

PROCEDURA DI VALUTAZIONE AI SENSI DELL'ART. 24, COMMA 5, DELLA LEGGE 240/2010, DI UN RICERCATORE A TEMPO DETERMINATO DI TIPO B) PRESSO IL DIPARTIMENTO DI MEDICINA VETERINARIA E SCIENZE ANIMALI, DELL'UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI MILANO, SETTORE CONCORSUALE 07/H2, SETTORE SCIENTIFICO-DISCIPLINARE VET/04, AI FINI DELLA CHIAMATA QUALE PROFESSORE DI SECONDA FASCIA – CODICE PROCEDURA 900321

ALLEGATO 1 AL VERBALE 2

SCHEMA DI RIPARTIZIONE PUNTEGGI

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

Nome e Cognome ERICA TIRLONI

ATTIVITA' DIDATTICA (Punteggio massimo attribuibile 25)	punti
Docente del corso "Igiene del latte e prodotti lattiero caseari", 1 CFU (8 ore) presso la Scuola di Specializzazione in Alimentazione Animale, Università degli Studi di Milano. AA 2020-2021	1
Docente del corso "Microbiologia e igiene dei prodotti della pesca", 2 CFU (16 ore) presso la Scuola di specializzazione in allevamento, igiene, patologia delle specie acquatiche e controllo dei prodotti derivati, Università degli Studi di Milano. AA 2020-2021	1
Docente del corso "Igiene del latte e prodotti lattiero caseari", 1 CFU (8 ore) presso la Scuola di Specializzazione in Alimentazione Animale, Università degli Studi di Milano. AA 2021-2022	1
Docente del corso "Igiene del latte e prodotti lattiero caseari", 1 CFU (8 ore) presso la Scuola di Specializzazione in Alimentazione Animale, Università degli Studi di Milano. AA 2022-2023	1
Docente del corso "Igiene e microbiologia degli alimenti di origine animale", Corso di laurea in Scienze delle Produzioni Animali, II anno. AA 2022-2023	1
Invited speaker presso Giornata di studio presso il Laboratorio Nazionale di riferimento per Listeria monocytogenes, titolo intervento: "Challenge test: comportamento di L. monocytogenes in tartare di vitello sottovuoto" (modalità webinar online, 17 settembre 2020).	0,2
Invited speaker presso Corso di formazione dal titolo: " Challenge test e microbiologia predittiva: applicazioni pratiche per la sicurezza alimentare e la shelf life" (modalità webinar online, 22 ottobre 2020), tenuto per "in_formare", intervento dal titolo: "Le metodiche di microbiologia predittiva nello sviluppo di prodotto".	0,2
Collaborazione per lo svolgimento di attività professionale per il corso "Tecnico superiore specializzato nell'innovazione della filiera agroalimentare, nel controllo qualità e nella gestione della produzione", Bando Regione Lombardia "ITS 2020 - 2021" - ID Corso 20303 - ID I Annualità 20739. Modulo: "La filiera dei prodotti di origine animale: carni salumi miele, pesce" (6 ore svolte in data 1 e 5 luglio 2021).	0,2
Invited speaker al Seminario dal titolo: "Opportunità e potenzialità della microbiologia predittiva: modelli, software e giurisprudenza" (modalità webinar online, 22 ottobre 2021), tenuto per "in_formare", intervento dal titolo: "Modelli, teoria e limiti della microbiologia predittiva"	0,2
Invited speaker al Corso di Formazione dal titolo: "La sicurezza microbiologica degli alimenti" tenuto per AITA (Associazione Italiana di Tecnologia Alimentare)	0,2

