

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 Scienze e Tecnologie Alimentari 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. 4381)

ALLEGATO 1 AL VERBALE 2

SCHEDA DI RIPARTIZIONE PUNTEGGI

Nome e Cognome IVANO DE NONI

ATTIVITA' DIDATTICA (Punteggio massimo attribuibile 30)	punti
<p>1) Attività didattica frontale nei corsi di laurea triennali, a ciclo unico e magistrali (numero dei moduli/corsi coerenti con il SC 07/F1), per almeno 6 CFU o 40 ore per anno <u>fino ad un massimo di punti 10</u></p> <p>Il prof. De Noni è stato titolare per più di dieci anni di moduli/corsi per almeno 6CFU o 40 ore relativi alle tecnologie del settore lattiero-caseario e alla tecnologia alimentare nell'ambito dei corsi di laurea triennali e magistrali dell'Università di Milano.</p>	10
<p>2) Attività didattica, anche seminariale, svolta presso Università straniere <u>fino a punti 5</u></p> <p>Nessuna attività dichiarata.</p>	0
<p>3) Attività didattica frontale nei percorsi formativi post-laurea (scuole di dottorato, master, perfezionamento) e di aggiornamento professionale <u>fino a punti 4</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Corsi/moduli di "Tecnologie Alimentari" presso la "Scuola di Specializzazione in Scienza dell'Alimentazione" della Facoltà di Medicina e Chirurgia di UNIMI. • Dall'AA 1995/96 all'AA 2000/01 e dall'AA 2011/12- oggi: insegnamento di "Chimica e tecnologia del latte e derivati" (1-5 CFU in funzione dell'AA) per la "Scuola di Specializzazione in Igiene e Tecnologia del Latte e Derivati" della Facoltà di Medicina Veterinaria di UNIMI. • Varie docenze nell'ambito di master, corsi di specializzazione e corsi di aggiornamento professionale dal 2003 ad oggi. 	4
<p>4) Attività di tutoraggio degli studenti (relatore di tesi di laurea, di laurea magistrale) <u>fino a punti 6</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Relatore di 19 Tesi di Laurea magistrale • Relatore di 56 elaborati di Laurea triennale • Relatore di 5 tesi di Scuola di Specializzazione 	5.2
<p>5) Attività di tutoraggio degli studenti di dottorato <u>fino a punti 5</u></p> <p>Tutoraggio di 3 studenti di dottorato.</p>	3
PUNTEGGIO COMPLESSIVO	22.2

PUBBLICAZIONI (punteggio massimo attribuibile 45)					
Tutte le pubblicazioni del candidato sono state ritenute congrue con l'SSD AGR/15 Scienze e Tecnologie alimentari e relativo settore concorsuale o con tematiche interdisciplinari ad esso strettamente correlate					
	Originalità, innovatività, rigore metodologico ^a	Apporto del candidato ^b	Rilevanza scientifica rivista ^c	Citazioni/anno ^d	Totale Punti
Pubblicazione 1	0.2	0.4	0.25	0.1	0.95
Pubblicazione 2	0.2	0.4	0.10	0.1	0.8
Pubblicazione 3	0.2	0.2	0.10	0.1	0.6
Pubblicazione 4	0.2	0.4	0.35	0.1	1.05
Pubblicazione 5	0.2	0.4	0.35	0.1	1.05
Pubblicazione 6	0.2	0.4	0.35	0.1	1.05
Pubblicazione 7	0.2	0.4	0.35	0.1	1.05
Pubblicazione 8	0.2	0.4	0.35	0.1	1.05
Pubblicazione 9	0.2	0.4	0.35	0.1	1.05
Pubblicazione 10	0.2	0.4	0.35	0.1	1.05
Pubblicazione 11	0.2	0.4	0.35	0.1	1.05
Pubblicazione 12	0.2	0.4	0.35	0.1	1.05
Pubblicazione 13	0.2	0.4	0.35	0.1	1.05
Pubblicazione 14	0.2	0.4	0.35	0.1	1.05
Pubblicazione 15	0.2	0.4	0.35	0.1	1.05
Pubblicazione 16	0.2	0.4	0.35	0.1	1.05
Pubblicazione 17	0.2	0.4	0.35	0.1	1.05
Pubblicazione 18	0.2	0.4	0.35	0.1	1.05
Pubblicazione 19	0.2	0.4	0.35	0.1	1.05
Pubblicazione 20	0.2	0.2	0.35	0.3	1.05
Pubblicazione 21	0.2	0.4	0.35	0.1	1.05
Pubblicazione 22	0.2	0.4	0.35	0.1	1.05
Pubblicazione 23	0.2	0.4	0.35	0.1	1.05
Pubblicazione 24	0.2	0.4	0.35	0.1	1.05
Pubblicazione 25	0.2	0.2	0.35	0.1	0.85
Pubblicazione 26	0.2	0.4	0.35	0.1	1.05
Pubblicazione 27	0.2	0.4	0.35	0.1	1.05
Pubblicazione 28	0.2	0.4	0.35	0.1	1.05
Pubblicazione 29	0.2	0.4	0.35	0	0.95
Pubblicazione 30	0.2	0.4	0.35	0.1	1.05
TOTALE PUBBLICAZIONI					30.4
PUNTEGGIO CONSISTENZA COMPLESSIVA PRODUZIONE SCIENTIFICA, INTENSITÀ E CONTINUITÀ TEMPORALE DELLA STESSA					6.0
PUNTEGGIO COMPLESSIVO					36.4

