 79, 1583-1588. doi: 10.1002/(SICI)1097-0010(199909)79:12<1583::AID-JSFA405>3.0.CO;2-J. Q1 Food Science and Technology, IF <sub>1999</sub> 1.097, IF <sub>2017</sub> 2.379 cit 144	Art su rivista indicizzata	1	0.5	0.5
4. <u>Lavelli, V.</u> , Peri, C., Rizzolo, A. Antioxidant activity of tomato products as studied by model reactions using xanthine oxidase, myeloperoxidase and copper- induced lipid peroxidation. <i>J. Agric. Food Chem.</i> ISSN: 0021-8561, 2000, 48, 1442-1448. doi: 10.1021/jf990782j. Q1 Food Science and Technology, IF <sub>2000</sub> 1.560, IF <sub>2017</sub> 3.412 cit 108	Art su rivista indicizzata	1	1	1
5. <u>Lavelli, V.</u> , Hippeli, S., Dornisch, K., Peri, C., Elstner, E.F. - Properties of tomato powders as additives for food fortification and stabilization - <i>J. Agric. Food Chem.</i> ISSN: 0021-8561, 2001, 49, 2037-2042. doi: 10.1021/jf000490e. Q1 Food Science and Technology, IF <sub>2001</sub> 1.576, IF <sub>2017</sub> 3.412 cit 9	Art su rivista indicizzata	1	1	1
6. <u>Lavelli, V.</u> Comparison of the antioxidant activities of extra virgin olive oils. <i>J. Agric. Food Chem.</i> ISSN: 0021-8561, 2002, 50, 7704-7708. doi: 10.1021/jf020749o. Q1 Food Science and Technology, IF <sub>2002</sub> 1.915, IF <sub>2017</sub> 3.412 cit 97	Art su rivista indicizzata	1	1	1
7. Zaroni, B., Pagliarini, E., Giovanelli, G., Lavelli, V. Modelling the effects of thermal sterilization on the quality of tomato puree. <i>J. Food Eng.</i> ISSN: 0260-8774, 2003, 56, 203-	Art su rivista indicizzata	1	1	1

