PROCEDURA PUBBLICA DI SELEZIONE PER L'ASSUNZIONE DI N. 1 RICERCATORE A TEMPO DETERMINATO, AI SENSI DELL'ART. 24 COMMA 3 LETT. A) DELLA LEGGE N. 240/2010, PER IL SETTORE CONCORSUALE 03/D1 "Chimica e tecnologie farmaceutiche, tossicologiche e nutraceutico-alimentari" - SETTORE SCIENTIFICO-DISCIPLINARE CHIM/10 "Chimica degli alimenti" - SCUOLA DI Scienze del Farmaco e dei Prodotti della Salute UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI CAMERINO, Titolo del progetto di ricerca: "*Studio e valorizzazione di piante e prodotti alimentari, del territorio e non, per il miglioramento della salute e del benessere dei consumatori*", BANDITA CON D.R. PROT. N. 68676 del 07/10/2022, IL CUI AVVISO È STATO PUBBLICATO SULLA G.U. – IV SERIE SPECIALE - N. 85 DEL 25/10/2022

VERBALE N. 2
(Valutazione preliminare dei candidati)

Il giorno 12 dicembre alle ore 11 ha luogo la seconda riunione della procedura riportata in epigrafe, sempre in via telematica, in funzione sempre precauzionale rispetto alla situazione Covid-19. La Commissione è così composta:

Prof. Gianni Sagratini	Presidente
Prof.ssa Nadia Mulinacci	Componente
Prof. Jean Daniel Coisson	Segretario

e si riunisce al completo per procedere all'esame dei titoli e delle pubblicazioni scientifiche presentati dai candidati.

La Commissione, accertato che i criteri di valutazione fissati nella precedente riunione sono stati resi pubblici, prende atto che gli uffici amministrativi hanno comunicato in data 9 dicembre 2022 la ricezione della rinuncia alla partecipazione al presente concorso da parte del candidato Maurizio Piergiovanni. Dunque prende nuovamente visione dell'elenco dei candidati, delle pubblicazioni effettivamente inviate e prende atto che i candidati da valutare sono in tutto n. 3 e precisamente:

1) Atzei Alessandro
2) Khamitova Gulzhan
3) Mannozzi Cinzia

La Commissione, quindi, procede ad esaminare il materiale trasmesso da ciascun candidato e allegato sulla piattaforma informatica, verificando preliminarmente il possesso dei requisiti di partecipazione, di cui all'art. 3 del bando.

Vengono prese in esame, solo le pubblicazioni corrispondenti all'elenco delle stesse allegato alla domanda di partecipazione alla selezione.

La Commissione non valuta le seguenti pubblicazioni:

Alessandro Atzei

dal n. 11 al n. 11 dell'elenco pubblicazioni allegato.

Il documento presentato non è una pubblicazione scientifica ma la tesi di dottorato di ricerca.

Gulzhan Khamitova

dal n. 11 al n.11 dell'elenco pubblicazioni allegato.

Il documento presentato non è una pubblicazione scientifica ma la tesi di dottorato di ricerca.

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. La tesi di dottorato o di titoli equipollenti viene presa in considerazione anche in assenza delle condizioni sopra indicate.

Per la valutazione la Commissione tiene conto dei criteri stabiliti nella seduta preliminare del 25 novembre 2022.

Vengono, quindi, prese in esame le pubblicazioni redatte in collaborazione con i Commissari della presente procedura di valutazione o con i terzi, 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 componenti della Commissione, si precisa quanto segue:

Il Prof. Gianni Sagratini ha lavori in comune con il candidato Gulhzan Khamitova e per i lavori di seguito riportati:

n. 2, n. 4, n. 5, n. 6, n. 8, n. 9

La Commissione sulla scorta delle dichiarazioni del Prof. Gianni Sagratini delibera di ammettere all'unanimità le pubblicazioni in questione alla successiva fase del giudizio di merito.

La Commissione, terminata la fase dell'enucleazione, tiene conto delle pubblicazioni presentate dai candidati, come risulta dall'elenco, che viene allegato al verbale e ne costituisce parte integrante (**Allegato A al verbale n. 2 – Elenco pubblicazioni**).

La Commissione procede poi all'esame dei titoli presentati dagli stessi, in base ai criteri individuati nella prima seduta (**Allegato B al verbale n. 2 – Curricula**).

La Commissione procede ad effettuare la valutazione preliminare dei candidati con motivato giudizio analitico sui titoli, sul curriculum e sulla produzione scientifica, ivi compresa la tesi di dottorato.

In merito alla produzione scientifica la Commissione esprime, nel giudizio collegiale, per ogni candidato, il grado di creatività ed autonomia (**Allegato C al verbale 2 – Giudizi individuali e collegiali**).

Alle ore 13, accertato che è terminata la fase attinente alla redazione dei giudizi sui candidati, che sono uniti al presente verbale come parte integrante dello stesso, (Allegato C al verbale n. 2), la seduta è sciolta e la Commissione unanime decide di aggiornare i lavori alla data del seminario in lingua inglese, ossia al giorno 12 dicembre alle ore 14.30.

Il presente verbale è letto, approvato e sottoscritto seduta stante.

Data, 12 dicembre 2022

LA COMMISSIONE:

Prof. Gianni Sagratini – Presidente

N.B La Commissione, anziché riportare i titoli dei candidati, può far riferimento ai curricula presentati dagli stessi, eliminando i dati personali.
Questi dovranno essere allegati al presente verbale e siglati in ogni foglio dal componente della Commissione che firma il verbale.

ALLEGATO A al VERBALE N. 2

PROCEDURA PUBBLICA DI SELEZIONE PER L'ASSUNZIONE DI N. 1 RICERCATORE A TEMPO DETERMINATO, AI SENSI DELL'ART. 24 COMMA 3 LETT. A) DELLA LEGGE N. 240/2010, PER IL SETTORE CONCORSUALE 03/D1 "Chimica e tecnologie farmaceutiche, tossicologiche e nutraceutico-alimentari" - SETTORE SCIENTIFICO-DISCIPLINARE CHIM/10 "Chimica degli alimenti" - SCUOLA DI Scienze del Farmaco e dei Prodotti della Salute UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI CAMERINO, Titolo del progetto di ricerca: "*Studio e valorizzazione di piante e prodotti alimentari, del territorio e non, per il miglioramento della salute e del benessere dei consumatori*", BANDITA CON D.R. PROT. N. 68676 del 07/10/2022, IL CUI AVVISO È STATO PUBBLICATO SULLA G.U. – IV SERIE SPECIALE - N. 85 DEL 25/10/2022

Elenco pubblicazioni dei candidati Alessandro Atzei, Gulzhan Khamitova, Cinzia Mannozzi

Il presidente della Commissione

Elenco pubblicazioni scientifiche:

1. Petretto GL, Tuberoso CI, Vlahopoulou G, **Atzei A**, Mannu A, Zrira S, Pintore G. Volatiles, color characteristics and other physico-chemical parameters of commercial Moroccan honeys. Nat Prod Res. 2016;30(3):286-92. doi: 10.1080/14786419.2015.1056186. Epub 2015 Jul 27. PMID: 26211616.

2. Corrias F, **Atzei A**, Giglioli A, Pasquini V, Cau A, Addis P, Sarais G, Angioni A. Influence of the Technological Process on the Biochemical Composition of Fresh Roe and Bottarga from Liza ramada and Mugil cephalus. Foods. 2020 Oct 4;9(10):1408. doi: 10.3390/foods9101408. PMID: 33020416; PMCID: PMC7600528.

3. Corrias F, **Atzei A**, Addis P, Secci M, Russo M, Angioni A. Integrated environmental evaluation of heavy metals and metalloids bioaccumulation in invertebrates and seaweeds from different marine coastal areas of sardinia, mediterranean sea. Environ Pollut. 2020 Nov; 266(Pt 2):115048. doi: 10.1016/j.envpol.2020.115048. Epub 2020 Jun 27. PMID: 32623073.

4. Corrias F, **Atzei A**, Lai C, Dedola F, Ibba E, Zedda G, Canu F, Angioni A. Effects of Industrial Processing on Pesticide Multiresidues Transfer from Raw Tomatoes to Processed Products. Foods. 2020 Oct 19;9(10):1497. doi: 10.3390/foods9101497. PMID: 33086739; PMCID: PMC7588992.

5. Tesnime Ghazouani, **Alessandro Atzei**, Wafa Talbi, Maurizio Antonio Fenu, Sami Fattouch. Occurrence of acrylamide, hydroxymethylfurfural and furaldehyde as process contaminants in traditional breakfast cereals: "Bsissa". Food Control, 2021, 124, 107931.

6. **Atzei A**, Pusceddu C, Caboni P, Corrias F. Simultaneous determination and dietary risk assessment of clethodim and its metabolites in different fruits and vegetables. Food Addit Contam Part A Chem Anal Control Expo Risk Assess. 2021 Mar 30:1-12. doi: 10.1080/19440049.2021.1891302. Epub ahead of print. PMID: 33784219.

7. Corrias F, Melis A, **Atzei A**, Marceddu S, Dedola F, Sirigu A, Pireddu R, Lai F, Angioni A. Zoxamide accumulation and retention evaluation after nanosuspension technology application in tomato plant. Pest Manag Sci. 2021 Apr 9. doi: 10.1002/ps.6404. Epub ahead of print. PMID: 33837628.

8. Alberto A, Francesco C, **Atzei A**, Andrea S, Francesco P, Carla L, Mariateresa R. Heavy metal and metalloid accumulation in wild brown trout (Salmo trutta L., 1758 complex, Osteichthyes: Salmonidae) from a mountain stream in Sardinia by ICP-OES. Environ Monit Assess. 2021 Jun 26;193(7):448. doi: 10.1007/s10661-021-09204-w. PMID: 34173864.

9. **Atzei, A.**; Jense, I.; Zwart, E.P.; Legradi, J.; Venhuis, B.J.; van der Ven, L.T.M.; Heusinkveld, H.J.; Hessel, E.V.S. Developmental Neurotoxicity of Environmentally Relevant Pharmaceuticals and Mixtures Thereof in a Zebrafish Embryo Behavioural Test. Int. J. Environ. Res. Public Health 2021, 18, 6717. https://doi.org/10.3390/ijerph18136717.

10. Corrias F, **Atzei A**, Taddeo R, Arru N, Casula M, Salghi R, Russo M, Angioni A. Fipronil and Fipronil Sulfone Distribution in Chicken Feathers and Eggs after Oral and Dermal Exposure. Foods. 2021 Dec 10;10(12):3077. doi: 10.3390/foods10123077. PMID: 34945631; PMCID: PMC8702044.

11. PhD Thesis: developmental neurotoxicity (DNT) testing of chemical mixtures in zebrafish embryos. 2021 April 20, Utrecht (The Netherlands).

    https://iris.unica.it/retrieve/handle/11584/312978/455782/Tesi di Dottorato_Alessandro_Atzei.pdf

12. Paulina Dragan, **Alessandro Atzei**, Swapnil Ganesh Sanmukh, Dorota Latek. Computational and experimental approaches to probe GPCR activation and signalling. Progress in Molecular Biology and Translational Science, Academic Press, 2022. https://doi.org/10.1016/bs.pmbts.2022.06.001

Cagliari, 31/10/2022

Lista delle pubblicazioni presentate

1. Effect of perforated disc height and filter basket on espresso coffee carbohydrates content and composition. Journal: European Food Research and Technology 248, 1217–1226 (2022), Published 12 January 2022. Khamitova, G., Passos, C.P., Lopes, G.R., Coimbra M.A., Mustafa A.M., Vittori S., Caprioli G. https://doi.org/10.1007/s00217-022-03960-w
2. Analyses of phytosterols content in Italian standard espresso coffee. Journal: Beverages 2021, 7(3), 61. Published 27 August 2021. Nzekoue F.K., Alessandroni L, Caprioli G, Khamitova G, Navarini L, Ricciutelli M, Sagratini G, Sempere A.N, Vittori S. https://doi.org/10.3390/beverages7030061
3. Optimization of the extraction from spent coffee grounds using the desirability approach. Journal: Antioxidants. Published 29 April 2020. Gigliobianco M.R., Campisi B., Peregrina D.V., Censi R., Khamitova G., Angeloni S., Caprioli G., Zannotti M., Ferraro S., Giovannetti R., Angeloni C., Lupidi G., Pruccoli L., Tarozzi A., Voinovich D., Di Martino P. https://doi.org/10.3390/antiox9050370
4. A new analytical method for the simultaneous quantification of isoflavones and lignans in 25 green coffee samples by HPLC-MS/MS. Journal: Food Chemistry. Published 27 April 2020. Angeloni S., Navarini L., Khamitova G., Maggi,F., Sagratini G, Vittori S., Caprioli G. https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2020.126924
5. Spent coffee grounds: a potential commercial source of phytosterols. Kamgang Nzekoue F., Khamitova G., Angeloni S., Sempere A.N., Tao J., Maggi F., Xiao J., Sagratini G., Vittori S., Caprioli G. Journal: Food Chemistry. Published: 17 April, 2020. https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2020.126836
6. The impact of different filter baskets, heights of perforated disc and amount of ground coffee on the extraction of organics acids and the main bioactive compounds in espresso coffee. Food Research international. Published: 3 April 2020. Khamitova G., Angeloni S., Fioretti L., Ricciutelli M., Sagratini G., Torregiani E., Vittori S., Caprioli G. https://doi.org/10.1016/j.foodres.2020.109220
7. Water flow and transport in porous media for in-silico espresso coffee. International Journal of Multiphase Flow. Published: 26 February 2020. Giacomini J., Khamitova G., Maponi P., Vittori S., Fioretti L. https://doi.org/10.1016/j.ijmultiphaseflow.2020.103252
8. Optimization of espresso coffee extraction through variation of particle sizes, perforated disk height and filter basket aimed at lowering the amount of ground coffee used. Journal: Food Chemistry. Published: 13 January 2020. Khamitova, G., Angeloni, S., Borsetta, G., Xiao, J., Maggi,F.,Sagratini,G.,Vittori,S.,Caprioli,G. https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2020.126220
9. Quantification of lignans in 30 ground coffee samples and evaluation of theirs extraction yield in espresso coffee by HPLC-MS/MS triple quadrupole. Journal: International Journal of Food Sciences and Nutrition. Published: 06 June 2019. Simone Angeloni, Luciano Navarini, Gulzhan Khamitova, Gianni Sagratini, Sauro Vittori & Giovanni Caprioli. https://doi.org/10.1080/09637486.2019.1624693
10. Municipal solid waste management in Kazakhstan: Astana and Almaty case studies. Inglezakis, V. J., Moustakas, K., Khamitova, G., Tokmurzin, D., Rakhmatulina, R., Serik, B., ... Poulopoulos, S. G. (2017). In Chemical Engineering Transactions (Vol. 56, pp. 565-570). (Chemical Engineering Transactions; Vol. 56). Italian Association of Chemical Engineering - AIDIC. https://doi.org/10.3303/CET1756095
11. Advanced experimental and analytical study for the optimization of the Espresso Coffee extraction. Doctoral dissertation of Gulzhan Khamitova. Supervisor: prof. Sauro Vittori. International School of Advanced Studies, University of Camerino.

Elenco pubblicazioni presentate:

1. Tylewicz, U., **Mannozzi, C.**, Castagnini, J. M., Genovese, J., Romani, S., Rocculi, P., & Dalla Rosa, M. (2022). Application of PEF-and OD-assisted drying for kiwifruit waste valorisation. Innovative Food Science & Emerging Technologies, 77, 102952, doi: 10.1016/j.ifset.2022.102952.

2. Tappi, S., Velickova, E., **Mannozzi, C.**, Tylewicz, U., Laghi, L., & Rocculi, P. (2022). Multi-Analytical Approach to Study Fresh-Cut Apples Vacuum Impregnated with Different Solutions. Foods, 11(3), 488, doi: 10.3390/foods11030488.

3. **Mannozzi, C.**, Glicerina, V., Tylewicz, U., Castagnini, J. M., Canali, G., Dalla Rosa, M., Romani, S. (2021). Influence of two different coating application methods on the maintenance of the nutritional quality of fresh-cut melon during storage. Applied Sciences, 11(18), 8510, doi: 10.3390/app11188510.

4. Maoloni, A., Milanović, V., Osimani, A., Cardinali, F., Garofalo, C., Belleggia, L., Foligni, R., **Mannozzi, C.**, Mozzon, M., Cirlini, M., Spaggiari, M., Reale, A., Boscaino, F., Di Renzo, T., Haouet, M.N., Staccini, B., Di Bella, S., Aquilanti, L. (2021). Exploitation of sea fennel (Crithmum maritimum L.) for manufacturing of novel high-value fermented preserves. Food and Bioproducts Processing, 127, 174-197, doi: 10.1016/j.fbp.2021.03.001.

5. **Mannozzi, C.**, Tylewicz, U., Tappi, S., Dalla Rosa, M., Rocculi, P., Santina, R. (2020). The influence of different pre-treatments on the quality and nutritional characteristics in dried undersized yellow kiwifruit. Applied Sciences, doi: 10.3390/app10238432.

6. Tylewicz, U., **Mannozzi, C.**, Romani, S., Castagnini, J.M., Samborska, K., Rocculi, P., Dalla Rosa, M. (2019). Chemical and physicochemical properties of semi-dried organic strawberries enriched with bilberry juice-based solution. LWT- Food Science and Technology, 114, doi: 10.1016/j.lwt.2019.108377.

7. **Mannozzi, C.**, Rompoonpol, K., Fauster, T., Tylewicz, U., Romani, S., Dalla Rosa, M., & Jaeger, H. (2019). Influence of Pulsed Electric Field and Ohmic Heating Pretreatments on Enzyme and Antioxidant Activity of Fruit and Vegetable Juices. Foods, 8(7), 247, doi: 10.3390/foods8070247.

8. Patrignani F, **Mannozzi C.**, Tappi S., Tylewicz U., Pasini F., Castellone V., Riciputi Y., Rocculi P., Romani S., Caboni M.F., Gardini F., Lanciotti R., Dalla Rosa M. (2018). (Ultra)-high pressure homogenization on the shelf-life and functionality of kiwifruit juice. Frontiers in Microbiology, doi: 10.3389/fmicb.2019.00246.

9. **Mannozzi C.**, Fauster T, Haas K, Tylewicz U, Romani S, Dalla Rosa M., Jaeger H (2018). Role of thermal and electric field effects during the pre-treatment of fruit and vegetable mash by pulsed electric fields (PEF) and ohmic heating (OH). Innov Food Sci Emerg Tech, doi: 10.1016/j.ifset.2018.06.004.

10. **Mannozzi, C.**, Tylewicz, U., Chinnici, F., Siroli, L., Rocculi, P., Dalla Rosa, M., & Romani, S. (2018). Effects of chitosan based coatings enriched with procyanidin by-product on quality of fresh blueberries during storage. Food Chemistry, 251, 18-24, doi: 10.1016/j.foodchem.2018.01.015.

11. Betoret E., **Mannozzi C.**, Dellarosa N., Laghi L., Rocculi P., Dalla Rosa M. (2017) "Metabolomic studies after high pressure homogenization processed low pulp mandarin juice with trehalose addition. Functional and technological properties", J Food Eng, 200:22-28, doi: 10.1016/j.jfoodeng.2016.12.011.