^a Elevato 0.2; buono 0.1

^b 1° autore, 2° autore con eguale contributo, corresponding, ultimo autore = 0.4; altre posizioni = 0.2

^c 1° Quartile = 0.35; 2° Quartile = 0.25; 3° Quartile = 0.1

^d Numero citazioni >10 = 0.3; Numero di citazioni 1-10 = 0.1

ATTIVITA' DI RICERCA (Punteggio massimo attribuibile 15)	punti
1) Coordinatore o responsabile scientifico locale in progetto di ricerca Europeo/Internazionale <u>fino ad un massimo di punti 3.5</u> Responsabile di Unità Operativa Filiera latte e formaggi di capra nell'ambito del Progetto INTERREG "Valori e sapori delle produzioni tradizionali alpine (PROALPI)". ID Progetto 7654173-PO di cooperazione transfrontaliera IT/CH 2007-2013 (dal 01/01/2009 al 31/01/2012).	1.0
2) Coordinatore o responsabile scientifico locale PRIN E FIRB nazionali e altri bandi finanziati dal MIUR, Enti locali, Fondazioni <u>fino ad un massimo di punti 2.0</u> Il prof. De Noni è stato responsabile dal 2000 ad oggi di 18 progetti di ricerca, in particolare FIRST, ATE-PUR e Progetti Regione Lombardia	2.0
3) Partecipante a progetti di ricerca internazionali o nazionali <u>fino a punti 2.0</u> Il prof De Noni ha partecipato dal 1989 ad oggi ad un numero molto elevato di progetti di ricerca nazionali od internazionali.	2.0
4) Responsabile di progetti di ricerca finanziati da enti privati ed imprese per il trasferimento tecnologico delle conoscenze <u>fino ad un massimo di punti 2.0</u> <ul style="list-style-type: none"> Co-Responsabile di ricerca "Evaluation and fate of formate in fermented milk - The European food & feed cultures association" (EFFCA), dal 16/03/2015 al 16/06/2015. Co-Responsabile di ricerca "Studio delle comunità microbiche in formaggi erborinati" - Sacco srl, 2015. 	0.5
5) Titolarità di brevetti nazionali, europei o internazionali se comprovati da numero e anno di deposito <u>fino a un massimo di punti 2.0</u> Nessuna attività dichiarata	0
6) Organizzazione di convegni internazionali <u>fino ad un massimo di punti 1</u> Nessuna attività dichiarata	0
7) Partecipante a convegni internazionali in qualità di invited speaker o membro di comitato scientifico <u>fino ad un massimo di punti 1</u> <ul style="list-style-type: none"> 7th Workshop on the Development in the Italian PhD Research in Food Science and Technology- Plenary lecture: "Technological and analytical aspects related to shelf life of fresh pasteurized milk". Sassari, 19-21 settembre 2002. 21st Workshop on the Developments in the Italian PhD Research on Food Science Technology and Biotechnology - Plenary lecture: "Innovazione, tradizione e mercato: prospettive e criticità per il settore lattiero-caseario". Portici, 14-16 settembre 2016. 	0.2
8) Direzione o partecipazione a comitati editoriali o scientifici di rivista internazionale indicizzata <u>fino ad un massimo di punti 1</u> Co-Editor dell'Italian Journal of Food Science dal 2016.	0.2
9) Conseguimento di premi (escluso miglior poster) e riconoscimenti nazionali e internazionali per attività di ricerca <u>fino ad un massimo di punti 0.5</u>	0

Nessuna attività pertinente	
PUNTEGGIO COMPLESSIVO	5.9

ATTIVITA GESTIONALE, ORGANIZZATIVA E DI SERVIZIO (punteggio massimo attribuibile 10)	Punti
1) ProRettore o delegato rettorale <u>fino ad un massimo di punti 2</u> Nessuna attività dichiarata	0
2) Partecipazione a organi di governo delle Università o Enti di ricerca (Senato accademico, CdA, Direttore Dipartimento, Presidio Qualità, Nucleo Valutazione e similari) <u>fino a punti 3</u> Nessuna attività dichiarata	0
3) Incarichi e deleghe di Dipartimento o di analoghe strutture in Enti di ricerca <u>fino a punti 2.5</u> Nessuna attività	0
4) Attività di direzione/gestione dei corsi di studio <u>fino a punti 2.5</u> <ul style="list-style-type: none"> Membro della Commissione per la revisione dell'Ordinamento del CdL triennale in valorizzazione e tutela dell'ambiente e del territorio montano dell'Università degli Studi di Milano. Membro del Collegio Dottorato di ricerca in "Biotecnologia degli Alimenti" e del Collegio Dottorato di ricerca in "Scienze per i sistemi alimentari/Food systems" – Università degli Studi di Milano. Direzione della Scuola di specializzazione in "Igiene e tecnologia del latte e derivati" di UNIMI 	2.5
PUNTEGGIO COMPLESSIVO	2.5