206. doi: 10.1016/S0260-8774(02)00251-0. Q1 Food Science and Technology, IF <sub>2003</sub> 1.213, IF <sub>2017</sub> 3.197 cit 34				
8. <u>Lavelli, V.</u> , Bondesan, L. Secoiridoids, tocopherols, and antioxidant activity of monovarietal extra virgin olive oils extracted from destoned fruits. <i>J. Agric. Food Chem.</i> ISSN: 0021-8561, 2005, 53, 1102-1107. doi: 10.1021/jf048848k. Q1 Food Science and Technology, IF <sub>2005</sub> 2.507, IF <sub>2017</sub> 3.412 cit 65	Art su rivista indicizzata	1	1	1
9. <u>Lavelli, V.</u> , Pagliarini, E., Ambrosoli, R., Minati, J. L., Zanoni, B. Physicochemical, microbial, and sensory parameters as indices to evaluate the quality of minimally-processed carrots. <i>Postharvest Biol. Technol.</i> ISSN: 0925-5214, 2006, 40, 34-40. doi: 10.1016/j.postharvbio.2005.12.004. Q1 Food Science and Technology, IF <sub>2006</sub> 1.892, IF <sub>2017</sub> 3.112 cit 31	Art su rivista indicizzata	1	1	1
10. <u>Lavelli V.</u> , Fregapane G., Salvador M. D. Effect of storage on secoiridoid and tocopherol contents and antioxidant activity of monovarietal extra virgin olive oils. <i>J. Agric. Food Chem.</i> ISSN: 0021-8561, 2006, 54, 3002-3007. doi: 10.1021/jf052918l. Q1 Food Science and Technology IF <sub>2006</sub> 2.322, IF <sub>2017</sub> 3.412 cit 38	Art su rivista indicizzata	1	1	1
11. Zanoni, B., <u>Lavelli, V.</u> , Ambrosoli, R., Garavaglia: L., Minati, J. L., Pagliarini, E. A model to predict shelf-life in air and darkness of cut, ready-to use, fresh carrots under both isothermal and non-isothermal conditions. <i>J. Food Eng.</i> ISSN: 0260-8774, 2007, 79, 586-591. doi:10.1016/j.jfoodeng.2006.02.023. Q1 Food Science and Technology, IF <sub>2007</sub> 1.848, IF <sub>2017</sub> 3.197 cit 16	Art su rivista indicizzata	1	0.5	0.5
12. <u>Lavelli, V.</u> , Zanoni, B., Zaniboni, A. Effect of water activity on carotenoid degradation in dehydrated carrots. <i>Food Chem.</i> ISSN: 0308-8146, 2007, 104, 1705-1711. doi: 10.1016/j.foodchem.2007.03.033. Q1 Food Science and Technology, IF <sub>2007</sub> 3.052, IF <sub>2017</sub> 4.946 cit 68	Art su rivista indicizzata	1	1	1
13. <u>Lavelli, V.</u> , Pompei, C., Casadei, M. A. Optimization of color and antioxidant activity of peach and nectarine puree: scale-up study from pilot to industrial plant. <i>J. Agric. Food Chem.</i> , ISSN: 0021-8561, 2008, 56, 7091-7099. doi: 10.1021/jf8008469. Q1 Food Science and Technology, IF <sub>2008</sub> 2.562, IF <sub>2017</sub> 3.412 cit 14	Art su rivista indicizzata	1	1	1
14. <u>Lavelli, V.</u> Antioxidant activity of minimally processed red chicory ( <i>Cichorium intybus</i> L.) evaluated in xanthine oxidase-, myeloperoxidase-, and diaphorase-catalyzed reactions. <i>J. Agric. Food Chem.</i> ISSN: 0021-8561, 2008, 56, 7194-7200. doi:	Art su rivista indicizzata	1	1	1

10.1021/jf801913v. Q1 Food Science and Technology, IF2008 2.562, IF2017 3.412 cit 38				
15. <u>Lavelli, V.</u> , Hidalgo, A, Pompei, C, Brandolini, A. Radical scavenging activity of einkorn ( <i>Triticum monococcum</i> L. subsp. <i>monococcum</i> ) wholemeal flour and its relationship to soluble phenolic and lipophilic antioxidant content. <i>J. Cereal Sci.</i> ISSN: 0733-5210, 2009, 49, 319-321. doi: 10.1016/j.jcs.2008.12.004. Q1 Food Science and Technology, IF2009 2.490, IF2017 2.302 cit 26	Art su rivista indicizzata	1	1	1
16. <u>Lavelli, V.</u> , Pompei, C., Casadei, M. A. Quality of nectarine and peach nectars as affected by lye-peeling and storage. <i>Food Chem.</i> ISSN: 0308-8146, 2009, 115, 1291-1298. doi: 10.1016/j.foodchem.2009.01.047. Q1 Food Science and Technology, IF2009 3.146, IF2017 4.946 cit 28	Art su rivista indicizzata	1	1	1
17. <u>Lavelli, V.</u> ; Vantaggi, C. Rate of antioxidant degradation and color variations in dehydrated apples as related to water activity. <i>J. Agric. Food Chem.</i> ISSN: 0021-8561, 2009, 57, 4733-4738. doi: 10.1021/jf900176v. Q1 Food Science and Technology, IF2009 2.469, IF2017 3.412 cit 27	Art su rivista indicizzata	1	1	1
18. <u>Lavelli, V.</u> Combined effect of storage temperature and water activity on the antiglycoxidative properties and color of dehydrated apples. <i>J. Agric. Food Chem.</i> ISSN: 0021-8561, 2009, 57, 11491-11497. doi:10.1021/jf901865r. Q1 Food Science and Technology, IF2009 2.469, IF2017 3.412 cit 7	Art su rivista indicizzata	1	1	1
19. Corey, M. E., Kerr, W. L., Mulligan, J. H., Lavelli, V: Phytochemical stability in dried apple and green tea functional products as related to moisture properties. <i>LWT - Food Sci. Technol.</i> ISSN: 0023-6438, 2011, 44, 67-74. doi: 10.1016/j.lwt.2010.07.005. Q1 Food Science and Technology IF2011 2.545, IF2017 3.129 cit 19	Art su rivista indicizzata	1	1	1
20. <u>Lavelli, V.</u> , Torresani M. C. Modelling the stability of lycopene-rich by-products of tomato processing. <i>Food Chem.</i> ISSN: 0308-8146, 2011, 125, 529-535. doi: 10.1016/j.foodchem.2010.09.044. Q1 Food Science and Technology, IF2011 3.655, IF2017 4.946 cit 38	Art su rivista indicizzata	1	1	1
21. <u>Lavelli, V.</u> , Corey, M., Kerr, W., Vantaggi, C. Stability and anti-glycation properties of intermediate moisture apple products fortified with green tea. <i>Food Chem.</i> ISSN: 0308-8146, 2011, 127, 589-595. doi: 10.1016/j.foodchem.2011.01.047. Q1 Food Science and Technology, IF2011 3.655, IF2017 4.946 cit 17	Art su rivista indicizzata	1	1	1

