



**PROCEDURA DI VALUTAZIONE COMPARATIVA PER LA STIPULA DI N. 1 CONTRATTO DI DIRITTO PRIVATO PER RICERCATORE A TEMPO DETERMINATO, AI SENSI DELL'ART. 24, COMMA 3, LETT. B) DELLA LEGGE 30 DICEMBRE 2010, N. 240, PER IL S.C. 03/D1 -
PROFILO RICHIESTO S.S.D. CHIM/10 CHIMICA DEGLI ALIMENTI_
DIPARTIMENTO DI SCIENZE BIOMEDICHE, ODONTOIATRICHE E DELLE IMMAGINI MORFOLOGICHE E FUNZIONALI
PRESSO L'UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI MESSINA**

VERBALE 2

(Valutazione preliminare dei candidati e ammissione alla discussione pubblica)

L'anno 2022 il giorno 11 del mese di Febbraio alle ore 15 si riunisce al completo, per via telematica, ognuno nella propria sede universitaria, la Commissione giudicatrice, della valutazione comparativa in epigrafe, nominata con D.R. prot. n. 2608 del **13-01-2022**, pubblicato sul sito internet dell'Università di Messina, per procedere alla valutazione comparativa dei titoli, dei curricula e della produzione scientifica dei candidati, ivi compresa la tesi di dottorato.

Sono presenti i sotto elencati commissari:

Prof. Francesco Enzo Molinari Università di Milano

Prof. Adriano Mollica Università degli Studi G. D'annunzio - Chieti-Pescara

Prof.ssa Paola Dugo Università di Messina

I commissari, in apertura di seduta, dichiarano di non trovarsi tra di loro in rapporto di parentela o affinità fino al quarto grado incluso e che non sussiste alcuna situazione di incompatibilità tra essi ai sensi degli artt. 51 e 52 c.p.c. e del D. Lgs. 1172/1948, con gli altri membri della Commissione.

La Commissione procede immediatamente alla nomina del Presidente nella persona della Prof.ssa Paola Dugo e del Segretario verbalizzante nella persona del Prof. Adriano Mollica.

La prof. Dugo, nominata componente designato in seguito alle dimissioni della prof. G. Di Bella (accolte con DR 2932/2021) prende atto di quanto riportato nel verbale 1.

Il Presidente della Commissione comunica che sono trascorsi almeno 7 giorni dalla pubblicizzazione dei criteri e che la Commissione può legittimamente proseguire i lavori.

I componenti accedono, tramite le proprie credenziali, alla piattaforma informatica <https://pica.cineca.it/> e prendono visione dell'elenco dei candidati che risultano essere:

1. Dr.ssa Ambrogina Albergamo
2. Dr. Domenico Mallamace
3. Dr.ssa Angela Giorgia Potortì

Ciascun Commissario rende la dichiarazione, in ordine all'insussistenza di situazioni di incompatibilità e di conflitto di interessi con i candidati (Allegato A al presente verbale).

La Commissione dà atto dell'esistenza della dichiarazione da parte dei candidati, riguardo l'inesistenza di rapporti di parentela o di affinità, fino al quarto grado compreso, con un professore appartenente al Dipartimento che effettua la chiamata, ovvero con il Rettore, con il Direttore Generale o un componente del Consiglio di Amministrazione dell'Università di Messina.

La Commissione procede quindi alla valutazione dei titoli, dei curricula e della produzione scientifica dei candidati, ivi compresa la tesi di dottorato, esprimendo per ciascun candidato un motivato giudizio analitico sui titoli, sul curriculum e sulla produzione scientifica, ivi compresa la tesi di dottorato, sulla base dei criteri stabiliti nella prima riunione (Allegato B al presente verbale).

A seguito della valutazione preliminare, sono ammessi alla discussione pubblica i seguenti candidati:

1. Dr.ssa Ambrogina Albergamo
2. Dr. Domenico Mallamace
3. Dr.ssa Angela Giorgia Potortì

La Commissione viene sciolta alle ore 19:00 e si riconvoca per il giorno 10 marzo 2022 alle ore 900 per via telematica mediante piattaforma TEAMS per la discussione pubblica che dovranno tenere i candidati ammessi sopra indicati.

Letto approvato e sottoscritto seduta stante.

LA COMMISSIONE

Prof.ssa Paola Dugo (Presidente)

Prof. Francesco Enzo Molinari (Componente)

Prof. Adriano Mollica (Segretario)

ALLEGATO A) AL VERBALE N. 2

PROCEDURA DI VALUTAZIONE COMPARATIVA PER LA STIPULA DI N. 1 CONTRATTO DI DIRITTO PRIVATO PER RICERCATORE A TEMPO DETERMINATO, AI SENSI DELL'ART. 24, COMMA 3, LETT. B) DELLA LEGGE 30 DICEMBRE 2010, N. 240, PER IL S.C. 03/D1 - PROFILO RICHIESTO S.S.D. CHIM/10 CHIMICA DEGLI ALIMENTI_DIPARTIMENTO DI SCIENZE BIOMEDICHE, ODONTOIATRICHE E DELLE IMMAGINI MORFOLOGICHE E FUNZIONALI PRESSO L'UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI MESSINA

