

**PROCEDURA SELETTIVA PER LA COPERTURA DI N.1 POSTO DI
PROFESSORE DI PRIMA FASCIA AI SENSI DELL'ART. 18, COMMA 1,
DELLA LEGGE 240/2010 PRESSO IL DIPARTIMENTO di SCIENZE PER
GLI ALIMENTI, LA NUTRIZIONE E L'AMBIENTE
SETTORE CONCORSUALE 07/F1 - Scienze e Tecnologie Alimentari
SETTORE SCIENTIFICO-DISCIPLINARE AGR/15 - Scienze e
Tecnologie Alimentari
CODICE CONCORSO 5348**

**VERBALE N. 2
(Valutazione dei candidati)**

La Commissione giudicatrice della procedura selettiva a n.1 posto di professore universitario di prima fascia ai sensi dell'art. 18, comma 1, della Legge 30.12.2010 n. 240 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, composta da:

Prof.ssa Ernestina Maria Casiraghi dell'Università degli Studi di Milano
Prof. Pasquale Ferranti dell'Università degli Studi di Napoli – Federico II
Prof.ssa Elena Giovanna Piera Vittadini dell'Università degli Studi di Camerino

si riunisce al completo per via telematica tramite la piattaforma MS-Teams il giorno 21 novembre 2023 alle ore 14.30 per l'esame dei titoli e delle pubblicazioni scientifiche presentate dai candidati.

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 15 novembre 2023 si è provveduto alla pubblicizzazione dei criteri stabiliti dalla Commissione nella riunione del 10 novembre 2023 mediante pubblicazione sul sito web dell'Ateneo.

La Commissione prende visione dell'elenco dei candidati, che risultano essere:

Alyssa Mariel HIDALGO VIDAL
Alessandra MARTI

Ciascun commissario dichiara che non sussistono situazioni di incompatibilità, ai sensi degli artt. 51 e 52 c.p.c., con i candidati. Dichiara inoltre di non trovarsi in alcuna situazione di conflitto di interessi, anche potenziale, con i candidati 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 l'esame dei titoli e delle pubblicazioni scientifiche presentate dai candidati.

Successivamente verifica che le pubblicazioni scientifiche inviate agli uffici corrispondono all'elenco delle stesse allegate alle domande dei candidati.

La Commissione, ai fini della presente selezione, prende in considerazione esclusivamente 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 esclusione di note interne o rapporti dipartimentali.

Vengono quindi 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.ssa Ernestina Maria Casiraghi ha un lavoro in comune con la candidata Alyssa Mariel HIDALGO VIDAL ed in particolare il lavoro n. 20 (Rossi, M, Casiraghi, E., Primavesi, L., Pompei, C, Hidalgo, A. (2010). Functional properties of pasteurised liquid whole egg products as affected by the hygienic quality of the raw eggs. LWT - Food Science and Technology, 43, 436-441.)

Il Prof. Pasquale Ferranti ha un lavoro in comune con la candidata Alessandra MARTI ed in particolare il lavoro n. 3 (Suárez-Estrella, D., Borgonovo, G., Buratti, S., Ferranti, P., Accardo, F., Pagani, M. A., & Marti, A.* (2021). Sprouting of quinoa (*Chenopodium quinoa* Willd.): Effect on saponin content and relation to the taste and astringency assessed by electronic tongue. LWT-Food Science and Technology, 144, 111234.)

La Commissione sulla scorta delle dichiarazioni della Prof.ssa Ernestina Maria Casiraghi e del prof. Pasquale Ferranti, considerando le attività scientifiche globali sviluppate dalle candidate delibera di ammettere all'unanimità le pubblicazioni in questione alla successiva fase del giudizio di merito.

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

La Commissione predispose 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, la Commissione si riconvoca per il giorno 30 novembre 2023 alle ore 14.30, in modalità telematica tramite piattaforma Microsoft Teams, per lo svolgimento della prova orale.

La seduta è tolta alle ore 17.30

Si allegano al presente verbale:

- Scheda Ripartizione punteggi dei candidati (All. 1)
- Dichiarazioni che non sussistono con i candidati situazioni di incompatibilità, ai sensi degli artt. 51 e 52 c.p.c., e di assenza di conflitto di interessi, anche potenziale, ai sensi della Legge 190/2012 (All. 2)
- Dichiarazioni di assenso dei commissari, corredate da documenti d'identità

Letto, approvato e sottoscritto.

LA COMMISSIONE:

Prof.ssa Ernestina Maria Casiraghi

Prof. Pasquale Ferranti

Prof.ssa Elena Giovanna Piera Vittadini

PROCEDURA SELETTIVA PER LA COPERTURA DI N.1 POSTO DI PROFESSORE DI PRIMA FASCIA AI SENSI DELL'ART. 18, COMMA 1, DELLA LEGGE 240/2010 PRESSO IL DIPARTIMENTO di SCIENZE PER GLI ALIMENTI, LA NUTRIZIONE E L'AMBIENTE

**SETTORE CONCORSUALE 07/F1 - Scienze e Tecnologie Alimentari
SETTORE SCIENTIFICO-DISCIPLINARE AGR/15 - Scienze e Tecnologie Alimentari
CODICE CONCORSO 5348**

ALLEGATO 1 al VERBALE N. 2

(Scheda Ripartizione punteggi)

CANDIDATO: Alyssa Mariel HIDALGO VIDAL

PUNTEGGIO ATTIVITA' DIDATTICA (punteggio massimo attribuibile 30 punti)	
A) Attività didattica frontale	
a1) nei corsi di laurea triennali, a ciclo unico e specialistico e nelle scuole di specializzazione per almeno 12 ore per anno, punti 0,5 per ogni corso o modulo di corso; max 8 punti	Punti 8
A.A. 2014-15 al presente: Modellazione, Ottimizzazione ed Innovazione di Processi. 6 CFU (4 CFU teoria + 2 CFU esercitazione), CdL Magistrale Scienze e Tecnologie Alimentari, Università degli Studi di Milano (9 anni).	
A.A. 2010-11 al presente: Tecnologia delle Conserve di Origine Vegetale. 4 CFU. Facoltà di Scienze Agrarie e Alimentari, Università degli Studi di Milano (13 anni).	
A.A. 2009-10 al 2013-14: Modellazione, Ottimizzazione ed Innovazione di Processi, responsabile delle esercitazioni in laboratorio di informatica. 1.5 CFU (0,5 CFU teoria + 1 CFU esercitazioni). Facoltà di Agraria, Università degli Studi di Milano (5 anni).	
A.A. 2003-04 al 2010-11: Biotecnologie Alimentari. 4 CFU. Facoltà di Agraria, Università degli Studi di Milano (8 anni).	
a2) nei percorsi formativi post-laurea (scuole di dottorato, master, perfezionamento) per almeno 4 ore per anno, punti 1 per ogni corso o modulo di corso; max 5 punti	Punti 0

<p>a3) svolta presso università straniere per almeno 5 ore per anno, punti 1 per corso o modulo di corso; max 6 punti</p> <p>19-23 giugno 2023, 30 ore. Docente del corso "Diseño de experimentos (DoE) para el desarrollo de productos y optimización de procesos ». Resolución CSU-953/2022. Progama de apoyo a estudios de posgrado dell'Universidad Nacional del Sur, Bahia Blanca, Argentina.</p> <p>2015-2022. "Planeacion y análisis de los experimentos" [Progettazione e analisi di esperimenti] (modulo del corso "Topicos en Ciencia de Alimentos II, AL8014" [Argomenti relativi alla Scienza degli Alimenti II], codice AL8014) del Dottorato in Food Science (PhD), Facultad de Industrias Alimentarias, Universidad Nacional Agraria La Molina, Lima, Perú.</p> <p>A.A. 2021-22 (6 ore; 28 giugno, 5 e 12 luglio 2022; 6 ore; 29 novembre, 3 e 10 dicembre 2021);</p> <p>A.A. 2020-21 (6 ore: 18 e 25 maggio, 01 giugno 2021);</p> <p>A.A. 2019-20 (20 ore; 5-9 settembre 2019);</p> <p>A.A. 2017-18 (12 ore; 18-19 settembre 2017);</p> <p>A.A. 2016-17 (15 ore; 19-21 dicembre 2016).</p> <p>28-29 ottobre 2021, 8 ore. "Alimentos funcionales - Conservas a nivel internacional" [Alimenti funzionali - Conserve a livello internazionale]. CdL in Ingeniería Agroindustrial, e CdL in Biología en Acuicultura, Universidad Nacional del Santa, Chimbote, Peru.</p> <p>3-7 aprile 2017, 10 ore. "Design of experiments", Faculty of Technology, University of Novi Sad (Serbia).</p> <p>6-8 agosto 2012, 9 ore. "Diseño de Experimentos usando Design Expert" [Progettazione di esperimenti utilizzando Design Expert], corso rivolto ai Professori della Facultad de Industrias Alimentarias, Universidad Nacional Agraria La Molina, Lima, Peru.</p> <p>1990 -1992, 448 ore. Docente delle esercitazioni nel Dipartimento Accademico di Ingenieria de Industrias Alimentarias per i seguenti insegnamenti della Laurea quinquennale: Ingenieria de los Alimentos I, II, III; Ingenieria de Procesos; Termodinamica I e Termodinamica II. Universidad Nacional Agraria La Molina, Lima, Perú.</p>	<p>PUNTI 6</p>
<p>B) Relatore</p> <p>b1) di elaborati di laurea, di tesi di laurea magistrale, di tesi di specializzazione, punti 0,1 per ciascuna attività di relatore; max 5 punti</p> <p>Relatrice di 52 elaborati finali per la Laurea Triennale in Scienze e Tecnologie Alimentari</p> <p>Relatrice di 37 tesi di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari</p> <p>Per un totale di 89 tesi di laurea.</p>	<p>Punti 5</p>

