

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

SCHEDA 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 <i>Listeria monocytogenes</i> and <i>Escherichia coli</i> inoculated in unflavored and strawberry yogurts". <i>Journal of Dairy Science</i> 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 <i>Bacillus cereus</i> ". <i>Journal of Dairy Science</i> , 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) " <i>Bacillus cereus</i> in fresh ricotta: Comparison of growth and Haemolysin BL production after artificial contamination during production or post processing". <i>Food Control</i> , 79, 272-278. | Articolo su rivista | 4 |
| 4. Tirloni, E., Stella, S., Bernardi, C., Dalgaard, P., Rosshaug, P.S. (2019) "Predicting growth of <i>Listeria monocytogenes</i> in fresh ricotta". <i>Food Microbiology</i> , 78, 123-133 | Articolo su rivista | 4 |
| 5. Tirloni, E., Bernardi, C., Rosshaug, P.S., Stella, S. (2019) "Potential growth of <i>Listeria monocytogenes</i> in Italian mozzarella cheese as affected by microbiological and chemical-physical environment". <i>Journal of Dairy Science</i> 102 (6), pp. 4913-4924 | Articolo su rivista | 4 |
| 6. Tirloni, E., Bernardi, C., Stella, S. (2020) "Shelf life and growth potential of <i>Listeria monocytogenes</i> in steak tartare". <i>LWT</i> , 118, 108807 | Articolo su rivista | 4 |
| 7. Tirloni, E., Nauta, M., Vasconi, M., Di Pietro, V., Bernardi, C., Stella, S. (2020) "Growth of <i>Listeria monocytogenes</i> in ready-to-eat "shrimp cocktail": Risk assessment and possible preventive interventions". <i>International Journal of Food Microbiology</i> , 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 <i>Salmonella</i> spp. in Italian fresh ricotta cheese". <i>LWT</i> , 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 <i>Listeria monocytogenes</i> and <i>Bacillus cereus</i> in primo sale fresh cheese". <i>LWT</i> , 151, 112170. | Articolo su rivista | 4 |
| 10. Tirloni, E., Bernardi, C., Stella, S. (2022) "Use of food grade acetic organic acid to prevent <i>Listeria monocytogenes</i> in mozzarella cheese". <i>LWT</i> , 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 <i>Bacillus cereus</i> growth in fresh cheese". <i>Journal of Dairy Science</i> , 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 <i>Bacillus cereus</i> strains isolated from fresh and short-ripened cheeses sold on the Italian market". <i>Microorganisms</i> , 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 |
|-------------------------|-------------------|