22. <u>Lavelli, V.</u> , Corti, S. Phloridzin and other phytochemicals in apple pomace: stability evaluation upon dehydration and storage of dried product. <i>Food Chem.</i> ISSN: 0308-8146, 2011, 129, 1578-1583. doi: 10.1016/j.foodchem.2011.06.011. Q1 Food Science and Technology, IF2011 3.655 IF2017 4.946 cit 27	Art su rivista indicizzata	1	1	1
23. <u>Lavelli, V.</u> , Scarafoni, A. Effect of water activity on lycopene and flavonoid degradation in dehydrated tomato skins fortified with green tea extract. <i>J. Food Eng.</i> ISSN: 0260-8774, 2012, 110, 225-231. doi: 10.1016/j.jfoodeng.2011.05.025. Q1 Food Science and Technology, IF2012 2.276, IF2017 3.197 cit 3	Art su rivista indicizzata	1	1	1
24. <u>Lavelli, V.</u> , Kerr, W. Apple pomace is a good matrix for phytochemical retention. <i>J. Agric. Food Chem.</i> ISSN: 0021-8561, 2012, 60, 5660-5666. doi:10.1021/jf3010993. Q1 Food Science and Technology, IF2012 2.906, IF2017 3.412 cit 18	Art su rivista indicizzata	1	1	1
25. <u>Lavelli, V.</u> , Kerr, W., Sri Harsha, P. S. C. Phytochemical stability in dried tomato pulp and peel as affected by moisture properties. <i>J. Agric. Food Chem.</i> ISSN: 0021-8561, 2013, 61, 700-707. doi: 10.1021/jf303987v. Q1 Food Science and Technology, IF2013 3.107, IF2017 3.412 cit 11	Art su rivista indicizzata	1	1	1
26. <u>Lavelli, V.</u> High-warranty traceability system in the poultry meat supply chain: a medium-sized enterprise case study. <i>Food Control</i> ISSN: 0956-7135, 2013, 33 148-156. doi: 10.1016/j.foodcont.2013.02.022. Q1 Food Science and Technology, IF2013 2.819, IF2017 3.667 cit 26	Art su rivista indicizzata	1	1	1
27. Sri Harsha P.S.C., Gardana C., Simonetti, P., Spigno G., <u>Lavelli V.</u> Characterization of phenolics, in vitro reducing capacity and anti-glycation activity of red grape skins recovered from winemaking by-products. <i>Bioresource Technol.</i> ISSN: 0960-8524, 2013, 140, 263-268. doi: 10.1016/j.biortech.2013.04.092. Q1 Biotechnology and applied microbiology, Agricultural engineering, Energy and Fuels, IF2013 5.039, IF2017 5.807 cit 38	Art su rivista indicizzata	1	1	1
28. <u>Lavelli, V.</u> , Sri Harsha, P.S.C., Torri, L., Zeppa, G. Use of winemaking by-products as an ingredient for tomato puree: The effect of particle size on product quality. <i>Food Chem.</i> ISSN: 0308-8146, 2014, 152, 162-168. doi: 10.1016/j.foodchem.2013.11.103. Q1 Food Science and Technology, IF2014 3.391, IF2017 4.946 cit 27	Art su rivista indicizzata	1	1	1
29. Sri Harsha, P.S.C., <u>Lavelli, V.</u> , Scarafoni, A. Protective ability of phenolics from white grape vinification by-products against structural damage of bovine serum albumin	Art su rivista indicizzata	1	1	1