PUNTEGGIO TOTALE	67.0 PUNTI
-------------------------	-------------------

Nome e Cognome STEFANO FARRIS

ATTIVITA' DIDATTICA (Punteggio massimo attribuibile 30)	punti
<p>1) Attività didattica frontale nei corsi di laurea triennali, a ciclo unico e magistrali (numero dei moduli/corsi coerenti con il SC 07/F1), per almeno 6 CFU o 40 ore per anno <u>fino ad un massimo di punti 10</u></p> <p>Il prof. Farris è stato titolare per 6 anni di moduli/corsi per almeno 6CFU o 40 ore relativi alle tecnologie di condizionamento ed al packaging nell'ambito dei corsi di laurea triennali e magistrali dell'Università di Milano.</p>	6.0
<p>2) Attività didattica, anche seminariale, svolta presso Università straniere <u>fino a punti 5</u></p> <p>Seminari nell'ambito del corso Master "Food Packaging Technology and Science - del prof. K.L.Yam, Rutgers University, New Jersey , USA.</p>	1.0
<p>3) Attività didattica frontale nei percorsi formativi post-laurea (scuole di dottorato, master, perfezionamento) e di aggiornamento professionale <u>fino a punti 4</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Dall'A.A. 2018-2019: Modulo in lingua inglese "Nanotechnology approaches in the food industry – A feasible strategy towards sustainability" per la Scuola di dottorato: "Scienze per i Sistemi Alimentari" dell'Università degli Studi di Milano. A.A. 2016-2017: Docenza in lingua inglese "Surface properties: fundamentals and food packaging applications" e "Permeability: fundamentals and food packaging applications" per i dottorandi della scuola di dottorato in "Chimica" dell'Università degli Studi di Milano. A.A. 2014-2015: Docenza in lingua inglese per i dottorandi della Scuola di Dottorato in "Scienze per i Sistemi Alimentari" dell'Università degli Studi di Milano, titolo lezioni: "Shrinking yourself to a nano-sized world", "The environmental significance of nano-sized materials", "Self-assembled nanostructured hybrid materials", and "High oxygen barrier nanocomposite coatings". Docenza per il Master Sicurezza Alimentare e Certificazione dei Prodotti di Origine Animale (2015) e in tre corsi di Aggiornamento professionale (dal 2015 al 2012) promossi da Regione Sardegna Docenza, prevalentemente in lingua inglese, per corsi di formazione aziendale/professionale. 	1.9
<p>4) Attività di tutoraggio degli studenti (relatore di tesi di laurea, di laurea magistrale) <u>fino a punti 6</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Relatore di 15 tesi di laurea magistrale, di cui 4 di studenti in mobilità Erasmus+ Relatore di 15 elaborati di laurea triennale. 	2.25
<p>5) Attività di tutoraggio degli studenti di dottorato <u>fino a punti 5</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Tutoraggio di 3 studenti di dottorato Co-tutoraggio di 2 studenti di dottorato Advisor di 8 studenti di dottorato stranieri, nell'ambito di accordi internazionali 	5.0
PUNTEGGIO COMPLESSIVO	16.2

PUBBLICAZIONI (punteggio massimo attribuibile 45)					
Tutte le pubblicazioni del candidato sono state ritenute congrue con l'SSD AGR/15 Scienze e Tecnologie alimentari e relativo settore concorsuale o con tematiche interdisciplinari ad esso strettamente correlate					
	Originalità, innovatività, rigore metodologico ^a	Apporto del candidato ^b	Rilevanza scientifica rivista ^c	Citazioni/anno ^d	Totale Punti
Pubblicazione 1	0.2	0.4	0.35	0.1	1.05
Pubblicazione 2	0.2	0.4	0.35	0.1	1.05
Pubblicazione 3	0.2	0.4	0.35	0	0.95
Pubblicazione 4	0.2	0.4	0.35	0.1	1.05
Pubblicazione 5	0.2	0.4	0.25	0.1	0.95
Pubblicazione 6	0.2	0.4	0.35	0.1	1.05
Pubblicazione 7	0.2	0.4	0.35	0.1	1.05
Pubblicazione 8	0.2	0.4	0.35	0.1	1.05
Pubblicazione 9	0.2	0.4	0.35	0.1	1.05
Pubblicazione 10	0.2	0.4	0.35	0.1	1.05
Pubblicazione 11	0.2	0.4	0.35	0.1	1.05
Pubblicazione 12	0.2	0.4	0.35	0.3	1.25
Pubblicazione 13	0.2	0.4	0.25	0.1	0.95
Pubblicazione 14	0.2	0.4	0.35	0.1	1.05
Pubblicazione 15	0.2	0.4	0.35	0.1	1.05
Pubblicazione 16	0.2	0.4	0.25	0.3	1.15
Pubblicazione 17	0.2	0.4	0.35	0.1	1.05
Pubblicazione 18	0.2	0.4	0.35	0.1	1.05
Pubblicazione 19	0.2	0.4	0.35	0.1	1.05
Pubblicazione 20	0.2	0.4	0.35	0.1	1.05
Pubblicazione 21	0.2	0.4	0.35	0.1	1.05
Pubblicazione 22	0.2	0.4	0.35	0.1	1.05
Pubblicazione 23	0.2	0.4	0.35	0.3	1.25
Pubblicazione 24	0.2	0.4	0.35	0.3	1.25
Pubblicazione 25	0.2	0.4	0.25	0.1	0.95
Pubblicazione 26	0.2	0.4	0.35	0.3	1.25
Pubblicazione 27	0.2	0.4	0.25	0.1	0.95
Pubblicazione 28	0.2	0.4	0.10	0.1	0.8
Pubblicazione 29	0.2	0.4	0.35	0.1	1.05
Pubblicazione 30	0.2	0.4	0.25	0.1	0.95
TOTALE					31.6
PUNTEGGIO CONSISTENZA COMPLESSIVA PRODUZIONE SCIENTIFICA, INTENSITÀ E CONTINUITÀ TEMPORALE DELLA STESSA					7.5
PUNTEGGIO COMPLESSIVO					39.1