DICHIARAZIONE INSUSSISTENZA INCOMPATIBILITÀ/ CONFLITTO DI INTERESSI

Il sottoscritto Prof. Francesco Enzo Molinari, professore ordinario presso l'Università degli Studi di Milano, nato a Milano il 19/04/1961, nominato componente della Commissione per la procedura di selezione in epigrafe, consapevole che chiunque rilascia dichiarazioni mendaci è punito ai sensi del Codice Penale e delle leggi speciali in materia, ai sensi e per gli effetti dell'art. 76 D.P.R. n. 445/2000 - dopo aver preso visione dei nominativi dei candidati alla procedura - dichiara:

x di non avere rapporti di parentela e affinità entro il quarto grado con alcuno dei candidati e che non sussistono situazioni di incompatibilità tra la sottoscritta e i candidati, così come previsto dagli artt. 51 e 52 c.p.c.;

x che non sussistono abituali situazioni di collaborazione professionale, con comunanza d'interessi economici o di vita di particolare intensità, avente i caratteri della sistematicità, stabilità, continuità tali da dar luogo a sodalizio professionale (delibera ANAC n. 1208 del 22 novembre 2017);

x che non sussistono situazioni di collaborazione scientifica tra il/la sottoscritto/a e i candidati di intensità tale da porsi in contrasto con il rispetto del principio di imparzialità (delibera ANAC n. 1208 del 22 novembre 2017).

In particolare:

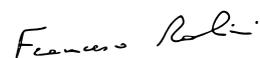
x di non avere, in relazione all'ambito scientifico relativo alla selezione in oggetto, pubblicazioni in collaborazione con i seguenti candidati:

- Ambrogina Albergamo
- Domenico Mallamace
- Angela Giorgia Potorti

In fede,

14-02-2022

Francesco Enzo Molinari



Allegato: documento d'identità

ALLEGATO A) AL VERBALE N. 2

PROCEDURA DI VALUTAZIONE COMPARATIVA PER LA STIPULA DI N. 1 CONTRATTO DI DIRITTO PRIVATO PER RICERCATORE A TEMPO DETERMINATO, AI SENSI DELL'ART. 24, COMMA 3, LETT. B) DELLA LEGGE 30 DICEMBRE 2010, N. 240, PER IL S.C. 03/D1 - PROFILO RICHIESTO S.S.D. CHIM/10 CHIMICA DEGLI ALIMENTI_ DIPARTIMENTO DI SCIENZE BIOMEDICHE, ODONTOIATRICHE E DELLE IMMAGINI MORFOLOGICHE E FUNZIONALI PRESSO L'UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI MESSINA

DICHIARAZIONE INSUSSISTENZA INCOMPATIBILITÀ/ CONFLITTO DI INTERESSI

Il sottoscritto Prof. Adriano Mollica, presso l'Università degli Studi di Chieti, nato a Genzano di Roma il 23/08/1977, nominato componente della Commissione per la procedura di selezione in epigrafe, consapevole che chiunque rilascia dichiarazioni mendaci è punito ai sensi del Codice Penale e delle leggi speciali in materia, ai sensi e per gli effetti dell'art. 76 D.P.R. n. 445/2000 - dopo aver preso visione dei nominativi dei candidati alla procedura - dichiara:

x di non avere rapporti di parentela e affinità entro il quarto grado con alcuno dei candidati e che non sussistono situazioni di incompatibilità tra la sottoscritta e i candidati, così come previsto dagli artt. 51 e 52 c.p.c.;

x che non sussistono abituali situazioni di collaborazione professionale, con comunanza d'interessi economici o di vita di particolare intensità, avente i caratteri della sistematicità, stabilità, continuità tali da dar luogo a sodalizio professionale (delibera ANAC n. 1208 del 22 novembre 2017);

x che non sussistono situazioni di collaborazione scientifica tra il sottoscritto e i candidati di intensità tale da porsi in contrasto con il rispetto del principio di imparzialità (delibera ANAC n. 1208 del 22 novembre 2017).

In particolare:

x di non avere, in relazione all'ambito scientifico relativo alla selezione in oggetto, pubblicazioni in collaborazione con i seguenti candidati:

Dr.ssa Ambrogina Albergamo

Dr. Domenico Mallamace

Dr.ssa Angela Giorgia Potortì

In fede,

14/02/2022

Allegato: documento d'identità

 FIRMA

ALLEGATO A) AL VERBALE N. 2

PROCEDURA DI VALUTAZIONE COMPARATIVA PER LA STIPULA DI N. 1 CONTRATTO DI DIRITTO PRIVATO PER RICERCATORE A TEMPO DETERMINATO, AI SENSI DELL'ART. 24, COMMA 3, LETT. B) DELLA LEGGE 30 DICEMBRE 2010, N. 240, PER IL S.C. 03/D1 - PROFILO RICHIESTO S.S.D. CHIM/10 CHIMICA DEGLI ALIMENTI_DIPARTIMENTO DI SCIENZE BIOMEDICHE, ODONTOIATRICHE E DELLE IMMAGINI MORFOLOGICHE E FUNZIONALI PRESSO L'UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI MESSINA