induced by glycation. <i>Food Chem.</i> ISSN: 0308-8146, 2014, 156, 220-226. doi: 10.1016/j.foodchem.2014.01.104. Q1 Food Science and Technology, IF2014 3.391, IF2017 4.946 cit 26				
30. Fiori, L., Lavelli, V., Duba, K. S., Sri Harsha, P. S. C. Mohamed, B. H., Guella, G. Supercritical CO2 extraction of oil from seeds of six grape cultivars: Modeling of mass transfer kinetics and evaluation of lipid profiles and tocol contents. <i>J. Supercritical Fluids</i> ISSN: 0896-8446, 2014, 94, 71-80. doi: 10.1016/j.supflu.2014.06.021. Q1 Engineering, Chemical, IF2014 2.371, IF2017 3.122 cit 44	Art su rivista indicizzata	1	0.5	0.5
31. Cappa, C., Lavelli, V., Mariotti, M. Fruit candies enriched with grape skin powders: physicochemical properties <i>LWT - Food Sci. Technol.</i> ISSN: 0023-6438, 2015, 62, 569-575. doi: 10.1016/j.lwt.2014.07.039. Q1 Food Science and Technology IF2015 2.711, IF2017 3.129 cit 18	Art su rivista indicizzata	1	0.5	0.5
32. Torri, L.; Piochi, M.; Lavelli, V.; Monteleone, E. Descriptive sensory analysis and consumers' preference for dietary fibre- and polyphenol- enriched tomato purees obtained using winery by-products. <i>LWT - Food Sci. Technol.</i> ISSN: 0023-6438, 2015, 62, 294-300. Doi: 10.1016/j.lwt.2014.12.059. Q1 Food Science and Technology, IF2015 2.711, IF2017 3.129 cit 7	Art su rivista indicizzata	1	0.5	0.5
33. Lavelli, V., Sri Harsha, P. S. C., Mariotti, M., Marinoni, L., Cabassi, G. Tuning Physical Properties of Tomato Puree by Fortification with Grape Skin Antioxidant Dietary Fibre. <i>Food Bioprocess Technol.</i> , ISSN: 1935-5130, 2015, 8, 1668-1679. doi: 10.1007/s11947-015-1510-3. Q1 Food Science and Technology, IF2015 2.574, IF2017 2.998 cit 9	Art su rivista indicizzata	1	1	1
34. Sri Harsha, P. S. C., Mesias, M., Lavelli, V., Morales, F. J. Grape skin extracts from winemaking by-products as a source of trapping agents for reactive carbonyl species. <i>J. Sci. Food Agric.</i> ISSN: 0022-5142, 2016, 96, 656-663. doi:10.1002/jsfa.7137. Q1 Food Science and Technology, IF2016 2.463, IF2017 2.379 cit 2	Art su rivista indicizzata	1	0.5	0.5
35. Lavelli, V., Sri Harsha, P. S. C., Ferranti, P., Scarafoni, A., Iametti, S. Grape skin phenolics as inhibitors of mammalian $\alpha$ -glucosidase and $\alpha$ -amylase - effect of food matrix and processing on efficacy, <i>Food &amp; Funct.</i> , ISSN: 2042-6496, 2016, 7, 1655-1663. doi: 10.1039/c6fo00073h. Q1 Food Science and Technology, IF2016 3.247, IF2017 3.289 cit 29	Art su rivista indicizzata	1	1	1
36. Lavelli V., Sri Harsha, P. S. C., Spigno, G. Modelling the stability of maltodextrin-	Art su rivista indicizzata	1	1	1