12. **Mannozzi C.**, Cecchini J.P., Tylewicz, U., Siroli L., Patrignani F., Lanciotti R., Rocculi P., Dalla Rosa M. Romani S (2016). "Study on the efficacy of edible coatings on quality of blueberry fruits during shelf-life", LWT-Food Science & Technologies doi:10.1016/j.lwt.2016.12.056

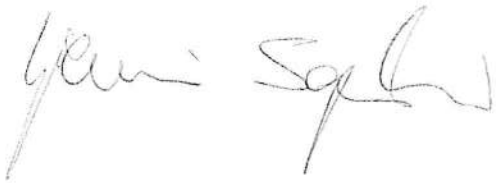
Ancona, 07/11/2022

ALLEGATO B al VERBALE N. 2

PROCEDURA PUBBLICA DI SELEZIONE PER L'ASSUNZIONE DI N. 1 RICERCATORE A TEMPO DETERMINATO, AI SENSI DELL'ART. 24 COMMA 3 LETT. A) DELLA LEGGE N. 240/2010, PER IL SETTORE CONCORSUALE 03/D1 "Chimica e tecnologie farmaceutiche, tossicologiche e nutraceutico-alimentari" - SETTORE SCIENTIFICO-DISCIPLINARE CHIM/10 "Chimica degli alimenti" - SCUOLA DI Scienze del Farmaco e dei Prodotti della Salute UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI CAMERINO, Titolo del progetto di ricerca: "*Studio e valorizzazione di piante e prodotti alimentari, del territorio e non, per il miglioramento della salute e del benessere dei consumatori*", BANDITA CON D.R. PROT. N. 68676 del 07/10/2022, IL CUI AVVISO È STATO PUBBLICATO SULLA G.U. – IV SERIE SPECIALE - N. 85 DEL 25/10/2022

Curricula dei candidati Alessandro Atzei, Gulzhan Khamitova, Cinzia Mannozzi

Il presidente della Commissione



Curriculum Vitae Alessandro Atzei

Informazioni personali

Nome: Alessandro

Cognome: Atzei

Data di nascita:

Luogo di nascita:

Nazionalità:

Telefono cellulare:

Mail:

Pec:

a) DOTTORATO DI RICERCA O EQUIPOLLENTI, OVVERO, PER I SETTORI INTERESSATI, IL DIPLOMA DI SPECIALIZZAZIONE MEDICA O EQUIVALENTE, CONSEGUITO IN ITALIA O ALL'ESTERO:

Titolo di Dottore di Ricerca conseguito in data 20 aprile 2021 presso il Dipartimento di Scienze della Vita e dell'Ambiente dell'Università degli Studi di Cagliari, con tesi dal titolo "Developmental neurotoxicity testing of chemical mixtures in zebrafish embryos", relatore Prof. Alberto Angioni (Università degli Studi di Cagliari).

b) ATTIVITÀ DIDATTICA A LIVELLO UNIVERSITARIO IN ITALIA O ALL'ESTERO:

25 settembre 2017 - 1° settembre 2019: Attività di tutoraggio e supporto scientifico nella realizzazione delle tesi dei laureandi presso il Dipartimento di Scienze della Vita e dell'Ambiente, Sezione Chimica degli Alimenti, Università di Cagliari. Attività di tutoraggio agli studenti nel laboratorio didattico di Chimica degli Alimenti, presso il Dipartimento di Scienze della Vita e dell'Ambiente, Università di Cagliari.

15 settembre 2019 – 19 febbraio 2021: Attività di tutoraggio agli studenti presso il laboratorio Zebrafish del Dipartimento di Innovative Testing Strategies, Centre for Health Protection, Istituto Nazionale Olandese per la Salute Pubblica e per l'Ambiente (RIVM) (Bilthoven, The Netherlands).

Dal 1° marzo 2018 al 30 giugno 2018: Tutor didattico per il corso di Analisi dei Medicinali 1, corso di Laurea in Farmacia, Università degli Studi di Cagliari.

c) DOCUMENTATA ATTIVITÀ DI FORMAZIONE O DI RICERCA PRESSO QUALIFICATI ISTITUTI ITALIANI O STRANIERI:

2 ottobre 2014 - 28 febbraio 2015: Stage presso il Mediterranean Group of Pesticides Research (MGPR) nell'ambito dell'attività "Gestione e analisi dei pesticidi", Dipartimento di Scienze della Vita e dell'Ambiente, Università di Cagliari (Italia).

1° marzo - 31 agosto 2015: Borsa di Ricerca nell'ambito del progetto scientifico "Canform: obtaining fresh and semi-mature sheep-goat cheeeses with red wine Cannonau type", Dipartimento di Scienze della Vita e dell'Ambiente, Università di Cagliari (Italia).

1° giugno 2016 - 31 marzo 2017: Contratto di collaborazione occasionale / professionale nell'ambito del progetto di ricerca dal titolo: "Caratterizzazione di mieli e derivati dell'alveare a seguito di trattamenti fitosanitari", Dipartimento di Scienze della Vita e dell'Ambiente, Università di Cagliari (Italia).

16 maggio 2017 - 30 settembre 2017: Contratto di collaborazione occasionale / professionale nell'ambito del progetto di ricerca dal titolo: "Valorizzazione della filiera del pomodoro da industria attraverso la messa appunto di nuovi prodotti ad elevato valore nutraceutico", Dipartimento di Scienze della Vita e dell'Ambiente, Università di Cagliari (Italia).

5 dicembre 2017- 6 Aprile 2018: Corso di Lingua Inglese di 80 ore complessive, Centro Linguistico di Ateneo, Università degli Studi di Cagliari. Esame finale superato raggiungendo il livello di competenza B2, come da QCER.

15 settembre 2019 – 19 Febbraio 2021: Visiting PhD Candidate presso l'Istituto Nazionale Olandese per la Salute Pubblica e per l'Ambiente (RIVM), Bilthoven (The Netherlands).

15/03/2022-in corso. Borsa di ricerca Post Doc nell'ambito della biologia computazionale presso la Facoltà di Chimica dell'Università di Varsavia (Polonia).

Predizione delle strutture proteiche transmembrana (principalmente recettori accoppiati a proteine G) attraverso l'applicazione di metodi di modellazione comparativi e de novo (ad esempio, GUT-DOCK, GPCRM). Valutazione delle dinamiche e dei meccanismi della loro azione, nonché progettazione e ottimizzazione di sostanze farmacologicamente rilevanti.

29 maggio 2017: Partecipazione al workshop "Come pubblicare un'opera scientifica", organizzato nell'ambito del progetto "Biblioteca Scientifica Regionale" e in collaborazione con l'editore Elsevier, Asse E di Medicina, Cittadella Universitaria, Monserrato.

6-8 giugno 2017: Partecipazione alla GRIFA SUMMER SCHOOL & XI IHSS NATIONAL MEETING dal titolo: "Ruolo della sostanza organica e delle sostanze umiche nei processi di nutrizione vegetale e nel controllo dell'inquinamento ambientale: lo stato dell'arte", Siracusa (Italia).

26 giugno 2017 – 21 Luglio 2017: Corso di formazione sulle tecniche analitiche attraverso l'utilizzo di HPLC/MS and GC/MS, Università di Wroclaw (Polonia).

19-20 dicembre 2017: Corso di formazione di 8 ore complessive in Radioprotezione, Dipartimento di Fisica, Servizio di Fisica Sanitaria e Radioprotezione, Cittadella Universitaria dell'Università di Cagliari. Esame finale sostenuto con esito positivo in data 20 Dicembre 2018.

19 febbraio - 7 marzo 2018: Corso di Biostatistica di 16 ore complessive, Dipartimento di Scienze Biomediche, Università di Cagliari. Esame finale sostenuto con esito positivo in data 7 Marzo 2018.

10-11 settembre 2018: Partecipazione alla GRIFA SUMMER SCHOOL dal titolo: "Green chemistry and one health perspective", Dipartimento di Agricultura e Scienze Alimentari, ALMA MATER STUDIOURUM – Università di Bologna (Italia).

12-14 settembre 2018: Partecipazione al 10th MGPR International Symposium of Pesticides in Food and the Environment in Mediterranean Countries, Bologna (Italia).

24-27 settembre 2018: Partecipazione al XII Congresso Italiano di Chimica degli Alimenti (CHIMALI, 2018), Università di Camerino (Italia).

6-8 settembre 2019: Corso di formazione dal titolo: "Biocides Dossier Planning and Assessment" tenutosi nell'ambito della Scuola GRIFA 2019. Hotel Flamingo – Pula (CA).

14 novembre, 2019: Partecipazione all'evento "A creative view on your career", organizzato dall' associazione scientifica PRONERI e promosso dall'Istituto Nazionale Olandese per la Salute Pubblica e per l'Ambiente (RIVM), Bilthoven (The Netherlands).

d) REALIZZAZIONE DI ATTIVITÀ PROGETTUALE:

2014 – 2015 – SLIN, Messa a punto di tecnologie e processi atti a valorizzare ed estendere la shelf life di trasformati ittici ad elevata valenza nutraceutica.

2014-2017 – Effetto dello stress idrico sulle risposte fisio-metaboliche e genetiche della vite in Sardegna.

2016 – Studio, definizione e applicazione di mezzi e strategie per il controllo biologico delle batteriosi delle api (Apis mellifera L.) in un ambiente mediterraneo (Sardegna, Italia).

2018 – 2021 Valorization of Sardinian fish production: integrated approach of supply chain for the production of sustainable feed from insects reared on agri-food residues, improvement of nutritional and health characteristics, processing and eco-sustainable packaging of fish products. POR-FERS 2014-2020, Programma di ricerca e sviluppo Area di specializzazione AGROINDUSTRIA

e) RELATORE A CONGRESSI E CONVEGNI NAZIONALI E INTERNAZIONALI:

Presentazione orale "LC-MS/MS ASSESSMENT OF FIPRONIL RESIDUES IN CHICKEN EGGS AND FEATHERS" durante il 10th MGPR International Symposium of Pesticides in Food and the Environment in Mediterranean Countries, 12-14 Settembre, 2018, Bologna (Italia).

Presentazione orale "Messa a punto di sistemi di lotta efficaci da poter utilizzare sia in sistemi di agricoltura integrata (IPM) che in agricoltura biologica e valutazione dei tempi di dimezzamento" nell'ambito degli "Interventi per il rilancio della filiera del carciofo in Sardegna", Legge Regionale 7 agosto 2007, n.7 "Promozione della ricerca scientifica e dell'innovazione tecnologica in Sardegna".

Comitato organizzatore della scuola GRIFA 2019 (Biocides dossier planning and assessment). 6-8 settembre 2019 – Hotel Flamingo - Santa Margherita di Pula (CA).

f) AFFILIAZIONE A SOCIETA SCIENTIFICHE

Membro del Gruppo di Ricerca Italiano Fitofarmaci ed Ambiente (GRIFA).

Membro della Società Italiana di Farmacia Clinica (SIFAC)

g) ESPERIENZE LAVORTIVE

1° settembre 2015 - 31 dicembre 2015: Farmacista presso la Farmacia Bellavista, Quartu Sant' Elena (CA).

1° gennaio 2016 – 31 marzo 2017: Farmacista presso la Farmacia Marchi, Settimo San Pietro (CA).

Competenze professionali

Esperto nello sviluppo e nella validazione di metodiche analitiche quali cromatografia liquida (LC) e gassosa (GC) accoppiate a tecniche di spettrometria di massa (MS) volte alla caratterizzazione chimica e chimico-fisica di matrici alimentari tipiche della dieta mediterranea finalizzata alla ricerca di possibili indici di qualità e peculiarità; Studio dei residui di pesticidi in matrici vegetali (principalmente ortaggi e frutta) e nei loro prodotti di trasformazione.

Marcata esperienza nell'utilizzo dell'embrione di zebrafish (*Danio rerio*) come modello di studio per la valutazione del rischio chimico. Validazione e sviluppo di "adverse outcome pathways" (AOPs) nel campo della neuro tossicità dello sviluppo attraverso l'impiego di test comportamentali.

Pubblicazioni accademiche

1) Petretto GL, Tuberoso CI, Vlahopoulou G, **Atzei A**, Mannu A, Zrira S, Pintore G. Volatiles, color characteristics and other physico-chemical parameters of commercial Moroccan honeys. Nat Prod Res. 2016;30(3):286-92. doi: 10.1080/14786419.2015.1056186. Epub 2015 Jul 27. PMID: 26211616.

2) Corrias F, **Atzei A**, Giglioli A, Pasquini V, Cau A, Addis P, Sarais G, Angioni A. Influence of the Technological Process on the Biochemical Composition of Fresh Roe and Bottarga from Liza ramada and Mugil cephalus. Foods. 2020 Oct 4;9(10):1408. doi: 10.3390/foods9101408. PMID: 33020416; PMCID: PMC7600528.

3) Corrias F, **Atzei A**, Addis P, Secci M, Russo M, Angioni A. Integrated environmental evaluation of heavy metals and metalloids bioaccumulation in invertebrates and seaweeds from different marine coastal areas of sardinia, mediterranean sea. Environ Pollut. 2020 Nov; 266(Pt 2):115048. doi: 10.1016/j.envpol.2020.115048. Epub 2020 Jun 27. PMID: 32623073.

4) Corrias F, **Atzei A**, Lai C, Dedola F, Ibba E, Zedda G, Canu F, Angioni A. Effects of Industrial Processing on Pesticide Multiresidues Transfer from Raw Tomatoes to Processed Products. Foods. 2020 Oct 19;9(10):1497. doi: 10.3390/foods9101497. PMID: 33086739; PMCID: PMC7588992.

5) Tesnime Ghazouani, **Alessandro Atzei**, Wafa Talbi, Maurizio Antonio Fenu, Carlo Tuberoso, Sami Fattouch. Occurrence of acrylamide, hydroxymethylfurfural and furaldehyde as process contaminants in traditional breakfast cereals: "Bsissa". Food Control, 2021, 124, 107931.

6) **Atzei A**, Pusceddu C, Caboni P, Corrias F. Simultaneous determination and dietary risk assessment of clethodim and its metabolites in different fruits and vegetables. Food Addit Contam Part A Chem Anal Control Expo Risk Assess. 2021 Mar 30:1-12. doi: 10.1080/19440049.2021.1891302. Epub ahead of print. PMID: 33784219.

7) Corrias F, Melis A, **Atzei A**, Marceddu S, Dedola F, Sirigu A, Pireddu R, Lai F, Angioni A. Zoxamide accumulation and retention evaluation after nanosuspension technology application in tomato plant. Pest Manag Sci. 2021 Apr 9. doi: 10.1002/ps.6404. Epub ahead of print. PMID: 33837628.

8) Alberto A, Francesco C, **Atzei A**, Andrea S, Francesco P, Carla L, Mariateresa R. Heavy metal and metalloid accumulation in wild brown trout (Salmo trutta L., 1758 complex, Osteichthyes: Salmonidae) from a mountain stream in Sardinia by ICP-OES. Environ Monit Assess. 2021 Jun 26;193(7):448. doi: 10.1007/s10661-021-09204-w. PMID: 34173864.

9) **Atzei, A.**; Jense, I.; Zwart, E.P.; Legradi, J.; Venhuis, B.J.; van der Ven, L.T.M.; Heusinkveld, H.J.; Hessel, E.V.S. Developmental Neurotoxicity of Environmentally Relevant Pharmaceuticals and Mixtures Thereof in a Zebrafish Embryo Behavioural Test. Int. J. Environ. Res. Public Health 2021, 18, 6717. https://doi.org/10.3390/ijerph18136717.

10) Corrias, F.; **Atzei, A.**; Taddeo, R.; Arru, N.; Casula, M.; Salghi, R.; Russo, M.; Angioni, A. Fipronil and Fipronil Sulfone Distribution in Chicken Feathers and Eggs after Oral and Dermal Exposure. Foods 2021, 10,3077. https://doi.org/10.3390/foods10123077

11) Paulina Dragan, **Alessandro Atzei**, Swapnil Ganesh Sanmukh, Dorota Latek. Computational and experimental approaches to probe GPCR activation and signalling. Progress in Molecular Biology and Translational Science, Academic Press,2022.
https://doi.org/10.1016/bs.pmbts.2022.06.001

Altri contributi scientifici

Partecipazione alla pubblicazione del libro "Ricerca e innovazione sul carciofo in Sardegna", (**ISBN: 9788890340475**) nell'ambito degli "Interventi per il rilancio della filiera del carciofo in Sardegna",

Legge Regionale 7 agosto 2007, n.7 "Promozione della ricerca scientifica e dell'innovazione tecnologica in Sardegna":

1) Angioni A., Lai C., **Atzei A.**, Sarais G. Studio della frazione fenolica del carciofo "Spinoso Sardo" e confronto con altre cultivar presenti sul mercato durante la maturazione e la senescenza. Ricerca e innovazione sul carciofo in Sardegna, ISBN: 9788890340475, p.93-98.
2) Angioni A., Lai C., **Atzei A.**, Sarais G. Messa a punto di sistemi di lotta efficaci da poter utilizzare sia in sistemi di agricoltura integrata (IPM) che in agricoltura biologica e valutazione dei tempi di dimezzamento. Ricerca e innovazione sul carciofo in Sardegna, ISBN: 9788890340475, p.99-104.

Laurea

28 ottobre 2014: Conseguimento della Laurea specialistica in Farmacia, presso la facoltà di Farmacia dell'Università degli studi di Cagliari, con votazione 109/110. Tesi da titolo: "Antioxidant activity and chemical-physical characteristics of Polish unifloral honey types".

Novembre 2014: Abilitazione all'esercizio della professione di Farmacista con relativo esame di stato.

Master Universitario

Marzo 2016: Conseguimento del Master Internazionale di II livello in Farmacia Clinica presso l'Università degli Studi di Cagliari, l'Università di Milano e l'Università di Granada (Spagna). Titolo della tesi: Indagine sull'incidenza dei fattori di rischio di frattura da osteoporosi nella popolazione maschile di età superiore ai 65 anni. Votazione finale: 100/100

Diploma

Luglio 2008: Conseguimento del diploma di scuola superiore presso il Liceo Scientifico "G.Marconi" di San Gavino Monreale (US). Votazione 87/100.

Conoscenza delle lingue

Madrelingua Italiano

Certificato B2 Inglese

Conoscenze informatiche

Ottima padronanza dei sistemi operativi Microsoft e Apple. Ottima padronanza del pacchetto Microsoft Office (i.e., Word, Excel, PowerPoint, Outlook) e del Software professionale R Studio.

Capacità e conoscenze relazionali

Spiccata capacità di lavoro autonomo e di gruppo maturato durante la formazione universitaria, le numerose esperienze all'estero e l'attività sportiva a livello agonistico intrapresa per oltre 20 anni.

Patente

In possesso di patente di guida B e di auto propria. Disponibilità immediata al trasferimento.

Le dichiarazioni rese nel curriculum sono rilasciate ai sensi degli articoli 46 e 47 del D.P.R.445/2000

Autorizzo il trattamento dei dati personali contenuti nel presente curriculum ai sensi del Codice in materia di protezione dei dati personali (D.lgs 196/03).