DICHIARAZIONE INSUSSISTENZA INCOMPATIBILITÀ/ CONFLITTO DI INTERESSI

La sottoscritta Prof.ssa Paola Dugo , presso l'Università degli Studi di Messina, nata a Messina il 5-11-1968, nominata componente della Commissione per la procedura di selezione in epigrafe, consapevole che chiunque rilascia dichiarazioni mendaci è punito ai sensi del Codice Penale e delle leggi speciali in materia, ai sensi e per gli effetti dell'art. 76 D.P.R. n. 445/2000 - dopo aver preso visione dei nominativi dei candidati alla procedura - dichiara:

x di non avere rapporti di parentela e affinità entro il quarto grado con alcuno dei candidati e che non sussistono situazioni di incompatibilità tra la sottoscritta e i candidati, così come previsto dagli artt. 51 e 52 c.p.c.;

x che non sussistono abituali situazioni di collaborazione professionale, con comunanza d'interessi economici o di vita di particolare intensità, avente i caratteri della sistematicità, stabilità, continuità tali da dar luogo a sodalizio professionale (delibera ANAC n. 1208 del 22 novembre 2017);

x che non sussistono situazioni di collaborazione scientifica tra il/la sottoscritto/a e i candidati di intensità tale da porsi in contrasto con il rispetto del principio di imparzialità (delibera ANAC n. 1208 del 22 novembre 2017).

In particolare:

x di non avere, in relazione all'ambito scientifico relativo alla selezione in oggetto, pubblicazioni in collaborazione con i seguenti candidati:

- Mallamace Domenico
- Potorti Angela Giorgia

x di avere, in relazione all'ambito scientifico relativo alla selezione in oggetto, pubblicazioni in collaborazione con la candidata Albergamo Ambrogina in numero tale da non costituire situazione di collaborazione scientifica abituale (2 pubblicazioni su un totale di 33).

In fede,

Messina, 14-02-2022

Paola Dugo

Allegato: documento d'identità



PROCEDURA DI VALUTAZIONE COMPARATIVA PER LA STIPULA DI N. 1 CONTRATTO DI DIRITTO PRIVATO PER RICERCATORE A TEMPO DETERMINATO, AI SENSI DELL'ART. 24, COMMA 3, LETT. B) DELLA LEGGE 30 DICEMBRE 2010, N. 240, PER IL S.C. 03/D1 - PROFILO RICHIESTO S.S.D. CHIM/10 CHIMICA DEGLI ALIMENTI DIPARTIMENTO DI SCIENZE BIOMEDICHE, ODONTOIATRICHE E DELLE IMMAGINI MORFOLOGICHE E FUNZIONALI PRESSO L'UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI MESSINA

ALLEGATO B) AL VERBALE N. 2

CANDIDATO dr.ssa Albergamo Ambrogina
TITOLI E CURRICULUM

TITOLI VALUTABILI

a) Dottorato di ricerca o equipollenti

La candidata ha conseguito il titolo di Dottore di Ricerca Europeo (Doctor Europaeus) in Biologia e Biotecnologie Cellulari (XXVII ciclo) conseguito in data 10 Aprile 2015 presso l'ex Dip. di Scienze biologiche e ambientali, dell'Università degli Studi di Messina, con una tesi dal titolo "Integrating omic technologies into aquatic ecological risk assessment and biomonitoring".

b) Eventuale attività didattica a livello universitario in Italia o all'Estero

Ottobre 2019-In corso: Cultore della materia per la disciplina "Sistemi di Cottura e Impatti Nutrizionale degli Alimenti" (S.S.D. CHIM/10) presso il Dipartimento BIOMORF dell'Università di Messina.

Gennaio-Febbraio 2019: Docente a contratto presso l'Università di Messina per il Master di I livello "Occupational and Environmental Risk Management", per l'A.A 2018/2019, per i seguenti moduli di insegnamento:

- "Inquinanti indoor e outdoor" (4 ore).
- "Rifiuti e discariche" (4 ore).
- "Acque destinate al consumo umano" (4 ore).

Luglio 2021: Correlatore della tesi di laurea "Vino marsala D.O.C prodotto tipico come strumento di identità culturale e di valorizzazione dell'enoturismo Siciliano" (S.S.D. CHIM/10) della dr.ssa Ingrid Ponzio, CdS in Scienze Gastronomiche presso il Dipartimento BIOMORF dell'Università degli Studi di Messina.