^a Elevato 0.2; buono 0.1

^b 1° autore, 2° autore corresponsabile con il primo, corresponding, ultimo autore = 0.4; altre posizioni = 0.2

^c 1° Quartile = 0.35; 2° Quartile = 0.25; 3° Quartile = 0.1

^d Numero citazioni >10 = 0.3; Numero di citazioni 1-10 = 0.1

ATTIVITA' DI RICERCA (Punteggio massimo attribuibile 15)	punti
1) Coordinatore o responsabile scientifico locale in progetto di ricerca Europeo/Internazionale <u>fino ad un massimo di punti 3.5</u> Nessuna attività dichiarata	0
2) Coordinatore o responsabile scientifico locale PRIN E FIRB nazionali e altri bandi finanziati dal MIUR, Enti locali, Fondazioni <u>fino ad un massimo di punti 2.0</u> <ul style="list-style-type: none"> Progetto AGER 2 "Sustainability of the Olive-oil System – S.O.S." (grant #2016-0105) (luglio 2016 – aprile 2021). Ruolo: responsabile attività (WP2 - Task 2.2 - Packaging Innovation). Coordinatore nazionale: Prof. F. Caponio. Progetto finanziato dalla Fondazione Cariplo "Nanocellulose-sakacin A conjugates for food packaging purposes – NANOSAK" (grant #2015-0464) (aprile 2016 – marzo 2019). Ruolo: WP leader (WP4 - From bacterial cellulose to nanocrystals). Responsabile scientifico: Prof.ssa Manuela Rollini. Bando a sostegno di progetti di ricerca industriale e sviluppo sperimentale nei settori strategici lombardi finanziato da Regione Lombardia e dal Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca (MIUR). Progetto "HP-Biocoatings" (grant #30202101) (Gennaio 2012–Luglio 2014). Ruolo: responsabile esecutivo progetto. Capofila: Pack Co. S.r.l. Coordinatore scientifico: Prof. L. Piergiovanni. 	2.0
3) Partecipante a progetti di ricerca internazionali o nazionali <u>fino a punti 2.0</u> Il prof. Farris ha preso parte ad alcuni progetti di ricerca nazionali ed internazionali relativi a soluzioni innovative di packaging, per l'estensione della shelf-life dei prodotti alimentari.	1.5
4) Responsabile di progetti di ricerca finanziati da enti privati ed imprese per il trasferimento tecnologico delle conoscenze <u>fino ad un massimo di punti 2.0</u> Il prof. Farris è stato responsabile e/o titolare progetti di ricerca finanziati da enti privati ed imprese per il trasferimento tecnologico relativi a nuovi materiali di coating e packaging e alle loro proprietà di barriera.	2.0
5) Titolarità di brevetti nazionali, europei o internazionali se comprovati da numero e anno di deposito <u>fino a un massimo di punti 2.0</u> <ul style="list-style-type: none"> Nosotti W., Farris S. (INVENTORI). M.F.W. (PROPRIETARIO). IT102019000003103 (2019). "Composto pretrattante a base di pectina con funzione di ancorante per laminati plastici" (estensione Europea in corso) Gottardello P., Acerbi F., Ubaldi E., Bessero Belti V., Farris S. (INVENTORI). Università degli Studi di Milano e CO.DA.P. SpA (PROPRIETARI) WO 2012/010652 (2019). "Foamy hydroalcoholic composition" Farris S., Piergiovanni L., Ronchi G., Rocca R., Introzzi L. (INVENTORI). WO 2010/089787 (2010). Mirante Srl (PROPRIETARIO). "Coatings from natural macromolecules, with gas barrier properties tailored in situ, and related preparation method" Farris S., Piergiovanni L., Ronchi G., Rocca R. (INVENTORI). Metalvuoto SpA (PROPRIETARIO). WO 2008/075396 (2008). "Edible matrices and relevant applications and preparation method" 	2.0