Cagliari, 31/10/2022

PERSONAL INFORMATION **Gulzhan Khamitova**

EDUCATION

March 2017 – October 2020	Doctor of Philosophy in Chemical and Pharmaceutical Sciences and Biotechnology, University of Camerino (www.unicam.it). **PhD research grant** in the field of food chemistry. PhD topic: optimization the extraction process of espresso coffee. PhD research supervisor was Professor S.Vittori.
October 2019- March 2020	Visiting Scholar, University of Aveiro (www.ua.pt). During the PhD research, I had six-month research mobility in the department of "Organic Chemistry, Natural and Agro-Food Products" at the University of Aveiro. I worked under supervision of Professor M.A.Coimbra.
September 2011 – September 2012	Master of Science in Chemical Engineering with Design, University of Manchester (www.manchester.ac.uk). Taught program based on fundamentals of Chemical and Process Engineering. Master thesis project was under supervision of Professor P. Carbone. The MSc topic: "Computational simulation of volatile organic compounds by adsorption on polyphenylene dendrimer"
September 2005- June 2009	Bachelor in Chemistry at the Al-Farabi Kazakh National University (www.kaznu.kz). The topic of the final thesis for qualification: "Analyses of rare metals in the water basins"

WORK

October 2017 – April 2018	Graduate teaching assistant at the University of Camerino (Italy)
January 2016 – March 2017	Teaching assistant at the Nazarbayev University (Kazakhstan)
May 2013 – December 2015	Research assistant in the National Laboratory Astana, Nazarbayev University (Kazakhstan)
September 2012 – April 2013	Teaching assistant in higher education at the Nazarbayev University (Kazakhstan)

CONFERENCES and WORKSHOPS

June - July 2021	Participated as a professional in the second edition of International Summer School on Food Sustainability at the University of Parma (Italy). The major topics were in Economics, Environment, Food, Humanities and Law. All lectures were implemented in the field of food and sustainability.
November 2020	Participated in the workshop of Force academy. The workshop was based on circular bioeconomy: wood and food value chain partnerships. In a nutshell, it was a one of a time one-week intensive free international course for university students that provided 2 ECTS from the University of Genoa, funded by the EU Horizon 2020 framework through the FORCE project.
September 2019	I took part in organization of "6th MS Food Day" conference in Camerino (Italy). The 6 MS Food DAY is a biannual conference focused on all topics related to the use, methods and applications of mass spectrometry in food. It represents an excellent occasion for presenting the state-of the-art of mass spectrometry in food chemistry & technology, along with the latest innovations and novelty in instrumentation and applications. In this conference, the results of PhD research project were presented in oral and the poster sections.
June 2019	Participated in COCOTEA 2019 (Germany) conference. COCOTEA 2019 conference combined an inter-disciplinary opportunity for scientists to discuss different areas of Tea, Coffee and Cocoa, and to report innovative scientific achievements. These topics include biology, chemistry, technology, metabolomics, nutrition and health, Quality & Safety Control and sustainability. In this conference, I presented the results of PhD research project in the poster session.
May 2019	Participated in "Societa Italiana di Nutraceutica (SINut)" conference. The SINut is committed to promoting courses and congresses at a regional, national and international level. Every year it becomes the organizer of the National Congress of Nutraceuticals. Also, this is actively engaged in the creation of publications and other editorial material aimed at promoting scientific and organizational initiatives.
September 2018	Participated in organization of CHIMALI XII Italian Food Chemistry congress. The CHIMALI XII congress was organized under the patronage of the Interdivisional Group of Food Chemistry (GICA), Italian Chemical Society, was a traditional reference point, primarily for the Italian Food Chemists, but also for the food technologists and for all the professionals interested in the subjects of the Food Chemistry discipline (food composition, identification of new compounds following technological processing of food, characterization of bioactive molecules in food, contaminants, and residues in food, and more recently characterization of novel foods, food supplements, and food for special medical purposes). In this congress, the PhD research project data were presented in oral and poster sessions. www.chimali2018.unicam.it
September 2018	Participated in Association for Science and Information on Coffee (ASIC) conference (USA). The ASIC - Association for the Science and Information on Coffee - is an association dedicated to organizing the leading biennial conference on the science and technology of coffee, covering the completely coffee value chain. In this conference, I presented the results of PhD research project in the poster session. www.asic-cafe.org

August 2018	Participated in "International Mass Spectrometry Conference (IMSC 2018, Italy)". The IMSC 2018 covered all aspects of mass spectrometry, from fundamentals of instrumentation and applications. The conference was organized with short courses, oral and poster sessions, workshops, awards, commercial exhibition, social programs and companies' user meetings. In this conference, I attended short courses "Solid-Phase Microextraction (SPME)" and presented obtained results of PhD research study.
June 2018	Participated in "Societa Italiana di Nutraceutica (SINut)" conference. The SINut is committed to promoting courses and congresses at a regional, national and international level. Every year it becomes the organizer of the National Congress of Nutraceuticals. Also, this is actively engaged in the creation of publications and other editorial material aimed at promoting scientific and organizational initiatives.
December 2017	The conference "The quality of Coffee: a never-ending research", organized by the International Hub for Coffee Research and Innovation, was held in University of Camerino, Italy, on November 30th – December 1st, 2017. The conference aimed to bring together the most qualified researchers and industry experts to advance the knowledge about coffee. I was involved in this conference as an organizer and researcher. Therefore, I had opportunity to present about the PhD research project in oral session.
October 2017	The 5 MS Food DAY was a biannual conference focused on all topics related to the use, methods and applications of mass spectrometry in food. It represented an excellent occasion for presenting the state-of the-art of mass spectrometry in food chemistry & technology, along with the latest innovations and novelty in instrumentation and applications. In this conference, I presented the results of research study in the poster session.
June 2017	The 2nd MS NatMedDay conference was organized by the Italian Chemistry Society. The conference was focused on all topics related to natural molecules and molecular complexes: characterization and biomedical effects. It had an opportunity to present the poster in this conference.
September 2013	The 246th ACS Fall conference was focused to all topics related to chemistry field. As a junior researcher, we had an opportunity to present our research study outcomes in the poster session. Therefore, we attended couple of short courses in this conference.

ACHIEVEMENTS and AWARDS

April 2017 – April 2020	PhD research fellowship from University of Camerino and region of Marche
October 2017	The winner of the 5 MS Food DAY conference attendance fellowship from Italian Chemical Society.
August 2018	Awarded fellowship to attend and participate in the International Mass Spectrometry Conference 2018.
November 2011	Fellowship to participate "Festival of Thinkers conference" was awarded by His Excellency Sheikh Nahayan Mabarak Al Nahayan and Minster of Higher Education and Scientific Research of United Arab Emirates.

January 2010 – September 2012 Scholarship from Center for International Programmes known as "Bolashak" and the government of Republic of Kazakhstan. This scholarship allowed me to study Master of Science degree in the United Kingdom for two years.

September 2005 – June 2009 The fellowship was awarded by the Ministry of Education in Kazakhstan. This fellowship allowed me to obtain Bachelor degree in Kazakhstan.

RESEARCH INTERESTS Chemistry, Analytical and Instrumental Chemistry, Food Chemistry and Biotechnology, Pharmacy, Sustainability and Environment.

PUBLICATIONS

1. Effect of perforated disc height and filter basket on espresso coffee carbohydrates content and composition. Journal: European Food Research Technology 248, 1217–1226 (2022), Published 12 January 2022. Khamitova, G., Passos, C.P., Lopes, G.R., Coimbra M.A., Mustafa A.M., Vittori S., Caprioli G. https://doi.org/10.1007/s00217-022-03960-w
2. Analyses of phytosterols content in Italian standard espresso coffee. Journal: Beverages 2021, 7(3), 61. Published 27 August 2021. Nzekoue F.K., Alessandroni L, Caprioli G, Khamitova G, Navarini L, Ricciutelli M, Sagratini G, Sempere A.N, Vittori S. https://doi.org/10.3390/beverages7030061
3. Optimization of the extraction from spent coffee grounds using the desirability approach. Journal: Antioxidants. Published 29 April 2020. Gigliobianco M.R., Campisi B., Peregrina D.V., Censi R., Khamitova G., Angeloni S., Caprioli G., Zannotti M., Ferraro S., Giovannetti R., Angeloni C., Lupidi G., Pruccoli L., Tarozzi A., Voinovich D., Di Martino P. https://doi.org/10.3390/antiox9050370
4. A new analytical method for the simultaneous quantification of isoflavones and lignans in 25 green coffee samples by HPLC-MS/MS. Journal: Food Chemistry. Published 27 April 2020. Angeloni S., Navarini L., Khamitova G., Maggi,F., Sagratini G, Vittori S., Caprioli G. https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2020.126924
5. Spent coffee grounds: a potential commercial source of phytosterols. Kamgang Nzekoue F., Khamitova G., Angeloni S., Sempere A.N., Tao J., Maggi F., Xiao J., Sagratini G., Vittori S., Caprioli G. Journal: Food Chemistry. Published: 17 April, 2020. https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2020.126836
6. The impact of different filter baskets, heights of perforated disc and amount of ground coffee on the extraction of organics acids and the main bioactive compounds in espresso coffee. Food Research international. Published: 3 April 2020. Khamitova G., Angeloni S., Fioretti L., Ricciutelli M., Sagratini G., Torregiani E., Vittori S., Caprioli G. https://doi.org/10.1016/j.foodres.2020.109220
7. Water flow and transport in porous media for in-silico espresso coffee. International Journal of Multiphase Flow. Published: 26 February 2020. Giacomini J., Khamitova G., Maponi P., Vittori S., Fioretti L. https://doi.org/10.1016/j.ijmultiphaseflow.2020.103252
8. Optimization of espresso coffee extraction through variation of particle sizes, perforated disk height and filter basket aimed at lowering the amount of ground coffee used. Journal: Food Chemistry. Published: 13 January 2020. Khamitova, G., Angeloni, S., Borsetta, G., Xiao, J., Maggi,F.,Sagratini,G.,Vittori,S.,Caprioli,G. https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2020.126220
9. Quantification of lignans in 30 ground coffee samples and evaluation of theirs extraction yield in espresso coffee by HPLC-MS/MS triple quadrupole. Journal: International Journal of Food Sciences and

Nutrition. Published: 06 June 2019. Simone Angeloni, Luciano Navarini, Gulzhan Khamitova, Gianni Sagratini, Sauro Vittori & Giovanni Caprioli. https://doi.org/10.1080/09637486.2019.1624693

10. "Current municipal solid waste management in the cities of Astana and Almaty of Kazakhstan and evaluation of alternative management scenarious". Journal: Clean technologies and Environmental Policy, V.J.Inglezakis, K.Moustaka, G.Khamitova, D.Tokmurzin, Y.Sarbassov, R.Rakhmatulina, B.Serik, Y.Abikak, S.G. Poulopoulos., April 2018, volume 30, issue 3, pp 503-516., https://doi.org/10.1007/s10098-018-1502-x
11. Municipal solid waste management in Kazakhstan: Astana and Almaty case studies. Inglezakis, V. J., Moustakas, K., Khamitova, G., Tokmurzin, D., Rakhmatulina, R., Serik, B., ... Poulopoulos, S. G. (2017). In Chemical Engineering Transactions (Vol. 56, pp. 565-570). (Chemical Engineering Transactions; Vol. 56). Italian Association of Chemical Engineering - AIDIC. https://doi.org/10.3303/CET1756095

SKILLS

LANGUAGE SKILLS

English – C2 (TOEFL 109)
Italian – B2
Kazakh – mother tongue
Russian – Proficiency

IT SKILLS

Microsoft basic skills: MS-Word, MS-Excel, Power Point, basic Python, simulation programs Aspen Plus.

Camerino, 05/11/2022

In fede,

CURRICULUM VITAE

INFORMAZIONI PERSONALI

Nome	**CINZIA MANNOZZI**
Nazionalità	
Data di nascita	

ESPERIENZE LAVORATIVE ED ATTIVITÀ DI RICERCA

•Data	**Marzo 2021/ Febbraio 2023** **Assegnista di ricerca presso il dipartimento D3A dell'Università Politecnica delle Marche con assegno nell'ambito del progetto Cariverona 2020 "Insetti edibili e sicurezza alimentare: vecchie sfide per nuovi alimenti".**
• Tipo di azienda o settore	Dipartimento Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali *Università Politecnica delle Marche (AN)*
• Principali mansioni e responsabilità	Studio delle dinamiche di potenziali patogeni alimentari e/o loro tossine in larve di *Tenebrio molitor*. Valutazione dell'efficacia delle principali tecnologie alimentari per la riduzione del rischio microbiologico nelle larve contaminate.
•Data	**Agosto 2019/ Febbraio 2021** **Assegnista di ricerca presso il dipartimento D3A dell'Università Politecnica delle Marche con un assegno dal titolo "*Studio delle caratteristiche tecnologiche di coagulanti vegetali*" nell'ambito del progetto VEGGIE-MED-CHEESES PRIMA 2018.**
• Tipo di azienda o settore	Dipartimento Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali *Università Politecnica delle Marche (AN)*
• Principali mansioni e responsabilità	Ottimizzazione delle condizioni di estrazione di enzimi da matrici vegetali. Studio delle proprietà tecnologiche degli estratti grezzi (attività coagulante e proteolitica) in funzione di differenti variabili tecnologiche (pH, temperatura, concentrazione). Valutazione del contenuto in acidi amari, polifenoli e profilo volatile di differenti varietà di luppolo.
• Data	**Maggio 2014/ Ottobre 2015**

	Assegnista di ricerca presso il Campus di Scienze degli Alimenti di Cesena dell'Università degli Studi di Bologna - Alma Mater Studiorum, Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari, con un assegno dal titolo: "*Approccio innovativo per lo studio di mele minimamente processate: aspetti qualitativi, metabolici e funzionali*", nell'ambito del progetto ministeriale FIRB 2010 (Prot. RBFR100CEJ).
• **Tipo di azienda o settore**	Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari Scuola di Agraria e Medicina Veterinaria, Università di Bologna, sede di Cesena (FC)
• **Principali mansioni e responsabilità**	Il presente progetto di ricerca si propone di valutare aspetti qualitativi, metabolici, microbiologici e funzionali di mele di IV gamma sottoposte ad interventi tecnologici innovativi (Impregnazione sottovuoto e gas plasma) e a confezionamento durante lo stoccaggio. Valutazione degli effetti dei diversi trattamenti applicati sulla carica microbica alterativa durante la shelf-life. Analisi spettrofotometriche, identificazione e quantificazione di composti funzionali (vitamina C, flavonoidi, polifenoli) tramite HPLC (software ChromNAV Jasco Chromatography Data System) in diverse matrici vegetali (mela, kiwi, melone, succhi di mandarino).
• **Data**	**Marzo 2013**
	Tirocinio formativo curricolare presso l'Università degli Studi di Bologna
• **Tipo di azienda o settore**	Dipartimento Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari *Scuola di Agraria e Medicina Veterinaria, Università di Bologna, sede di Cesena (FC)*
• **Principali mansioni e responsabilità**	Studi di shelf-life di campioni di cavolfiore pastellato e congelato durante la conservazione, finalizzati a valutare l'effetto di tre diversi materiali di confezionamento sulla shelf-life del prodotto. Valutazione del contenuto di clorofilla in campioni di spinaci surgelati conservati in tre differenti materiali. Analisi del contenuto in cloruri in estratti e granulati proteici di origine vegetale e animale.
• **Data**	**Giugno/Agosto 2009**
	Tecnico di laboratorio presso l'azienda TreValli Cooperlat Soc. Coop. Agricola **Jesi (AN)**
• **Tipo di azienda o settore**	Produzione e controllo qualità di latte e derivati.
• **Principali mansioni e responsabilità**	Conduzione di analisi chimiche, reologiche e microbiologiche su latte e prodotti lattiero-caseari. Gestione della certificazione relativa alla produzione di latte AQ.

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

• *Data*	**Luglio 2020**

	Acquisizione **crediti formativi 24CFU** per l'insegnamento scuola primaria e secondaria nelle discipline antropo-psico-pedagogiche e nelle metodologie e tecnologie didattiche (DM 616/2017).
• *Data*	**Aprile 2019**
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	*Dipartimento Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari. Scuola di Agraria e Medicina Veterinaria, Università di Bologna, sede di Cesena (FC)*
• Qualifica conseguita	**Dottorato di ricerca in Scienze e Tecnologie Agrarie, Ambientali e Alimentari** Tematica: Scienze e Biotecnologie degli alimenti.
•Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	Applicazione di tecnologie innovative di processo (campi elettrici pulsati, riscaldamento ohmico, disidratazione osmotica, alte pressioni di omogenizzazione) e di confezionamento (edible coating) su diverse matrici di origine vegetale, al fine di mantenere e/o incrementare la qualità e quindi la stabilità. Analisi delle caratteristiche qualitative, nutrizionali, microbiologiche e funzionali e studi di shelf-life sui diversi prodotti ottenuti (freschi, disidratati e succhi).
• Progetto di ricerca	*In: "Sviluppo di tecnologie innovative per la trasformazione di prodotti a base di frutta"* Tutor: Prof. Santina Romani; Co-tutor: Dr. Urszula Tylewicz
•Data	**3 Dicembre 2013**
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	Scuola di Agraria e Medicina Veterinaria, Università di Bologna
• Qualifica conseguita	Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari
• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	Studio ed approfondimento delle tematiche relative alla valutazione della qualità chimica, fisica, nutrizionale, microbiologica e sensoriale dei prodotti alimentari; conduzione e gestione di processi produttivi nel segno delle moderne norme procedurali in termini di qualità e sicurezza, dell'economia d'impresa e del marketing. In particolare durante il corso di studi sono state affrontate le seguenti materie a carattere microbiologico: microbiologia delle fermentazioni, microbiologia diagnostica e predittiva e tracciabilità batterica e sicurezza alimentare.
• Tesi	In: "Qualità e formulazione degli alimenti (C.I.)" Titolo: "*Studio delle potenzialità di un trattamento con gas plasma in condizioni atmosferiche per la stabilizzazione di melone di IV gamma*" Relatore: Dr. Pietro Rocculi
• Data	**06 Ottobre 2010**
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	Facoltà di Agraria, Università Politecnica delle Marche
• Qualifica conseguita	Laurea Triennale in Scienze degli Alimenti
• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	Svolgere compiti tecnici legati alla gestione e controllo delle attività di produzione, trasformazione, conservazione, distribuzione e somministrazione di alimenti e bevande, anche con riferimento alla introduzione di innovazioni di processo e di prodotto negli specifici ambiti produttivi del settore alimentare. In particolare durante il corso di studi sono state affrontate le seguenti materie a carattere microbiologico: microbiologia agraria, microbiologia degli alimenti ed analisi microbiologiche.

• Tesi	In: "Scienze Ambientali e delle Produzioni vegetali" Titolo: "*Influenza dell'irrigazione sulle caratteristiche qualitative e nutrizionali dei frutti di pesco (Prunus Persica)".* Relatore: Prof. Bruno Mezzetti
• Data	**1 Luglio 2006**
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	Liceo Scientifico "Leonardo Da Vinci" Jesi (AN)
• Qualifica conseguita	Diploma di maturità scientifica

ESPERIENZE PRESSO ENTI DI RICERCA ESTERI

Data | **Novembre 2016/ Maggio 2017**

Formazione all'estero, nell'ambito del piano di formazione del Dottorato in Scienze e Tecnologie Agrarie, Ambientali e Alimentari, con il progetto di ricerca dal titolo "*Effects of pulsed electric field and ohmic heating for bioactive compounds extraction from fruit and vegetable matrix*".

Presso: **Institute of Food Technology -** Department of Food Science and Technology, **Boku University of Natural Resources and Life Sciences** (Vienna, Austria).

Principali mansioni: Ottimizzazione (modulazione dei parametri di processo) ed applicazione dei campi elettrici pulsati e del riscaldamento ohmico, al fine di incrementare la resa estrattiva in succo ed il rilascio di composti antiossidanti, su tessuti di carota e mela. Analisi dell'indice di disintegrazione cellulare, colorimetriche ed enzimatiche (enzimi ossidativi) nei diversi campioni di succo.