Aprile-Maggio 2016: Docente esperto nel progetto "Alimentare la nostra salute" dell'area "Educazione alla Salute" per l'Istituto di Istruzione Superiore "Caminiti-Trimarchi" (Santa Teresa Riva, Messina) per complessive 4 ore di lezione frontale.

c) Documentata attività di formazione o di ricerca presso qualificati istituti italiani o stranieri

Novembre 2020-Novembre 2022: Titolare di Assegno di Ricerca di tipo B (durata ad oggi 14 mesi) presso l'Università di Messina, per svolgimento di attività di ricerca nell'ambito del

progetto “SIPRAF – Sviluppo di un sistema intelligente di produzione, distribuzione, tracciabilità e rintracciabilità di alimenti funzionali ” (Prog. n. F/200077/01-03/X45, Area CUN 03 S.S.D CHIM/10) finanziato da fondi PON “Imprese e competitività” 2014 – 2020, Fondo per la Crescita Sostenibile – Sportello “Agrifood” D.M. 5 marzo 2018 Capo III- Responsabile Scientifico: Prof. Nicola Cicero.

Dicembre 2019-Ottobre 2020: Titolare di borsa di studio (durata **10 mesi**) per attività di ricerca dal titolo “Caratterizzazione e quantificazione di molecole di interesse biologico-nutrizionale presenti negli alimenti di origine animale e vegetale della dieta Mediterranea” Responsabile Scientifico: Prof. Giacomo Dugo.

Ottobre 2018-Ottobre 2019: Titolare di borsa di studio (durata **12 mesi**) per attività di ricerca dal titolo “Caratterizzazione degli alimenti di origine animale e vegetale della dieta mediterranea, con particolare riferimento alla quantificazione di molecole di interesse biologico-nutrizionale” Responsabile Scientifico: Prof. Giacomo Dugo.

Luglio 2017-Gennaio 2018: Titolare di borsa di studio (durata **6 mesi**) per attività di ricerca dal titolo “Sviluppo di tecniche innovative per la caratterizzazione degli alimenti di origine animale e vegetale con particolare riferimento alla quantificazione di molecole di interesse biologico”. Responsabile Scientifico: Prof. Giacomo Dugo.

Maggio-Novembre 2016: Titolare di borsa di studio (durata **6 mesi**) per attività di ricerca dal titolo “Studio di frazioni lipidiche su matrici alimentari e della contaminazione degli alimenti mediante tecniche cromatografiche”. Responsabile Scientifico: Prof. Giacomo Dugo

Maggio 2015 – Settembre 2015: Titolare di Borsa di Studio (durata **4 mesi**) “Misura 3: migliorare l’inserimento nel mercato del lavoro dei dottorandi e dei dottori di ricerca in realtà produttive e/o di ricerca localizzate in Sicilia” finanziata con fondi PO FSE SICILIA 2007-2013 da “Sicilia Futuro” - Organismo Intermedio per la gestione della sovvenzione globale finalizzata alla realizzazione degli interventi per la qualificazione delle risorse umane nel settore della ricerca e dell’innovazione tecnologica”. L’attività di ricerca ha riguardato l’ottimizzazione e la validazione di un metodo analitico multiresiduale adatto alla determinazione di IPA in matrici ambientali, quali acqua e suolo.

Marzo-Agosto 2013: *Visiting Scientist* presso il gruppo di Tossicologia e Chimica Ambientale coordinato dalla Prof. Maria João Bebianno, afferente al Centro di Ricerca Marina ed Ambientale (CIMA), dell’Università dell’Algarve (Faro, Portogallo) nell’ambito del programma di mobilità LLP Erasmus Studio. L’attività di ricerca svolta ha riguardato lo studio della qualità del proteoma del mollusco bivalve *Ruditapes decussatus* proveniente da ambienti costieri altamente antropizzati.

d) Organizzazione, direzione e coordinamento di progetti e/o gruppi di ricerca nazionali e internazionali, o partecipazione agli stessi

Novembre 2020 – In corso: Partecipazione al gruppo di ricerca coordinato dal prof. Nicola Cicero operante nel dipartimento BIOMORF, dell’Università degli Studi di Messina, nell’Ambito del Progetto "SIPRAF - Sviluppo di un Sistema Intelligente di Produzione, distribuzione, tracciabilità e Rintracciabilità di Alimenti Funzionali" (Codice n. F/200077/03/X45). Il progetto è finanziato da fondi PON “Imprese e competitività” 2014 – 2020, Fondo per la Crescita Sostenibile – Sportello “Agrifood” D.M. 5 marzo 2018 Capo III. La collaborazione ha prodotto 1 lavoro originale pubblicato su rivista internazionale indicizzata, in cui la sottoscritta risulta essere 1 volta primo autore ed 1 volta autore di riferimento (**pubblicazione n. 33**).

Settembre 2018–In corso: Partecipazione al gruppo di ricerca coordinato dalla prof. Giuseppa Di Bella operante nel dipartimento BIOMORF, dell’Università degli Studi di Messina, e dal Prof. Hedi Ben Mansour operante presso l’Istituto Superiore di Scienza Applicata e Tecnologia di Mahdia - Università di Monastir (Monastir, Tunisia). La collaborazione ha prodotto 3 lavori

originali pubblicati su rivista internazionale indicizzata, in cui la sottoscritta risulta essere 2 volte autore di riferimento (**pubblicazioni n. 20,29-31**).