C) Attività di tutorato	
<p>c1) degli studenti dei corsi di laurea, di laurea magistrale e di dottorandi di ricerca di Atenei italiani e stranieri, punti 1 per ogni tutoraggio; max 5 punti</p> <p>Tutor del dottorando Lorenzo Estivi - dottorato di ricerca in Food Systems, Università degli Studi di Milano.</p> <p>Tutor e co-relatore della tesi di dottorato di ricerca in Food Science, <i>Universidad Nacional Agraria La Molina</i>, Lima, Peru, di Luis Briceño Berru. Titolo tesi: <i>Caracterizacion fisicoquimica, tocoles, carotenoides y capacidad antioxidante de 20 ecotipo de tarwi (Lupinus mutabilis)</i> [Caratterizzazione fisico-chimica, tocoli, carotenoidi e capacità antiossidante di 20 ecotipi di tarwi (<i>Lupinus mutabilis</i>)].</p> <p>Tutor e co-relatore della tesi di dottorato di ricerca in Food Science, <i>Universidad Nacional Agraria La Molina</i>, Lima, Perù, di Javier Saul Cordova Ramos. Titolo tesi: <i>Componentes de valor funcional y proteico antes y despues de la extrusion y secado en tarwi (Lupinus mutabilis Sweet) desamargado</i> [Componenti di valore funzionale e proteico prima e dopo l'estrusione e l'essiccazione in tarwi sgrassato (<i>Lupinus mutabilis Sweet</i>)].</p>	Punti 3
D) Seminari	
<p>d1) attività seminariali in corsi di studio universitari in Italia o all'estero, punti 0,1 per ogni seminario; max punti 1</p> <p>Più di dieci attività seminariali svolte in università italiane o estere.</p>	Punti 1
PUNTEGGIO COMPLESSIVO	
23	

PUNTEGGIO DELL'ATTIVITA' DI RICERCA (punteggio massimo attribuibile 15 punti)	
A) Responsabilità in progetti internazionali	
<p>a1) Coordinatore (max punti 3,5) o responsabile scientifico di unità locale o di work package (max punti 1,5 per ogni progetto) di Progetto di ricerca Europeo/ Internazionale; max punti 3,5</p>	Punti 0
B) Responsabilità in progetti nazionali	
<p>b1) Coordinatore (max punti 2,5) o responsabile scientifico di unità locale o di work package (max punti 0,5 per ogni progetto) di Progetto di ricerca nazionale: PRIN, FIRB, AGER e su altri bandi competitivi (finanziati da Ministeri, Enti locali, Fondazioni); max punti 2,5</p> <p>2023-2025. Coordinatore nazionale di un progetto PRIN (PROGETTI DI RICERCA DI RILEVANTE INTERESSE NAZIONALE) – Bando 2022. Titolo Progetto: INnovative functional FOOD products and ingredients from inSECTs –</p>	Punti 2,5

<p>INfoodSECT. Decreto direttoriale di ammissione a finanziamento prot. n. 1048 del 14 luglio 2023.</p> <p>2016 -2019. Responsabile dell'unità estera associata al progetto "Investigación Biotecnológica de la cadena productiva del Tarwi (Lupinus mutabilis S.), mediante la innovación fitotecnica de 30 ecotipos, procesamiento integral del grano y validación de métodos de análisis cualitativo y cuantitativo de alcaloides y proteínas" [(Numero: 22-2015-INIA/UPMSI/IE) finanziato dal Consejo Nacional de Ciencia, Tecnologia, e Innovacion Tecnologica. Proyectos de Investigación Estratégica Agraria - Concurso 2015 (Fondo Concursable del PNIA), Lima, Perú.</p> <p>2016 - 2019. Responsabile dell'unità estera associata al progetto "New concept of food fortification with cereal sprouts from Vojvodina" (Numero: 114-451), finanziato dal Provincial Secretariat for Science and Technological Development of the Provincial Government of Vojvodina, Republic of Serbia</p> <p>2006-2008. Responsabile dell'Unità Operativa Università degli Studi di Milano nel progetto: MONICA Monococco per l'innovazione cerealicola e alimentare, progetto di ricerca n.1018: "Monococco per l'innovazione cerealicola ed alimentare" (MONICA) finanziato dalla Regione Lombardia nell'ambito della d.g.r. 29/03/2006 n. 2216 - Piano della ricerca 2006. 24 mesi.</p>	
<p>C) Partecipazione a progetti</p>	
<p>c1) Partecipante di unità in Progetto di ricerca Internazionale o Nazionale su bando competitivo, punti 0,1 per ogni partecipazione; max punti 1</p> <p>2016 - 2020. Partecipazione alla rete di ricerca EUROCAROTEN (COST ACTION CA15136) – European network to advance carotenoid research and applications in agro-food and health- WG2: Quality & Food Chain.</p> <p>2005. Progetto Regione Lombardia n. 880: "Valorizzazione del comparto avicolo tramite lo studio dell'influenza di tre differenti tipologie di allevamento –in gabbia, a terra, biologico – sul benessere delle galline e sulla qualità e sicurezza delle uova (ECCEOVO)". 24 mesi.</p> <p>2004- 2006. Progetto MIUR (COFIN): "Qualità e sicurezza di uova da allevamento convenzionale e a terra e di uova del commercio ottenute con i diversi metodi di allevamento". 24 mesi.</p>	<p>Punti 0,3</p>
<p>D) Responsabilità di attività di ricerca finanziata da enti privati ed imprese per il trasferimento tecnologico delle conoscenze, punti 0,4 per ogni attività; max punti 2</p> <p>Sono dichiarate più di cinque attività di ricerca finanziate da imprese per il trasferimento tecnologico delle conoscenze.</p>	<p>Punti 2</p>
<p>E) Direzione o partecipazione a comitato editoriale di rivista internazionale indicizzata, punti 0,25 per ogni attività; max punti 0,5</p>	<p>Punti 0,5</p>

<ol style="list-style-type: none"> 1. Membro dell'Editorial Board di Foods, Open Access Journal, MDPI. 2. Associate Editor e membro dell'Editorial Board di Cereal Chemistry, Wiley. 3. Co-Editor dell'Italian Journal of Food Science, Codon Publications. 	
<p>F) Partecipazione in qualità di invited speaker/relatore o partecipazione a comitato scientifico/organizzativo a congressi di interesse internazionale (punti 0,5 per ogni attività); Partecipazione in qualità di invited speaker/relatore o partecipazione a comitato scientifico/organizzativo a congressi di interesse nazionale, (punti 0,25 per ogni attività); Max punti 3</p> <p>INVITED SPEAKER CONVEGNI INTERNAZIONALI (n=5)</p> <p>26 Aprile 2022. Invito ricevuto per partecipare come relatore di seduta plenaria al "VIII Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos", Cordoba, Argentina 4-6 ottobre 2022 (https://cicytac.cba.gov.ar/).</p> <p>22-25 settembre 2020. Relatore su invito al Convegno "Food and Feed Technologies". Odessa National Academy of Food Technologies, Odessa, Ukraina. Titolo: Nutritional and technological aspects of einkorn wheat pasta.</p> <p>10-14 agosto 2020. Relatore su invito al "1er Simposio Internacional Avances e Innovación en el Sector Agroalimentario", Universidad Nacional Autónoma de Chota, Cajamarca, Peru. Titolo: Diseño de experimentos en ciencia de alimentos.</p> <p>23-24 aprile 2019. Relatore su invito al "III Congreso de Innovación Agroindustriales de Productos Andinos y Amazonicos - ALINNOVA", Lima, Peru. Titolo: Productos andinos innovadores en Europa, potencialidad, usos y algunas propiedades nutricionales.</p> <p>19-21 ottobre 2005. Relatore su invito al "XLII Symposium Científico de Avicultura". Caceres, Spagna. Titolo: Métodos de evaluación de la calidad de huevos y ovoproductos. Problemática actual.</p> <p>RELATORE CONVEGNI INTERNAZIONALI (n=3)</p> <p>10-13 aprile 2011. Relatore al "2nd Latin American Cereal Conference", Santiago de Chile, Chile. Titolo: Heat damage of bakery products from different wheat species.</p> <p>1-5 settembre 2007. Relatore al "XII European Symposium on the Quality of Eggs and Egg Products", Praga, Repubblica Ceca. Titolo: An innovative marker for hygiene control of raw material in pasteurised egg products.</p> <p>23-26 settembre 2003. Relatore al "X European Symposium on the Quality of Eggs and Egg Products", St. Brieuç, Francia. Titolo: Influence of alternative housing systems on table egg quality.</p> <p>PARTECIPAZIONE COMITATO SCIENTIFICO CONVEGNI INTERNAZIONALI (n=2)</p> <p>2013. Membro del Comitato Scientifico del XV European Symposium on the Quality of</p>	<p>Punti 3</p>