PREMI E RICONOSCIMENTI

Data | **9-13 Ottobre 2022**

Vincitrice del **primo premio** nella **categoria Postdoc area Food Technology** con l'intervento orale "*Assessment of microbial inactivation and lipid oxidation using non-thermal plasma on mussels*" relativo al progetto PRIN PlasmaFood, presso 4th World Congress on Electroporation in Copenhagen.

Data | **Novembre 2017**

Vincitrice del terzo posto "**GNT Young Scientist Award 2017**" con il contributo scientifico dal titolo *"Influence of pulsed electric field (PEF) and ohmic heating (OH) pre-treatment on enzyme and antioxidant activity of recovered fruit and vegetable juices*"

Data | **21-24 Marzo 2016**

Vincitrice di un Travel Grant da Cost Action (TD 1104) reference number: "**COST-TS-ECOST-TRAINING_SCHOOL-TD1104-200316-063126**" con il lavoro "*Effect of PEF pre-treatment on mass transfer and quality characteristics of osmodehydrated strawberries*", trascorre 4 giorni presso l'University College Dublin, Ireland, partecipando alla scuola "**PEF Processing of Food**".

Data | **19-24 Aprile 2015**

Vincitrice del premio per la migliore presentazione poster dal titolo: "***Enzymatic activity and metabolism of fresh-cut fruit as a function of ripening degree*",** nel "*Fourth International Conference on Sustainable Postharvest and Food Technologies*", INOPTEP, 2015 (Divčibare, Serbia).

ATTIVITÀ DIDATTICA

02 Maggio 2022/ 6 Maggio 2022

Mobility for teaching nell'ambito del programma **Erasmus+** ***"Food preservation: potentialities of non-thermal technologies"*** *presso* ***UNIVERSITAT POLITECNICA DE VALENCIA (Spagna),*** *totale 15 h.*

Settembre 2022/ Settembre 2023

Docente a contratto presso il Dipartimento D3A dell'Università Politecnica delle Marche del corso "***Accessory Foods and Beverages***" -6 CFU - della laurea magistrale in lingua inglese FABIAM – Food and Beverage Innovation and Management (AA 2022-2023).

29 Giugno al 27 Luglio 2022

Conferimento docenza per l'insegnamento "***Non-thermal technologies for food products stability***" della durata di 15h per il ciclo XXXVII del Dottorato di ricerca in Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali AA 2021/2022 dell'università Politecnica delle Marche.

Settembre 2021/ Settembre 2022

Docente a contratto presso il Dipartimento D3A dell'Università Politecnica delle Marche del corso "***Accessory Foods and Beverages***" -6 CFU - della laurea magistrale in lingua inglese FABIAM – Food and Beverage Innovation and Management (AA 2021-2022).

Settembre 2020/ Settembre 2021

Docente a contratto presso il Dipartimento D3A dell'Università Politecnica delle Marche del corso "***Accessory Foods and Beverages***" -6 CFU - della laurea magistrale in lingua inglese FABIAM – Food and Beverage Innovation and Management (AA 2020-2021).

Settembre 2019/ Settembre 2020

Docente a contratto presso il Dipartimento D3A dell'Università Politecnica delle Marche del corso "**Accessory Foods and Beverages**" -6 CFU - della laurea magistrale FABIAM – Food and Beverage Innovation and Management (AA 2019-2020).

CAPACITÀ E COMPETENZE PERSONALI

MADRELINGUA — **ITALIANO**

ALTRE LINGUE

INGLESE

- Capacità di lettura — Livello B2
- Capacità di scrittura — Livello B2
- Capacità di espressione orale — Livello B2

FRANCESE

- Capacità di lettura — Buono
- Capacità di scrittura — Buono
- Capacità di espressione orale — Buono

CAPACITÀ E COMPETENZE RELAZIONALI

Capacità di lavorare in gruppo, maturata in molteplici situazioni sia di studio e ricerca che nelle varie esperienze lavorative in cui era indispensabile la collaborazione.
Buone capacità relazionali con persone di diversa nazionalità e cultura grazie all'esperienza maturata all'estero.
Buone capacità di comunicare in modo chiaro e preciso, rispondendo a

	specifiche richieste della committenza e/o dell'utenza di riferimento
CAPACITÀ ORGANIZZATIVE	Buone capacità organizzative acquisite durante l'organizzazione della "6th School on Pulsed Electric Field, Application in Food and Biotechnology" svoltosi a Cesena dal 03.06 al 07.06.2019. Inoltre, sono in grado di organizzare autonomamente il lavoro, definendo priorità e assumendo responsabilità acquisite tramite le diverse esperienze formative sopra elencate nelle quali mi è sempre stato richiesto di gestire autonomamente le diverse attività rispettando le scadenze e gli obiettivi prefissati.
CAPACITÀ E COMPETENZE INFORMATICHE	Ottima conoscenza del Pacchetto Office, Internet, Statistica per Windows, R software, JMP software, Image ProPlus, Photoshop, softwares specifici per attrezzature di laboratorio.
CAPACITÀ E COMPETENZE TECNICHE	Buona conoscenza delle principali metodiche di analisi degli alimenti. Conoscenza dell'utilizzo di diversi strumenti per l'analisi chimico-fisica e nutrizionale degli alimenti (Colorimetro, Sistema di Analisi d'Immagine, spettrofotometro per la determinazione di composti antiossidanti ed attività enzimatica). Utilizzo delle tecniche per valutazione del calore prodotto dagli alimenti (Calorimetria Differenziale a Scansione (DSC) e Calorimetria in Isoterma (TAM)). Competenza nell'utilizzo di sistema d'analisi di struttura e microstruttura, in particolare Texture Analyser e tecniche microscopiche. Identificazione e quantificazione di composti funzionali (vitamina C, flavonoidi, polifenoli, amminoacidi) tramite HPLC in diverse matrici vegetali ed identificazione del profilo aromatico tramite GC/MS, analisi e quantificazione FAMEs, colesterolo, fitosteroli e prodotti derivanti dalla loro ossidazione attraverso GC/FID. Buona capacità di interpretazione ed elaborazione dati attraverso l'utilizzo di software specifici quali R, Statistica e JMP.
PATENTE	B
PUBBLICAZIONI SCIENTIFICHE E AFFILIAZIONI	Autore di **29 pubblicazioni** indicizzate sul SCOPUS/WOS https://www.scopus.com/authid/detail.uri?authorId=57192698340 Autore di circa **30 contributi** (abstract) a carattere scientifico presentati a congressi del settore, pubblicati negli atti dei convegni. Relatrice e correlatrice di **28 lavori di tesi** (triennali e magistrali (di cui 4 magistrali in lingua inglese) a carattere compilativo e sperimentale. Membro effettivo di 12 sedute di laurea per L-STAL corso di laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari (classe L-26, DM 270/04); LM-FABIAM= corso di laurea magistrale in Food and Beverage Innovation and Management (classe LM70, DM270/04) (2020-2022). **Reviewer Board** delle seguenti riviste: Food Chemistry (Elsevier), Applied Sciences, Foods, Processes (MDPI). **Guest Editor** della Special Issue "Novel Techniques for Improving Fruit and Vegetable Quality" del Journal Applied Sciences e "Functional and Innovative Food Ingredients: Assessment of Analytical, Microbiological and Sensory Aspects" del Journal Frontiers in Nutrition. Membro "**Young EFFoST Council**" con il ruolo di "Social Media Management"

ALLEGATI SI ALLEGANO

- **Elenco Pubblicazioni Scientifiche (A)**
- **Elenco delle Partecipazioni a Corsi e Convegni scientifici del settore (B)**
- **Elenco delle Tesi di Laurea in qualità di relatore e correlatore (C)**
- **Elenco contributi e poster in atti di convegni nazionali ed internazionali (D)**
- **Elenco partecipazione con contributo orale in Seminari e Webinar (E)**

ALLEGATO A

Pubblicazioni Scientifiche su riviste indicizzate su banche dati Scopus/Wos:

1. Cesaro, C., **Mannozzi, C.**, Lepre, A., Ferrocino, I., Belleggia, L., Corsi, L., Ruschioni, S., Isidoro, N., Riolo, P., Petruzzelli, A., Savelli, D., Milanović, V., Cardinali, F., Garofalo, C., Cocolin, L., Aquilanti, L., Osimani, A. (2022). Staphylococcus aureus artificially inoculated in mealworm larvae rearing chain for human consumption: Long-term investigation into survival and toxin production. Food Research International, 112083, doi: 10.1016/j.foodres.2022.112083.

2. Cardinali, F., Foligni, R., Ferrocino, I., Harasym, J., Orkusz, A., Milanović, V., Franciosa, I., Garofalo, C., **Mannozzi, C.**, Mozzon, M., Cocolin, L., Aquilanti, L., Osimani, A. (2022). Microbiological, morpho-textural, and volatile characterization of Portuguese Queijo de Nisa PDO cheese. Food Research International, 112011, doi: 10.1016/j.foodres.2022.112011.

3. Foligni, R., **Mannozzi, C.**, Gasparrini, M., Raffaelli, N., Zamporlini, F., Tejada, L., Bande-De León, C., Orsini, R., Manzi, P., Di Costanzo, M.G., Ritota, M., Mozzon, M. (2022). Potentialities of aqueous extract from cultivated *Onopordum tauricum* (Willd.) as milk clotting agent for cheesemaking. Food Research International, 158, 111592, doi: 10.1016/j.foodres.2022.111592.

4. Cesaro, C., **Mannozzi, C.**, Lepre, A., Ferrocino, I., Corsi, L., Franciosa, I., Belleggia, L., Milanović, V., Cardinali, F., Garofalo, C., Cocolin, L., Osimani, A. (2022). Fate of *Escherichia coli* artificially inoculated in *Tenebrio molitor* L. larvae rearing chain for human consumption. Food Research International, 157, 111269, doi: 10.1016/j.foodres.2022.111269.

5. Cardinali, F., Foligni, R., Ferrocino, I., Harasym, J., Orkusz, A., Franciosa, I., Milanović, V., Garofalo, C., **Mannozzi, C.**, Mozzon, M., Cocolin, L., Osimani, A., Aquilanti, L. (2022). Microbial diversity, morpho-textural characterization, and volatilome profile of the Portuguese thistle-curdled cheese Queijo da Beira Baixa PDO. Food Research International, 111481, doi: 10.1016/j.foodres.2022.111481.

6. Tylewicz, U., **Mannozzi, C.**, Castagnini, J. M., Genovese, J., Romani, S., Rocculi, P., & Dalla Rosa, M. (2022). Application of PEF-and OD-assisted drying for kiwifruit waste valorisation. Innovative Food Science & Emerging Technologies, 77, 102952, doi: 10.1016/j.ifset.2022.102952.

7. Tappi, S., Velickova, E., **Mannozzi, C.**, Tylewicz, U., Laghi, L., & Rocculi, P. (2022). Multi-Analytical Approach to Study Fresh-Cut Apples Vacuum Impregnated with Different Solutions. Foods, 11(3), 488, doi: 10.3390/foods11030488.

8. Foligni, R., **Mannozzi, C.**, Ismaiel, L., Capelli, F., Laurita, R., Tappi, S., Dalla Rosa, M., Mozzon, M. (2022). Impact of Cold Atmospheric Plasma (CAP) Treatments on the Oxidation of Pistachio Kernel Lipids. Foods, 11(3), 419, doi: 10.3390/foods11030419.

9. Genovese, J., Tylewicz, U., **Mannozzi, C.**, Castagnini, J. M., Romani, S., Rocculi, P., & Dalla Rosa, M. (2021, September). Kiwifruit waste valorisation through innovative snack

development. In X International Symposium on Kiwifruit 1332 (pp. 407-414), doi: 10.17660/ActaHortic.2022.1332.54.

10. **Mannozzi, C.**, Glicerina, V., Tylewicz, U., Castagnini, J. M., Canali, G., Dalla Rosa, M., Romani, S. (2021). Influence of two different coating application methods on the maintenance of the nutritional quality of fresh-cut melon during storage. Applied Sciences, 11(18), 8510, doi: 10.3390/app11188510.

11. Cardinali, F., Ferrocino, I., Milanović, V., Belleggia, L., Corvaglia, M. R., Garofalo, C., Foligni, R., **Mannozzi, C.**, Mozzon, M., Cocolin, L., Osimani, A., Aquilanti, L. (2021). Microbial communities and volatile profile of Queijo de Azeitão PDO cheese, a traditional Mediterranean thistle-curdled cheese from Portugal. Food Research International, 147, 110537.

12. Tavoletti, S., Pasquini, M., Mozzon, M., Servadio, D., Merletti, A., **Mannozzi, C.**, Foligni, R. (2021). Discrimination among varieties of Triticum turgidum subspecies (*dicoccon, turanicum* and *durum*) based on the fatty acid profile. Journal of Cereal Science, 99, 103213.

13. Maoloni, A., Milanović, V., Osimani, A., Cardinali, F., Garofalo, C., Belleggia, L., Foligni, R., **Mannozzi, C.**, Mozzon, M., Cirlini, M., Spaggiari, M., Reale, A., Boscaino, F., Di Renzo, T., Haouet, M.N., Staccini, B., Di Bella, S., Aquilanti, L. (2021). Exploitation of sea fennel (*Crithmum maritimum* L.) for manufacturing of novel high-value fermented preserves. Food and Bioproducts Processing, 127, 174-197, doi: 10.1016/j.fbp.2021.03.001.

14. Zenobi, S., Fiorentini, M., Zitti, S., Aquilanti, L., Foligni, R., **Mannozzi, C.**, Mozzon, M., Orsini, R. (2021). *Crithmum maritimum* L.: First results on phenological development and biomass production in Mediterranean areas. Agronomy, 11(4), 773.

15. Zenobi, S., Fiorentini, M., Aquilanti, L., Foligni, R., **Mannozzi, C.**, Mozzon, M., Zitti, S., Casavecchia, S., Al Mohandes Dridi, B., Orsini, R. (2021). Effect of planting density in two thistle species used for vegetable rennet production in marginal Mediterranean areas. Agronomy.

16. **Mannozzi, C.**, Tylewicz, U., Tappi, S., Dalla Rosa, M., Rocculi, P., Santina, R. (2020). The influence of different pre-treatments on the quality and nutritional characteristics in dried undersized yellow kiwifruit. Applied Sciences, doi: 10.3390/app10238432.

17. **Mannozzi, C.**, Foligni, R., Scalise, A., Mozzon, M. (2020). Characterization of lipid substances of rose hip seeds as a potential source of functional components: a review. Italian Journal of Food Science, doi:10.14674/IJFS.1867.

18. Mozzon, M., Foligni, R., **Mannozzi C.**, Zamporlini, F., Raffaelli N., Aquilanti, L. (2020). Clotting Properties of *Onopordum tauricum* (Willd.) Aqueous Extract in Milk of Different Species. Foods, doi:10.3390/foods9060692.

19. Mozzon, M., Foligni, F., **Mannozzi, C.** (2020). Current knowledge on interspecific hybrid palm oils as food and food ingredient. Foods, 9(5); doi: 10.3390/foods9050631.

20. Mozzon, M., Foligni, F., **Mannozzi, C.** (2020). Brewing quality of hop varieties cultivated in central Italy based on multivolatile fingerprinting and bitter acid content. Foods, 9(5); doi:10.3390/foods9050541.

21. Ruschioni, S., Loreto, N., Foligni, R., **Mannozzi, C.**, Raffaelli, N., Zamporlini, F., Pasquini, M., Roncolini, A., Cardinali, F., Osimani, A., Aquilanti, L., Isidoro, N., Riolo, P., Mozzon, M. (2020). Addition of olive pomace to feeding substrate affects growth performance and nutritional value of mealworm (*Tenebrio molitor L.*) larvae. Foods, 9 (3); doi:10.3390/foods9030317.

22. Tylewicz, U., **Mannozzi, C.**, Romani, S., Castagnini, J.M., Samborska, K., Rocculi, P., Dalla Rosa, M. (2019). Chemical and physicochemical properties of semi-dried organic strawberries enriched with bilberry juice-based solution. LWT- Food Science and Technology, 114, doi: 10.1016/j.lwt.2019.108377.

23. **Mannozzi, C.**, Rompoonpol, K., Fauster, T., Tylewicz, U., Romani, S., Dalla Rosa, M., & Jaeger, H. (2019). Influence of Pulsed Electric Field and Ohmic Heating Pretreatments on Enzyme and Antioxidant Activity of Fruit and Vegetable Juices. Foods, 8(7), 247.

24. Patrignani F, **Mannozzi C.**, Tappi S., Tylewicz U., Pasini F., Castellone V., Riciputi Y., Rocculi P., Romani S., Caboni M.F., Gardini F., Lanciotti R., Dalla Rosa M. (2018). (Ultra)-high pressure homogenization on the shelf-life and functionality of kiwifruit juice. Frontiers in Microbiology.

25. Siracusa V, Romani S, Gigli M, **Mannozzi C.**, Cecchini J, Tylewicz U, Lotti N (2018). Characterization of Active Edible Films based on Citral Essential Oil, Alginate and Pectin. Materials, 11(10), 1980.

26. **Mannozzi C.**, Fauster T, Haas K, Tylewicz U, Romani S, Dalla Rosa M., Jaeger H (2018). Role of thermal and electric field effects during the pre-treatment of fruit and vegetable mash by pulsed electric fields (PEF) and ohmic heating (OH). Innov Food Sci Emerg Tech,

27. **Mannozzi, C.**, Tylewicz, U., Chinnici, F., Siroli, L., Rocculi, P., Dalla Rosa, M., & Romani, S. (2018). Effects of chitosan based coatings enriched with procyanidin by-product on quality of fresh blueberries during storage. Food Chemistry, 251, 18-24.

28. Tylewicz U, Tappi S, **Mannozzi C**, Romani S, Dellarosa N, Laghi L, Ragni L, Rocculi P, Dalla Rosa M (2017) "Effect of pulsed electric field (PEF) pre-treatment coupled with osmotic dehydration on physico-chemical characteristics of organic strawberries", J Food Eng DOI:10.1016/j.jfoodeng.2017.04.028.

29. Betoret E, **Mannozzi C**, Dellarosa N, Laghi L, Rocculi P, Dalla Rosa M (2017) "Metabolomic studies after high pressure homogenization processed low pulp mandarin juice with trehalose addition". Functional and technological properties, J Food Eng, 200:22-28.

30. **Mannozzi C.**, Cecchini J.P., Tylewicz, U., Siroli L., Patrignani F., Lanciotti R., Rocculi P., Dalla Rosa M. and Romani S (2016). "Study on the efficacy of edible coatings on quality of blueberry fruits during shelf-life", LWT-Food Science & Technologies doi:10.1016/j.lwt.2016.12.056

Pubblicazioni indicizzate su banche dati diverse da Scopus/WOS

1. **Mannozzi C.** (2019) "Potenziale applicazione dei coating edibili nei prodotti ortofrutticoli", Food Hub Magazine n. 5, Viaggio nella Packaging Valley, pp 78-91.

2. Dalla Rosa M., Canali G., **Mannozzi C.**, Tylewicz U., Rocculi P., Romani S. (2018) "Applicazione di "coating" edibili su frutta processata al minimo". (Frutticoltura 82 n.6, 48-51).

3. **Mannozzi C.**, Tylewicz U., Romani S. and Dalla Rosa M. (2016). "Effect of PEF pre-treatment on mass transfer and quality characteristics of osmodehydrated strawberries". In Proc. of 3rd School on PEF Processing of Food, pp 183.