Settembre 2018: Responsabile del progetto di ricerca relativo alla valorizzazione nutrizionale e nutraceutica di un'acqua aromatica recuperata dalla crioconcentrazione del mosto d'uva (*Vitis vinifera* L.). Lo studio è stato affidato dall'azienda Science4Life Srl nell'ambito del progetto di ricerca nr.1836/5.S "Valorizzazione dei Sottoprodotti dell' Industria Vitivinicola" finanziato da fondi P.O. FESR SICILIA 2014/2020 - Obiettivo Tematico 1 – Ricerca, Sviluppo Tecnologico e Innovazione - Obiettivo specifico 1.1 - Incremento dell'attività di innovazione delle imprese - Azione 1.1.2 - Sostegno per l'acquisto di servizi per l'innovazione tecnologica, strategica, organizzativa e commerciale delle imprese. Il progetto di ricerca ha prodotto 1 lavoro originale su rivista scientifica internazionale ed indicizzata in cui la sottoscritta risulta essere primo autore (**pubblicazione n.25**).

Gennaio 2018: Responsabile del progetto di ricerca relativo alla valorizzazione della filiera della pasta integrale a base di grano duro (*Triticum turgidum* subsp. durum) di origine Siciliana e delle filiere della pasta integrale a base di cereali minori (*Triticum turgidum* L. subsp. turanicum) e pseudocereali (*Fagopyrum esculentum* Moench). Il progetto di ricerca è stato affidato dall'azienda Science4Life Srl per conto del Pastificio Cav. Giuseppe Cocco S.r.l. Lo studio ha prodotto 1 lavoro originale su rivista scientifica internazionale ed indicizzata in cui la sottoscritta risulta essere primo autore (**pubblicazione n.14**).

Settembre 2019 – Agosto 2021: Partecipazione al gruppo di ricerca coordinato dalla prof. Caterina Faggio, operante nel dipartimento CHIBIOFARAM dell'Università degli Studi di Messina, e dal Prof. Josef Velisek, operante presso la Facoltà di pesca e protezione delle acque-Università della Boemia meridionale (Ceske Budejovice, Repubblica Ceca), nell'ambito del "CENAKVA Project (No. LM2018099)", finanziato dal Ministero dell'Educazione, della Gioventù e dello Sport della Repubblica Ceca. La collaborazione ha prodotto 1 lavoro originale pubblicato su rivista internazionale indicizzata (**pubblicazione n.32**).

Ottobre 2019-Settembre 2020: Partecipazione alle attività del gruppo di ricerca coordinato dal prof. Julio Montañez, operante nel dipartimento di Ingegneria Chimica, dell'Università Autonoma di Coahuila (Saltillo, Coahuila, Messico) nell'ambito del "Seed project UADEC 2019 CGPI-UADEC C01-2019-54". La collaborazione ha prodotto 1 lavoro originale pubblicato su rivista internazionale indicizzata (**pubblicazione n.26**).

Maggio 2018-Ottobre 2020: Partecipazione al gruppo di ricerca coordinato dal Prof. Andrea Salvo operante nel dipartimento di Chimica e Tecnologia del Farmaco, Università degli Studi di Roma "La Sapienza". La collaborazione ha prodotto 2 lavori originali pubblicati su riviste internazionali indicizzate, in cui la sottoscritta risulta essere 1 volta primo autore (**pubblicazioni n. 27 e 28**).

Maggio 2018-Giugno 2020: Partecipazione al gruppo di ricerca coordinato dalla Prof. Maria Teresa Russo, Responsabile scientifico del Food Chemistry, Safety and Sensoromic Laboratory (FOCUSS LAB) del Dipartimento di Agraria dell'Università Mediterranea degli Studi di Reggio Calabria. La collaborazione ha prodotto 1 lavoro originale pubblicato su rivista internazionale indicizzata, in cui la sottoscritta risulta essere primo autore (**pubblicazione n. 27**).

Gennaio 2018-Dicembre 2019: Partecipazione al gruppo di ricerca coordinato dal Prof.ssa Caterina Faggio operante nel dipartimento CHIBIOFARAM, dell'Università degli Studi di Messina nell'ambito del progetto PON INNOVAQUA (PON02_00451_3362185) finanziato dal Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca (MIUR). La collaborazione ha prodotto 1 lavoro originale pubblicato su rivista internazionale indicizzata, in cui la sottoscritta risulta essere 1 volta autore di riferimento (**pubblicazione n.18**).

Gennaio 2018 - Dicembre 2018: Partecipazione al progetto di ricerca orientato alla protezione e valorizzazione di prodotti con marchi di qualità riconosciuti dall'Unione Europea provenienti

dalla filiera agroalimentare Italiana ed avvenuto in collaborazione col Dr. Francesco Caridi, afferente all' Agenzia Regionale per la Protezione Ambientale Calabria (ARPACAL). La collaborazione ha prodotto due lavori originali pubblicati su riviste internazionali indicizzati, in cui la sottoscritta risulta 1 volta primo autore ed 1 volta autore di riferimento (**pubblicazioni n.17 e 24**).