<p>Eggs and Egg Products, World's Poultry Science Association (WPSA), 15-19 settembre, 2013.</p> <p>2011. Membro del Comitato Scientifico del VIII Ibero-American Congress in Food Engineering (CIBIA), 23-26 ottobre, 2011.</p> <p>INVITED SPEAKER A CONVEGNI DI INTERESSE NAZIONALE (n=4)</p> <p>25 settembre 2020. Relatore su invito al "Pastaria Festival 2020", Italia. Titolo: Aspetti nutrizionali e tecnologici della pasta di frumento monococco.</p> <p>11-13 maggio 2011. Relatore al "8° Convegno AISTEC. Evoluzione e rilancio della filiera dei cereali. Biodiversità, sostenibilità, tecnologia e nutrizione", Aci Castello – Cannizzaro (CT). Titolo: Evoluzione di carotenoidi, tocoli e danno termico durante la produzione di pane e gallette da specie diverse di frumento.</p> <p>6 maggio 2003. Relatore su invito al "Convegno AITA: Aggiornamenti sulle uova e sugli ovoprodotti". Verona. Titolo: Influenza dei sistemi di allevamento alternativi sulla qualità delle uova.</p> <p>27-28 marzo 2003. Relatore su invito al "III Convegno Nazionale (I Convegno Internazionale) Zootenia Biologica: esperienze nazionali</p>	
<p>G) Partecipazione a organismi tecnico-scientifici riconosciuti all'interno della comunità nazionale/internazionale (Comitati tecnici, Expert working groups, Advisory boards); max punti 0,5</p>	PUNTI 0
<p>H) Titolarità di brevetto, nazionale o internazionale; max punti 1</p>	PUNTI 0
<p>I) Conseguimento di premi e riconoscimenti nazionali e internazionali per attività di ricerca, punti 0,25 per ogni premio; max punti 1</p>	PUNTI 0
<p style="text-align: right;">PUNTEGGIO COMPLESSIVO</p>	Punti 8,3

PUNTEGGIO DELLA PRODUZIONE SCIENTIFICA (punteggio massimo attribuibile 45)

PUBBLICAZIONI* Punteggio massimo 35 punti (1,4 punti massimo per articolo su riviste internazionali recensite su Scopus e/o WOS)	Originalità, innovatività, rigore metodologico, attinenza alla declaratoria del SSD, max punti 0,4	Rilevanza scientifica; quartile di appartenenza della rivista (JRC) per la classe <i>Food Science and Technology</i> max punti 0,5	Apporto del candidato, max punti 0,5	Punti
- Pubblicazione n. 1 Brandolini, A., Lucisano, M., Mariotti, M., Estivi, L., Hidalgo, A. (2023). Breadmaking performance of elite einkorn (<i>Triticum monococcum</i> L. subsp. <i>monococcum</i>) lines: Evaluation of flour, dough and bread characteristics. <i>Foods</i> , 12(8), 1610; https://doi.org/10.3390/foods12081610 .	0.4	0.5	0.5	1.4
- Pubblicazione n. 2. Estivi, L., Fusi, D., Brandolini, A. Hidalgo*, A. (2022). Effect of debittering with different solvents and ultrasound on carotenoids, tocopherols, and phenolics of <i>Lupinus albus</i> seeds. <i>Antioxidants</i> , 11(2), 2481. https://doi.org/10.3390/antiox11122481 .	0.4	0.5	0.5	1.4
Pubblicazione n. 3. Nakov, G., Brandolini, A., Estivi, L., Bertuglia, K., Ivanova, N., Jukić, M., Komlenić, D.K., Lukinac, J., Hidalgo, A. (2022). Effect of tomato pomace addition on chemical, technological, nutritional, and sensorial properties of cream crackers. <i>Antioxidants</i> , 11(11), 2087. https://doi.org/10.3390/antiox11112087 .	0.4	0.5	0.5	1.4
- Pubblicazione n. 4. Estivi, L., Buratti, S., Fusi, D., Benedetti, S., Rodríguez, G., Brandolini, A. Hidalgo, A. (2022). Alkaloid content and taste profile assessed by electronic tongue of <i>Lupinus albus</i> seeds debittered by	0.4	0.5	0.5	1.4

different methods. <i>Journal of Food Composition and Analysis</i> , 114, 104810. https://doi.org/10.1016/j.jfca.2022.104810 .				
<p>Publicazione n. 5. Brandolini, A., Glorio-Paulet, P., Estivi, L., Locatelli, N., Cordova-Ramos, J. S., Hidalgo, A. (2022). Tocopherols, carotenoids and phenolics changes during Andean lupin (<i>Lupinus mutabilis</i> Sweet) seeds processing. <i>Journal of Food Composition and Analysis</i>, 106, 104335. https://doi.org/10.1016/j.jfca.2021.104335.</p>	0.4	0.5	0.5	1.4
<p>Publicazione n. 6. Šeregelj, V., Četković, G., Čanadanović-Brunet, J., Tumbas Šaponjac, V., Vulić, J., Lević, S., Nedović, V., Brandolini, A., Hidalgo, A. (2021). Encapsulation of carrot waste extract by freeze and spray drying techniques: An optimization study. <i>LWT - Food Science and Technology</i>, 138, 110696. https://doi.org/10.1016/j.lwt.2020.110696.</p>	0.4	0.5	0.5	1.4
<p>Publicazione n. 7. Rodríguez, G., Squeo, G., Estivi, L., Quezada Berru, S., Buleje, D., Caponio, F., Brandolini, A., Hidalgo*, A. (2021). Changes in stability, tocopherols, fatty acids and antioxidant capacity of sacha inchi (<i>Plukenetia volubilis</i>) oil during French fries deep-frying. <i>Food Chemistry</i>, 340, 127942. https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2020.127942.</p>	0.4	0.5	0.5	1.4
<p>Publicazione n. 8. Hidalgo*, A., Alamprese, C., Marti, A., Galli, S., Terno, A., Brandolini, A. (2020). Nutritional and technological properties of non-traditional einkorn (<i>Triticum monococcum</i>) wheat pasta. <i>LWT – Food Science and Technology</i>, 133, 109932. https://doi.org/10.1016/j.lwt.2020.109932.</p>	0.4	0.5	0.5	1.4
<p>Publicazione n.9. Varas Condori, M. A., Pascual Chagman, G. J., Barriga-Sanchez, M., Villegas Vilchez, L. F., Ursetta, S., Guevara Pérez, A.,</p>	0.4	0.5	0.5	1.4

Hidalgo*, A. (2020). Effect of tomato (<i>Solanum lycopersicum</i> L.) lycopene-rich extract on the kinetics of rancidity and shelf-life of linseed (<i>Linum usitatissimum</i> L.) oil. <i>Food Chemistry</i> , 302, 125327. - https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2019.125327 .				
- Pubblicazione n. 10. Hidalgo*, A., Galbiati, D., Cavanna, D., Suman, M. (2020). Evaluation of chemical indices for the identification of incubator-reject eggs in egg products. <i>Food Control</i> , 107, 106767. https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2019.106767 .	0.4	0.5	0.5	1.4
- Pubblicazione n. 11. Hidalgo, A., Tumbas-Šaponjac, V., Četković, G., Šregelj, V., Čanadanović-Brunet, J., Chiosa, D., Brandolini, A. (2019). Antioxidant properties and heat damage of water biscuits enriched with sprouted wheat and barley. <i>LWT – Food Science and Technology</i> , 114, 108423. https://doi.org/10.1016/j.lwt.2019.108423 .	0.4	0.5	0.3	1.2
- Pubblicazione n. 12. Hidalgo, A., Brandolini, A., Čanadanović-Brunet, J., Četković, G., Tumbas-Šaponjac, V. (2018). Microencapsulates and extracts from red beetroot pomace modify antioxidant capacity, heat damage and colour of pseudocereals-enriched einkorn water biscuits. <i>Food Chemistry</i> , 268, 40-48. https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2018.06.062 .	0.4	0.5	0.3	1.2
- Pubblicazione n. 13. Brandolini, A., Lucisano, M., Mariotti, M., Hidalgo, A. (2018). A study on the quality of einkorn (<i>Triticum monococcum</i> L. ssp. <i>monococcum</i>) pasta. <i>Journal of Cereal Science</i> , 82, 57-64. https://doi.org/10.1016/j.jcs.2018.05.010 .	0.4	0.5	0.5	1.4
Pubblicazione n. 14. Hidalgo*, A., Ferraretto, A., De Noni, I., Bottani, M., Cattaneo, S., Galli, S., Brandolini, A. (2018). Bioactive compounds and antioxidant properties of pseudocereals-	0.4	0.5	0.5	1.4

