**Procedura di selezione per la copertura di n. 1 posto di Professore Associato nel settore concorsuale 07/F1 - Scienze e tecnologie alimentari SSD AGR/15- Scienze e tecnologie alimentari mediante chiamata ai sensi della Legge n. 240/2010, art. 18, comma 1.**
**Codice Procedura: 38/2018**

## VERBALE N. 2

### Valutazione del profilo e dell'attività di ricerca per ciascun candidato

La Commissione esaminatrice della valutazione indetta con Decreto Rettorale N.76/2018 per la copertura di n. 1 posto di Professore Associato nel settore concorsuale 07/F1 - Scienze e tecnologie alimentari SSD AGR/15- Scienze e tecnologie alimentari nominata con Decreto Rettorale DR 6/2019 e composta dai seguenti professori:

| Nome e Cognome | Fascia | S.S.D. | Ateneo di appartenenza |
|---|---|---|---|
| Prof. Maurizio Servili | I^ | AGR/15 | Università di Perugia |
| Prof.ssa Maria Caboni | I^ | AGR/15 | Università di Bologna |
| Prof. Natale Giuseppe Frega | I^ | AGR/15 | Università Politecnica delle Marche |

avvalendosi di strumenti telematici di lavoro collegiale, si riunisce al completo il giorno 10/05/2019 alle ore 14,00.
Il Presidente informa la Commissione di aver acquisito via posta elettronica dal responsabile amministrativo del procedimento l'elenco dei candidati alla procedura e la documentazione, in formato elettronico, trasmessa dagli stessi.
Ciascun componente della Commissione, presa visione dell'elenco dei candidati dichiara che non sussistono situazioni di incompatibilità, ai sensi degli artt. 51 e 52 c.p.c. e dell'art. 5, comma 2, del D. Lgs. 1172/1948, con i candidati stessi.
Pertanto i candidati alla procedura risultano essere i seguenti:

- VALERIA SILEONI
- GIANLUCA TRIPODI

La Commissione, tenendo conto dei criteri indicati dal bando di indizione della procedura, dell'Allegato 1 al Verbale 1 della presente procedura di selezione, e sulla base dell'esame analitico delle pubblicazioni scientifiche, del curriculum e dell'attività

didattica, procede a stendere, per ciascun candidato, un profilo curriculare comprensivo dell'attività didattica svolta, una valutazione collegiale del profilo ed una valutazione di merito complessiva dell'attività di ricerca, riportati in Allegato 1 al presente verbale, che ne costituisce parte integrante.

La Presidente si incarica di consegnare il presente verbale ed i relativi allegati, con una nota di trasmissione, al responsabile del procedimento indicato all'art. 12 del DR 76/2018. Il Presidente si incarica altresì di inviare il presente verbale e gli allegati allo stesso responsabile al fine di assicurarne la pubblicazione sul sito.

Si allegano al verbale le dichiarazioni dei Prof. Frega e Servili (Allegato 2) di partecipazione per via telematica alla riunione preliminare e alla verbalizzazione.

La Commissione decide di riconvocarsi il giorno 10/05/2019 alle ore 16,00 in via telematica per la valutazione complessiva per ciascun candidato e per la valutazione comparativa dei candidati

La seduta è tolta alle ore 15,50.

Letto, approvato e sottoscritto.

Bologna, 10/05/2019

LA COMMISSIONE:

Prof.ssa Maria Caboni

Prof. Natale Giuseppe Frega
Prof. Maurizio Servili

Collegati in via telematica

Prof. Natale Giuseppe Frega
Prof. Maurizio Servili

## ALLEGATO 1 AL VERBALE N. 2 DELLA RIUNIONE DI VALUTAZIONE

### Profili curriculari dei candidati, con valutazioni collegiali del profili e attività di ricerca

### Candidata: VALERIA SILEONI

La candidata Valeria SILEONI nel 2010 ha conseguito il titolo di Dottore di Ricerca in Scienze e Biotecnologie degli Alimenti, e il titolo di Doctor Europaeus, grazie ad un periodo di 6 mesi trascorso all'estero, quindi ha svolto attività di ricerca presso l'Università degli Studi di Perugia e il Centro di Eccellenza per la Ricerca sulla Birra (CERB) con contratti di ricerca ed assegni di ricerca, anche provenienti da progetti europei; dal 01/09/2015 al 31/08/2018 la candidata ha ricoperto il ruolo di RTD di tipo A. Dal 01/10/2018 ad oggi fruisce di un assegno di ricerca presso il CERB, finanziato su progetto PSR.