Marzo 2017-Gennaio 2018: Partecipazione al progetto di ricerca finanziato dal programma Erasmus + (No.: 2015-1-IT02-KA107-014704) svolto in collaborazione con il Dr. Abdellah Aghraz afferente al Laboratorio di Biotecnologie, Protezione e Valorizzazione delle Risorse Vegetali (URAC35 Association Unit), dell'Università di Cadi Ayyad (Marrakesh, Marocco). La collaborazione ha prodotto 1 lavoro originale su rivista internazionale indicizzata (**pubblicazione n.20**).

Maggio 2016–Ottobre 2020: Partecipazione al gruppo di ricerca coordinato da Prof. Giacomo Dugo operante nella Sezione SASTAS del dipartimento BIOMORF dell'Università degli Studi di Messina. La collaborazione ha prodotto 15 lavori originali pubblicati su riviste internazionali indicizzate, in cui la sottoscritta risulta essere 3 volte primo autore e 4 volte autore di riferimento (**Pubblicazioni n.3, 6, 7, 9, 10, 13, 14, 15, 16, 17, 21, 22, 23, 24, 25**).

Ottobre 2013-Settembre 2015: Partecipazione alle attività del gruppo di ricerca coordinato dal prof. Luigi Mondello, operante nel dipartimento CHIBIOFARAM dell'Università degli Studi di Messina, nell'ambito del Progetto PRIN 2012 (nr. 2012TLC44W.) "Valutazione della Qualità e della Sicurezza degli Alimenti Ittici Mediterranei tramite scienze omiche" finanziato dal Ministero dell'Istruzione, dell'Università, e della Ricerca. La collaborazione ha prodotto 2 lavori originali su riviste internazionali ed indicizzate (**pubblicazioni n.1 e 4**).

Gennaio 2012–Gennaio 2015: Partecipazione alle attività del gruppo di ricerca coordinato dal prof. Salvatore Fasulo, affiliato all' Ex dipartimento di Scienze Biologiche ed Ambientali dell'Università degli Studi di Messina, nell' Ambito del Progetto PRIN 2011 (Cod. 2010AEBLT7) dal titolo "Systems Biology in the study of xenobiotic effects on organisms for evaluation of the environmental health status: biotechnological applications for potential recovery strategies" finanziato dal Ministero dell'Istruzione, dell' Università e della Ricerca. La collaborazione ha prodotto 1 lavoro originali su rivista internazionale ed indicizzata in cui la sottoscritta risulta primo autore (**pubblicazione n.5**).

e) Titolarità di brevetti relativamente ai settori concorsuali nei quali è prevista.

La Candidata non dichiara titolarità di brevetti.

f) Relatore a congressi e convegni nazionali e internazionali.

Settembre 2018: Relatore al convegno internazionale "XII Italian Food Chemistry Congress (CHIMALI)", tenutosi a Camerino (IT) il 24-27 Settembre 2018. Comunicazione orale: **Albergamo A.**, Mottese A.F., Bartolomeo G., Bua G.D, Rando R., De Pasquale P., Saija E., Donato D., Dugo G. "Evaluation of fatty acids and inorganic elements by chemometrics for the traceability of the Sicilian Capparis spinosa L."

Settembre 2018: Relatore al convegno internazionale " XXVII Italo Latin-American Congress of Ethnomedicine Society (SILAE)" svoltosi a Milazzo (MESSINA) nel periodo 13-17 Settembre 2018. Comunicazione orale: **Albergamo A.**, Bua G. D., Rotondo A., Bartolomeo G., Ferrantelli V., Colombo A., Leonardi M., Costa R., Dugo G. Transfer of major and trace elements along the "farm-to-fork" chain of different whole grain products. XXVII Italo Latin-American Congress Of Ethnomedicine Society (SILAE), Milazzo (IT) 13-17 Settembre 2018.

Agosto 2017: Relatore al convegno internazionale "15thEUROFED Lipid Congress", tenutosi ad Uppsala (SW), il 27-30 Agosto 2017. Comunicazione orale: **Albergamo A.**, Costa, R., Rotondo

A., Mondello L., Dugo, G. "Fatty acid fingerprints of farmed and wild fish by GCxGC-MS combined with chemometrics for unmasking seafood mislabeling."

Settembre 2016: Relatore al convegno internazionale: "XXV Italo-Latinamerican Congress of Ethnomedicine, SILAE" tenutosi a Modena (IT), il 10-15 Settembre 2016. Comunicazione orale: Bua G.D., Annuario G., **Albergamo A.**, Donato D., Zammuto V., Nicola C., Dugo G. "Profiling of major and trace elements of the Mediterranean sepia ink by inductively coupled-mass spectrometry".