encapsulated grape skin phenolics used as a new ingredient in apple puree, <i>Food Chem.</i> ISSN: 0308-8146, 2016, 209, 323-331. doi: 10.1016/j.foodchem.2016.04.055. Q1 Food Science and Technology, IF2016 4.529, IF2017 4.946 cit 19				
37. Zanoletti, M., Abbasi Parizad, P., Lavelli, V., Cecchini, C., Menesatti, P., Marti, A., Pagani, M. A. Debranning of purple wheat: recovery of anthocyanin-rich fractions and their use in pasta production. <i>LWT - Food Sci. Technol.</i> ISSN: 0023-6438, 2017, 75, 663-669. doi: 10.1016/j.lwt.2016.10.016. Q1 Food Science and Technology, IF2017 3.129 cit 9	Art su rivista indicizzata	1	0.5	0.5
38. Lavelli, V., Sri Harsha, P.S.C., Laureati, M., Pagliarini, E. Degradation kinetics of encapsulated grape skin phenolics and micronized grape skins in various water activity environments and criteria to develop wide-ranging and tailor-made food applications. <i>Inn. Food Sci. Emerg. Technol.</i> , ISSN: 1466-8564, 2017, 39, 156-164. doi: 10.1016/j.ifset.2016.12.006. Q1 Food Science and Technology, IF2017 3.116 cit 11	Art su rivista indicizzata	1	1	1
39. Lavelli, V., Proserpio, C., Gallotti, F., Laureati, M., Pagliarini, E. Circular reuse of bio-resources: the role of <i>Pleurotus</i> spp. in the development of functional foods. <i>Food &amp; Funct.</i> ISSN: 2042-6496, 2018, 9, 1353-1372. doi: 10.1039/c7fo01747b. Q1 Food Science and Technology, IF2017 3.289 cit 4	Art su rivista indicizzata	1	1	1
40. Lavelli, V., Sri Harsha, P.S.C. Microencapsulation of grape skin phenolics for pH controlled release of antiglycation agents. <i>Food Res Int.</i> ISSN: 0963-9969, 2019, 119, 822-828, doi: 10.1016/j.foodres.2018.10.065. Q1 Food Science and Technology, IF2017 3.520	Art su rivista indicizzata	1	1	1
consistenza complessiva della produzione scientifica, intensità e continuità temporale della stessa	Art su rivista indicizzata			4
<b>PUNTEGGIO COMPLESSIVO</b>				<b>40.5</b>

<b>ATTIVITA GESTIONALE, ORGANIZZATIVA E DI SERVIZIO (punteggio massimo attribuibile 10)</b>	<b>Punti</b>
- Componente degli organi di governo (Senato, CdA, Prorettore o delegato del Rettore) fino ad un massimo di punti <b>2</b> <i>Membro del Presidio di Qualità della Ricerca del DeFENS per 5 a.a.</i> <i>Membro della Giunta del Dottorato in per 3 a.a.</i>	1
- Componente Nucleo di valutazione fino ad un massimo di punti <b>2</b>	0
- Coordinatore del collegio didattico o del dottorato fino ad un massimo di punti <b>3</b>	0
- Referente qualità per corsi di studio fino ad un massimo di punti <b>2</b> <i>Referente qualità di 2 corsi di studio per 3 a.a.</i>	2
- Componente del gruppo di riesame di corsi di studio fino ad un massimo di punti <b>1</b> <i>Membro del gruppo di riesame per 2 corsi di studio per 4 a.a.</i>	1
<b>PUNTEGGIO COMPLESSIVO</b>	<b>4</b>