enriched water biscuits and their in vitro digestates. <i>Food Chemistry</i> , 240, 799-807. https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2017.08.014 .				
- Pubblicazione n. 15. Hidalgo*, A., Scuppa, S., Brandolini, A. (2016). Technological quality and chemical composition of puffed grains from einkorn (<i>Triticum monococcum</i> L. subsp. <i>monococcum</i>) and bread wheat (<i>Triticum aestivum</i> L. subsp. <i>aestivum</i>). <i>LWT - Food Science and Technology</i> , 68, 541-548. https://doi.org/10.1016/j.lwt.2015.12.068 .	0.4	0.5	0.5	1.4
- Pubblicazione n. 16. Hidalgo, A., Fongaro, L., Brandolini, A. (2014). Wheat flour granulometry determines colour perception. <i>Food Research International</i> , 64, 363-370. - https://doi.org/10.1016/j.foodres.2014.06.050 .	0.4	0.5	0.3	1.2
- Pubblicazione n. 17. Brandolini, A., Castoldi, P., Plizzari, L., Hidalgo*, A. (2013). Phenolic acids composition, total polyphenols content and antioxidant activity of <i>Triticum monococcum</i> , <i>Triticum turgidum</i> and <i>Triticum aestivum</i> : a two-years evaluation. <i>Journal of Cereal Science</i> , 58, 123-131. https://doi.org/10.1016/j.jcs.2013.03.011 .	0.4	0.5	0.5	1.4
- Pubblicazione n. 18. Hidalgo*, A., Brandolini, A. (2011). Evaluation of heat damage, sugars, amylases and colour in breads from einkorn, durum and bread wheat flours. <i>Journal of Cereal Science</i> , 54, 90-97. https://doi.org/10.1016/j.jcs.2011.05.002 .	0.4	0.5	0.5	1.4
- Pubblicazione n. 19. Hidalgo*, A., Brandolini, A., Pompei, C. (2010). Carotenoids evolution during pasta, bread and water biscuit preparation from wheat flours. <i>Food Chemistry</i> , 121, 746-751. https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2010.01.034 .	0.4	0.5	0.5	1.4

- Pubblicazione n. 20. Rossi, M, Casiraghi, E., Primavesi, L., Pompei, C, Hidalgo, A. (2010). Functional properties of pasteurised liquid whole egg products as affected by the hygienic quality of the raw eggs. LWT - Food Science and Technology, 43, 436-441. https://doi.org/10.1016/j.lwt.2009.09.008 .	0.4	0.5	0.5	1.4
- Pubblicazione n.21. Hidalgo, A., Brandolini, A., Pompei, C. (2009). Kinetics of tocopherols degradation during the storage of einkorn (<i>Triticum monococcum</i> L. ssp. <i>monococcum</i>) and breadwheat (<i>Triticum aestivum</i> L. ssp. <i>aestivum</i>) flours. Food Chemistry, 116, 821-827. https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2009.01.075 .	0.4	0.5	0.3	1.2
- Pubblicazione n. 22. Hidalgo*, A., Rossi, M., Clerici, F., Ratti, S. (2008). A market study on the quality characteristics of eggs from different housing systems. Food Chemistry, 106, 1031-1038. https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2007.07.019 .	0.4	0.5	0.5	1.4
- Pubblicazione n. 23. Hidalgo, A., Brandolini, A., Pompei, C., Piscozzi, R. (2006). Carotenoids and tocopherols of einkorn wheat (<i>Triticum monococcum</i> ssp <i>monococcum</i> L.). Journal of Cereal Science, 44, 182-193. https://doi.org/10.1016/j.jcs.2006.06.002 . Editore: Elsevier.	0.4	0.5	0.3	1.2
<p>Pubblicazione n. 24. Hidalgo, A., Pompei, C. (2000). Hydroxymethylfurfural and furosine reaction kinetics in tomato products. Journal of Agricultural and Food Chemistry, 48, 78-82. https://doi.org/10.1021/jf990120u. Editore: ACS Publications</p> <p>- Pubblicazione n. 25. Hidalgo*, A., Lucisano, M., Comelli, E. M., Pompei, C. (1996). Evolution of chemical and physical yolk characteristics during the storage of shell eggs. Journal of Agricultural and Food Chemistry, 44,</p>	0.4	0.5	0.3	1.2
- Pubblicazione n. 25. Hidalgo*, A., Lucisano, M., Comelli, E. M., Pompei, C. (1996). Evolution of chemical and physical yolk characteristics during the storage of shell eggs. Journal of Agricultural and Food Chemistry, 44,	0.4	0.5	0.5	1.4

1447-1452. https://doi.org/10.1021/jf950591q. Editore: ACS Publications.				
PUNTEGGIO COMPLESSIVO				Punti 33,8
* Monografie con ISBN; Articoli su libro con ISBN) fino a punti 0,7 facendo riferimento ai criteri indicati al punto a1), riproporzionando il punteggio attribuito.				
CONSISTENZA COMPLESSIVA DELLA PRODUZIONE SCIENTIFICA, INTENSITÀ E CONTINUITÀ TEMPORALE DELLA PRODUZIONE SCIENTIFICA, max punti 10:				
b1) Intensità, consistenza, continuità temporale; max punti 5 Vengono dichiarati: 93 lavori pubblicati su riviste internazionali, 6 capitoli di libro, 5 abstract su riviste scientifiche con IF, 9 articoli su riviste senza IF. L'età accademica è di circa 26 anni (primo lavoro pubblicato e censito nel 1995), escludendo i congedi dichiarati pari a 502 gg. La continuità e l'intensità (al netto dei periodi di congedo previsti dalla legge dichiarati e pari a 502 gg) risultano più che buone con 3,6 pubblicazioni internazionali per anno (Scopus).				Punti 4
b2) Rilevanza complessiva; max punti 3 Le pubblicazioni hanno un'ottima collocazione editoriale, con più della metà dei lavori pubblicati su riviste censite come Q1. H index: 30 (senza autocitazioni 28); numero di citazioni: 2658 (Scopus, 4 agosto 2023).				Punti 3
b3) Congruenza con il profilo indicato dal bando; max punti 2 Nel complesso i lavori della candidata sono congruenti con la declaratoria del Settore Scientifico Disciplinare e Concorsuale Scienze e Tecnologie Alimentari.				Punti 2
PUNTEGGIO COMPLESSIVO				Punti 9

ATTIVITA' GESTIONALE (punteggio massimo attribuibile 10)	
A) Titolarità della carica di:	
a1) Componente degli organi di governo; max punti 3	Punti 0
	Punti 1

<p>a2) Incarichi gestionali a livello di Ateneo e di Dipartimento; max punti 2</p> <p>2005-2012. Rappresentante dei Ricercatori nella Giunta del DISTAM; Università degli Studi di Milano (tre mandati).</p> <p>a3) Direzione di scuola dottorato o specializzazione; max punti 2</p> <p>a4) Incarichi di gestione attività all'interno di collegi didattici di corsi di studio e dottorato; max punti 2</p> <p><i>Dal 2019-20 al presente.</i> Membro della commissione dei bandi ERASMUS+ dell'area Scienze e Tecnologie Alimentari e Tutor ERASMUS per il Corso di Laurea e Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari.</p> <p><i>Dal 2014-15 al presente.</i> Tutor per gli studenti del Corso di Laurea e Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari.</p> <p>a5) Componente di Collegi di scuola di dottorato e specializzazione; max punti 1</p> <p><i>Dal 2015.</i> Membro del Collegio di Dottorato in Food Science, Universidad Nacional Agraria La Molina, Lima, Perù.</p> <p><i>Dal 2013 – presente.</i> Membro del Collegio Dottorato in "Scienze per i sistemi alimentari/Food systems", presso UNIMI.</p>	<p>Punti 0</p> <p>Punti 1,5</p> <p>Punti 1</p>
PUNTEGGIO TOTALE	3,5 punti