Settembre 2015: Relatore al convegno internazionale "EEF 2015, Ecology at interface" svoltosi a Roma (IT) il 21-25 Settembre 2015. Comunicazione orale: **Albergamo A.**, Rigano F., Sciarrone D., Purcaro G., Fasulo S., Mauceri A., Mondello L. "Elucidating the free fatty acid profile of caged mussels, *Mytilus galloprovincialis*, for the assessment of environmental pollution".

Settembre 2014: Relatore al convegno nazionale "S.It.E 2014, XXIV Congresso della Società Italiana d'Ecologia" svoltosi a Ferrara (IT), il 15-17 Settembre 2014. Comunicazione orale: **Albergamo A.**, Gomes T., Fonseca T., Serrão Sousa V., Ribau Teixeira M., Mauceri A., Bebianno MJ. "Proteomic changes in the gill tissue of *Ruditapes decussatus* exposed to copper oxide nanoparticles".

Novembre 2014: Relatore al workshop internazionale "BIMAT 2014, 2nd Marine NanoEcosafety Workshop", svoltosi a Palermo (IT) il 17-18 Novembre 2014. Contributo: **Albergamo A.**, Gomes T., Fonseca T., Serrão Sousa V., Ribau Teixeira M., Mauceri A., Bebianno MJ. "Investigation of protein expression signatures associated with long-term exposure to nanosized CuO and Cu²⁺ ions in the clams *Ruditapes decussatus*".

g) premi e riconoscimenti nazionali e internazionali per attività di ricerca.

Aprile 2021 – Aprile 2030: Conseguimento dell'Abilitazione Scientifica Nazionale a Professore di II fascia nel SC 03/D1 – CHIM10.

Luglio 2018: Vincitrice di borsa di studio bandita dal Gruppo Interdivisionale di Chimica degli Alimenti (GICA) per la partecipazione di giovani ricercatori al congresso internazionale "CHIMALI - XII Italian Food Chemistry Congress" svoltosi a Camerino il 24-27 Settembre 2018.

Maggio 2017: Premio "SISSG Italian Young Researcher Grant" per il miglior abstract presentato al congresso internazionale "15thEUROFED Lipid Congress" tenutosi ad Uppsala (SW) il 27-30 Agosto 2017.

Settembre 2015: Premio "Roberto Marchetti" per la migliore comunicazione orale presentata al congresso internazionale "EEF 2015, Ecology at interface" svoltosi a Roma il 21-25 Settembre 2015.

TITOLI NON VALUTABILI

Aprile 2015: Menzione di Doctor Europaeus rilasciata dall'Università degli Studi di Messina, contestualmente al conferimento del titolo di dottore di ricerca. ***Titolo non valutabile in quanto ricompreso nel Titolo di Dottorato di Ricerca.***

Settembre 2020- In corso: Docente a contratto presso l'Università di Messina per l'insegnamento "Patologia Vegetale" (S.S.D. AGR/12, 6 CFU) del Corso di Laurea di Scienze Gastronomiche presso il dipartimento BIOMORF dell'Università di Messina, per l'AA 2020/2021. ***Titolo non valutabile in quanto non congruente con il SSD CHIM/10.***

Gennaio-Settembre 2020: Docente a contratto presso l'Università di Messina per l'insegnamento "Patologia Vegetale" (S.S.D. AGR/12, 6 CFU) del Corso di Laurea di Scienze Gastronomiche presso il dipartimento BIOMORF dell'Università di Messina, per l'AA 2019/2020. **Titolo non valutabile in quanto non congruente con il SSD CHIM/10.**

Marzo 2020- In corso: Membro della Commissione per gli esami di Laurea del giorno 27 marzo 2020 (A.A.2019/20), del giorno 27 gennaio 2021, del giorno 22 marzo 2021 e del giorno 22 luglio 2021 (A.A. 2020/2021) del CdS in Scienze Gastronomiche presso il Dipartimento BIOMORF dell'Università di Messina dal 27-03-2020 al 27-03-2020. **Titolo non valutabile in base ai criteri del verbale 1.**

Gennaio 2020- In corso: Presidente, in qualità di docente, delle Commissioni di Esame di Profitto per l'insegnamento "Patologia Vegetale" (S.S.D. AGR/12) del CdS in Scienze Gastronomiche presso il Dipartimento BIOMORF dell'Università di Messina per gli A.A. 2019/2020 e 2020/2021. **Titolo non valutabile in base ai criteri del verbale 1.**

Giugno 2019- In corso: Membro effettivo, in qualità di docente, delle Commissioni di Esame di Profitto per l'insegnamento "Qualità delle Produzioni Vegetali" (S.S.D. AGR/03) del CdS di Scienze Gastronomiche presso il Dipartimento BIOMORF dell'Università di Messina per l'A.A. 2019/2020 e 2020/2021. **Titolo non valutabile in base ai criteri del verbale 1.**