4. Tappi S., **Mannozzi C.**, Tylewicz U., Romani S., Dalla Rosa M., Rocculi P. "Enzymatic activity and metabolism of fresh-cut fruit as a function of ripening degree" In Proc.s of the Fourth International Conference Sustainable Postharvest and Food Technologies

INOPTEP 2015 Divčibare (Serbia), (Paper in Journal on processing and energy in agriculture).

ALLEGATO B

Partecipazioni a Corsi

1- Partecipazione alla 1st Summer school in Ingegneria di prodotto per la transizione alimentare, (Como, Italy), 8-10 Settembre 2022.

2- Partecipazione 6th School on Pulsed Electric Field Application in Food and Biotechnology (Cesena, Italy), part of the organizing Committee, 3-7 Giugno 2019.

3- Partecipazione 4th School on Pulsed Electric Field Applications in Food and Biotechnology (Vienna), 9-12 Maggio 2017.

4- Partecipazione 3rd School of Pulsed Electric Field (PEF) and Processing of Food con il conseguimento di 5 ECTS presso University College Dublin (Dublin), 21-24 Marzo 2016.

Partecipazione in qualità di relatore a Convegni scientifici del settore

1. **Mannozzi C.**, Foligni, R., Ismaiel, L., Tappi, S., Laurita, R., Belleggia, L., Cesaro, C., Osimani, A., Mozzon, M. "Assessment of microbial inactivation and lipid oxidation using non-thermal plasma on mussels". In 4th World Congress on Electroporation & Pulsed Electric Fields in Biology, Medicine, Food and Environmental Technologies, Copenhagen (Danimarca), 9-13 Ottobre, 2022 (**Oral presentation**).

2. Mozzon M., Ismaiel L., Nartea A., **Mannozzi C.**, Belleggia L., Cesaro C., Gherardi M., Colombo V., Tappi S., Foligni R. "Effect of plasma-activated water (PAW) on microbial inactivation and lipid oxidation in sardine (*Sardina pilchardus*) fillets". In 35th EFFoST International Conference-Healthy Individuals, Resilient Communities, and Global Food Security. 1-4 Novembre 2021 (**Poster presentation**).

3. Mannozzi C., Mozzon M., Ismaiel L., Nartea A., Capelli F., Laurita R., Tappi S., Dalla Rosa M., Foligni R. "Impact of SDBD plasma treatment on the oxidation degree of pistachio". In 35th EFFoST International Conference-Healthy Individuals, Resilient Communities, and Global Food Security. 1-4 Novembre 2021 (**Poster presentation**).

4. **Mannozzi, C.** "Caratterizzazione chimica di varietà di luppolo per birrificazione coltivate nella regione Marche". Convegno progetto PSR 2014/2020 Luppolo Marche, Febbraio 2020 (**Oral presentation**).

5. **Mannozzi C.**, Foligni R., N. Raffaelli, S. Ruschioni, N. Loreto, P. Riolo, F. Zamporlini, M. Pasquini, M. Mozzon. "Use of Tenebrio molitor (L.) larvae for bio-recovering of olive oil industry solid wastes". In 33rd EFFoST conference 2019 on Sustainable Food system, P2.3.64 12-14 November, Rotterdam (Netherlands) (**Poster presentation**).

6. **Mannozzi C.** Effects of different polysaccharides based coatings on quality of fresh blueberries during storage. In Proc. European Conference of Blueberries, 12-14 November 2018 (**Oral presentation come Invited Speaker**).

7. **Mannozzi C.**, Rompoonpol K., Fauster T., Tylewicz U., Romani S., Jaeger H. (2017). Influence of pulsed electric field (PEF) and ohmic heating (OH) pre-treatment on enzyme and antioxidant activity of recovered fruit and vegetable juices. In 31st EFFoST International Conference, 13-16 November 2017 Melia Sitges (Spain) [O25.5] (**Oral Presentation**).

8. **Mannozzi C.**, Fauster T., Haas K., Tylewicz U., Romani S., Jaeger H. (2017). Effects of pulsed electric field (PEF) and ohmic heating (OH) on bioactive compounds extraction from

fruit and vegetable mash. In Proc. of 2nd World Congress on Electroporation and Pulsed Electric Field in Biology, Medicine, and Food & Environmental Technologies 24-28 September 2017 Norfolk, Virginia, USA [OR-112] (**Oral presentation**).

9. **Mannozzi C**, Tylewicz U, Chinnici F, Siroli L, Rocculi P, Dalla Rosa M, Romani S (2017) "Effect of chitosan/procyanidin based coatings on quality of fresh blueberries during storage" Proc. of Foodinnova Cesena, 31 January-3 February 2017 (**Poster presentation**).

10. Patrignani F, Catellone V, Siroli L, Serrazanetti D, Braschi G, **Mannozzi C**, Dalla Rosa M, Lanciotti R (2017) "Effect of (Ultra)- High pressure homogenization and natural antimicrobial nano based emulsions on kiwi juice safety and shelf-life" Proc. of Foodinnova Cesena, 31 January-3 February 2017 (**Poster presentation**).

11. Tylewicz U, **Mannozzi C**, Tappi S, Harasym J, Romani S, Rocculi P, Dalla Rosa M (2016) "Physico-chemical properties of ß-glucan enriched dehydrated apple slices", Proc. of 30th EFFoST International Conference, Vienna (Austria), 28-30 November 2016 (**Poster presentation**).

12. Tylewicz U, **Mannozzi C**, Tappi S, Dellarosa N, Rocculi P, Dalla Rosa M, Romani S (2016) "Effect of different freezing methods on the physico-chemical characteristics of organic strawberries", In Proc. of 30th EFFoST International Conference, Vienna (Austria), 28-30 November 2016 (**Poster presentation**).

13. **Mannozzi C.**, Tylewicz U., Romani S., Dalla Rosa M. (2016) "Effect of PEF pre-treatment on mass transfer and quality characteristics of osmodehydrated strawberries". In 3rd School of Pulsed Electric Field (PEF) and Processing of Food (Dublin), 21-24 March 2016 (**Oral presentation**).

14. Tappi S., Velickova E., Tylewicz U., **Mannozzi C.**, Romani S., Rocculi P., Dalla Rosa M. "Effect of Ca-lactate and ascorbic acid on the cell viability of vacuum impregnated fresh-cut apples" ICEF12 12th International Congress on Engineering and Food, Québec City (Canada), 14-18 June 2015 (**Poster presentation**).

15. Betoret E., **Mannozzi C.**, Tappi S., Rocculi P., Dalla Rosa M. "Effect of high pressure homogenization and addition of trehalose on functional and technological properties of mandarin juice", ICEF12 12th International Congress on Engineering and Food, Québec City (Canada), 14-18 June 2015 (**Poster presentation**).

16. Tappi S., **Mannozzi C.**, Tylewicz U., Romani S., Dalla Rosa M., Rocculi P. "Enzymatic activity and metabolism of fresh-cut fruit as a function of ripening degree" In Proc.s of the Fourth International Conference Sustainable Postharvest and Food Technologies INOPTEP 2015 Divčibare (Serbia), (**Poster presentation**).

ALLEGATO C

Tesi di laurea in qualità di relatore e correlatore

1. Giada Macari "Caratteristiche qualitative e metaboliche di melone di IV gamma sottoposto a trattamenti con sali di calcio a seguito di confezionamento con differenti tipologie di materiali di imballaggio" Relatore: Dott. Pietro Rocculi, Correlatrici Dott.ssa Silvia Tappi e Dott.ssa Cinzia Mannozzi. (A.A. 2013-2014).

2. Giada Canali "Studio dell'effetto dell'applicazione di film edibile sulle caratteristiche qualitative di melone di IV gamma" Relatore Prof. Santina Romani, Correlatrici Dott.ssa Urszula Tilewicz e Dott.ssa Cinzia Mannozzi (A.A. 2013-2014).

3. Benedetta Gaddoni "Effetto delle pressioni di omogeneizzazione e dell'aggiunta di trealosio sulle proprietà funzionali e tecnologiche di succo di mandarino (cv. *Ortanique*)" Relatore

Dott. Pietro Rocculi, Correlatrici Dott.ssa Maria Ester Betoret Valls e Dott.ssa Cinzia Mannozzi (A.A. 2014-2015).

4. Alessio Lops "Modulazione delle caratteristiche chimico-fisiche e della mobilità dell'acqua di fragole sottoposte a differenti processi di trasformazione" Relatore Dott. Pietro Rocculi - Correlatori Dott.ssa Urszula Tylewicz e Dott.ssa Cinzia Mannozzi (A.A. 2015/2016).

5. Laura Caselli "Studio delle proprietà chimico-fisiche di fragole essiccate arricchite con succo di mirtillo". Relatore Dott. Pietro Rocculi - Correlatori Dott.ssa Urszula Tylewicz e Dott.ssa Cinzia Mannozzi (A.A. 2016/2017).

6. Francesca Mazzanti "Sviluppo di coating innovativo a base di chitosano per ii prolungamento della *shelf-life* di mirtilli" Relatore Prof. Santina Romani - Correlatori Dott.ssa Cinzia Mannozzi e Dott.ssa Urszula Tylewicz (A.A. 2016/2017).

7. Andrea Domeniconi "Studio delle proprietà tecnologiche e funzionali di snack essiccati a base di kiwifruit" Relatore Prof. Marco Dalla Rosa, Correlatrici Dott.ssa Urszula Tylewicz e Dott.ssa Cinzia Mannozzi (A.A. 2017-2018).

8. Giulia Cambiuzzi "Studio dell'effetto dell'applicazione di alte pressioni di omogenizzazione (HPH) su qualità e stabilità di purea di kiwifruif" Relatore Dott. Pietro Rocculi, Correlatori Dott.ssa Urszula Tylewicz, Dott.ssa Cinzia Mannozzi e Dott. Giacomo Braschi (A.A. 2017-2018).

9. Greta Matuozzo "Effetto combinato di osmosi diretta e pulsed electric field su cinetiche di processo e qualità di kiwifruit essiccati" Relatore Prof. Marco Dalla Rosa, Correlatrici Dott.ssa Urszula Tylewicz e Dott.ssa Cinzia Mannozzi (A.A. 2018-2019).

10. Katsiaryna Davydzenka "Clotting properties of *Onopordum tauricum* aqueous extract in milk of different species". Relatore Prof. Massimo Mozzon, Correlatrice Dott.ssa Cinzia Mannozzi (A.A. 2019-2020).

11. Luca Palmirotta "Strategie per il miglioramento di diversi aspetti qualitativi del frumento" Relatore Dott.ssa Roberta Foligni, Correlatrice Dott.ssa Cinzia Mannozzi (A.A. 2019-2020).

12. Nausicaa Pasqualini "Plasma freddo: principali effetti su differenti matrici alimentari". Relatore Dott.ssa Roberta Foligni, Correlatori Dott.ssa Cinzia Mannozzi e Prof. Massimo Mozzon (A.A. 2019-2020).

13. Matteo Battagli "Coating edibili: applicazioni in differenti matrici alimentari". Relatore Dott.ssa Roberta Foligni, Correlatrice Dott.ssa Cinzia Mannozzi (A.A. 2019-2020).

14. Elisa Marchetti "Zafferano: (*Crocus sativus* L.): Metodi analitici per la determinazione di adulterazioni". Relatore Dott.ssa Roberta Foligni, Correlatrice Dott.ssa Cinzia Mannozzi (A.A. 2019-2020).

15. Andrea Massetti "Utilizzo di materie prime innovative e coadiuvanti per la produzione di birra". Relatore Dott.ssa Roberta Foligni, Correlatrice Dott.ssa Cinzia Mannozzi (A.A. 2019-2020).

16. Carla Messina "*Onopordum tauricum*: valutazione dell'attività coagulante su latti di diverse specie". Dott.ssa Roberta Foligni, Correlatori Dott.ssa Cinzia Mannozzi e Prof. Massimo Mozzon (A.A. 2019-2020).

17. Alessio Bonifazi "Influenza dei campi elettrici pulsati sella componente lipidica". Dott.ssa Roberta Foligni, Correlatori Dott.ssa Cinzia Mannozzi e Prof. Massimo Mozzon (A.A. 2019-2020).

18. Andrea Cantarini "Ossidazione lipidica: effetti del plasma freddo su filetti di *Sardina*

pilchardus". Relatore Dott.ssa Roberta Foligni, Correlatori Dott.ssa Cinzia Mannozzi e Prof. Massimo Mozzon (A.A. 2019-2020).

19. Donatella Iervolino "Cheesemaking with vegetable rennet (*O. tauricum*): Evaluation of fatty acid composition and volatile profile.". Relatore Prof. Massimo Mozzon, Correlatrici Dott.ssa Foligni Roberta e Dott.ssa Cinzia Mannozzi.

20. Laura Mattiacci "Cold plasma: impact on the lipid oxidation of fish products". Relatore Dott.ssa Cinzia Mannozzi, Correlatrice Dott.ssa Roberta Foligni (A.A. 2020-2021).

21. Massimo Polentini "Determinazione quali-quantitativa degli alpha beta acidi in differenti varietà di luppolo coltivate nella regione Marche". Relatore Dott.ssa Roberta Foligni, Correlatrice Dott.ssa Cinzia Mannozzi (A.A. 2020-2021).

22. Nicole Rango "Valutazione dell'effetto del "*plasma activated water*" sulla componente acidica di filetti di *Sardina pilchardus*". Relatore Dott.ssa Roberta Foligni, Correlatrice Dott.ssa Cinzia Mannozzi (A.A. 2020-2021).

23. Diego Appicciutoli "Hyperspectral imaging: il nuovo alleato del settore cerealicolo". Relatore Dott.ssa Roberta Foligni, Correlatrice Dott.ssa Cinzia Mannozzi (A.A. 2020-2021).

24. Alessandro Remia "Formaggi a caglio vegetale: Caratterizzazione del profilo volatile". Relatore Dott.ssa Roberta Foligni, Correlatrice Dott.ssa Cinzia Mannozzi (A.A. 2020-2021).

25. Claudio Alessandrini "Approccio multivariato per l'estrazione della componente polifenolica in bucce di melograno". Relatore Dott.ssa Roberta Foligni, Correlatrice Dott.ssa Cinzia Mannozzi (A.A. 2020-2021).

26. Luca Palmirotta "Evaluation of volatile fraction and colorimetric characteristics of insect enriched flatbread". Relatore Dott.ssa Roberta Foligni, Correlatrice Dott.ssa Cinzia Mannozzi (A.A. 2021-2022).

27. Bruno Vodo "Applicazione dei trattamenti non termici nell'industria alimentare". Relatore Dott.ssa Roberta Foligni, Correlatrice Dott.ssa Cinzia Mannozzi (A.A. 2021-2022).

28. Maria Teresa Barletta "Multivariate approach for the optimization of polyphenols extraction in pomegranate peels". Relatore Dott.ssa Cinzia Mannozzi, Correlatrice Dott.ssa Roberta Foligni (A.A. 2021-2022).

ALLEGATO D

Contributi e poster in atti di convegni nazionali ed internazionali

1. Ismaiel, L., **Mannozzi, C.**, Foligni, R., Tappi, S., Laurita, R., Belleggia, L., Cesaro, C., Osimani, A., Mozzon, M. (2022). "Impact of Cold Plasma on lipid oxidation and microbial inactivation in Mussels (Mytilus galloprovincialis)". In 36th EFFoST International Conference 2022, Shaping the Production of Sustainable, Healthy Foods for the Future. 7-9 Novembre 2022. Dublin, Ireland.

2. Foligni, R., **Mannozzi, C.**, Ismaiel, L., Mozzon, M. (2022) "Impact of Plasma Activated Water (PAW) treatments on the oxidation of mussels' lipids". In 8th International Conference on Food Chemistry & Technology. 12-14 October 2022.

3. Foligni R., Mozzon M., Pasquini M., Merletti A., **Mannozzi C.**, Tavoletti S. (2021). "Fatty Acid Profile Discriminated Varietis of Triticum Turgidum Subspecies (*dicoccon, turanicum* and *durum*)". In 18th Euro Fed Lipid Congress and Expo-Fats, Oils and Lipids: for a Healthy and Sustainable World. 18-21 October 2021.

4. Foligni R., Mozzon M., Ismaiel L., Rampanti G., Aquilanti L., **Mannozzi C.** (2021).

"Technological properties of vegetable rennets for cheesemaking: comparison between wild and cultivated *O. tauricum*" In 12th NIZO Dairy Conference 2021 - Innovations in Dairy Ingredients. 2021.

5. Foligni R., Mozzon M., Rampanti G., Aquilanti L., Zenobi S., **Mannozzi C.** (2021). "Cultivated *O.tauricum* vegetable rennet as a sustainable alternative for cheesemaking". Online Iseki-food, sustainable development goals in food systems: challenges and opportunities for the future. 2021.

6. Mozzon M., Ismaiel L., Nartea A., **Mannozzi C.**, Foligni R. (2021). "Assessment of lipid oxidation in sardine (Sardina pilchardus) treated by plasma-activated water (PAW)." In 18th Euro Fed Lipid Congress and Expo-Fats, Oils and Lipids: for a Healthy and Sustainable World. 18-21 Ottobre 2021. Online.

7. Foligni, R., **Mannozzi, C.**, Maoloni, A., Belleggia, L., Aquilanti, L., Mozzon, M. (2020). "Chemical and sensorial assessment of innovative fermented preserves from sea fennel (*Crithmum maritimum L.*) leaves." In E-Conference Iseki Food Association – Food Quality and Texture in Sustainable Production and Healthy Consumption, 18-19 November 2020.

8. Tylewicz, U., **Mannozzi, C.**, Patrignani, F., Lanciotti, R., Romani, S., Rocculi, P., Dalla Rosa, M. (2020). "High-Pressure Homogenization for yellow kiwifruit waste valorization" In E- Conference EFFoST 2020 International Conference, 10-12 November 2020.

9. Tylewicz, U., **Mannozzi, C.**, Castagnini, J.M., Genovese, J., Romani, S., Rocculi, P., Dalla Rosa, M. "Application of PEF- and OD-assisted drying for kiwifruit waste valorization". In 6th International Conference on Food and Wine Supply Chain (FWSCC2020), (Bologna), Italy.

10. **Mannozzi C.**, Tylewicz U., Genovese J., Romani S., Rocculi P Dalla Rosa M. "Effect of PEF pre-treatment on drying kinetics and quality parameters of kiwifruit chips". In 6th International Conference Sustainable Postharvest and Food Technologies Inoptep 2019, 7-12 April 2019 Kladovo (Serbia).

11. Canali G., Glicerina V., **Mannozzi C.**, Tylewicz U., Dalla Rosa M., Romani S. "Effect of different coating applications on quality enhancement of fresh-cut melon". In 6th International Conference Sustainable Postharvest and Food Technologies Inoptep 2019, 7-12 April 2019 Kladovo (Serbia).

12. Tylewicz, U., **Mannozzi, C.**, Romani, S., Rocculi, P., Dalla Rosa, M. Chemical and physico-chemical properties of dried organic strawberries enriched with bilberry juice. In Proc. 5th International ISEKI Food Conference 2018, Stuttgart, 3-5 July 2018.

13. Betoret E., Dellarosa N., Tappi S., **Mannozzi C.**, Rocculi P., Laghi L., Dalla Rosa M. "Effect of high homogenization pressures and trehalose concentration on bioactive compounds of low pulp mandarin juice" DOF 2015 VI Simposio nazionale Delivery of functionality in complex food system. Parigi (Francia), 14-17 July 2015.