<p>6) Organizzazione di convegni internazionali <u>fino ad un massimo di punti 1</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Direzione e coordinamento scientifico e organizzativo del 5th International Meeting on Material/Bioprodut Interaction (MATBIM) – Milano, 8 -10 Maggio 2019. • Membro del comitato organizzatore all'interno del 5th International Meeting on Material/Bioprodut Interaction (MATBIM). Milano, 8-10 Maggio 2019. • Membro del comitato organizzatore dell'edizione 'Young' del "Shelf Life International Meeting" (SLIM). Milano, 21-23 Ottobre 2015. • Membro del comitato organizzatore del 6th Shelf Life International Meeting" (SLIM). New Brunswick (NJ), 11-13 Giugno 2014. • Collabora all'organizzazione del convegno internazionale Nordic Polymer Days (NPD) 2011. Royal Institute of Technology (KTH), Stoccolma, 15-17 giugno 2011. • Collabora all'organizzazione del 2nd Shelf Life International Meeting – (SLIM). Catania, 21-23 giugno 2006. • Collabora all'organizzazione del 3° Workshop patrocinato dal Gruppo Scientifico Italiano di Confezionamento Alimentare (GSICA) "Safe pack for safe food" – Bologna, 9-10 giugno 2004. 	1.0
<p>7) Partecipante a convegni internazionali in qualità di invited speaker o membro di comitato scientifico <u>fino ad un massimo di punti 1</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Membro del comitato scientifico del 3rd Coatings and Interface Conference (CIC). Firenze, 17-19 Marzo 2021. • Membro del comitato scientifico del 5th International Meeting on Material/Bioprodut Interaction (MATBIM). Milano, 8-10 Maggio 2019. • Membro del comitato scientifico del 4th International Meeting on Material/Bioprodut Interaction (MATBIM). Porto (Portogallo), 26-28 Aprile 2017. • 3rd Coatings and Interface Conference (CIC) – Session Coatings for Food Packaging and Preservation. 17-19 Marzo 2021 Firenze,.Key-note speech: "Recent developments of biobased coatings in the food packaging - an overview". • Shelf Life International Meeting (SLIM) – Young edition. 21-24 Ottobre 2015, Milano.Plenary lecture: "Recent advances in the development of oxygen barrier 'nano' coatings". • United States Department of Agriculture (USDA). Meeting: "Trends in bio-based packaging development". 11 marzo 2008, Philadelphia. Lecture dal titolo: "Development of edible coatings for food packaging applications • 1th European Workshop on the Developments in the PhD Research on Food Science and Technology". 21-22 maggio 2007. Berlino, Comunicazione orale dal titolo: "Different approaches to extend the shelf life of a typical Sardinian multi-domain cookie". 	1.0
<p>8) Direzione o partecipazione a comitati editoriali o scientifici di rivista internazionale indicizzata <u>fino ad un massimo di punti 1</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Membro dell'Editorial Board per Milan University Press – Linea editoriale Scienze Agrarie, Alimentari, Ambientali e Animali. • Membro dell'Editorial Board della rivista internazionale Heliyon (Cell Press) – Section Engineering. • Membro dell'Advisory Board della rivista internazionale Sci (MDPI). • Membro dell'Editorial Board della rivista internazionale Polymer Testing (Elsevier). • Membro dell'Editorial Board della rivista internazionale Scientific Reports (Nature Publishing Group). 	1.0

<ul style="list-style-type: none"> Membro dell'Editorial Board della rivista internazionale Coatings (MDPI) – Sezione “Coatings for Food Technology and System”. 	
9) Consegimento di premi (escluso miglior poster) e riconoscimenti nazionali e internazionali per attività di ricerca <u>fino ad un massimo di punti 0.5</u>	0.5
<ul style="list-style-type: none"> 2008: Vincitore del Concorso di regione Lombardia “Ricerca.tissimi: Premio Ricerca & Internazionalizzazione” con il progetto ‘BIO-SEAL’. 2008 “Food Packaging Research – GSICA award”, Premio Produttività Scientifica 2008. 2006: Selezionato per partecipare al “1st Workshop on Food Engineering and Technology” - Section on Food of the European Federation of Chemical Engineering (EFCE), organizzato in cooperazione con l'EFFoST (European Federation of Food Science and Technology), in qualità di rappresentante italiano fra i 15 migliori Ph.D. europei riuniti a Berlino (21-22 maggio 2007) 	
PUNTEGGIO COMPLESSIVO	11.0