PUNTEGGIO TOTALE COMPLESSIVO	Punti 77,6
-------------------------------------	-------------------

CANDIDATO: Alessandra MARTI

PUNTEGGIO ATTIVITA' DIDATTICA (punteggio massimo attribuibile 30 punti)	
B) Attività didattica frontale	
<p>a1) nei corsi di laurea triennali, a ciclo unico e specialistico e nelle scuole di specializzazione per almeno 12 ore per anno, punti 0,5 per ogni corso o modulo di corso; max 8 punti</p> <p>A.A.2018/2019 al presente: Tecnologie tradizionali ed innovative per il settore dei cereali, insegnamento fondamentale di percorso per il corso di laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari (LM-70); 56 ore di cui 16 di attività di campo (6 CFU totali) (5 anni).</p> <p>A.A. 2020/2021 al presente Cereali per la produzione di malti ed altri semilavorati, insegnamento opzionale per il corso di laurea in Viticoltura ed Enologia (L-25); 32 ore (4 CFU) (3 anni).</p> <p>A.A. 2019/2020 al presente Tecnologia e qualità degli Alimenti - Unità: Cereali e derivati, insegnamento fondamentale per il corso di laurea in Alimentazione e Nutrizione Umana (LM-61); 16 ore (2 CFU) (4 anni).</p> <p>A.A. 2019/2020 al presente Bio-based innovation in food industry – Unit: Innovative food processing and products, insegnamento opzionale per il corso di laurea in Biotechnology for the Bioeconomy (LM-7); 12 ore (1.5 CFU) (4 anni).</p> <p>A.A. 2019/2020 – 2021/2022 Enologia 1- Unità didattica: Principi ed elementi di enologia, insegnamento fondamentale per il corso di laurea in Viticoltura ed Enologia (L-25); 24 ore di cui 8 di esercitazione (2.5 CFU totali) (3 anni).</p> <p>A.A.2017/2018 – 2018/2019: “Tecnologia della ristorazione” per il corso di laurea in Scienze e Tecnologie della Ristorazione (L-26); 20 ore di cui 8 di esercitazione (2 CFU totali) (2 anni).</p>	Punti 8
<p>a2) nei percorsi formativi post-laurea (scuole di dottorato, master, perfezionamento) per almeno 4 ore per anno, punti 1 per ogni corso o modulo di corso; max 5 punti</p> <p>2022/2023: Water -energy -food nexus -valorisation of local food resources- Unit: Grains Science and Technology (8 ore) per il Master di primo livello in Cooperation for Sustainable Agri-Food Development- Università degli Studi di Milano</p> <p>2020/2021: Sustainability concepts in food technology -methodological</p>	Punti 2

<p>approaches and case studies –Unit: The sustainability along the grain value chain (2 ore) e Advanced spectroscopic methods in food systems–Unit: Infrared spectroscopy for studying protein secondary structure (2 ore) per il corso di Dottorato in Scienze per i Sistemi Alimentari.</p> <p>a3) svolta presso università straniere per almeno 5 ore per anno, punti 1 per corso o modulo di corso; max 6 punti</p> <p>2021/2022: Ciclo di lezioni su “Pasta: Innovacion para la calidad” presso l’Universidad del Azuay (Cuenca, Ecuador), 18 ore</p> <p>2021/2022: “Traditional and innovative technologies for the production of cereal-based foods” presso Wroclaw University of Economics and Business (Brasлавia, Polonia), 8 ore nell’ambito del Programma Erasmus Teaching Mobility</p> <p>2018/2019: “Facing new challenges in cereal science”presso l’Universidad de Valladolid(Palencia, Spagna), 8 ore nell’ambito del Programma Erasmus Teaching Mobility</p>	Punti 3
B) Relatore	
<p>b1) di elaborati di laurea, di tesi di laurea magistrale, di tesi di specializzazione, punti 0,1 per ciascuna attività di relatore; max 5 punti</p> <p>Relatrice di 23 elaborati finali per la Laurea Triennale in Scienze e Tecnologie Alimentari</p> <p>Relatrice di 52 tesi di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari</p> <p>Per un totale di 75 tesi di laurea.</p>	Punti 5
C) Attività di tutorato	
<p>c1) degli studenti dei corsi di laurea, di laurea magistrale e di dottorandi di ricerca di Atenei italiani e stranieri, punti 1 per ogni tutoraggio; max 5 punti</p> <p>Tutor di un gruppo di studenti del CdS magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari finalisti della “Product Development Student Competition” organizzata dall’American Association of Cereal Chemists- International (anno 2019)</p> <p>Tutor di un gruppo di studenti del CdS magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari finalisti della “Product Development Student Competition” organizzata dall’American Association of Cereal Chemists- International e vincitori dei premi “Most Nutritious” e “Best runner up” (anno 2018)</p> <p>Tutor del dottorando Andrea Bresciani - dottorato in Food Systems; Università degli Studi di Milano (XXXV ciclo). Titolo tesi: “Interplay between raw material and processing conditions for the formulation of pulse-based products”. Anno discussione: 2022</p>	Punti 5

<p>Tutor del dottorando Gaetano Cardone - dottorato in Food Systems; Università degli Studi di Milano (XXXIV ciclo). Titolo tesi: "Sprouting as a biotechnological process to improve the functional properties of cereal-based products". Anno discussione: 2021</p> <p>Tutor del dottorando Enoch T. Quayson - dottorato in Food Science; Università del Minnesota. Titolo tesi: "Structural modification of gluten proteins in wheat dough: the role of mixing conditions and kernel texture". Anno discussione: 2016</p> <p>Tutor del dottorando Avi Goldstein - dottorato in Food Science; Università del Minnesota. Titolo tesi: "The impact of diurnal photosynthetic and starch branching enzyme activity on the composition and fine structure of barley starch". Anno discussione: 2015</p> <p>Da Gennaio 2022, Tutor del dottorando Alessio Sergiacomo - dottorato in Food Systems; Università degli Studi di Milano (XXXVII ciclo). Titolo progetto: Product and process optimization for the production of foods from cereals, pseudocereals and legumes. Dottorato finanziato all'interno del Programma Operativo Nazionale (PON) "Ricerca e Innovazione" 2014-2020 - Action IV.5 "Doctorates on green topics"</p> <p>Da Ottobre 2022, Tutor della dottoranda Giulia Chiodaroli - dottorato in Food Systems; Università degli Studi di Milano (XXXVIII ciclo). Titolo progetto: Plant-based ingredients in traditional and innovative food products.</p>	
D) Seminari	
<p>d1) attività seminariali in corsi di studio universitari in Italia o all'estero, punti 0,1 per ogni seminario; max punti 1</p> <p>Ha tenuto 15 seminari, di cui due presso Atenei stranieri.</p>	Punti 1
PUNTEGGIO COMPLESSIVO	Punti 24

PUNTEGGIO DELL'ATTIVITA' DI RICERCA (punteggio massimo attribuibile 15 punti)	
A) Responsabilità in progetti internazionali	
<p>a1) Coordinatore (max punti 3,5) o responsabile scientifico di unità locale o di work package (max punti 1,5 per ogni progetto) di Progetto di ricerca Europeo/ Internazionale; max punti 3,5</p>	Punti 0
B) Responsabilità in progetti nazionali	
<p>b1) Coordinatore (max punti 2,5) o responsabile scientifico di unità locale o di work package (max punti 0,5 per ogni progetto) di Progetto di ricerca nazionale: PRIN, FIRB, AGER e su altri bandi competitivi (finanziati da</p>	Punti 2,5

<p>Ministeri, Enti locali, Fondazioni); max punti 2,5</p> <p>2023: "Combined Approaches to expLOre the Impact of wholemeal semolina and pasta processing on MEtabolic RespOnses (CALIMERO)" finanziato nell'ambito dei Progetti di Rilevante Interesse Nazionale (PRIN 2022). Ruolo: Coordinatore nazionale</p> <p>2022/2024: "One Health Action Hub: Task force di Ateneo per la resilienza di ecosistemi territoriali," Bando PSR 2021-GSA-Linea 6, Università degli Studi di Milano. Ruolo: Sub-task leader (task 2.1: Casi di studio nella filiera agroalimentare; Subtask b: Cereali e legumi)</p> <p>2019/2021: "Introduction of rice germplasms and technology related to rice processing for HMR (home meal replacement)". Progetto finanziato dal Rural Development Administration of South Korea. Ruolo: Responsabile Scientifico Unità di ricerca DeFENS</p>	
<p>C) Partecipazione a progetti</p>	
<p>c1) Partecipante di unità in Progetto di ricerca Internazionale o Nazionale su bando competitivo, punti 0,1 per ogni partecipazione; max punti 1</p> <p>2020/2023 :"Climate resilient orphan crops for increased diversity in agriculture (CROPDIVA)". Call H2020-SFS-2020-2. Ruolo: Partecipante</p> <p>2020/2023: "Developing innovative plant-based added-value food products through the promotion of local Mediterranean nut and legume crops (LOCALNUTLEG)". Call PRIMA 2020 program section I Agro-food Value Chain.Ruolo: Partecipante</p> <p>2014/2016: "Millet as a second crop in Minnesota to add value to farmers and consumers". Progetto finanziato dal Minnesota Department of Agriculture. Ruolo: Partecipante</p> <p>2020/2022: "NovEl bioTechnological approaches to valorize MAize by-Products (NETMAP)". Bando SoE Seal of Excellence SEED - Ref. 2020-1224, finanziato dall'Università degli Studi di Milano. Ruolo: Partecipante</p> <p>2020/2021: "Model Breeding of Edible Insects (MAIC)". Bando Fondazione Cariplo. Ruolo: Partecipante</p> <p>2017/2019: "Processing for healthy cereal foods". Bando PRIN. Ruolo: Responsabile dell'Unità di Ricerca di UNIMI a partire da febbraio 2019</p> <p>2017/2019: "Processi e tecnologie innovativi per l'utilizzo di sorgo come fonte di nuovi ingredienti per l'industria alimentare (PROTEUS)". Call Regione Lombardia, Linea R&S per Aggregazioni. Ruolo: Partecipante</p> <p>2017/2019: "Tecnologie innovative per la produzione di pasta fresca senza glutine e format distributivi Street Food di nuova concezione - Gluten Free 2.0". Call Regione Lombardia, Linea R&S per Aggregazioni. Ruolo: Partecipante</p>	<p>Punti 0,8</p>
<p>D)Responsabilità di attività di ricerca finanziata da enti privati ed imprese per il trasferimento tecnologico delle conoscenze, punti 0,4 per</p>	<p>Punti 2</p>