La candidata ha seguito diversi corsi e seminari di perfezionamento su varie tematiche inerenti la tecnologia e la valutazione della qualità degli alimenti sia con tecniche analitiche classiche che non distruttive e di metodi statistici avanzati, oltre all'approfondimento relativo a norme di certificazione di prodotto e di processo.

La candidata ha trascorso 6 mesi di stage (21/04/09-04/11/09) presso l'University of Copenhagen, Dept of Food Science, Quality & Technology section, nel gruppo del prof. Frans van den Berg, nel corso del quale ha approfondito lo studio delle tecniche spettroscopiche per la valutazione della qualità degli alimenti; dallo stage sono scaturite due pubblicazioni su riviste internazionali.

La candidata è risultata idonea a ricoprire il ruolo di ricercatore a tempo determinato di tipo a (RTDa) e, in tale veste, ha svolto attività didattica coerente con il SSD AGR/15, tenendo un corso da 6 CFU (Tecnologie Alimentari) per 3 anni presso il CdS Scienze Agrarie ed Ambientali dell'Università di PG, ove ha svolto anche il ruolo di relatrice (6 tesi) e correlatrice (15 tesi) e controrelatrice (6 tesi) di tesi di laurea; è stata nominata cultrice della materia di corsi AGR/15 e ha prestato attività documentata di supporto alla didattica, sempre in ambito AGR/15, per quasi 150 ore.

L'attività di ricerca è stata incardinata sulla qualità e tecnologia della birra e del malto ed è documentata da un buon livello di produzione scientifica: 25 lavori censiti su Scopus, con un h index di 9, con un'anzianità accademica di 10 anni. L'attività di ricerca è stata sviluppata nell'ambito di numerosi progetti, anche nazionali (PRIN) ed europei; è stata in prima persona responsabile scientifico del progetto "Additivi funzionali da residui dell'industria agro-alimentare quali le trebbie di birra" POR FSE Umbria 2007-2013, oltre ad aver partecipato a vario titolo ad un elevato numero di progetti di interesse nazionale e regionale e anche ad un progetto europeo.

Per ciò che concerne l'attività convegnistica, la candidata ha fatto parte del comitato organizzatore del "XX Workshop on the Developments in the Italian PhD Research on Food Science, Technology and Biotechnology" (Perugia, 23-25 settembre 2015); è stata relatrice di 10 relazioni a convegni, di cui 9 internazionali e autrice e coautrice di 15 poster presentati a convegni internazionali.

La Dottoressa Sileoni, dal 6/11/2015 ricopre la carica di Responsabile dell'area della ricerca e sviluppo del centro di eccellenza per la ricerca sulla birra (CERB) e, in tale veste, ha potuto supervisionare e coordinare l'attività di ricerca del centro stesso. Dal 2013 è giudice del Panel di degustazione delle birre per il concorso per la valorizzazione delle birre italiane "Cerevisia".

In qualità di responsabile dell'area della ricerca del CERB si è occupata anche del trasferimento tecnologico finalizzato alla valutazione, protezione e marketing di tecnologie innovative sviluppate nell'ambito di progetti di ricerca svolti in ambito universitario.

La Dottoressa Sileoni ha ottenuto l'ASN nel 2018.

La valutazione delle 12 pubblicazioni presentate per la procedura selettiva, è riportata nella tabella:

| pubblicazioni | allegato | articolo | rivista | | anno | IF | quartile | citazioni | coerenza | posizione nome | AUTORI |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | 8 | Rice malting optimization for the production oftop-fermented gluten-free beer | Journal of the Science of Food and Agriculture | 99, 2726–2734 | 2019 | 2,379 | 2 | 0 | sì | **3 di 5 corresponding** | Ceccaroni, D., Marconi, O., Sileoni, V., Wray, E., Perretti, G. |
| 2 | 9 | Validation of a high-performance size-exclusion chromatography method to determine and characterize β-glucans in beer wort using a triple-detector array. | Food Chemistry | 214, 176-182 | 2017 | 4,946 | 1 | 5 | sì | 3 di 4 | Tomasi, I., Marconi, O., Sileoni, V., Perretti, G. |
| 3 | 10 | Brewing with prolyl endopeptidase from Aspergillus niger : the impact of enzymatic treatment on gluten levels, quality attributes and sensory profile. | International Journal of Food Science and Technology | 52, 1366-1374 | 2017 | 2,383 | 2 | 11 | sì | 3 di 5 | Di Ghionno, L., Marconi, O., Sileoni, V., De Francesco, G., Perretti, G. |
| 4 | 11 | Comparative study on quality attributes of gluten-free beer from malted and unmalted teff [Eragrostis tef(zucc.) trotter] | LWT - Food Science and Technology | 84, 746-752 | 2017 | 3,129 | 1 | 5 | sì | **2 di 5** | Di Ghionno L., Sileoni V., Marconi O., De Francesco G., Perretti G. |
| 5 | 12 | Gluten-Free Sources of Fermentable Extract: Effect of Temperature and Germination Time on Quality Attributes of Teff [Eragrostis tef (zucc.) Trotter] Malt and Wort | Journal of Agricultural and Food Chemistry | 65, 4777-4785 | 2017 | 3,412 | 2 | 6 | sì | 5 di 6 | Di Ghionno, L., Marconi, O., Lee, E.G., Rice C.J., Sileoni, V., Perretti, G. |
| 6 | 13 | Determination of free fatty acids in beer | Food Chemistry | 215, 341-346 | 2017 | 4,946 | 1 | 9 | sì | 3 di 4 | Bravi, E., Marconi, O., Sileoni, V., Perretti, G. |
| 7 | 14 | Development of an all rice malt beer: A gluten free alternative | LWT - Food Science and Technology | 67, pp. 67-73 | 2016 | 3,129 | 1 | 15 | sì | 4 di 6 | Mayer, H., Ceccaroni, D., Marconi, O., Sileoni, V., Perretti, G., Fantozzi, P. |
| 8 | 15 | Influence of yeast strain, priming solution and temperature on beer bottle conditioning | Journal of the Science of Food and Agriculture | 96(12), pp. 4106-4115 | 2016 | 2,379 | 2 | 5 | sì | 4 di 5 | Marconi, O., Rossi, S., Galgano, F., Sileoni, V., Perretti, G. |
| 9 | 16 | Characterization of the volatile profiles of beer using headspace solid-phase microextraction and gas chromatography-mass spectrometry | Journal of the Science of Food and Agriculture | 94(5), pp. 919-928 | 2014 | 2,379 | 2 | 23 | sì | **2 di 4** | Rossi, S., Sileoni, V., Perretti, G., Marconi, O. |
| 10 | 17 | Evaluation of different validation strategies and long term effects in NIR calibration models | Food Chemistry | 141(3), pp. 2639-2648 | 2013 | 4,946 | 1 | 9 | sì | **1 di 4** | Sileoni, V., Marconi, O., Perretti, G., Fantozzi, P. |
| 11 | 18 | Influence of barley variety, timing of nitrogen fertilisation and sunn pest infestation on malting and brewing | Journal of the Science of Food and Agriculture | 91(5), pp. 820-830 | 2011 | 2,379 | 2 | 11 | sì | **2 di 6** | Marconi, O., Sileoni, V., Sensidoni, M., Amigo Rubio J.M., Perretti, G., Fantozzi, P. |
| 12 | 19 | Internal and external validation strategies for the evaluation of long-term effects in NIR calibration models | Journal of Agricultural and Food Chemistry | 59(5), pp. 1541-1547 | 2011 | 3,412 | 1 | 13 | sì | **1 di 5** | Sileoni, V., Van Den Berg, F., Marconi, O., Perretti, G., Fantozzi, P. |

In sintesi, le pubblicazioni presentate risultano congruenti col SSD, mostrano un buon livello di originalità e rigore metodologico; compaiono tutte su riviste della subject category "Food Science and Technology". Dei 12 lavori presentati, 6 lavori figurano su riviste appartenenti al primo quartile e 6 al secondo e l'IF totale è 40. La candidata appare come primo, secondo nome o corresponding author in 6 delle 12 pubblicazioni presentate. Il numero medio delle citazioni è di 9,3. Infine, il numero medio degli autori è di 4,9; ne deriva un medio-alto grado di proprietas. Buona la partecipazione a progetti di ricerca, anche internazionali, e l'attività convegnistica. L'attività didattica della dottoressa Sileoni è abbastanza consistente e coerente

col SSD AGR/15 sia per ciò che concerne la didattica frontale che quella di supporto e integrativa. Il giudizio complessivo è molto positivo.