ATTIVITA GESTIONALE, ORGANIZZATIVA E DI SERVIZIO (punteggio massimo attribuibile 10)	Punti
1) ProRettore o delegato rettorale <u>fino ad un massimo di punti 2</u> Nessuna attività dichiarata	0.0
2) Partecipazione a organi di governo delle Università o Enti di ricerca (Senato accademico, CdA, Direttore Dipartimento, Presidio Qualità, Nucleo Valutazione e similari) <u>fino a punti 3</u> Nessuna attività dichiarata	0.0
3) Incarichi e deleghe di Dipartimento o di analoghe strutture in Enti di ricerca <u>fino a punti 2.5</u> <ul style="list-style-type: none"> Membro Editorial Board di Milan University Press - Responsabile dipartimentale (DeFENS) per la Linea editoriale “Scienze Agrarie, Alimentari, Ambientali e Animali”, Università degli Studi di Milano Referente del Dipartimento di Scienze per gli Alimenti, la Nutrizione e l'Ambiente (DeFENS) per la Commissione “III Missione”, Università degli Studi di Milano. Membro dipartimentale (DeFENS) del Consorzio Interuniversitario Nazionale per la Scienza e la Tecnologia dei Materiali (INSTM) – Unità di Ricerca Università degli Studi di Milano. Membro dipartimentale (DeFENS) del Centro di Ricerca Coordinato – Laboratorio di Materiali Polimerici (CRC-LaMPo), Università degli Studi di Milano. 	1.6
4) Attività di direzione/gestione dei corsi di studio <u>fino a punti 2.5</u> <ul style="list-style-type: none"> Membro della Commissione Didattica dipartimentale (DeFENS) per i corsi di Laurea triennale (L-26) e magistrale (LM-70) in Scienze e Tecnologie Alimentari, Università degli Studi di Milano. Membro della Giunta del Corso di Dottorato in Scienze per i Sistemi Alimentari (DeFENS), Università degli Studi di Milano. Web manager del sito web del Corso di Dottorato in Scienze per i Sistemi Alimentari (DeFENS), Università degli Studi di Milano. Componente del Collegio Tutor per gli studenti della Laurea triennale (L-26) e magistrale (LM-70) in 	1.9

<p>Scienze e Tecnologie Alimentari, Università degli Studi di Milano.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Componente del Collegio dei Docenti del Corso di Dottorato di Ricerca in Scienze per i Sistemi Alimentari. 	
PUNTEGGIO COMPLESSIVO	3.5

PUNTEGGIO TOTALE	69.7 PUNTI
-------------------------	-------------------

Nome e Cognome SARA LIMBO

ATTIVITA' DIDATTICA (Punteggio massimo attribuibile 30)	punti
<p>1) Attività didattica frontale nei corsi di laurea triennali, a ciclo unico e magistrali (numero dei moduli/corsi coerenti con il SC 07/F1), per almeno 6 CFU o 40 ore per anno <u>fino ad un massimo di punti 10</u></p> <p>La prof.ssa Limbo è stata titolare per oltre 10 anni di moduli/corsi per almeno 6CFU o 40 ore relativi alle tecnologie di condizionamento ed al packaging, nell'ambito dei corsi di laurea triennali e magistrali dell'Università di Milano.</p>	10
<p>2) Attività didattica, anche seminariale, svolta presso Università straniere <u>fino a punti 5</u></p> <p>Lecturer presso la TUT ActInPak Summer school - Active and intelligent packaging solutions, Tampere University of Technology, Finland</p>	1.0
<p>3) Attività didattica frontale nei percorsi formativi post-laurea (scuole di dottorato, master, perfezionamento) e di aggiornamento professionale <u>fino a punti 4</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • AA 2019-2020: Docenza nell'Insegnamento "Criteri di Sostenibilità nella Tecnologia Alimentare-Aspetti Metodologici e Casi Studio". Scuola di Dottorato in Scienze per i Sistemi Alimentari, Università degli Studi di Milano. • AA 2017-2018: Docenza nell'Insegnamento "Sustainability Concepts in Food Technology" .. Scuola di Dottorato in Scienze per i Sistemi Alimentari, Università degli Studi di Milano. • Maggio 2016: Docenza nell'ambito del Master Universitario di II livello in "Implementazione dei modelli innovativi nelle filiere vegetali mediterranee". Progetto COD. PON03PE_00090 – AGRIFOODTECH, Reggio Calabria. • Dicembre 2010: Docenza per la Scuola di Specializzazione in "Allevamento, igiene, patologia delle specie acquatiche e controllo dei prodotti derivati", Facoltà di Veterinaria, Università degli Studi di Milano. 	1.8
<p>4) Attività di tutoraggio degli studenti (relatore di tesi di laurea, di laurea magistrale) <u>fino a punti 6</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Relatrice di 100 tesi e/o elaborati (Corsi di Laurea Triennale e Magistrale di Scienze e Tecnologie Alimentari, Laurea Triennale in Scienze e Tecnologie della Ristorazione e in Scienze Agrarie). • Relatrice di 4 tesi magistrali di studenti in mobilità Erasmus+. 	6.0
<p>5) Attività di tutoraggio degli studenti di dottorato <u>fino a punti 5</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Tutoraggio di 3 studenti di dottorato; tutoraggio di due dottorandi con attività in corso rispettivamente da 1 e 2 anni • Co-tutoraggio di 2 studenti di dottorato • Advisor di 5 studenti di dottorato stranieri, nell'ambito di accordi internazionali 	5.0
PUNTEGGIO COMPLESSIVO	23.8