ALLEGATO E

Contributo orale in Seminari e Webinar

1. **Mannozzi C.** (2022) "Tecnologie non termiche per la stabilizzazione di prodotti alimentari" corso di formazione della durata di 5h fruibile presso la piattaforma Food Hub.
2. **Mannozzi C.** (2022) "Stabilizzazione dei prodotti alimentari: potenzialità delle tecnologie non termiche" webinar on-line svolto il 13 Aprile.
3. **Mannozzi C.** (2020) "Soft drinks" seminario organizzato nell'ambito del corso di studi STAL (Scienze e Tecnologie Alimentari), D3A-UNIVPM.
4. **Mannozzi C.** (2020) "By-products and Food waste: a step towards food sustainability" seminario organizzato nell'ambito del corso di studi FABIAM (Food and Beverage

Innovation and Management), D3A-UNIVPM.

5. **Mannozzi C.** (2017-2018) "Valorizzazione dei kiwi di minor pregio per dimensione e forma per la produzione di snack naturalmente ricchi di composti funzionali al metabolismo umano" seminario svolto nell'ambito del progetto regionale ValKiSnack.
6. **Mannozzi C.** (2016) "Innovative and eco-sustainable processing and packaging for safe and high quality organic berry products with enhanced nutritional value" seminario nell'ambito del progetto CORE Organic Plus (ECCOBERRIES).

Autorizzo a detenere e utilizzare le informazioni fornite per attività di ricerca e selezione del personale presenti nel cv ai sensi dell'art. 13 del Decreto Legislativo 30 giugno 2003, n. 196 "Codice in materia di protezione dei dati personali" e dell'art. 13 del GDPR (Regolamento UE 2016/679). Autorizzo inoltre la pubblicazione sul web del presente documento.

Quanto contenuto nel curriculum scientifico e didattico è corrispondente al vero e la conformità all'originale delle pubblicazioni, documenti e titoli allegati (ai sensi degli articoli 46 e 47 del D.P.R. n. 445/2000).

Ancona, 07/11/2022

In fede

Cinzia Mannozzi

Allegato C verbale n. 2

PROCEDURA PUBBLICA DI SELEZIONE PER L'ASSUNZIONE DI N. 1 RICERCATORE A TEMPO DETERMINATO, AI SENSI DELL'ART. 24 COMMA 3 LETT. A) DELLA LEGGE N. 240/2010, PER IL SETTORE CONCORSUALE 03/D1 "Chimica e tecnologie farmaceutiche, tossicologiche e nutraceutico-alimentari" - SETTORE SCIENTIFICO-DISCIPLINARE CHIM/10 "Chimica degli alimenti" - SCUOLA DI Scienze del Farmaco e dei Prodotti della Salute UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI CAMERINO, Titolo del progetto di ricerca: "*Studio e valorizzazione di piante e prodotti alimentari, del territorio e non, per il miglioramento della salute e del benessere dei consumatori*", BANDITA CON D.R. PROT. N. 68676 del 07/10/2022, IL CUI AVVISO È STATO PUBBLICATO SULLA G.U. – IV SERIE SPECIALE - N. 85 DEL 25/10/2022

Giudizio analitico sui titoli, sul curriculum e sulla produzione scientifica di ciascun candidato:

1) **CANDIDATO: Alessandro Atzei.**

Titoli e curriculum

Descrizione

Indicare i titoli considerati per la valutazione.
Tra i titoli accademici sono stati considerati i titoli di dottore di ricerca o equipollenti e la voce "Altri titoli". Tra i titoli professionali sono stati considerati: attività didattica a livello universitario in Italia o all'estero, attività di formazione o di ricerca presso qualificati istituti italiani o stranieri, organizzazione, direzione e coordinamento di gruppi di ricerca nazionali e internazionali, o partecipazione agli stessi e attività di relatore a congressi e convegni nazionali e internazionali.

Indicare i titoli non considerati per la valutazione, riportando altresì il motivo.
Tra i titoli professionali non sono stati considerati: titolarità di brevetti ed il conseguimento di premi e riconoscimenti nazionali e internazionali per attività di ricerca, compresa abilitazione scientifica nazionale per il settore concorsuale 03/D1 in quanto non riportati nel CV del candidato.

Produzione scientifica

Descrizione

Indicare le pubblicazioni considerate per la valutazione:
Le pubblicazioni del candidato che sono state valutate vanno dalla n. 1 alla n.10 e la n.12 tra quelle riportate nell'elenco delle pubblicazioni.

Indicare le pubblicazioni non considerate nella valutazione, riportando altresì il motivo: non è stata considerata la pubblicazione n.11 tra quelle riportate nell'elenco delle pubblicazioni in quanto si tratta della tesi di dottorato di ricerca e non di una pubblicazione scientifica indicizzata.

GIUDIZI INDIVIDUALI

Commissario: **Prof. Gianni SAGRATINI**

Il candidato Dr. Alessandro Atzei si è laureato nel 2014 in Farmacia, presso l'Università degli Studi di Cagliari, mentre nel 2021 ha conseguito il titolo di Dottore di Ricerca presso il Dipartimento di Scienze della Vita e dell'Ambiente dell'Università degli Studi di Cagliari, relatore Prof. Alberto Angioni.

La sua carriera scientifica è congruente alle tematiche previste e riportate dalla declaratoria del settore SSD CHIM/10 e più genericamente nell'ambito degli interessi scientifici e culturali tipici del settore concorsuale 03/D1. In particolare, tra il 2 ottobre 2014 e il 28 febbraio 2015 il candidato ha effettuato uno stage presso il Mediterranean Group of Pesticides Research (MGPR) nell'ambito dell'attività "Gestione e analisi dei pesticidi", Dipartimento di Scienze della Vita e dell'Ambiente, Università di Cagliari (Italia). Nel periodo 1 marzo-31 agosto 2015 è stato titolare di una Borsa di Ricerca nell'ambito del progetto scientifico "Canform: obtaining fresh and semi-mature sheep-goat cheeses with red wine Cannonau type", Dipartimento di Scienze della Vita e dell'Ambiente, Università di Cagliari (Italia). Nel periodo 1 giugno 2016 - 31 marzo 2017 è stato titolare di un contratto di collaborazione occasionale / professionale nell'ambito del progetto di ricerca dal titolo: "Caratterizzazione di mieli e derivati dell'alveare a seguito di trattamenti fitosanitari", Dipartimento di Scienze della Vita e dell'Ambiente, Università di Cagliari (Italia). Nel periodo 16 maggio 2017-30 settembre 2017 ha avuto un contratto di collaborazione occasionale/ professionale nell'ambito del progetto di ricerca dal titolo: "Valorizzazione della filiera del pomodoro da industria attraverso la messa a punto di nuovi prodotti ad elevato valore nutraceutico", Dipartimento di Scienze della Vita e dell'Ambiente, Università di Cagliari (Italia). Nel periodo 15 settembre 2019-19 Febbraio 2021 è stato Visiting PhD Candidate presso l'Istituto Nazionale Olandese per la Salute Pubblica e per l'Ambiente (RIVM), Bilthoven (The Netherlands). Infine dal 15/03/2022 ad oggi è titolare di una borsa di ricerca Post Doc nell'ambito della biologia computazionale presso la Facoltà di Chimica dell'Università di Varsavia (Polonia).

La sua attività di ricerca è prevalentemente incentrata: a) sullo sviluppo e sulla validazione di metodiche analitiche quali cromatografia liquida (LC) e gassosa (GC) accoppiate a tecniche di spettrometria di massa (MS) volte alla caratterizzazione chimica e chimico-fisica di matrici alimentari tipiche della dieta mediterranea finalizzata alla ricerca di possibili indici di qualità e peculiarità; b) sullo studio dei residui di pesticidi in matrici vegetali (principalmente ortaggi e frutta) e nei loro prodotti di trasformazione; c) sull'utilizzo dell'embrione di zebrafish (Danio rerio) come modello di studio per la valutazione del rischio chimico; d) sulla validazione e sviluppo di "adverse outcome pathways" (AOPs) nel campo della neuro tossicità dello sviluppo attraverso l'impiego di test comportamentali.

Il candidato Alessandro Atzei ha svolto: a) dal 1 marzo 2018 al 30 giugno 2018 attività di tutor didattico per il corso di Analisi dei Medicinali 1, corso di Laurea in Farmacia, Università degli Studi di Cagliari; b) dal 25 settembre 2017 al 1 settembre 2019 attività di tutoraggio e supporto scientifico nella realizzazione delle tesi dei laureandi presso il Dipartimento di Scienze della Vita e dell'Ambiente, Sezione Chimica degli Alimenti, Università di Cagliari; c) dal 15 settembre 2019 al 19 febbraio 2021 ha svolto attività di tutoraggio agli studenti presso il laboratorio Zebrafish del Dipartimento di Innovative Testing Strategies, Centre for Health Protection, Istituto Nazionale Olandese per la Salute Pubblica e per l'Ambiente (RIVM) (Bilthoven, The Netherlands).

La produzione scientifica del candidato si riassume (dati Scopus) in 11 pubblicazioni indicizzate, presenta 59 citazioni con un valore di H-index di 4. Le 11 pubblicazioni scientifiche sono da

considerarsi come numero, sufficientemente congruo alla longevità della sua carriera (attività a partire dal 2016 a data odierna). Le tematiche trattate dal candidato sono allineate ai temi di ricerca che caratterizzano il SSD CHIM/10. Il candidato è stato supervisor di alcuni tesisti.
Il giudizio dunque, considerato il Curriculum Vitae del candidato, l'inquadramento delle sue ricerche e la produzione scientifica, è positivo ed altresì congrua a ricoprire la posizione richiesta e definita nel Bando.

Commissario: **Prof.ssa Nadia MULINACCI**

Il Dott. Atzei ha conseguito la laurea in Farmacia nel 2014 ed il Master di II livello in Farmacia Clinica conseguito nel 2016. Il titolo di Dottorato di Ricerca è stato ottenuto nel 2021 presso l'Università di Cagliari con una tesi dal titolo "Developmental neurotoxicity testing of chemical mixtures in zebrafish embryos". Durante il dottorato ha trascorso un periodo di ricerca presso il Dipartimento di Innovative Testing Strategies, Istituto Nazionale Olandese per la Salute Pubblica e per l'Ambiente a Bilthoven.
Il candidato ha effettuato uno Stage presso il Mediterranean Group of Pesticides Research (MGPR) (6 mesi, 2014-2015); ha ottenuto una borsa di ricerca (1° marzo - 31 agosto 2015) nell'ambito del progetto scientifico "Canform: obtaining fresh and semi-mature sheep-goat cheeses with red wine Cannonau type", Dipartimento di Scienze della Vita e dell'Ambiente, Università di Cagliari. Ha avuto un contratto di collaborazione occasionale/professionale per il progetto di ricerca "Valorizzazione della filiera del pomodoro da industria attraverso la messa appunto di nuovi prodotti ad elevato valore nutraceutico", Dipartimento di Scienze della Vita e dell'Ambiente, Università di Cagliari (16 maggio 2017 - 30 settembre 2017). Il candidato ha trascorso un periodo all'estero (15 settembre 2019 – 19 Febbraio 2021), a Bilthoven Olanda, come Visiting PhD Candidate presso l'Istituto Nazionale Olandese per la Salute Pubblica e per l'Ambiente (RIVM).
Ha partecipato ad alcuni congressi Scientifici nazionali e Internazionali.
La sua attività di ricerca ha riguardato: a) lo sviluppo e la validazione di metodi cromatografici sia GC che LC finalizzati all'individuazione di specifici markers di neoformazione (es., acrilamide e furaldeide), alla ricerca di contaminanti (pesticidi in matrici prevalentemente vegetali) ed alla determinazione di metalli pesanti; b) lo studio di prodotti tipici del territorio sardo; c) l'utilizzo del modello zebrafish per la valutazione di rischio chimico.
In relazione all'attività didattica, il candidato Alessandro Atzei ha svolto: a) attività di tutoraggio per il corso di Analisi dei Medicinali 1, corso di Laurea in Farmacia, Università degli Studi di Cagliari (1 marzo 2018 al 30 giugno 2018); b) attività di tutoraggio ai laureandi durante lo svolgimento delle loro tesi presso il Dipartimento di Scienze della Vita e dell'Ambiente, Sezione Chimica degli Alimenti, Università di Cagliari (dal 25 settembre 2017 al 1 settembre 2019); c) ha svolto attività di tutoraggio agli studenti frequentanti il laboratorio Zebrafish del Dipartimento di Innovative Testing Strategies, Centre for Health Protection, Istituto Nazionale Olandese per la Salute Pubblica e per l'Ambiente (RIVM) di Bilthoven (15 settembre 2019 al 19 febbraio 2021).
Il candidato ha acquisito una certa maturità scientifica che lo rende idoneo per la partecipazione al bando, e si presenta con 11 pubblicazioni, un H-index di 4 ed un totale di 55 citazioni su Scopus.

Commissario: **Prof. Jean Daniel COISSON**

Il Dott. Atzei ha conseguito il Dottorato di Ricerca presso l'Università di Cagliari nel 2021 con una tesi dal titolo "Developmental neurotoxicity testing of chemical mixtures in zebrafish embryos", svolgendo durante il dottorato un periodo di ricerca presso il Dipartimento di Innovative Testing Strategies, presso l'Istituto Nazionale Olandese per la Salute Pubblica e per l'Ambiente a Bilthoven, Netherlands.
Precedentemente aveva conseguito un Master di Secondo livello in Farmacia clinica. E' laureato in Farmacia e abilitato allo svolgimento della Professione di Farmacista.
Riporta una limitata attività didattica nel tutoraggio di studenti in tesi e come tutor didattico per il Corso di Analisi dei Medicinali 1 durante un anno accademico.
Riporta inoltre ulteriori periodi di attività di ricerca con Borsa di Studio o con contratti di Collaborazione Occasionali, svolti in ambito di caratterizzazione di alimenti, oltre che la partecipazioni a congressi.
E' attualmente Borsista Post-DOC in Biologia Computazionale presso l'Università di Varsavia.
E' autore complessivamente di 11 lavori scientifici pubblicati su riviste indicizzate, ma in soli due lavori risulta con una posizione preminente di primo autore, e in ulteriori 5 lavori risulta il secondo autore.
La sua attività di ricerca risulta in ambito generale negli interessi scientifici e culturali del settore concorsuale 03/D1 in particolare congruenti alle tematiche indicate nella declaratoria del SSD CHIM/10.
Nel complesso l'attività scientifica presentata permette di valutare idoneo il candidato in relazione alla presente selezione.

GIUDIZIO COLLEGIALE

(*in merito alla produzione scientifica, formulare il giudizio circa il grado di creatività ed autonomia, come previsto da Human Resources Strategy for Researchers – art. 3 del Regolamento*):

Complessivamente l'attività scientifica ed i titoli presentati dal candidato Alessandro Atzei sono di buona qualità, congruenti con le tematiche del settore concorsuale e, specificamente, con quelle del SSD CHIM/10 – Chimica degli Alimenti. La produzione scientifica del candidato è continua, con 11 pubblicazioni comprendenti articoli su riviste internazionali e nazionali. Le 11 pubblicazioni su riviste scientifiche peer reviewed indicizzate nelle banche dati ISI Web of Science e /o SCOPUS sono di buona qualità, considerando gli indicatori bibliometrici con un H-Index di 4 e un numero di citazioni pari a 59 (fonte Scopus). Le tematiche trattate dal candidato sono di interesse per il SSD CHIM/10.
In termini di innovatività e originalità, la qualità delle 12 pubblicazioni presentate (valutate solo 11 su 12) è da considerarsi buona, così come risulta dalla collocazione editoriale su riviste di rilievo internazionale (8 su 11 sono riviste Q1, 3 sono Q3), e con un buon contributo individuale nei lavori in collaborazione (in 7 pubblicazioni su 11 il candidato figura primo o secondo autore di riferimento).

La commissione, concordando sul giudizio complessivo del candidato, collegialmente attribuisce ai titoli e curriculum ed alle pubblicazioni presentate un punteggio analitico secondo quanto stabilito nella seduta del 25 novembre 2022.

Titoli accademici max 5 punti	**Descrizione**	**Punteggio attribuito collegialmente**
Titolo di dottore di ricerca o equipollenti, ovvero, per i settori interessati diploma di specializzazione medica o equivalente conseguito in Italia o all'estero	Titolo di Dottore di Ricerca conseguito in data 20 aprile 2021 presso il Dipartimento di Scienze della Vita e dell'Ambiente dell'Università degli Studi di Cagliari, con tesi dal titolo "Developmental neurotoxicity testing of chemical mixtures in zebrafish embryos", relatore Prof. Alberto Angioni (Università degli Studi di Cagliari).	3
Altri titoli	Marzo 2016: Conseguimento del Master Internazionale di II livello in Farmacia Clinica presso l'Università degli Studi di Cagliari, l'Università di Milano e l'Università di Granada (Spagna). Titolo della tesi: Indagine sull'incidenza dei fattori di rischio di frattura da osteoporosi nella popolazione maschile di età superiore ai 65 anni. Votazione finale: 100/100	1
	19 febbraio - 7 marzo 2018: Corso di Biostatistica di 16 ore complessive, Dipartimento di Scienze Biomediche, Università di Cagliari. Esame finale sostenuto con esito positivo in data 7 Marzo 2018.	0.2
	19-20 dicembre 2017: Corso di formazione di 8 ore complessive in Radioprotezione, Dipartimento di Fisica, Servizio di Fisica Sanitaria e Radioprotezione, Cittadella Universitaria dell'Università di Cagliari. Esame finale sostenuto con esito positivo in data 20 Dicembre 2018.	0.2
	26 giugno 2017 – 21 Luglio 2017: Corso di formazione sulle tecniche analitiche attraverso l'utilizzo di HPLC/MS and GC/MS, Università di Wroclaw (Polonia).	0.2
	5 dicembre 2017- 6 Aprile 2018: Corso di Lingua Inglese di 80 ore complessive, Centro Linguistico di Ateneo, Università degli Studi di Cagliari. Esame finale superato raggiungendo il livello di competenza B2, come da QCER.	0.2
	6-8 settembre 2019: Corso di formazione dal titolo: "Biocides Dossier Planning and Assessment" tenutosi nell'ambito della Scuola GRIFA 2019. Hotel Flamingo – Pula (CA).	0.2
	Totale titoli accademici	**5**
Titoli professionali max 27 punti	**Descrizione**	**Punteggio attribuito collegialmente**
Attività didattica a livello universitario in Italia o all'estero	25 settembre 2017 - 1 settembre 2019: Attività di tutoraggio e supporto scientifico nella realizzazione delle tesi dei laureandi presso il Dipartimento di Scienze della Vita e dell'Ambiente,Sezione Chimica degli Alimenti, Università di Cagliari. Attività di tutoraggio agli studenti nel laboratorio didattico di Chimica degli Alimenti, presso il Dipartimento di Scienze della Vita e dell'Ambiente, Università di Cagliari.	0.8
	15 settembre 2019 – 19 febbraio 2021: Attività di tutoraggio agli studenti presso il laboratorio Zebrafish del Dipartimento di Innovative Testing Strategies, Centre for Health Protection, Istituto Nazionale Olandese per la Salute Pubblica e per l'Ambiente (RIVM) (Bilthoven, The Netherlands).	0.8
	Dal 1 marzo 2018 al 30 giugno 2018: Tutor didattico per il corso di Analisi dei Medicinali 1, corso di Laurea in Farmacia, Università degli Studi di Cagliari	0.4
	Totale	**2**
Attività di formazione o di ricerca presso qualificati istituti italiani o stranieri	2 ottobre 2014 - 28 febbraio 2015: Stage presso il Mediterranean Group of Pesticides Research (MGPR) nell'ambito dell'attività "Gestione e analisi dei pesticidi", Dipartimento di Scienze della Vita e dell'Ambiente, Università di Cagliari (Italia).	0.5
	1 marzo - 31 agosto 2015: Borsa di Ricerca nell'ambito del progetto scientifico "Canform: obtaining fresh and semi-mature sheep-goat cheeeses with red wine Cannonau type", Dipartimento di Scienze della Vita e dell'Ambiente, Università di Cagliari (Italia).	0.5