<p>ogni attività; max punti 2</p> <p>Sono dichiarate più di cinque attività di ricerca finanziate da imprese per il trasferimento tecnologico delle conoscenze.</p>	
<p>E) Direzione o partecipazione a comitato editoriale di rivista internazionale indicizzata, punti 0,25 per ogni attività; max punti 0,5</p> <p>Associate Editor of Cereal Chemistry</p> <p>Board member of the Grain Section of Foods</p> <p>Member of the Editorial Board of Journal of the Science of Food and Agriculture</p>	<p>Punti 0,5</p>
<p>F) Partecipazione in qualità di invited speaker/relatore o partecipazione a comitato scientifico/organizzativo a congressi di interesse internazionale (punti 0,5 per ogni attività); Partecipazione in qualità di invited speaker/relatore o partecipazione a comitato scientifico/organizzativo a congressi di interesse nazionale, (punti 0,25 per ogni attività); Max punti 3</p> <p>INVITED SPEAKER AQ CONVEGNI DI INTERESSE NAZIONALE (n=11)</p> <p>"Pasta optimization for the production of pasta enriched with functional ingredients". From seed to pasta, 26-29 Ottobre2022, Bologna, Italia.</p> <p>"Sprouting under the spotlight". Transcolab summit -Trends in grain-based foods,23-25 Marzo2022, Braganca, Portogallo.</p> <p>"Reformulating cereal-based products with pulses". Congreso Internacional de Cereales, Leguminosas y afines,15 Ottobre 2021, on line.</p> <p>"Using sprouted grains in bread-making". Convegno organizzato in occasione dei 40 anni della Facultad de Ciencia y Tecnología de la Universidad del Azuay (Ecuador), 15Aprile 2021, on line.</p> <p>"Pasta cooking quality: the role of raw material and the effect of processing". Convegno nazionale organizzato dall'Asociación Española de Técnicos Cerealistas (AETC), 29-30 Ottobre2019, Zaragoza, Spagna.</p> <p>"Advances of using pulse flours in cereal-based products". American Association of Cereal Chemists International Annual Meeting, 21-23 Ottobre2018, Londra, UK.</p> <p>"Functional complexity of cereal proteins". Advanced School in Food Proteins, 2-4 Maggio2018, Bergamo, Italia.</p> <p>8."Measuring gluten aggregation properties: a fast and reliable response to evolving demands". American Association of Cereal Chemists International Annual Meeting, 08-11 Ottobre2017, San Diego, US.</p> <p>"Dietary fiber as gluten replacer".American Association of CerealChemists International Annual Meeting, 23-26 Ottobre 2016, Savannah, US.</p> <p>"Germinated wheat as an alternative to conventional flour improvers in bread-making". VI CICyTAC -International Conference of Food Science and Technology, 3-5 Novembre2016, Cordoba, Argentina.</p> <p>"Changes in structural conformation of proteins in wheat flour doughs enriched with intermediate wheatgrass (<i>Thinopyrum intermedium</i>) flour". American Association of Cereal Chemists International Annual Meeting, 5-8 Ottobre2014, Providence, US.</p> <p>RELATORE A CONVEGNI DI INTERESSE INTERNAZIONALE (n=16)</p> <p>"Pulses pasta: innovation from the past". 20th ICC conference, 5-7 Luglio 2022, Vienna,</p>	<p>Punti 3</p>

Austria.

"Gluten-free pasta: cereals vs pulses; what to know". 5th International Symposium on Gluten-Free Cereal Products and Beverages, 26-28 Giugno 2019, Leuven, Belgio.

"Insights on wheat quality evaluation along the value chain". 19th International Association for Cereal Science and Technology, 24-25 Aprile 2019, Vienna, Austria.

"Sprouting as a bio-technological process to enhance the use of quinoa (*Chenopodium Quinoa* Willd.) in cereal-based products". Cereals & Grains International Annual Meeting, 3-5 Novembre 2019, Denver, US.

"Wheat sprouting: lights and shadows". 32nd EFFoST International Conference, 6-8 Novembre 2018, Nantes, Francia.

"Pasta as a vehicle of bioactive compounds: how technology can help to deliver high quality products". From Seed To Pasta III, 19-21 Settembre 2018, Bologna, Italia.

"Sprouted wheat: a new ingredient in bread-making?" 6th Cereal and Europe Spring Meeting, 19-23 Giugno 2017, Amsterdam, Olanda.

"The good side of sprouting". American Association of Cereal Chemists International Annual Meeting, 23-26 Ottobre 2016, Savannah, US.

"Gluten aggregation kinetics as a tool for predicting wheat quality and end-use". 15th International Cereal and Bread Congress. 18-21 Aprile 2016, Istanbul, Turchia.

"Molecular features of wheat doughs enriched with perennial wheatgrass (*Thinopyrum intermedium*) flour". ICC/AISTEC International conference, 1-3 Luglio 2015, Milano, Italia.

"Dissecting the determinants of "structure ability" in complex food systems". 1st Food Structure and Functionality Forum Symposium, 30 Marzo - 2 Aprile 2014, Amsterdam, Olanda.

"Durum wheat semolina characterization by means of a rapid shear-based method". American Association of Cereal Chemists International Annual Meeting, 29 Settembre - 2 Ottobre 2013, Albuquerque (NM), US.

"Wheat germ stabilisation: heat treatment or sourdough fermentation? An industrial case". Cereal Fermentation For Future Foods, 10-12 Ottobre 2012, Helsinki, Finlandia.

"How to make up for missing gluten in gluten-free foods?" International Food Technology: Annual Meeting and Food Expo, 25-28 Giugno 2012, Las Vegas, US.

"New procedure for evaluating pasta-making aptitude of durum wheat semolina". American Association of Cereal Chemists International Annual Meeting, 30 Settembre - 3 Ottobre 2012, Hollywood, US.

"Rice pasta characterization: comparison between conventional and extrusion-cooking pasta-making process". European Young Cereals Scientists and Technologists Workshop, 19-21 Aprile 2010, Budapest, Ungheria.

ORGANIZZAZIONE CONVEGNI INTERNAZIONALI

2022: Membro del comitato scientifico del 7th Cereal and Europe Spring Meeting, 6-8 Aprile 2022, Thessaloniki (Grecia)

2017: Coordinatore scientifico del symposium intitolato "New Approaches to Cereal Protein Analysis", in occasione del convegno internazionale dell'American Association of Cereal Chemists International (AACCI), 08-11 Ottobre 2017, San Diego (USA)

2017: Coordinatore scientifico del symposium intitolato "Best Be Gluten-Free—Inside the Controversy" in occasione del convegno internazionale dell'American Association of Cereal Chemists (AACC) International Meeting, 08-11 Ottobre 2017, San Diego (USA)

2017: Membro del comitato scientifico del convegno internazionale dell'American Association of Cereal Chemists (AACC) International Meeting, 08-11 Ottobre 2017, San Diego (USA)

2016: Membro del comitato scientifico del convegno internazionale dell'American Association of Cereal Chemists (AACC) International Meeting, 23-26 Ottobre, Savannah (USA)