PUBBLICAZIONI (punteggio massimo attribuibile 45)					
Tutte le pubblicazioni del candidato sono state ritenute congrue con l'SSD AGR/15 Scienze e Tecnologie alimentari e relativo settore concorsuale o con tematiche interdisciplinari ad esso strettamente correlate					
	Originalità, innovatività, rigore metodologico ^a	Apporto del candidato ^b	Rilevanza scientifica rivista ^c	Citazioni/anno ^d	Totale Punti
Pubblicazione 1	0.2	0.4	0.35	0.1	1.05
Pubblicazione 2	0.2	0.2	0.25	0.1	0.75
Pubblicazione 3	0.2	0.2	0.35	0.1	0.85
Pubblicazione 4	0.2	0.4	0.10	0.1	0.8
Pubblicazione 5	0.2	0.2	0.25	0.1	0.75
Pubblicazione 6	0.2	0.4	0.35	0.3	1.25
Pubblicazione 7	0.2	0.2	0.35	0.1	0.85
Pubblicazione 8	0.2	0.4	0.35	0.1	1.05
Pubblicazione 9	0.2	0.2	0.35	0.1	0.85
Pubblicazione 10	0.2	0.4	0.10	0.1	0.8
Pubblicazione 11	0.2	0.2	0.35	0.1	0.85
Pubblicazione 12	0.2	0.4	0.25	0.1	0.95
Pubblicazione 13	0.2	0.2	0.25	0.1	0.75
Pubblicazione 14	0.2	0.2	0.35	0.1	0.85
Pubblicazione 15	0.2	0.4	0.25	0.1	0.95
Pubblicazione 16	0.2	0.4	0.25	0.1	0.95
Pubblicazione 17	0.2	0.4	0.35	0.1	1.05
Pubblicazione 18	0.2	0.4	0.25	0.1	0.95
Pubblicazione 19	0.2	0.4	0.25	0.1	0.95
Pubblicazione 20	0.2	0.2	0.35	0.1	0.85
Pubblicazione 21	0.2	0.4	0.35	0.1	1.05
Pubblicazione 22	0.2	0.4	0.35	0.1	1.05
Pubblicazione 23	0.2	0.2	0.35	0.1	0.85
Pubblicazione 24	0.2	0.4	0.35	0.1	1.05
Pubblicazione 25	0.2	0.4	0.35	0.1	1.05
Pubblicazione 26	0.2	0.4	0.25	0.1	0.95
Pubblicazione 27	0.2	0.4	0.10	0.1	0.8
Pubblicazione 28	0.2	0.4	0.35	0.1	1.05
Pubblicazione 29	0.2	0.4	0.10	0.1	0.8
Pubblicazione 30	0.2	0.2	0.25	0.1	0.75
TOTALE					27.5
PUNTEGGIO CONSISTENZA COMPLESSIVA PRODUZIONE SCIENTIFICA, INTENSITÀ E CONTINUITÀ TEMPORALE DELLA STESSA					5.3
PUNTEGGIO COMPLESSIVO					32.8

^a Elevato 0.2; buono 0.1

^b 1° autore, 2° autore corresponsabile con il primo, corresponding, ultimo autore = 0.4; altre posizioni = 0.2

^c 1° Quartile = 0.35; 2° Quartile = 0.25; 3° Quartile = 0.1

^d Numero citazioni >10 = 0.3; Numero di citazioni 1-10 = 0.1

ATTIVITA' DI RICERCA (Punteggio massimo attribuibile 15)	punti
1) Coordinatore o responsabile scientifico locale in progetto di ricerca Europeo/Internazionale <u>fino ad un massimo di punti 3.5</u> Nessuna attività dichiarata	0
2) Coordinatore o responsabile scientifico locale PRIN E FIRB nazionali e altri bandi finanziati dal MIUR, Enti locali, Fondazioni <u>fino ad un massimo di punti 2.0</u> <ul style="list-style-type: none"> • 2019-2021. Responsabile Scientifico per l'Unità di Milano del Progetto PS-GO n. 37/2017-- Bando PSR 2014 - 2020 Regione Toscana: "Innovazioni Tecnologiche e di processo nella fase post produzione e di confezionamento e trasporto dei prodotti vivaistici". IN.TRA.VIVA. Durata: 30 mesi • 2010-2012. Responsabile Scientifico per l'Unità di Milano del progetto Fondazione Cariplo: "Polymeric Additives with Covalently Bonded Stabilizers (PACK-BOSS): Design and preparation of lasting polyolefin films with no risk of food contamination and degradation". Durata: 24 mesi • 2007. Principal Investigator del progetto "Studio del rilascio di sostanze antimicrobiche di origine naturale da biopolimeri a base di acido polilattico per imballaggio alimentare" finanziato nell'ambito del FIRST (Fondo per gli investimenti nella ricerca scientifica e tecnologica). Anno 2007. Durata: 12 mesi • 2006. Principal Investigator del progetto "Sistemi a rilascio controllato di agenti antimicrobici ed antiossidanti nell'affinamento e nella conservazione del vino" finanziato nell'ambito del FIRST (Fondo per gli investimenti nella ricerca scientifica e tecnologica). Durata: 12 mesi 	2.0
3) Partecipante a progetti di ricerca internazionali o nazionali <u>fino a punti 2.0</u> La prof.ssa Limbo dal 2004 ha preso parte a numerosi progetti di ricerca nazionali ed internazionali relativi al packaging, alla sostenibilità ambientali ed alla estensione della shelf-life dei prodotti alimentari.	2.0
4) Responsabile di progetti di ricerca finanziati da enti privati ed imprese per il trasferimento tecnologico delle conoscenze <u>fino ad un massimo di punti 2.0</u> La prof.ssa Limbo dal 2011 è stata responsabile e/o titolare progetti di ricerca finanziati da enti privati ed imprese per il trasferimento tecnologico relativi al packaging ed alla estensione della shelf-life dei prodotti alimentari.	2.0
5) Titolarità di brevetti nazionali, europei o internazionali se comprovati da numero e anno di deposito <u>fino a un massimo di punti 2.0</u> Nessuna attività dichiarata	0
6) Organizzazione di convegni internazionali <u>fino ad un massimo di punti 1</u> Dal 2003 la prof.ssa Limbo è stata membro di comitati organizzatori di n. 3 convegni internazionali	0.3
7) Partecipante a convegni internazionali in qualità di invited speaker o membro di comitato scientifico <u>fino ad un massimo di punti 1</u> <i>Invited speaker</i> ai seguenti convegni:	0.7