	1 giugno 2016 - 31 marzo 2017: Contratto di collaborazione occasionale / professionale nell'ambito del progetto di ricerca dal titolo: "Caratterizzazione di mieli e derivati dell'alveare a seguito di trattamenti fitosanitari", Dipartimento di Scienze della Vita e dell'Ambiente, Università di Cagliari (Italia).	1
	16 maggio 2017 - 30 settembre 2017: Contratto di collaborazione occasionale / professionale nell'ambito del progetto di ricerca dal titolo: "Valorizzazione della filiera del pomodoro da industria attraverso la messa appunto di nuovi prodotti ad elevato valore nutraceutico", Dipartimento di Scienze della Vita e dell'Ambiente, Università di Cagliari (Italia).	0.5
	15 settembre 2019 – 19 Febbraio 2021: Visiting PhD Candidate presso l'Istituto Nazionale Olandese per la Salute Pubblica e per l'Ambiente (RIVM), Bilthoven (The Netherlands).	2.5
	15/03/2022-in corso. Borsa di ricerca Post Doc nell'ambito della biologia computazionale presso la Facoltà di Chimica dell'Università di Varsavia (Polonia).	2
	Totale	**7**
Organizzazione, direzione e coordinamento di gruppi di ricerca nazionali e internazionali, o partecipazione agli stessi	Comitato organizzatore della scuola GRIFA 2019 (Biocides dossier planning and assessment). 6-8settembre 2019 – Hotel Flamingo - Santa Margherita di Pula (CA).	1
	Totale	**1**
Titolarità di brevetti	Nessun brevetto indicato	0
Attività di relatore a congressi e convegni nazionali e internazionali	Comunicazioni orali primo autore: 2	2
	Totale	**2**
Conseguimento di premi e riconoscimenti nazionali e internazionali per attività di ricerca, compresa abilitazione scientifica nazionale per il settore concorsuale 03/D1.	Non indicato	0
	Totale titoli professionali	**12**
PUNTEGGIO COMPLESSIVO		**17**

Valutazione delle pubblicazioni presentate ed attribuzione collegiale dei punteggi (per la valutazione quartili si è utilizzato il database ISI Web of Knowledge):

		Quartile	Congruenza	Citazioni	Posizione	Totale
1	Nat Prod Research	1	0.5	0.5	0.5	2.5
2	FOODS	2	0.5	0.2	0.7	3.4
3	Environ Pollutants	2	0.5	0.5	0.7	3.7
4	FOODS	2	0.5	0.2	0.7	3.4
5	Food Control	2	0.5	0.2	0.7	3.4
6	Food Addit Contam	2	0.5	0.2	1	3.7
7	Pest Manag Sci	2	0.5	0.2	0.5	3.2
8	Environ Monit Assess.	1	0.5	0.2	0.5	2.2
9	Int. J. Environ. Res. Public Health	2	0.5	0.2	1	3.7
10	Foods	2	0.5	0.2	0.7	3.4
11	NON VALUTATA	0	0	0	0	0
12	Progress in Molecular Biology and Translational Science	1	0.5	0.2	0.7	2.4
					Totale	**35**

Il giudizio, dunque, considerato il Curriculum Vitae del candidato, l'inquadramento delle sue ricerche e la produzione scientifica è positivo, con un profilo congruo a ricoprire la posizione richiesta e definita nel Bando per la copertura di una posizione di Ricercatore a tempo determinato tipo A per l'SSD CHIM/10 – Chimica degli Alimenti.

2) **CANDIDATO: Gulzhan Khamitova**

Titoli e curriculum

Descrizione

Indicare i titoli considerati per la valutazione:
Tra i titoli accademici è stato considerato il titolo di dottore di ricerca o equipollenti mentre tra i titoli professionali sono stati considerati: attività didattica a livello universitario in Italia o all'estero, attività di formazione o di ricerca presso qualificati istituti italiani o stranieri, organizzazione, direzione e coordinamento di gruppi di ricerca nazionali e internazionali, o partecipazione agli stessi, attività di relatore a congressi e convegni nazionali e internazionali ed il conseguimento di premi e riconoscimenti nazionali e internazionali per attività di ricerca.

Indicare i titoli non considerati per la valutazione, riportando altresì il motivo:
Tra i titoli accademici non è stato considerato nessun "Altro titolo".
Tra i titoli professionali non sono stati considerati: la titolarità di brevetti e l'abilitazione scientifica nazionale per il settore concorsuale 03/D1 in quanto non riportati nel CV della candidata.

Produzione scientifica

Descrizione

Indicare le pubblicazioni considerate per la valutazione:
le pubblicazioni della candidata che sono state valutate vanno dalla n.1 alla n.11 tra quelle riportate nell'elenco delle pubblicazioni.

Indicare le pubblicazioni non considerate nella valutazione, riportando altresì il motivo:
non è stata considerata la pubblicazione n.12 tra quelle riportate nell'elenco delle pubblicazioni in quanto si tratta della tesi di dottorato di ricerca e non di una pubblicazione scientifica indicizzata.

GIUDIZI INDIVIDUALI

Commissario: **Prof. Gianni SAGRATINI**

La candidata Dr.ssa Gulzhan Khamitova si è laureata nel 2009 in Chimica presso la Al-Farabi Kazakh National University (bachelor degree), nel 2012 ha conseguito il master in Chemical Engineering with Design, presso la University of Manchester mentre nel 2020 ha conseguito il titolo di Dottore di Ricerca in Chemical and Pharmaceutical Sciences and Biotechnology, presso l'Università di Camerino.
La sua carriera scientifica è congruente alle tematiche previste e riportate dalla declaratoria del settore SSD CHIM/10 e più genericamente nell'ambito degli interessi scientifici e culturali tipici del settore concorsuale 03/D1. In particolare, durante il dottorato di ricerca la candidata si è occupata di ottimizzazione del processo di estrazione del caffè espresso e durante il dottorato di ricerca, ha

svolto sei mesi di mobilità di ricerca presso il dipartimento di "Chimica organica, prodotti naturali e agroalimentari" dell'Università di Aveiro, Portogallo, sotto la supervisione del Professor M.A.Coimbra.
La sua attività di ricerca non è descritta dettagliatamente nel CV allegato ma si deduce prevalentemente incentrata sull'ottimizzazione del processo di estrazione del caffè espresso.
La Dr.ssa Gulzhan Khamitova è stata: a) tra Settembre 2012/ aprile 2013 assistente didattico presso la Nazarbayev University (Kazakhstan), b) tra maggio 2013 e Dicembre 2015 assistente di ricerca presso il "National Laboratory Astana, Nazarbayev University (Kazakhstan)"; c) tra gennaio 2016 e Marzo 2017 è stata teaching assistant didattico presso il "Nazarbayev University (Kazakhstan)"; d) tra Ottobre 2017 e Aprile 2018 assistente didattico presso l' Università di Camerino (Italy)
La produzione scientifica della candidata si riassume (dati Scopus) in 11 pubblicazioni indicizzate, presenta 99 citazioni con un valore di H-index di 7. Le 11 pubblicazioni scientifiche sono da considerarsi come numero, sufficientemente congruo alla longevità della sua carriera (attività a partire dal 2017 a data odierna). Le tematiche trattate dalla candidata sono allineate ai temi di ricerca che caratterizzano il SSD CHIM/10. La candidata è stata supervisor di alcuni tesisti.
Il giudizio dunque, considerato il Curriculum Vitae della candidata, l'inquadramento delle sue ricerche e la produzione scientifica è positivo e il profilo è congruo a ricoprire la posizione richiesta e definita nel Bando.

Commissario: **Prof.ssa Nadia MULINACCI**

La Dr.ssa Gulzhan Khamitova si è laureata in Chimica presso l'Università Nazionale di Al-Farabi Kazakh nel 2009. Ha conseguito il Dottorato di Ricerca presso l'Università di Camerino nel 2020 con una tesi dal titolo "Optimization the extraction process of espresso coffee", durante il dottorato ha trascorso un periodo di ricerca presso l'Università di Aveiro, Portogallo sotto la supervisione del Professor M. A. Coimbra (Ottobre 2019- Marzo 2020).
La candidata ha conseguito nel 2012 il Master in Chemical Engineering with Design presso l'Università di Manchester (UK) nell'ambito del Taught program based on fundamentals of Chemical and Process Engineering.
Le attività di assistenza didattica si sono svolte sia presso la Nazarbayev University (Kazakhstan) negli anni 2012-2013 e negli anni 2016-2017, che presso l'Università di Camerino (2017-2018).
La candidata riporta diverse partecipazioni a congressi nazionali e internazionali e workshop negli anni 2017-2021. Fra le attività vi è anche la partecipazione a comitati di organizzazione di Congressi nazionali. La Dr.ssa Gulzhan Khamitova ha vinto uno scholarship del governo del Kazakistan per trascorrere 2 anni all'estero presso l'Università di Manchester, e due premi per la partecipazione a Congressi nazionali e Internazionali.
L'attività di ricerca, come emerge dalle pubblicazioni presentate, è prevalentemente indirizzata allo studio del caffè con particolare riferimento allo sviluppo di metodi HPLC-MS/MS finalizzati a valutarne la qualità ed i componenti bioattivi presenti. Le tematiche sviluppate dalla candidata sono congrue con quelle del SSD CHIM/10.
La produzione scientifica si sostanzia in 11 pubblicazioni indicizzate su Scopus, con un H-index di 7 ed un totale di 100 citazioni.

Considerato il Curriculum Vitae della candidata, la sua produzione scientifica e le sue esperienze di ricerca il giudizio è positivo, e la candidata è idonea alla partecipazione al presente bando.

Commissario: **Prof. Jean Daniel COISSON**

La Dott.ssa Khamitova ha conseguito il Dottorato di Ricerca presso l'Università di Camerino nel 2020 con una tesi dal titolo "Optimization the extraction process of espresso coffee", svolgendo durante il dottorato un periodo di ricerca presso l'Università di Aveiro, Portogallo.
Precedentemente aveva conseguito il Master in Chemical Engineering with Design presso l'Università di Manchester (UK).
Riporta lo svolgimento di periodi di assistenza didattica e di ricerca presso la Nazabayev University (Kazakistan) per alcuni anni accademici e presso l'Università di Camerino.
Riporta inoltre diverse partecipazioni a congressi anche come supporto organizzativo.
E' autore complessivamente di 11 lavori scientifici pubblicati su riviste indicizzate, dei quali in 4 risulta con una posizione preminente di primo autore, e in ulteriori 2 lavori risulta il secondo autore.
La sua attività di ricerca risulta in ambito generale negli interessi scientifici e culturali del settore concorsuale 03/D1 in particolare congruenti alle tematiche indicate nella declaratoria del SSD CHIM/10.
Nel complesso l'attività scientifica presentata permette di valutare la candidata come idonea in relazione alla presente selezione.

GIUDIZIO COLLEGIALE

(*in merito alla produzione scientifica, formulare il giudizio circa il grado di creatività ed autonomia, come previsto da Human Resources Strategy for Researchers – art. 3 del Regolamento*):

Complessivamente l'attività scientifica ed i titoli presentati dalla candidata Gulzhan Khamitova sono di discreta qualità, congruenti con le tematiche del settore concorsuale e, specificamente, con quelle del SSD CHIM/10 – Chimica degli Alimenti. La produzione scientifica della candidata è continua, con 11 pubblicazioni comprendenti articoli su riviste internazionali e nazionali. Le 11 pubblicazioni su riviste scientifiche peer reviewed indicizzate nelle banche dati ISI Web of Science e /o SCOPUS sono di discreta qualità, considerando gli indicatori bibliometrici con un H-Index di 7 e un numero di citazioni pari a 99 (fonte Scopus). Le tematiche trattate dalla candidata sono di interesse per il SSD CHIM/10.
In termini di innovatività e originalità, la qualità delle 12 pubblicazioni presentate (valutate solo 11 su 12) è da considerarsi discreta, così come risulta dalla collocazione editoriale su riviste di rilievo internazionale (solo 5 su 11 sono riviste Q1, 3 sono Q2 e 2 non hanno IF), e con un discreto contributo individuale nei lavori in collaborazione (in 5 pubblicazioni su 11 la candidata figura primo o secondo autore di riferimento).
La commissione, concordando sul giudizio complessivo della candidata, collegialmente attribuisce ai titoli e curriculum ed alle pubblicazioni presentate un punteggio analitico secondo quanto stabilito nella seduta del 25 novembre 2022.

Titoli accademici max 5 punti	Descrizione	Punteggio attribuito collegialmente
Titolo di dottore di ricerca o equipollenti, ovvero, per i settori interessati diploma di specializzazione medica o equivalente conseguito in Italia o all'estero	Doctor of Philosophy in Chemical and Pharmaceutical Sciences and Biotechnology, University of Camerino (www.unicam.it). PhD research grant in the field of food chemistry. PhD topic: optimization the extraction process of espresso coffee. PhD research supervisor was Professor S.Vittori	3
Altri titoli	Non riportati	0
	Totale titoli accademici	**3**
Titoli professionali max 27 punti	**Descrizione**	**Punteggio attribuito collegialmente**
Attività didattica a livello universitario in Italia o all'estero	October 2017 – April 2018 Graduate teaching assistant at the University of Camerino (Italy)	0.5
	January 2016 – March 2017.Teaching assistant at the Nazarbayev University (Kazakhstan)	0.8
	September 2012 – April 2013,Teaching assistant in higher education at the Nazarbayev University (Kazakhstan)	0.5
	Totale	**1.8**
Attività di formazione o di ricerca presso qualificati istituti italiani o stranieri	Visiting Scholar, University of Aveiro (www.ua.pt), during PhD six-month research mobility in the department of "Organic Chemistry, Natural and Agro-Food Products" at the University of Aveiro.	0.5
	May 2013 – December 2015 Research assistant in the National Laboratory Astana, Nazarbayev University (Kazakhstan)	3
	Totale	**3.5**
Organizzazione, direzione e coordinamento di gruppi di ricerca nazionali e internazionali, o partecipazione agli stessi	Participation in organization of "6th MS Food Day" conference in Camerino (Italy).	1
	Participation in organization of CHIMALI XII Italian Food Chemistry congress	1
	Totale	**2**
Titolarità di brevetti	Nessun brevetto indicato	0
Attività di relatore a congressi e convegni nazionali e internazionali	Comunicazioni orali Primo autore: 5	5
	Totale	**5**
Conseguimento di premi e riconoscimenti nazionali e internazionali per attività di ricerca, compresa abilitazione scientifica nazionale per il settore concorsuale 03/D1.	OCTOBER 2017, winner of the 5 MS Food DAY conference attendance fellowship from Italian Chemical Society	1
	AUGUST 2018, Awarded fellowship to attend and participate in the International Mass Spectrometry Conference 2018.	1
	November 2011, Fellowship to participate "Festival of Thinkers conference" awarded by His Excellency Sheikh Nahayan Mabarak Al Nahayan and Minister of Higher Education and Scientific Research of United Arab Emirates	Non valutato per raggiunto massimo
	Totale	**2**
	Totale titoli professionali	**14.3**
PUNTEGGIO COMPLESSIVO		**17.3**

Valutazione delle pubblicazioni presentate ed attribuzione collegiale dei punteggi (per la valutazione quartili si è utilizzato il database ISI Web of Knowledge):
:

		Quartile	Congruenza	Citazioni	Posizione	Totale
1	European Food Research and Technology	1.5	0.5	0.2	1	3.2
2	BEVERAGES	0.1	0.5	0.2	0.5	1.3
3	Antioxidants	2	0.5	0.2	0.5	3.2
4	Food Chemistry	2	0.5	0.5	0.5	3.5
5	Food Chemistry	2	0.5	0.5	0.7	3.7
6	Food Research international	2	0.5	0.2	1	3.7
7	International Journal of Multiphase Flow	1.5	0.5	0.2	0.7	2.9
8	Food Chemistry	2	0.5	0.5	1	4
9	International Journal of Food Sciences and Nutrition	1.5	0.5	0.2	0.5	2.7
10	Chemical Engineering Transactions	0.1	0.5	0.5	0.5	1.6
11	NON VALUTATA	0	0	0	0	0
					Totale	**29.8**

Il giudizio, dunque, considerato il Curriculum Vitae della candidata, l'inquadramento delle sue ricerche e la produzione scientifica è positivo, definendo nella candidata una figura congrua a ricoprire la posizione richiesta e definita nel Bando per la copertura di una posizione di Ricercatore a tempo determinato tipo A per l'SSD CHIM/10 – Chimica degli Alimenti.

3) CANDIDATO: Cinzia Mannozzi

Titoli e curriculum

Descrizione

Indicare i titoli considerati per la valutazione:
Tra i titoli accademici sono stati considerati i titoli di Dottore di ricerca o equipollenti e la voce "Altri titoli". Mentre tra i titoli professionali sono stati considerati: attività didattica a livello universitario in Italia o all'estero, attività di formazione o di ricerca presso qualificati istituti italiani o stranieri, attività di relatore a congressi e convegni nazionali e internazionali ed il conseguimento di premi e riconoscimenti nazionali e internazionali per attività di ricerca.

Indicare i titoli non considerati per la valutazione, riportando altresì il motivo:
Tra i titoli professionali non sono stati considerati: organizzazione, direzione e coordinamento di gruppi di ricerca nazionali e internazionali, o partecipazione agli stessi, la titolarità di brevetti, l'abilitazione scientifica nazionale per il settore concorsuale 03/D1 in quanto non riportati nel CV della candidata.

Produzione scientifica

Descrizione

Indicare le pubblicazioni considerate per la valutazione:
Tutte le pubblicazioni della candidata sono state valutate, dalla n.1 alla n.12 tra quelle riportate nell'elenco delle pubblicazioni.