<p>2016: Membro del comitato scientifico del 15th European Young Cereal Scientists and Technologists</p> <p>RELATORE SU INVITO O RELATORE A CONVEGNI E CONGRESSI DI INTERESSE NAZIONALE (n=7)</p> <p>“Produzione di pasta da legumi: estrusione convenzionale o cottura-estrusione?”. 12° convegno AISTEC, 15-17 Giugno 2022, Portici (Napoli).</p> <p>“Tecnologia di produzione dei plant-based foods: opportunità e criticità”. Intervento su invito al Convegno Regionale SINU Lombardia-Piemonte “Plant-based foods: oltre una moda”, 26 settembre 2022, Milano</p> <p>“Processi di trasformazione dei cereali tra tradizione ed innovazione”. Intervento su invito al Convegno su “Cereali per la dieta mediterranea: innovazioni e prospettive dal campo alla tavola”, organizzata dall’ Accademia dei Georgofili, 2 Dicembre 2019, Firenze.</p> <p>“Il frumento germinato: un nuovo ingrediente per la panificazione”. 11° Convegno AISTEC, 22-24 Novembre 2017, Roma.</p> <p>“La pasta: quando la tecnologia incontra il gusto”. Intervento su invito al Congresso SINU-Programma di formazione itinerante 2017, 06 Ottobre 2017, Genova.</p> <p>“Grani germinati: nemici o alleati?”. Intervento su invito al Convegno “I prodotti da forno: Qualità, Mercato e Nuove Opportunità” organizzato dall’Associazione Italiana di Tecnologia Alimentare (AITA), 5 Maggio 2017, Milano.</p> <p>“Tecnologie tradizionali e innovative per la produzione di pasta senza glutine”. Intervento su invito al Congresso SINU-Programma di formazione itinerante 2017, 12 Aprile 2017, Parma.</p> <p>ORGANIZZAZIONE DI CONVEGNI DI INTERESSE NAZIONALE (n=3)</p> <p>2023: Membro del Comitato Scientifico del IV Convegno AISSA#Unider40, 12-13 luglio 2023 Fisciano, (SA)</p> <p>2022: Membro del Comitato Scientifico del III Convegno AISSA#Unider40, 14-15 luglio 2022, Bolzano</p> <p>Dal 2016 ad oggi: Membro del Comitato Scientifico del Convegno nazionale organizzato dall’Associazione Italiana di Scienza e Tecnologia dei Cereali (AISTEC)</p>	
<p>G) Partecipazione a organismi tecnico-scientifici riconosciuti all’interno della comunità nazionale/internazionale (Comitati tecnici, Expert working groups, Advisory boards); max punti 0,5</p> <p>Dal 2022 - presente: Membro del Comitato Direttivo dell’Associazione Italiana di Scienza e Tecnologia dei Cereali (AISTEC)</p> <p>Dal 2021-presente: Co-Direttore Tecnico dell’International Association for Cereal Science and Technology (ICC)</p> <p>Dal 2019-presente: Membro dell’Approved Methods Technical Committees per Pasta Products Analysis della Cereals & Grains Association</p> <p>Dal 2019 - presente: Membro della commissione tecnica UNI GL22 - SC 01 “Cereali e derivati” dell’Ente Italiano di Normazione (UNI)</p> <p>2020-2021: Past Chair della Protein Division dell’International American Association of Cereal Chemists (AACCI)</p> <p>2019-2020: Chair della Protein Division dell’International American Association of Cereal Chemists (AACCI)</p> <p>2018-2019: Vice-chair della Protein Division dell’AACCI</p> <p>2017-2018: Secretary-Treasurer della Protein Division dell’AACCI</p> <p>2017-2019: Membro della AACCI Scientific Advisory Panel</p>	<p>Punti 0,5</p>

<p>2016-2019: Membro della AACCI Foundation Board 2014-2015: Membro della AACCI New Professionals of AACC International Webinar Committee</p>	
H) Titolarità di brevetto, nazionale o internazionale; max punti 1	Punti 0
<p>I) Conseguimento di premi e riconoscimenti nazionali e internazionali per attività di ricerca, punti 0,25 per ogni premio; max punti 1</p> <p>2015: Vincitrice del premio per uno dei sette migliori progetti di ricerca dal titolo "Valorizzazione di <i>Thinopyrum intermedium</i> per la produzione di alimenti a base di cereali" in occasione del bando "Innovazioni per i sistemi agro-alimentari sostenibili – I giovani disegnano il futuro dopo Expo" indetto dal Comitato Scientifico per Expo 2015 del Comune di Milano e dal Comitato Scientifico del Padiglione della Biodiversità</p> <p>2012: Menzione speciale alla Conferenza Internazionale "Women&Technologies 2008-2015" "Per il suo equilibrio nell'attività di ricerca sperimentale nel settore dei cereali e dei prodotti derivati, associando competenze tecnico-scientifiche, attitudine al lavoro e doti relazionali ammirevoli"</p> <p>2009: Vincitrice del premio per il secondo miglior poster al IV International Wheat Quality Conference (Saskatoon, Saskatchewan, Canada, 2-6 Giugno 2009) con il contributo "Characterization of a rice-based pasta: comparison with conventional semolina pasta"</p>	Punti 0,75
PUNTEGGIO COMPLESSIVO	Punti 10,05

PUNTEGGIO DELLA PRODUZIONE SCIENTIFICA (punteggio massimo attribuibile 45)				
PUBBLICAZIONI* Punteggio massimo 35 punti (1,4 punti massimo per articolo su riviste internazionali recensite su Scopus e/o WOS)	Originalità, innovatività, rigore metodologico, attinenza alla declaratoria del SSD, max punti 0,4	Rilevanza scientifica; quartile di appartenenza della rivista (JRC) per la classe <i>Food Science and Technology</i> max punti 0,5	Apporto del candidato, max punti 0,5	Punti
- Pubblicazione n. 1 Blandino, M., Bresciani, A., Locatelli, M., Loscalzo, M., Travaglia, F., Vanara, F., & Marti, A. (2023). Pulse type and extrusion conditions affect phenolic profile and physical properties of	0.4	0.5	0.5	1.4

extruded products. Food Chemistry, 403, 134369. https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2022.134369 . IF = 8.8; Q1				
- Pubblicazione n. 2. Cardone, G., Rumler, R., Speranza, S., Marti, A.* & Schönlechner, R. (2021). Sprouting time affects sorghum (<i>Sorghum bicolor</i> [L.] Moench) functionality and bread-baking performance. Foods, 10(10), 2285. https://doi.org/10.3390/foods10102285 . IF = 5.561; Q1	0.4	0.5	0.5	1.4
- Pubblicazione n. 3. Suárez-Estrella, D., Borgonovo, G., Buratti, S., Ferranti, P., Accardo, F., Pagani, M. A., & Marti, A.* (2021). Sprouting of quinoa (<i>Chenopodium quinoa</i> Willd.): Effect on saponin content and relation to the taste and astringency assessed by electronic tongue. LWT- Food Science and Technology, 144, 111234. https://doi.org/10.1016/j.lwt.2021.111234 . IF = 6.056; Q1	0.4	0.5	0.5	1.4
- Pubblicazione n. 4. Grassi, S., Gullì, M., Visioli, G., & Marti, A. (2021). Gluten aggregation properties as a tool for durum wheat quality assessment: A chemometric approach. LWT- Food Science and Technology, 142, 111048. https://doi.org/10.1016/j.lwt.2021.111048 . IF = 6.056; Q1	0.4	0.5	0.5	1.4
- Pubblicazione n. 5. Bresciani, A., Giordano, D., Vanara, F., Blandino, M., & Marti, A. (2021). The effect of the amylose content and milling fractions on the physico-chemical features of co-extruded snacks from corn. Food Chemistry, 343, 128503. https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2020.128503 . IF = 9.231; Q1	0.4	0.5	0.5	1.4
- Pubblicazione n. 6. Bresciani, A., Giordano, D., Vanara, F., Blandino, M., & Marti, A.* (2021). High-amylose corn in gluten-free pasta: Strategies to deliver nutritional benefits ensuring the overall quality. Food Chemistry, 353, 129489. https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2021.129489	0.4	0.5	0.5	1.4

21.129489. IF = 9.231; Q1				
- Pubblicazione n. 7. Bresciani, A., Giuberti, G., Cervini, M., Marti, A.* (2021). Pasta from yellow lentils: how process affects starch features and pasta quality. Food Chemistry, 364, 130387. https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2021.130387 . IF = 9.231; Q1	0.4	0.5	0.5	1.4
- Pubblicazione n. 8. Tyl, C., Marti, A.*, & Ismail, B. P. (2020). Changes in protein structural characteristics upon processing of gluten-free millet pasta. Food Chemistry, 327, 127052. https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2020.127052 . IF = 7.514; Q1	0.4	0.5	0.5	1.4
- Pubblicazione n.9. Cardone, G., Grassi, S., Scipioni, A., & Marti, A.* (2020). Bread-making performance of durum wheat as affected by sprouting. LWT-Food Science and Technology, 134, 110021. https://doi.org/10.1016/j.lwt.2020.110021 . IF = 4.952; Q1	0.4	0.5	0.5	1.4
- Pubblicazione n. 10. Cordelino, I. G., Tyl, C., Inamdar, L., Vickers, Z., Marti, A.*, & Ismail, B. P. (2019). Cooking quality, digestibility, and sensory properties of proso millet pasta as impacted by amylose content and prolamin profile. LWT - Food Science and Technology, 99, 1-7. https://doi.org/10.1016/j.lwt.2018.09.035 . IF = 4.006; Q1	0.4	0.5	0.5	1.4
- Pubblicazione n. 11. Marti, A.*, Cardone, G., Pagani, M. A., & Casiraghi, M. C. (2018). Flour from sprouted wheat as a new ingredient in bread-making. LWT - Food Science and Technology, 89, 237-243. https://doi.org/10.1016/j.lwt.2017.10.052 . IF = 3.714; Q1	0.4	0.5	0.5	1.4
- Pubblicazione n. 12. Marti, A.*, Ragg, E. M., & Pagani, M. A. (2018). Effect of processing conditions on water mobility and cooking quality of gluten-free pasta. A Magnetic Resonance Imaging study. Food chemistry, 266, 17-23. https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2018.07.035 . IF = 3.714; Q1	0.4	0.5	0.5	1.4