<b>PUNTEGGIO TOTALE</b>	<b>80.2 PUNTI</b>
-------------------------	-------------------





**PROCEDURA SELETTIVA PER LA COPERTURA DI N. 1 POSTO DI PROFESSORE DI PRIMA FASCIA PER IL SETTORE CONCORSUALE 07/F1 – SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI, SETTORE SCIENTIFICO DISCIPLINARE AGR/15 PRESSO IL DIPARTIMENTO DI SCIENZE PER GLI ALIMENTI, LA NUTRIZIONE E L'AMBIENTE DELL'UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI MILANO, AI SENSI DELL'ART. 18, COMMA 1, DELLA LEGGE 240/2010 (codice n. 3992)**

**VERBALE N. 3**  
**Prova orale**

La Commissione giudicatrice della procedura selettiva indicata in epigrafe, composta da:

Prof. Antonella Pagliarini, Ordinario presso il Dipartimento di Scienze per gli Alimenti, la Nutrizione e l'Ambiente settore concorsuale 07/F1, SSD AGR/15 dell'Università degli Studi di Milano

Prof. Maurizio Servili, Ordinario presso il Dipartimento di Scienze Agrarie Alimentari ed Ambientali (DSA3) settore concorsuale 07/F1, SSD AGR/15 dell'Università degli Studi di Perugia

Prof. Paola Pittia, Ordinario presso la Facoltà di Bioscienze e Tecnologie Agro-alimentari ed ambientali, settore concorsuale 07/F1, SSD AGR/15 dell'Università degli Studi di Teramo

si riunisce al completo il giorno 20 giugno 2019 alle ore 15.30 presso l'auletta 4° piano della sede del DEFENS di via Mangiagalli 25 (i proff. P. Pittia e M. Servili intervengono via Skype).

Si procede quindi all'appello dei candidati convocati.

Risultano presenti i candidati sotto indicati dei quali viene accertata l'identità personale come risulta dall'elenco firma allegato al presente verbale.

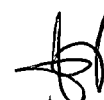
1) Vera Agnese Lavelli

La Commissione dà inizio allo svolgimento della prova orale consistente nella presentazione dell'attività scientifica del candidato e nella discussione dei titoli dallo stesso presentati e all'accertamento della conoscenza della lingua straniera (ove prevista):

1) Alle ore 15.30 viene chiamato la candidata Vera Agnese Lavelli al termine della prova la Commissione attribuisce il relativo punteggio.

Terminate le prove orali di tutti i candidati la Commissione riassume i punteggi attribuiti a ciascuno di essi, come di seguito specificato:

<b>Cognome e nome</b>	<b>Valutazione titoli</b>	<b>Prova orale</b>	<b>Punteggio Totale</b>
Vera Agnese Lavelli	80.2	9	89.2



La Commissione pertanto individua con deliberazione assunta all'unanimità la candidata Vera Agnese Lavelli quale candidato altamente qualificato/i a svolgere le funzioni didattiche e scientifiche richieste, con la seguente motivazione:

La candidata ha svolto con intensità e continuità insegnamenti fondamentali relativi al settore scientifico disciplinare AGR/15- Scienze e Tecnologie Alimentari, nell'ambito del settore concorsuale 07/F1; ha assunto il ruolo di relatore per numerosi elaborati di tirocinio e tesi di laurea magistrale e il ruolo di responsabile scientifico per borsisti, dottorandi e assegnisti. Il profilo scientifico della candidata risulta caratterizzato da una produzione continuativa con lavori che hanno una collocazione editoriale nel primo quartile dell'area Food Science and Technology, con un apporto individuale facilmente enucleabile. La sua competenza risulta anche dalla responsabilità assunta in progetti di ricerca su tematiche coerenti con il profilo richiesto, svolti in collaborazione con diversi gruppi nazionali e internazionali. Per quanto concerne l'attività gestionale, la candidata ha svolto per diversi anni incarichi relativi all'applicazione di un modello di Assicurazione della Qualità della didattica e della ricerca secondo gli indirizzi definiti dalla politica dell'Università degli Studi di Milano in coerenza con il sistema AVA definito dall'ANVUR.