(modalità webinar online, 27 gennaio 2022)	
Collaborazione per lo svolgimento del corso "Tecnico superiore specializzato nel marketing e nella commercializzazione delle produzioni agroalimentari del territorio" Bando Regione Lombardia "ITS 2021 - 2022" - ID Corso 25445 - ID I Annualità 32791. Modulo: "La filiera dei prodotti di origine animale".	0,2
Invited speaker al Corso di Formazione dal titolo: "La microbiologia predittiva a supporto della sicurezza alimentare" tenuto per AITA (Associazione Italiana di Tecnologia Alimentare) (modalità webinar online, 16 febbraio 2023)	0,2
Docente del corso "Ispezione degli Alimenti di Origine Animale 1 - Igiene e tecnologia alimentare", Corso di laurea in Medicina Veterinaria, IV anno. Responsabile delle esercitazioni (2 turni da 16 ore ciascuno).	0,2
Docente del corso "Ispezione degli Alimenti di Origine Animale 1 - Igiene e tecnologia alimentare", Corso di laurea in Medicina Veterinaria, IV anno. Responsabile delle esercitazioni	0,2
Esercitazioni nel corso "Igiene e microbiologia degli alimenti di origine animale", Corso di laurea in Scienze delle Produzioni Animali, II anno.	0,2
Docente del corso "Percorso 13a: ruolo del veterinario nella produzione degli alimenti di origine animale - Modulo di Ispezione dei prodotti lattiero caseari", Corso di laurea in Medicina Veterinaria, V anno.	0,2
Relatore della tesi di specialità in Alimentazione Animale, Università degli Studi di Milano. Candidata, Dott.ssa Ometto Alessandra. Titolo: "L'alimentazione della bovina da latte può influenzare il microbiota del latte? Il caso studio di un allevamento e trasformazione in Ossola: pianura e alpeggio a confronto" (luglio 2022).	0,2
Relatore della tesi di laurea in Medicina Veterinaria, Università degli Studi di Milano. Candidata, Viviana Fusi. Titolo: "Potenziale di crescita di <i>Listeria monocytogenes</i> in tartare di bovino: applicazione della microbiologia predittiva".	0,2
Relatore della tesi di laurea in Medicina Veterinaria, Università degli Studi di Milano. Candidato, Lorenzo Vitali. Titolo: "Prevalenza, caratteristiche genetiche e potenziale di crescita di <i>Bacillus cereus</i> in prodotti lattiero caseari".	0,2
Relatore della tesi di Specialità in Alimentazione animale, Università degli Studi di Milano. Candidata, Ometto Alessandra. Titolo: "L'alimentazione della bovina da latte può influenzare il microbiota del latte? Il caso studio di un allevamento e trasformazione in Ossola: pianura e alpeggio a confronto".	0,2
Correlatore della tesi di laurea in Medicina Veterinaria, Università degli Studi di Milano. Candidato Davide Timaco, Titolo: "Valutazione di carni bovine maturate in acqua di mare depurata: aspetti microbiologici e chimico-fisici" (2020).	0,1
Correlatore della tesi di laurea in Medicina Veterinaria, Università degli Studi di Milano. Candidata Miriam Ticozzelli, Titolo: "Presenza di microplastiche in vongole veraci (<i>Ruditapes philippinarum</i>) allevate nella sacca di Goro e Scardovari" (2021).	0,1
Correlatore della tesi di laurea in Medicina Veterinaria, Università degli Studi di Milano. Candidato, Ghislanzoni Giacomo. Titolo: "Valutazione microbiologica di carcasse di cinghiali (<i>sus scrofa</i>) cacciati in selezione/controllo in area pedemontana orobica" (febbraio 2022).	0,1
Correlatore della tesi di laurea in Medicina Veterinaria, Università degli Studi di Milano. Candidata, Grazian Chiara. Titolo: "Valutazione igienico-sanitaria dei processi di produzione di missoltini" (dicembre 2021),	0,1
Correlatore della tesi di laurea in Medicina Veterinaria, Università degli Studi di Milano. Candidata, Casati Federica. Titolo: "Valutazione qualitativa di fishburger di orata e branzino con aggiunta di starter microbici" (febbraio 2022),	0,1
PUNTEGGIO COMPLESSIVO	8,5

PUBBLICAZIONI (punteggio massimo attribuibile 52,5) N.B.: Valutare esclusivamente le pubblicazioni inviate ai fini della valutazione e indicate nel relativo elenco	Tipologia*	Punti
1. Tirloni E., Bernardi C., Colombo F., Stella S. (2015) "Microbiological shelf life at different temperatures and fate of Listeria monocytogenes and Escherichia coli inoculated in unflavored and strawberry yogurts". Journal of Dairy Science 98 (7), 4318-4327.	Articolo su rivista	4
2. Tirloni, E., Ghelardi, E., Celandroni, F., Bernardi, C., Stella, S. (2017) "Effect of dairy product environment on the growth of Bacillus cereus". Journal of Dairy Science, 100 (9), 7026-7034.	Articolo su rivista	4
3. Tirloni, E., Ghelardi, E., Celandroni, F., Bernardi, C., Casati, R., Rosshaugh, P.S., Stella, S. (2017) "Bacillus cereus in fresh ricotta: Comparison of growth and Haemolysin BL production after artificial contamination during production or post processing". Food Control, 79, 272-278.	Articolo su rivista	4
4. Tirloni, E., Stella, S., Bernardi, C., Dalgaard, P., Rosshaug, P.S. (2019) "Predicting growth of Listeria monocytogenes in fresh ricotta". Food Microbiology, 78, 123-133	Articolo su rivista	4
5. Tirloni, E., Bernardi, C., Rosshaug, P.S., Stella, S. (2019) "Potential growth of Listeria monocytogenes in Italian mozzarella cheese as affected by microbiological and chemical- physical environment". Journal of Dairy Science 102 (6), pp. 4913-4924	Articolo su rivista	4
6. Tirloni, E., Bernardi, C., Stella, S. (2020) "Shelf life and growth potential of Listeria monocytogenes in steak tartare". LWT, 118, 108807	Articolo su rivista	4
7. Tirloni, E., Nauta, M., Vasconi, M., Di Pietro, V., Bernardi, C., Stella, S. (2020) "Growth of Listeria monocytogenes in ready-to- eat "shrimp cocktail": Risk assessment and possible preventive interventions". International Journal of Food Microbiology, 334, 108800.	Articolo su rivista	4
8. Tirloni, E., Stella, S., Bernardi, C., Rosshaug, P.S. (2021) "A new predictive model for the description of the growth of Salmonella spp. in Italian fresh ricotta cheese". LWT, 143, 111163.	Articolo su rivista	4
9. Tirloni, E., Bernardi, C., Celandroni, C., Ghelardi, E., Stella, S. (2021) "Effectiveness of lactic and acetic acids on the growth of Listeria monocytogenes and Bacillus cereus in primo sale fresh cheese". LWT, 151, 112170.	Articolo su rivista	4
10. Tirloni, E., Bernardi, C., Stella, S. (2022) "Use of food grade acetic organic acid to prevent Listeria monocytogenes in mozzarella cheese". LWT, 165, 113750.	Articolo su rivista	4
11. Tirloni, E., Bernardi, C., Ghelardi, E., Celandroni, F., Andrighetto, C., Rota, N., Stella, S. (2020) "Biopreservation as a potential hurdle for Bacillus cereus growth in fresh cheese". Journal of Dairy Science, 103 (1), pp. 150-160.	Articolo su rivista	4
12. Tirloni, E., Bernardi, C., Celandroni, F., Mazzantini, D., Massimino, M., Stella, S., Ghelardi, E. (2023) "Prevalence, virulence potential, and growth in cheese of Bacillus cereus strains isolated from fresh and short-ripened cheeses sold on the Italian market". Microorganisms, 11 (2), 521.	Articolo su rivista	3
PUNTEGGIO COMPLESSIVO		47