18.05.057. IF = 5.399; Q1				
- Pubblicazione n. 13 Zanoletti, M., Parizad, P. A., Lavelli, V., Cecchini, C., Menesatti, P., Marti, A.*, & Pagani, M. A. (2017). Debranning of purple wheat: recovery of anthocyanin-rich fractions and their use in pasta production. <i>LWT- Food Science and Technology</i> , 75, 663-669. https://doi.org/10.1016/j.lwt.2016.10.016 . IF = 3.129; Q1	0.4	0.5	0.5	1.4
- Pubblicazione n. 14. Marti, A., Marengo, M., Bonomi, F., Casiraghi, M. C., Franzetti, L., Pagani, M. A., & Iametti, S. (2017). Molecular features of fermented teff flour relate to its suitability for the production of enriched gluten-free bread. <i>LWT- Food Science and Technology</i> , 78, 296-302. https://doi.org/10.1016/j.lwt.2016.12.042 . IF = 3.129; Q1	0.4	0.5	0.3	1.2
- 15. - Pubblicazione n. 15. Marti, A.*, Cardone, G., Nicolodi, A., Quaglia, L., & Pagani, M. A. (2017). Sprouted wheat as an alternative to conventional flour improvers in bread-making. <i>LWT- Food Science and Technology</i> , 80, 230-236. https://doi.org/10.1016/j.lwt.2017.02.028 . IF = 3.129; Q1	0.4	0.5	0.5	1.4
- Pubblicazione n. 16. Annor, G. A., Tyl, C., Marcone, M., Ragaee, S., & Marti, A. (2017). Why do millets have slower starch and protein digestibility than other cereals?. <i>Trends in Food Science & Technology</i> , 66, 73-83. https://doi.org/10.1016/j.tifs.2017.05.012 . IF = 6.609; Q1	0.4	0.5	0.5	1.4
- Pubblicazione n. 17. Marti, A.*, Bock, J.E., Pagani, M.A., Ismail, B., Seetharaman, K. (2016). Structural characterization of proteins in wheat flour doughs enriched with intermediate wheatgrass (<i>Thinopyrum intermedium</i>) flour. <i>Food Chemistry</i> , 194, 994-1002. https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2015.08.082 . IF = 4.529; Q1	0.4	0.5	0.5	1.4
- Pubblicazione n. 18. Hesso, N., Marti,	0.4	0.5	0.5	1.4

A.*, Le-Bail, P., Loisel, C., Chevallier, S., Le-Bail, A., Seetharaman, K. (2015). Conformational changes of polymers in model batter systems. <i>Food Hydrocolloids</i> , 51, 101-107. https://doi.org/10.1016/j.foodhyd.2015.05.010 . IF = 3.858; Q1				
- Pubblicazione n. 19. Marti, A., Ulrici, A., Foca, G., Quaglia, L., Pagani, M.A. (2015). Characterization of common wheat flours (<i>Triticum aestivum</i> L.) through multivariate analysis of conventional rheological parameters and Gluten Peak Test indices. <i>LWT – Food Science and Technology</i> , 64, 95-103. https://doi.org/10.1016/j.lwt.2015.05.029 . IF = 2.711; Q1	0.4	0.5	0.3	1.2
- Pubblicazione n. 20. Marti, A.*, Augst, E., Cox, S., Koehler, P. (2015). Correlations between gluten aggregation properties defined by the GlutoPeak test and content of quality-related protein fractions of winter wheat flour. <i>Journal of Cereal Science</i> , 66, 89-95. https://doi.org/10.1016/j.jcs.2015.10.010 . IF = 2.402; Q1	0.4	0.5	0.5	1.4
- Pubblicazione n.21. Marti, A. *, Torri., L., Casiraghi, M.C., Franzetti, L., Limbo, S., Morandin, F., Quaglia, L., Pagani, M.A. (2014). Wheat germ stabilization by heat-treatment or sourdough fermentation: effect on dough rheology and bread properties. <i>LWT – Food Science and Technology</i> , 59, 1100-1106. https://doi.org/10.1016/j.lwt.2014.06.039 . IF= 2.416; Q1	0.4	0.5	0.5	1.4
- Pubblicazione n. 22. Marti, A., Pagani, M.A. (2013). What can play the role of gluten in gluten free pasta? <i>Trends in Food Science and Technology</i> , 31, 63-71. https://doi.org/10.1016/j.tifs.2013.03.001 . IF = 4.651; Q1	0.4	0.5	0.3	1.2
- Pubblicazione n. 23. Marti, A., Caramanico, R., Bottega, G., Pagani, M.A. (2013). Cooking behaviour of rice pasta: effect of thermal treatments and	0.4	0.5	0.3	1.2

extrusion conditions. LWT – Food Science and Technology, 54, 229-235. https://doi.org/10.1016/j.lwt.2013.05.008 . IF = 2.468; Q1				
- Pubblicazione n. 24. Marti, A., Pagani, M.A., Seetharaman, K. (2011). Understanding starch organisation in gluten-free pasta from rice flour. Carbohydrate Polymers, 84, 3, 1069-1084. https://doi.org/10.1016/j.carbpol.2010.12.070 . IF = 3.628; Q1	0.4	0.5	0.3	1.2
- Pubblicazione n. 25. Marti, A., Seetharaman, K., Pagani, M.A. (2010). Rice-based pasta: a comparison between conventional pasta-making and extrusion-cooking. Journal of Cereal Science, 52, 3, 404-409. https://doi.org/10.1016/j.jcs.2010.07.002 . IF = 2.655; Q1	0.4	0.5	0.3	1.2
PUNTEGGIO COMPLESSIVO				33.8
* Monografie con ISBN; Articoli su libro con ISBN) fino a punti 0,7 facendo riferimento ai criteri indicati al punto a1), riproporzionando il punteggio attribuito.				
CONSISTENZA COMPLESSIVA DELLA PRODUZIONE SCIENTIFICA, INTENSITÀ E CONTINUITÀ TEMPORALE DELLA PRODUZIONE SCIENTIFICA, max punti 10:				
b1) Intensità, consistenza, continuità temporale; max punti 5 Vengono dichiarati (Scopus, 31/07/2023): 105 articoli, 8 review, 3 editoriali e 9 capitoli di libro. L'età accademica è di 13 anni (primo lavoro pubblicato e censito nel 2010). La continuità e l'intensità risultano ottime con circa 8 pubblicazioni su riviste internazionali recensite per anno (Scopus).				Punti 5
b2) Rilevanza complessiva; max punti 3 Le pubblicazioni hanno ottima collocazione editoriale, con più della metà dei lavori pubblicati su riviste censite nel primo quartile. L'h index è pari a 29 (senza autocitazioni 28) e le citazioni totali sono 2730.				Punti 3
b3) Congruenza con il profilo indicato dal bando; max punti 2 Nel complesso i lavori della candidata sono congruenti con la declaratoria del Settore Scientifico Disciplinare e Concorsuale Scienze e Tecnologie Alimentari.				Punti 2
PUNTEGGIO COMPLESSIVO				Punti 10

ATTIVITA' GESTIONALE (punteggio massimo attribuibile 10)	
B) Titolarità della carica di:	
a1) Componente degli organi di governo; max punti 3	Punti 0
a2) Incarichi gestionali a livello di Ateneo e di Dipartimento; max punti 2	Punti 1
<i>Dal 2022 - presente:</i> Membro della Giunta di Dottorato in Food Systems (Scienze per i Sistemi Alimentari)	
a3) Direzione di scuola dottorato o specializzazione; max punti 2	Punti 0
a4) Incarichi di gestione attività all'interno di collegi didattici di corsi di studio e dottorato; max punti 2	Punti 1,5
<i>Dal 2019 - presente:</i> Membro del Gruppo di Riesame per i Corsi di Laurea Triennale e Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari	
<i>Dal 2016 - presente:</i> Tutor per gli studenti del corso di laurea in Alimentazione e Nutrizione Umana (LM-61)	
a5) Componente di Collegi di scuola di dottorato e specializzazione; max punti 1.	Punti 1
<i>Dal 2016 - presente:</i> Membro del Collegio di Dottorato in Food Systems (Scienze per i Sistemi Alimentari), Università degli Studi di Milano.	
PUNTEGGIO COMPLESSIVO	3,5
PUNTEGGIO TOTALE COMPLESSIVO	Punti 81,35