Per le ragioni sovraesposte, la commissione ritiene la candidata Vera Agnese Lavelli pienamente qualificata a svolgere le funzioni didattiche e scientifiche richieste.

Al termine della seduta la Commissione si riconvoca per le ore 16.00 del giorno 20 giugno 2019 presso l'auletta 4° piano della sede del DEFENS di via Mangiagalli 25 (i proff. P. Pittia e M. Servili intervengono via Skype) per la stesura della relazione finale.

La seduta è tolta alle ore 15.50

Letto, approvato e sottoscritto.

Milano, 20 giugno 2019

LA COMMISSIONE:

Prof. Antonella Pagliarini



Prof. Maurizio Servili

Prof. Paola Pittia



**PROCEDURA SELETTIVA PER LA COPERTURA DI N. 1 POSTO DI PROFESSORE DI PRIMA FASCIA PER IL SETTORE CONCORSUALE 07/F1 – SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI, SETTORE SCIENTIFICO DISCIPLINARE AGR/15 PRESSO IL DIPARTIMENTO DI SCIENZE PER GLI ALIMENTI, LA NUTRIZIONE E L'AMBIENTE DELL'UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI MILANO, AI SENSI DELL'ART. 18, COMMA 1, DELLA LEGGE 240/2010 (codice n. 3992)**

**RELAZIONE FINALE**

La Commissione giudicatrice della procedura selettiva indicata in epigrafe, composta da:

Prof. Antonella Pagliarini, Ordinario presso il Dipartimento di Scienze per gli Alimenti, la Nutrizione e l'Ambiente settore concorsuale 07/F1, SSD AGR/15 dell'Università degli Studi di Milano

Prof. Maurizio Servili, Ordinario presso il Dipartimento di Scienze Agrarie Alimentari ed Ambientali (DSA3) settore concorsuale 07/F1, SSD AGR/15 dell'Università degli Studi di Perugia

Prof. Paola Pittia, Ordinario presso la Facoltà di Bioscienze e Tecnologie Agro-alimentari ed ambientali, settore concorsuale 07/F1, SSD AGR/15 dell'Università degli Studi di Teramo

si è riunita al completo nei giorni 7, 12 e 20 giugno 2019 come previsto dall'art. 12, comma 15, del Regolamento di Ateneo sulle procedure di chiamata ai sensi della Legge 240/2010, avvalendosi di strumenti telematici di lavoro collegiale, ciascuno presso la rispettiva sede.

Nella riunione di apertura la Commissione ha provveduto alla nomina Presidente nella persona del prof. Antonella Pagliarini e del Segretario nella persona del prof. Paolo Pittia.

La Commissione ha preso atto che, in base a quanto comunicato dagli uffici, alla procedura partecipa 1 candidata che non dovrà sostenere la prova didattica.

Successivamente ciascun commissario ha dichiarato ai sensi dell'art. 35 bis del D.lgs. n.165/2001 di non essere stato condannato, anche con sentenza non passata in giudicato, per i reati previsti dal Capo I del Titolo II del Libro secondo del Codice Penale e di non avere relazioni di parentela ed affinità, entro il quarto grado incluso, con gli altri commissari.

La Commissione ha quindi provveduto a predeterminare i criteri per la valutazione dei titoli e delle pubblicazioni, dell'attività di ricerca, dell'attività gestionale della prova orale.

Nella seconda riunione che si è tenuta il giorno 12 giugno 2019 ogni componente della Commissione in base all'elenco dei candidati ha dichiarato la non sussistenza di situazioni di incompatibilità, ai sensi degli artt. 51 e 52 del c.p.c, con la candidata della procedura:

1) Vera Agnese Lavelli

La Commissione ha preso visione della documentazione fornita dall'Amministrazione, delle domande, dei curriculum, dei titoli e delle pubblicazioni.