<ul style="list-style-type: none"> International meeting. Cost FP 1405. Active and Intelligent Fibre-based packaging. Munich, 4-5 Aprile 2016. Food safety and food contact legislation. Status of current developments and challenges in active and intelligent packaging. IAFP's 11th European Symposium on Food Safety. April 20-22, 2015. Cardiff, UK. Advanced Active Packaging Concepts. Recent Advances in Food Packaging to Ensure Quality and Safety of Foods. 4th NewGenPak Workshop Active packaging & Product development. Marie Curie Actions, Innovhub, Milan. Active Packaging: General Aspects and Regulation. <p>Membro del Comitato Scientifico del 9° Shelf life International Meeting, Napoli 2019</p>	
8) Direzione o partecipazione a comitati editoriali o scientifici di rivista internazionale indicizzata <u>fino ad un massimo di punti 1</u> <ul style="list-style-type: none"> Topic Editor per la rivista <i>Frontiers in Sustainable Food Systems</i>. The New Challenges of Active, Intelligent and Smart Packaging in the Era of Food Sustainability Guest Associate Editor per la rivista <i>Frontiers in Sustainable Food Systems</i> (Sustainable Food Processing). 	0.2
9) Conseguimento di premi (escluso miglior poster) e riconoscimenti nazionali e internazionali per attività di ricerca <u>fino ad un massimo di punti 0.5</u> <p>Nel 2017 ha ottenuto con i coautori il premio Assoenologi-Versini per la ricerca scientifica in Viticoltura ed Enologia con il lavoro: "Evolution of light-stuck taste in white wine during the shelf-life".</p>	0.2
PUNTEGGIO COMPLESSIVO	7.4

ATTIVITA GESTIONALE, ORGANIZZATIVA E DI SERVIZIO (punteggio massimo attribuibile 10)	Punti
1) ProRettore o delegato rettorale <u>fino ad un massimo di punti 2</u> <p>Nessuna attività dichiarata</p>	0
2) Partecipazione a organi di governo delle Università o Enti di ricerca (Senato accademico, CdA, Direttore Dipartimento, Presidio Qualità, Nucleo Valutazione e similari) <u>fino a punti 3</u> <p>Nessuna attività dichiarata</p>	0
3) Incarichi e deleghe di Dipartimento o di analoghe strutture in Enti di ricerca <u>fino a punti 2.5</u> <ul style="list-style-type: none"> Membro eletto del Comitato di Indirizzo del CRC Lampo (Centro Ricerca Coordinato Laboratorio Materiali Polimerici) dell'Università degli Studi di Milano Referente di Dipartimento DeFENS per il Servizio DSA e Disabilità, Università degli Studi di Milano. Coordinatore eletto della Sezione di Tecnologie Alimentari, DeFENS, Università degli Studi di Milano (21 Docenti e 9 unità di Personale Tecnico). Membro del Team di Ricerca Strategica sulla Cooperazione allo Sviluppo, UniCs. Università degli Studi di Milano Membro della Commissione Sicurezza, DeFENS, Università degli Studi di Milano. Membro del gruppo di lavoro per l'Analisi Bibliometrica Comparativa del Distam, Università degli Studi di Milano. 	2,4
4) Attività di direzione/gestione dei corsi di studio <u>fino a punti 2.5</u>	1.1

<ul style="list-style-type: none"> • Membro della Commissione Paritetica per il corso di Laurea in “Scienze e Tecnologie Alimentari”, DeFENS, Università degli Studi di Milano. • Componente del Collegio dei Docenti del Corso di Dottorato di Ricerca in: “Innovazione Tecnologica per le Scienze Agro-Alimentari e Ambientali”, Università degli Studi di Milano. • Componente del Collegio dei Docenti della Scuola di Dottorato di Ricerca in “Scienze per i Sistemi Alimentari”, Università degli Studi di Milano. Componente del Collegio Tutor per gli studenti della Laurea triennale (L-26) e magistrale (LM-70) in Scienze e Tecnologie Alimentari, Università degli Studi di Milano. 	
PUNTEGGIO COMPLESSIVO	3.5

PUNTEGGIO TOTALE	67.5 PUNTI
-------------------------	-------------------