**Candidato: Gianluca Tripodi**

Il candidato Gianluca TRIPODI ha conseguito il titolo di Dottore di Ricerca in Chimica e sicurezza degli Alimenti nell'anno 2011 ed è abilitato alla professione di biologo.

Ha svolto attività di ricerca presso l'Università di Messina avvalendosi di contratti di collaborazione ed assegni di ricerca finanziati mediante progetti regionali e nazionali (PRIN) dal 2012 al 2018. Attualmente è responsabile dell'AsLab (Aroma and Sensory Laboratory), che opera presso il Dipartimento di Scienze Veterinarie dell'Università di Messina.

Il Candidato, nel corso del periodo di Dottorato, ha trascorso circa 5 mesi presso il dipartimento di Chimica dell'Università di Helsinki.

L'attività di didattica sia universitaria che extrauniversitaria svolta dal candidato risulta al di fuori dell'ambito AGR/15, mentre risulta avere svolto sia attività di supporto e collaborazione alla didattica (esercitazioni) per corsi di ambito AGR/15 che il ruolo di cultore della materia per tematiche AGR/15 per sei A.A.; è stato correlatore di 4 tesi sperimentali di LM, di 3 tesi di laurea triennale e co-tutor di un PhD.

L'attività di ricerca del dott. Tripodi è documentata da 25 pubblicazioni censite su Scopus, con un h index di 10 (8 maggio 19) ed è focalizzata sul controllo di qualità, la determinazione della shelf life e la sicurezza dei prodotti agro-alimentari, prevalentemente legati al territorio della Sicilia, utilizzando tecniche analitiche avanzate applicate alle tecnologie alimentari ed è documentata da un buon livello di produzione scientifica, valutata nella tabella:

| | articolo | rivista | | anno | IF | quartile | citazioni | coerenza | posizione nome | AUTORI |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | Aroma and sensory quality of honeydew melon fruits (Cucumis melo L. subsp. melo var. inodorus H. Jacq.) in relation to different rootstocks | Scientia Horticulturae | 169, 118–124 | 2014 | 1,76 | 1 | 22 | sì | 3 di 10 | Verzera, A.; Dima, G.; Tripodi, G.; Condurso, C.; Crino, P.; Romano, D.; Mazzaglia, A.; Lanza, C. M.; Restuccia, C.; Paratore, A. |
| 2 | Brassica fruticulosa Cyr. and Brassica incana Ten. (Brassicaceae) as Mediterranean traditional wild vegetables: a valuable source of bioactive compounds | Journal of Essential Oil Research; | 24 (6), 539–545 | 2012 | 1,007 | 3 | 4 | sì | **1 di 5** | Tripodi, G.; Verzera, A.; Dima, G.; Condurso, C.; Ragusa, S. |
| 3 | Characterization and ageing monitoring of Marsala dessert wines by a rapid FTIR-ATR method coupled with multivariate analysis. | European Food Research and Technology; | 244 (6), 1073–1081 | 2018 | 1,919 | 2 | 2 | sì | 3 di 4 | Condurso, C.; Cincotta, F.; Tripodi, G.; Verzera, A. |
| 4 | Chiral volatile compounds for the determination of orange honey authenticity | Food Control | 39, 237–243 | 2014 | 3,667 | 1 | 19 | sì | **2 di 5 corresponding** | Verzera, A.; Tripodi, G.; Condurso, C.; Dima, G.; Marra, A. |
| 5 | Effects of different rootstocks on aroma volatile compounds and carotenoid content of melon fruits | Scientia Horticulturae; | 148, 9–16. | 2012 | 1,76 | 1 | 31 | sì | 4 su 7 | Condurso, C.; Verzera, A.; Dima, G.; Tripodi, G.; Crino, P.; Paratore, A.; Romano, D. |
| 6 | Fast quantitative determination of aroma volatile constituents in melon fruits by headspace-solid-phase microextraction and gas chromatography-mass spectrometry | Food Analytical Methods | 4 (2), 141–149 | 2011 | 2,245 | 2 | 31 | sì | 3 di 6 | Verzera, A.; Dima, G.; Tripodi, G.; Ziino, M.; Lanza, C. M.; Mazzaglia, A. |
| 7 | Impedance spectroscopy for rapid determination of honey floral origin | Journal of Food Engineering; | 119 (4), 738–743 | 2013 | 3,197 | 1 | 23 | sì | **2 di 3** | Scandurra, G.; Tripodi, G.; Verzera, A. |
| 8 | Indigenous Saccharomyces cerevisiae strains and their influence on the quality of Cataratto, Inzolia and Grillo white wines | Food Research International; | 46 (1), 1–9. | 2012 | 3,52 | 1 | 8 | sì | 6 di 8 | Scacco, A.; Oliva, D.; Maio, S. di; Polizzotto, G.; Genna, G.; Tripodi, G.; Lanza, C. M.; Verzera, A. |
| 9 | Influence of soil salinity on sensory characteristics and volatile aroma compounds of Nero d'Avola wine | American Journal of Enology and Viticulture | 61 (4), 498–505 | 2010 | 1,765 | 1 | 10 | sì | 7 di 8 | Scacco, A.; Verzera, A.; Lanza, C. M.; Sparacio, A.; Genna, G.; Raimondi, S.; Tripodi, G.; Dima, G. |
| 10 | Leaf removal and wine composition of Vitis vinifera L. cv. Nero d'Avola: the volatile aroma constituents | Journal of the Science of Food and Agriculture | 96 (1), 150–159 | 2016 | 2,379 | 2 | 13 | sì | **2 di 9 corresponding** | Verzera, A.; Tripodi, G.; Dima, G.; Condurso, C.; Scacco, A.; Cincotta, F.; Giglio, D. M. L.; Santangelo, T.; Sparacio, A. |
| 11 | Solid-phase microextraction coupled to fast gas chromatography for the determination of migrants from polystyrene-packaging materials into yoghurt | Food Analytical Methods; | 3 (2), 80–84 | 2010 | 2,245 | 2 | 13 | sì | 4 di 5 | Verzera, A.; Condurso, C.; Romeo, V.; Tripodi, G.; Ziino, M. |
| 12 | Volatile compounds and capsaicinoid content of fresh hot peppers (Capsicum annuum L.) of different Calabrian varieties | Journal of the Science of Food and Agriculture | 89 (5), 774–780 | 2009 | 2,379 | 2 | 36 | sì | 4 di 5 | Ziino, M.; Condurso, C.; Romeo, V.; Tripodi, G.; Verzera, A. |

In sintesi, le pubblicazioni presentate mostrano un buon livello di originalità e rigore metodologico, sono coerenti col SSD AGR/15, sebbene solo 9 compaiono su riviste della subject category "Food Science and Technology". Dei 12 lavori presentati, 6 lavori figurano su riviste appartenenti al primo quartile, 5 al secondo e 1 al terzo; dei 6 lavori pubblicate su riviste appartenenti al primo quartile, solo 4 appartengono alla sc "Food Science and Technology"; l'IF totale è 27,8. Il numero medio delle citazioni è di 17,6. Il candidato appare come primo o secondo nome o come corresponding author in 4 delle 12 pubblicazioni e il numero medio degli autori è di 5,2; ne deriva un medio grado di proprietas.

Il candidato ha ricevuto tre premi nazionali per l'attività di ricerca e ha svolto attività di referee per 13 riviste internazionali.

Attualmente il dott. Tripodi è responsabile dell'AsLab (Aroma and Sensory Laboratory), che opera presso il Dipartimento di Scienze Veterinarie dell'Università di Messina.

Il dott. Tripodi ha ottenuto l'ASN nel 2017.

Buona la partecipazione a progetti di ricerca. L'attività didattica del dottor Tripodi coerente col SSD AGR/15 è limitata a quella di supporto (esercitazioni, cultore della materia e tutoraggio). Il giudizio complessivo è positivo.