La Commissione ha proceduto alla valutazione della candidata in base ai criteri stabiliti nella riunione preliminare e ha predisposto per la candidata un prospetto nel quale sono stati riportati i punteggi attribuiti collegialmente all'attività didattica, all'attività di ricerca e alle pubblicazioni scientifiche e all'attività gestionale.

Conclusa la valutazione dei titoli e delle pubblicazioni dei candidati, la Commissione si è riconvocata per il giorno 20 giugno 2019 per lo svolgimento della prova orale.

Il giorno 20 giugno 2019 alle ore 15.30 la Commissione ha proceduto allo svolgimento della prova orale e all'accertamento della conoscenza della lingua straniera e ha attribuito i punteggi relativi.

E' risultata presente la seguente candidata:

Vera Agnese Lavelli

La Commissione ha riassunto i punteggi attribuiti a ciascun candidato, come di seguito specificato:

<b>Cognome e nome</b>	<b>Valutazione titoli</b>	<b>Prova orale</b>	<b>Punteggio Totale</b>
Lavelli Vera Agnese	80.2	9	89.2

La Commissione pertanto ha individuato con deliberazione assunta all'unanimità la candidata Vera Agnese Lavelli qualificata a svolgere le funzioni didattiche e scientifiche richieste, con la seguente motivazione:

La candidata ha svolto con intensità e continuità insegnamenti fondamentali relativi al settore scientifico disciplinare AGR/15- Scienze e Tecnologie Alimentari, nell'ambito del settore concorsuale 07/F1; ha assunto il ruolo di relatore per numerosi elaborati di tirocinio e tesi di laurea magistrale e il ruolo di responsabile scientifico per borsisti, dottorandi e assegnisti. Il profilo scientifico della candidata risulta caratterizzato da una produzione continuativa con lavori che hanno una collocazione editoriale nel primo quartile dell'area Food Science and Technology, con un apporto individuale facilmente enucleabile. La sua competenza risulta anche dalla responsabilità assunta in progetti di ricerca su tematiche coerenti con il profilo richiesto, svolti in collaborazione con diversi gruppi nazionali e internazionali. Per quanto concerne l'attività gestionale, la candidata ha svolto per diversi anni incarichi relativi all'applicazione di un modello di Assicurazione della Qualità della didattica e della ricerca secondo gli indirizzi definiti dalla politica dell'Università degli Studi di Milano in coerenza con il sistema AVA definito dall'ANVUR.

Per le ragioni sovraesposte, la commissione ritiene la candidata Vera Agnese Lavelli pienamente qualificata a svolgere le funzioni didattiche e scientifiche richieste.

La Commissione dichiara conclusi i lavori.

Il plico contenente due copie dei verbali delle singole riunioni e due copie della relazione finale con i relativi allegati viene consegnato dal Presidente o da un suo incaricato al Responsabile del Procedimento dell'Università degli Studi di Milano. Copia elettronica, in formato Word, di ciascun verbale e della relazione finale viene inviata all'indirizzo di posta elettronica [valcomp@unimi.it](mailto:valcomp@unimi.it).

La Commissione termina i lavori alle ore 16.15 del giorno 20 giugno 2019

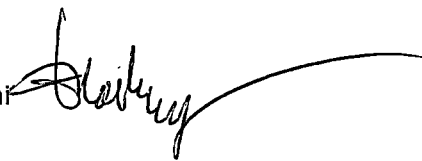


Letto, approvato e sottoscritto.

Milano, 20 giugno 2019

LA COMMISSIONE:

Prof. Antonella Pagliarini

A handwritten signature in black ink, appearing to be 'M. Servili', written over the name of Prof. Maurizio Servili. The signature is fluid and cursive, with a long horizontal stroke extending to the right.

Prof. Maurizio Servili

Prof. Paola Pittia