

Procedura selettiva, per titoli e colloquio, per l'attribuzione di n. 1 assegno di durata annuale per la collaborazione ad attività di ricerca presso la Scuola di Scienze del Farmaco e dei Prodotti della Salute dell'Università degli Studi di Camerino, bandita con decreto rettoriale Prot. n. 0030202 del 05/05/2022

VERBALE VALUTAZIONE TITOLI E PUBBLICAZIONI

Il giorno 16 Giugno 2022, alle ore 15:40, si riunisce in presenza, mantenendo un adeguato distanziamento in relazione alle norme per il contenimento del fenomeno epidemico legato al diffondersi dell'infezione da COVID-19, la Commissione giudicatrice della procedura indicata in epigrafe per effettuare la valutazione dei titoli, secondo i criteri stabiliti nel corso della riunione preliminare.

La Commissione passa all'esame delle domande e della documentazione presentata e rileva preliminarmente che l'unica candidata presenta lavori in collaborazione con membri della Commissione esaminatrice, precisamente con il prof. Vittori; detti lavori vengono elencati di seguito:

- Khamitova G, Angeloni S, Borsetta G, Xiao J, Maggi F, Sagratini G, Vittori S, Caprioli G. 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. *Food Chem.* 2020 Jun 1;314:126220. doi: 10.1016/j.foodchem.2020.126220. Epub 2020 Jan 16. PMID: 31982858.

Nzekoue, F. K., Borsetta, G., Navarini, L., Abouelenein, D., Xiao, J., Sagratini, G., ... & Angeloni, S. (2022). Coffee silverskin: Characterization of B-vitamins, macronutrients, minerals and phytosterols. *Food Chemistry*, 372, 131188.

Abouelenein, D., Mustafa, A. M., Angeloni, S., Borsetta, G., Vittori, S., Maggi, F., Sagratini, G., & Caprioli, G. (2021). Influence of Freezing and Different Drying Methods on Volatile Profiles of Strawberry and Analysis of Volatile Compounds of Strawberry Commercial Jams. *Molecules (Basel, Switzerland)*, 26(14), 4153. <https://doi.org/10.3390/molecules26144153>

Mustafa, A. M., Abouelenein, D., Acquaticci, L., Alessandroni, L., Abd-Allah, R. H., Borsetta, G., Sagratini, G., Maggi, F., Vittori, S., & Caprioli, G. (2021). Effect of Roasting, Boiling, and Frying Processing on 29 Polyphenolics and Antioxidant Activity in Seeds and Shells of Sweet Chestnut (*Castanea sativa* Mill.). *Plants (Basel, Switzerland)*, 10(10), 2192. <https://doi.org/10.3390/plants10102192>

La Commissione rileva, comunque, che il contributo specifico della candidata è enucleabile.

La Commissione formalizza tale valutazione redigendo una scheda per la candidata che fa parte integrante del presente verbale.

Al termine della valutazione dei titoli e delle pubblicazioni, la Commissione sulla base dei punteggi assegnati, secondo quanto previsto nel bando, ammette alla prova orale la candidata Germana Borsetta, con punti 46/50

La Commissione stabilisce che il colloquio avrà luogo alle ore 16:45 del 16 Giugno 2022.

La seduta termina alle ore 16.30.

Letto, approvato e sottoscritto.

LA COMMISSIONE

PRESIDENTE prof. Sauro Vittori

COMPONENTE prof.ssa Adele Finco

SEGRETARIO prof.ssa Elena Viganò

SCHEDA VALUTAZIONE TITOLI

CANDIDATA GERMANA BORSETTA			
Titolo	Punteggio (min-max)	Punteggio assegnato	Note
Titolo PhD	0-10	10	Dottorato in food sci.
Lingua inglese	0-6	6	Certif. C2
Lingua spagnola	0-4	3	Certif. C1
Lingua Araba	0-2	1	Certif. A2
Esper. Enti Ricerca	0-5	5	Molti anni in FAO, CNR, ISPRA, ecc.
Corso progettazione europea	0-5	5	Master in Europrogettazione
Resp. Tecnica Progetti	0-10	9	Numerosi incarichi
Lavori Sci	1 x 5	5	5 lavori
Lavori Divulgativi	0,5 x 4	2	4 lavori
TOTALE		46	

TOTALE PUNTEGGIO TITOLI

La Commissione, in merito alla produzione scientifica, esprime il seguente giudizio circa il grado di creatività ed autonomia:

La candidata dimostra una buona competenza e conoscenza delle tematiche di ricerca citati nel bando.

—
—

SJ