ATTIVITA' DI RICERCA (Punteggio massimo attribuibile 17,5)	punti
PIANO DI SOSTEGNO ALLA RICERCA: LINEA 2 – AZIONE A Partecipazione con il progetto dal titolo: "Caratterizzazione di ceppi di <i>Listeria monocytogenes</i> isolati da alimenti ready to eat di gastronomia e loro potenziale di crescita anche dopo applicazione di colture bioprotettive" Ruolo: Responsabile scientifico del progetto. Stato del progetto: Finanziato (2020).	3
PIANO DI SOSTEGNO ALLA RICERCA: LINEA 2 – AZIONE A Partecipazione con il progetto dal titolo: " <i>Listeria monocytogenes</i> nella filiera del bovino da carne: ecologia e trasferimento dall'allevamento al macello". Ruolo: Responsabile scientifico del progetto. Stato del progetto: Finanziato (2021).	3
Partecipazione al XXX convegno nazionale AIVI dal titolo "Sfide globali nella gestione delle criticità nelle filiere alimentari" (modalità webinar, 16/17/23/24 settembre 2021), intervento dal titolo: "Evaluation of beef in purified sea water: Microbiological and chemical-physical aspects" (Stella, S., Bernardi, C., Timaco, D., Tirloni, E.).	0,2
Partecipazione al 75° convegno SISVET (modalità in presenza, 15-18 giugno 2022 – Lodi), intervento dal titolo: "Use of food grade acetic organic acid to prevent <i>Listeria monocytogenes</i> in mozzarella cheese" (Tirloni, E., Bernardi, C., Stella, S.).	0,2
Partecipazione al XXXI convegno nazionale AIVI dal titolo "Le nuove sfide del Veterinario Igienista tra i pericoli emergenti e il ruolo delle Autorità competenti nei controlli ufficiali" (modalità in presenza, 22/23/24 settembre 2022), durante il quale ho presentato un poster dal titolo: "Valutazione qualitativa del latte crudo per la produzione di latte alimentare" (Tirloni, E., Locatelli, V., Sigala, L., Bernardi, C., Stella, S.).	0,2
Organizzazione e responsabilità scientifica del convegno ECM dal titolo "La microbiologia predittiva: teoria e applicazione" (modalità in presenza presso Dipartimento di Medicina Veterinaria e Scienze Animali (DIVAS), Lodi, durata 5 ore). Nell'ambito del Convegno ho tenuto due relazioni Microbiologia predittiva: la teoria; Microbiologia predittiva: casi pratici.	0,4
Invited speaker al Convegno "Sicurezza e qualità di alimenti carnei senza additivi", tenuto per "in_formare". Relazione dal titolo: "Shelf life e microbiologia predittiva" (modalità in presenza, 05 ottobre 2021 presso Meat-Tech 2021)	0,2
Invited speaker al Convegno "La convalida dei trattamenti di inattivazione microbica negli alimenti: metodologie a confronto", tenuto per l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie (IZSVe). Relazione dal titolo: "Fondamenti teorici dell'inattivazione batterica e modelli di microbiologia predittiva applicabili nella produzione degli alimenti" (modalità webinar online, 30 maggio 2022)	0,2
PUNTEGGIO COMPLESSIVO	7,4

ATTIVITA GESTIONALE, ORGANIZZATIVA E DI SERVIZIO (punteggio massimo attribuibile 5)	Punti
Non sono presentati titoli valutabili	
PUNTEGGIO COMPLESSIVO	0

PUNTEGGIO TOTALE	62,9 PUNTI
-------------------------	-------------------