Indicare le pubblicazioni non considerate nella valutazione, riportando altresì il motivo: nessuna

GIUDIZI INDIVIDUALI

Commissario: **Prof. Gianni SAGRATINI**

La candidata Dr.ssa Cinzia Mannozzi si è laureata nel 2013 in Scienze e Tecnologie Alimentari presso la Scuola di Agraria e Medicina Veterinaria, Università di Bologna e nel 2019 ha conseguito il titolo di Dottore di Ricerca in Scienze e Tecnologie Agrarie, Ambientali e Alimentari presso il Dipartimento Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari, Scuola di Agraria e Medicina Veterinaria, Università di Bologna, sede di Cesena (FC) nell'ambito del progetto: "Sviluppo di tecnologie innovative per la trasformazione di prodotti a base di frutta" con tutor la Prof. Santina Romani, Co-tutor la Dr.ssa Urszula Tylewicz.
La sua carriera scientifica è congruente alle tematiche previste e riportate dalla declaratoria del settore SSD CHIM/10 e più genericamente nell'ambito degli interessi scientifici e culturali tipici del settore concorsuale 03/D1. In particolare: a) tra Maggio 2014/Ottobre 2015 è stata titolare di un assegno di ricerca presso il Campus di Scienze degli Alimenti di Cesena dell'Università degli Studi di Bologna - Alma Mater Studiorum, Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari, dal titolo: "Approccio innovativo per lo studio di mele minimamente processate: aspetti qualitativi, metabolici e funzionali", nell'ambito del progetto ministeriale FIRB 2010 (Prot. RBFR100CEJ); b) nel periodo Agosto 2019/Febbraio 2021 è stata assegnista di ricerca presso il dipartimento D3A dell'Università Politecnica delle Marche, progetto dal titolo "Studio delle caratteristiche tecnologiche di coagulanti vegetali" nell'ambito del progetto VEGGIE-MED-CHEESES PRIMA 2018; c) nel periodo Marzo 2021/ Febbraio 2023 è stata assegnista di ricerca presso il dipartimento D3A dell'Università Politecnica delle Marche nell'ambito del progetto Cariverona 2020 "Insetti edibili e sicurezza alimentare: vecchie sfide per nuovi alimenti", d) nel periodo Novembre 2016/ Maggio 2017 ha svolto un periodo di formazione all'estero, nell'ambito del piano di formazione del Dottorato in Scienze e Tecnologie Agrarie, Ambientali e Alimentari, con il progetto di ricerca dal titolo "Effects of pulsed electric field and ohmic heating for bioactive compounds extraction from fruit and vegetable matrix" presso l'Institute of Food Technology - Department of Food Science and Technology, Boku University of Natural Resources and Life Sciences (Vienna, Austria).
La sua attività di ricerca è prevalentemente incentrata su: a) applicazione di tecnologie innovative di processo su diverse matrici di origine vegetale, al fine di mantenere e/o incrementare la qualità e quindi la stabilità. Analisi delle caratteristiche qualitative, nutrizionali, microbiologiche e funzionali e studi di shelf-life sui diversi prodotti ottenuti (freschi, disidratati e succhi), b) valutazione della qualità chimica, fisica, nutrizionale, microbiologica e sensoriale dei prodotti alimentari; conduzione e gestione di processi produttivi nel segno delle moderne norme procedurali in termini di qualità e sicurezza, dell'economia d'impresa e del marketing; c) gestione e controllo delle attività di produzione, trasformazione, conservazione, distribuzione e somministrazione di alimenti e bevande, anche con riferimento alla introduzione di innovazioni di processo e di prodotto negli specifici ambiti produttivi del settore alimentare.
La Dr.ssa Cinzia Mannozzi ha svolto attività di docenza: a) nel periodo Settembre 2019/ Settembre 2020 è stata docente a contratto presso il Dipartimento D3A dell'Università Politecnica delle

Marche del corso "Accessory Foods and Beverages" -6 CFU - della laurea magistrale FABIAM – Food and Beverage Innovation and Management (AA 2019-2020); b) nel periodo Settembre 2020/ Settembre 2021 è stata docente a contratto presso il Dipartimento D3A dell'Università Politecnica delle Marche del corso "Accessory Foods and Beverages" -6 CFU - della laurea magistrale in lingua inglese FABIAM – Food and Beverage Innovation and Management (AA 2020-2021); c) nel periodo Settembre 2021/ Settembre 2022 è stata docente a contratto presso il Dipartimento D3A dell'Università Politecnica delle Marche del corso "Accessory Foods and Beverages" -6 CFU - della laurea magistrale in lingua inglese FABIAM – Food and Beverage Innovation and Management (AA 2021-2022); d) dal 29 Giugno al 27 Luglio 2022 ha ottenuto il conferimento della docenza per l'insegnamento "Non-thermal technologies for food products stability" della durata di 15h per il ciclo XXXVII del Dottorato di ricerca in Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali AA 2021/2022 dell'università Politecnica delle Marche; e) nel periodo Settembre 2022/ Settembre 2023 è stata docente a contratto presso il Dipartimento D3A dell'Università Politecnica delle Marche del corso "Accessory Foods and Beverages" -6 CFU - della laurea magistrale in lingua inglese FABIAM – Food and Beverage Innovation and Management (AA 2022-2023); f) nel periodo 02 Maggio 2022/ 6 Maggio 2022 ha effettuato la Teaching staff Mobility nell'ambito del programma Erasmus + "Food preservation: potentialities of non-thermal technologies" presso UNIVERSITAT POLITECNICA DE VALENCIA (Spagna), totale 15 h.
La produzione scientifica della candidata si riassume (dati Scopus) in 29 pubblicazioni indicizzate, presenta 501 citazioni con un valore di H-index di 12. Le 29 pubblicazioni scientifiche sono da considerarsi come numero, sufficientemente congruo alla longevità della sua carriera (attività a partire dal 2017 a data odierna). Le tematiche trattate dalla candidata sono allineate ai temi di ricerca che caratterizzano il SSD CHIM/10. La candidata è stata supervisor di alcuni tesisti.
Il giudizio dunque, considerato il Curriculum Vitae della candidata, l'inquadramento delle sue ricerche e la produzione scientifica è ampiamente positivo, definendo nella candidata una figura matura scientificamente, congrua a ricoprire la posizione richiesta e definita nel Bando.

Commissario: **Prof.ssa Nadia MULINACCI**

La Dr.ssa Cinzia Mannozzi risulta laureata in Scienze e Tecnologie Alimentari nel 2013, presso la Scuola di Agraria e Medicina Veterinaria dell'Università di Bologna. Nel 2019 ha conseguito il titolo di Dottore di Ricerca in Scienze e Tecnologie Agrarie, Ambientali e Alimentari presso il Dipartimento Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari, Scuola di Agraria e Medicina Veterinaria dell'Università di Bologna, sede di Cesena (FC) con una tesi avente come titolo: "Sviluppo di tecnologie innovative per la trasformazione di prodotti a base di frutta". Durante il periodo di dottorato ha trascorso un periodo all'estero presso l'Institute of Food Technology della Boku University di Vienna (Austria).
Da Maggio 2014 a Ottobre 2015 è stata titolare di Assegno di ricerca presso il Campus di Scienze degli Alimenti di Cesena dell'Università degli Studi di Bologna, Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari, dal titolo: "Approccio innovativo per lo studio di mele minimamente processate: aspetti qualitativi, metabolici e funzionali", nell'ambito del progetto ministeriale FIRB 2010 (Prot. RBFR100CEJ). Ancora da Agosto 2019 a Febbraio 2021 Assegnista di ricerca presso il dipartimento D3A dell'Università Politecnica delle Marche con un progetto dal titolo "Studio delle caratteristiche tecnologiche di coagulanti vegetali" nell'ambito del progetto VEGGIE-MED-CHEESES PRIMA 2018. A partire dal marzo 2021 fino ad oggi è assegnista di ricerca presso il dipartimento D3A dell'Università Politecnica delle Marche nell'ambito del progetto Cariverona 2020 "Insetti edibili e sicurezza alimentare: vecchie sfide per nuovi alimenti".

Dal 2015 fino al 2022, la candidata ha conseguito quattro premi per la partecipazione a congressi o come miglior poster.
A partire dall'aa 2019-202, la candidata ha avuto un incarico pari a 6 CFU, per quattro anni consecutivi come Docente a contratto presso il Dipartimento D3A dell'Università Politecnica delle Marche, per il corso "Accessory Foods and Beverages", laurea magistrale FABIAM–Food and Beverage Innovation and Management.
L'attività di ricerca è focalizzata sia all'applicazione di tecnologie innovative di processo su prodotti vegetali per aumentarne la shelf life, sia alla determinazione delle caratteristiche nutrizionali, microbiologiche e funzionali di diversi alimenti freschi o disidratati. Una parte della ricerca è stata indirizzata al controllo delle attività di produzione, trasformazione, conservazione, distribuzione di alimenti, soprattutto associate all'introduzione di innovazioni di processo e di prodotto.
La candidata è presente come primo nome in 3 e come secondo nome in 7 delle 30 pubblicazioni, di cui 29 sono indicizzate su Scopus; la candidata si presenta con un H-index di 12 e 512 citazioni. Complessivamente i temi sviluppati sono in linea con quelli del SSD CHIM/10 e la qualità delle pubblicazioni è per lo più elevata. Il giudizio sulla candidata è decisamente positivo, presenta una buona maturità scientifica certamente in linea con il presente bando.

Commissario: **Prof. Jean Daniel COISSON**

La Dott.ssa Mannozzi ha conseguito il Dottorato di Ricerca presso l'Università di Bologna nel 2019 con una tesi dal titolo "Sviluppo di Tecnologie innovative per la trasformazione di prodotti a base di frutta", svolgendo durante il dottorato un periodo di ricerca presso l'Institute of Food Technology della Boku University di Vienna (Austria).
Come attività didattica ha avuto l'incarico per 4 anni accademici dell'insegnamento di "Accessory Foods and Beverages" da 6 CFU per la Laurea Magistrale in Food Beverages Innovation and Management. Inoltre è stata relatrice e correlatrice di 28 lavori di tesi di laurea.
Ha partecipato a svariati congressi come relatore in comunicazione orali o presentazioni poster.
La sua attività di ricerca si è svolta inoltre con diversi periodi come Assegnista di Ricerca presso l'Università di Bologna e l'Università Politecnica delle Marche.
Attualmente è assegnista di ricerca presso il Dipartimento D3A dell'Università Politecnica delle Marche.
E' autore complessivamente di 29 lavori scientifici pubblicati su riviste indicizzate, dei quali in 7 risulta con una posizione preminente di primo autore, e in ulteriori 8 lavori risulta il secondo autore.
La sua attività di ricerca risulta in ambito generale negli interessi scientifici e culturali del settore concorsuale 03/D1 in particolare congruenti alle tematiche indicate nella declaratoria del SSD CHIM/10.
Nel complesso l'attività scientifica presentata permette di valutare la candidata come idonea in relazione alla presente selezione, con una maturità scientifica molto buona in relazione all'arco temporale in cui ha operato.

GIUDIZIO COLLEGIALE

(*in merito alla produzione scientifica, formulare il giudizio circa il grado di creatività ed autonomia, come previsto da Human Resources Strategy for Researchers – art. 3 del Regolamento*):

Complessivamente l'attività scientifica ed i titoli presentati dalla candidata sono di qualità molto buona e congruenti con le tematiche del settore concorsuale e, specificamente, con quelle del SSD CHIM/10 – Chimica degli Alimenti. La produzione scientifica della candidata è continua, con 29 pubblicazioni comprendenti articoli su riviste internazionali e nazionali. Le 29 pubblicazioni su riviste scientifiche peer reviewed indicizzate nelle banche dati ISI Web of Science e /o SCOPUS sono di qualità molto buona, considerando gli indicatori bibliometrici con un H-Index di 12 e un numero di citazioni pari a 501 (fonte Scopus). Le tematiche trattate dalla candidata sono di interesse per il SSD CHIM/10.
In termini di innovatività e originalità, la qualità delle 12 pubblicazioni presentate è da considerarsi molto buona, così come risulta dalla collocazione editoriale su riviste di rilievo internazionale (9 su 12 sono riviste Q1), e con un buon contributo individuale nei lavori in collaborazione (in 10 pubblicazioni su 12 la candidata figura primo o secondo autore di riferimento).
La commissione, concordando sul giudizio complessivo della candidata, collegialmente attribuisce ai titoli e curriculum ed alle pubblicazioni presentate un punteggio analitico secondo quanto stabilito nella seduta del 25 novembre 2022.

Titoli accademici max 5 punti	**Descrizione**	**Punteggio attribuito collegialmente**
Titolo di dottore di ricerca o equipollenti, ovvero, per i settori interessati diploma di specializzazione medica o equivalente conseguito in Italia o all'estero	Dottorato di ricerca in Scienze e Tecnologie Agrarie, Ambientali e Alimentari Tematica conseguito nell'aprile 2019 presso l'Università di Bologna	3
Altri titoli	Acquisizione crediti formativi 24 CFU per l'insegnamento scuola primaria e secondaria nelle discipline antropo-psico-pedagogiche e nelle metodologie e tecnologie didattiche (DM 616/2017).	0.5
	Partecipazione alla 1st Summer school in Ingegneria di prodotto per la transizione alimentare, (Como, Italy), 8-10 Settembre 2022.	0.1
	Partecipazione 6th School on Pulsed Electric Field Application in Food and Biotechnology (Cesena, Italy), part of the organizing Committee, 3-7 Giugno 2019.	0.1
	Partecipazione 4th School on Pulsed Electric Field Applications in Food and Biotechnology (Vienna), 9-12 Maggio 2017.	0.15
	Partecipazione 3rd School of Pulsed Electric Field (PEF) and Processing of Food con il conseguimento di 5 ECTS presso University College Dublin (Dublin), 21-24 Marzo 2016.	0.15
	Totale titoli accademici	**4**
Titoli professionali max 27 punti	**Descrizione**	**Punteggio attribuito collegialmente**
Attività didattica a livello universitario in Italia o all'estero	02 Maggio 2022/ 6 Maggio 2022: Mobility for teaching nell'ambito del programma Erasmus+ "Food preservation: potentialities of non-thermal technologies" presso UNIVERSITAT POLITECNICA DE VALENCIA (Spagna), totale 15 h.	0.4
	Settembre 2022/ Settembre 2023: Docente a contratto presso il Dipartimento D3A dell'Università Politecnica delle Marche del corso "Accessory Foods and Beverages" -6 CFU - della laurea magistrale in	0.8

	lingua inglese FABIAM – Food and Beverage Innovation and Management (AA 2022-2023).	
	29 Giugno al 27 Luglio 2022. Conferimento docenza per l'insegnamento "Non-thermal technologies for food products stability" della durata di 15h per il ciclo XXXVII del Dottorato di ricerca in Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali AA 2021/2022 dell'università Politecnica delle Marche.	0.4
	Settembre 2021/Settembre 2022.Docente a contratto presso il Dipartimento D3A dell'Università Politecnica delle Marche del corso "Accessory Foods and Beverages" -6 CFU - della laurea magistrale in lingua inglese FABIAM – Food and Beverage Innovation and Management (AA 2021-2022).	0.8
	Settembre 2020/ Settembre 2021 Docente a contratto presso il Dipartimento D3A dell'Università Politecnica delle Marche del corso "Accessory Foods and Beverages" -6 CFU - della laurea magistrale in lingua inglese FABIAM – Food and Beverage Innovation and Management (AA 2020-2021).	0.8
	Settembre 2019/ Settembre 2020.Docente a contratto presso il Dipartimento D3A dell'Università Politecnica delle Marche del corso "Accessory Foods and Beverages" -6 CFU - della laurea magistrale FABIAM – Food and Beverage Innovation and Management (AA 2019-2020).	0.8
	Totale	**4**
Attività di formazione o di ricerca presso qualificati istituti italiani o stranieri	Novembre 2016/ Maggio 2017. Formazione all'estero, nell'ambito del piano di formazione del Dottorato in Scienze e Tecnologie Agrarie, Ambientali e Alimentari, con il progetto di ricerca dal titolo "Effects of pulsed electric field and ohmic heating for bioactive compounds extraction from fruit and vegetable matrix".Presso: Institute of Food Technology - Department of Food Science and Technology, Boku University of Natural Resources and Life Sciences (Vienna, Austria).	0.5
	Marzo 2021/ Febbraio 2023 Assegnista di ricerca presso il dipartimento D3A dell'Università Politecnica delle Marche con assegno nell'ambito del progetto Cariverona 2020 "Insetti edibili e sicurezza alimentare: vecchie sfide per nuovi alimenti".	3
	Agosto 2019/ Febbraio 2021 Assegnista di ricerca presso il dipartimento D3A dell'Università Politecnica delle Marche con un assegno dal titolo "Studio delle caratteristiche tecnologiche di coagulanti vegetali" nell'ambito del progetto VEGGIE-MED-CHEESES PRIMA 2018.	2.5
	Maggio 2014/ Ottobre 2015.Assegnista di ricerca presso il Campus di Scienze degli Alimenti di Cesena dell'Università degli Studi di Bologna - Alma Mater Studiorum, Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari, con un assegno dal titolo: "Approccio innovativo per lo studio di mele minimamente processate: aspetti qualitativi, metabolici e funzionali", nell'ambito del progetto ministeriale FIRB 2010 (Prot. RBFR100CEJ).	2.5
	Totale	**8.5**
Organizzazione, direzione e coordinamento di gruppi di ricerca nazionali e internazionali, o partecipazione agli stessi	Non indicato	**0**
Titolarità di brevetti	Nessun brevetto indicato	**0**
Attività di relatore a congressi e convegni nazionali e internazionali	Comunicazioni orali Primo autore: 5	**5**
	Comunicazioni orali su invito: 1	Non valutabile per raggiunto massimo
	Totale	**5**
Conseguimento di premi e riconoscimenti nazionali e internazionali per attività di ricerca, compresa abilitazione scientifica nazionale per il settore concorsuale 03/D1.	9-13 Ottobre 2022. Vincitrice del primo premio nella categoria Postdoc area Food Technology con l'intervento orale "Assessment of microbial inactivation and lipid oxidation using non-thermal plasma on mussels" relativo al progetto PRIN PlasmaFood, presso 4th World Congress on Electroporation in Copenhagen.	**1**
	Novembre 2017. Vincitrice del terzo posto "GNT Young Scientist Award 2017" con il contributo scientifico dal titolo "Influence of pulsed electric field (PEF) and ohmic heating (OH) pre-treatment on enzyme and antioxidant activity of recovered fruit and vegetable juices"	**1**
	21-24 Marzo 2016. Vincitrice di un Travel Grant da Cost Action (TD	Non valutabile

	1104) reference number: "COST-TS-ECOST-TRAINING_SCHOOL-TD1104-200316-063126" con il lavoro "Effect of PEF pre-treatment on mass transfer and quality characteristics of osmodehydrated strawberries", trascorre 4 giorni presso l'University College Dublin, Ireland, partecipando alla scuola "PEF Processing of Food".	per raggiunto massimo
	19-24 Aprile 2015. Vincitrice del premio per la migliore presentazione poster dal titolo: "Enzymatic activity and metabolism of fresh-cut fruit as a function of ripening degree", nel "Fourth International Conference on Sustainable Postharvest and Food Technologies", INOPTEP, 2015 (Divčibare, Serbia).	Non valutabile per raggiunto massimo
	Totale	**2**
	Totale titoli professionali	**19.5**
PUNTEGGIO COMPLESSIVO		**23.5**

Valutazione delle pubblicazioni presentate ed attribuzione collegiale dei punteggi (per la valutazione quartili si è utilizzato il database ISI Web of Knowledge):

		Quartile	Congruenza	Citazioni	Posizione	Totale
1	Innov Food Sci Emerg Tech	2	0.5	0.2	0.7	3.4
2	FOODS	2	0.5	0.2	0.5	3.2
3	APPLIED SCIENCE	1.5	0.5	0.2	1	3.2
4	Food and Bioproducts Processing	1.5	0.5	0.5	0.5	3
5	APPLIED SCIENCE	1.5	0.5	0.2	0.7	2.9
6	LWT	2	0,5	0.5	0.7	3.7
7	FOODS	2	0.5	0.5	1	4
8	Frontiers in Microbiology	2	0.5	0.5	0.7	3.7
9	Innov Food Sci Emerg Tech	2	0.5	0.5	1	4
10	FOOD CHEMISTRY	2	0.5	0.5	1	4
11	J FOOD ENG	2	0.5	0.5	0.7	3.7
12	LWT	2	0.5	0.5	1	4
					Totale	**42.8**

Il giudizio, dunque, considerato il Curriculum Vitae della candidata, l'inquadramento delle sue ricerche e la produzione scientifica è ampiamente positivo, definendo nella candidata una figura matura scientificamente, congrua a ricoprire la posizione richiesta e definita nel Bando per la copertura di una posizione di Ricercatore a tempo determinato tipo A per l'SSD CHIM/10 – Chimica degli Alimenti.

Il presidente della Commissione