Giugno 2020- In corso: Membro effettivo, in qualità di docente e di cultore della materia, delle Commissioni di Esame di Profitto per l'insegnamento "Chimica degli Alimenti" (S.S.D. CHIM/10) del CdS in Scienze Gastronomiche presso il Dipartimento BIOMORF dell'Università di Messina per gli A.A. 2019/2020, 2020/2021, 2021/2022. **Titolo di cultore già valutato al punto b.**

Novembre 2019 – In corso: Attività di docenza in qualità di formatore per corsi regionali di alimentarista presso Science4Life Srl. **Titolo non valutabile in base ai criteri del verbale 1.**

Febbraio 2021: Responsabile del progetto di ricerca relativo alla determinazione di Bisfenolo A in campioni della filiera dell'aceto balsamico di Modena IGP a marchio "Star", ed alla derivazione di un livello di dose massima consentita (MADL) per tali tipologie di prodotto in conformità con la Proposizione 65, vigente nello stato della California (USA). Il progetto di ricerca è stato affidato dall'azienda Science4Life Srl per conto di Ortalli Srl e Borges USA Star Fine Foods Inc. **Titolo non valutabile in base ai criteri del verbale 1. Attività compresa nel periodo nov.2020-nov. 2022 (già valutata al punto c)**

Settembre 2020: Responsabile del progetto di ricerca relativo allo sviluppo di pane di grano duro (*Triticum turgidum* L. subsp. durum,) addizionato con succo di aloe (Aloe vera (L.) Burm.f.) e caratterizzazione del suo potere nutrizionale e nutraceutico. Il progetto di ricerca è stato affidato dall'azienda Science4Life Srl per conto dell'azienda Forever Living Products Srl. **Titolo non valutabile in base ai criteri del verbale 1. Attività compresa nel periodo dicembre 2019-ottobre 2020 (già valutata al punto c).**

Settembre 2018: Componente della segreteria scientifica del congresso internazionale "XXVII Italo Latin-American Congress of Ethnomedicine Society (SILAE)" svoltosi a Milazzo (Messina) nel periodo 13-17 Settembre 2018. **Titolo non valutabile in base ai criteri del verbale 1.**

1. **Albergamo A.***, Vadalà R., Metro D., Nava V., Bartolomeo G., Rando R., Macri A., Messina L., Gualtieri R., Colombo N., Sallemi S., Leonardi M., Lo Turco V., Dugo G., Cicero N. (2021). Physicochemical, Nutritional, Microbiological, and Sensory Qualities of Chicken Burgers Reformulated with Mediterranean Plant Ingredients and Health-Promoting Compounds. *Foods*, 10(9):2129. <https://doi.org/10.3390/foods10092129>.
2. Stara A., Pagano M., Albano M., Savoca S., Di Bella G., **Albergamo A.**, Koutkova Z., Sandoval M., Velisek J., Fabrello J., Matozzo V., & Faggio, C. (2021). Effects of long-term exposure of *Mytilus galloprovincialis* to thiacloprid: A multibiomarker approach. *Environmental Pollution*, 289, 117892. <https://doi.org/10.1016/j.envpol.2021.117892>.
3. Amor N.B., Nava V., **Albergamo A.***, Potortì A.G., Lo Turco V., Ben Mansour H., & Di Bella G. (2021). Tunisian essential oils as potential food antimicrobials and antioxidants and screening of their element profile. *European Food Research and Technology*, 247, 1221-1234.
4. Jebara A., **Albergamo A.***, Rando R., Potortì A.G., Lo Turco V., Ben Mansour H., & Di Bella G. (2021). Phthalates and non-phthalate plasticizers in Tunisian marine samples: Occurrence, spatial distribution and seasonal variation. *Marine Pollution Bulletin*, 163, 1-11.
5. **Albergamo A.**, Salvo A., Carabetta S., Arrigo S., Di Sanzo R., Costa R., Dugo G., & Russo, M.T. (2021). Development of an antioxidant formula based on peanut by-products and effects on sensory properties and aroma stability of fortified peanut snacks during storage. *Journal of the Science of Food and Agriculture* 101, 638-647.
6. Gugliandolo E., Licata P., Crupi R., **Albergamo A.**, Jebara A., Lo Turco V., Cuzzocrea S., Ben Mansour H., & Di Bella, G. (2020). Plasticizers as Microplastics Tracers in Tunisian Marine Environment. *Frontiers in Marine Science* 7,1-8.
7. Lanza M., Casili G., La Torre G.L., Giuffrida D., Rotondo A., Esposito E., Ardizzone A., Rando R., Bartolomeo G., **Albergamo A.**, Vadalà R. Salvo A. (2020). Properties of a new food supplement containing *Actinia equina* extract. *Antioxidants* 9, 945-967.
8. Morales-Oyervides L., Ruiz-Sánchez J.P., Oliveira J.C., Sousa-Gallagher M.J., Morales-Martínez T.K., **Albergamo A.**, Salvo A., Giuffrida D., Dufossé L., & Montañez J. (2020). Medium design from corn cob hydrolyzate for pigment production by *Talaromyces atrovirens* GH2: Kinetics modeling and pigments characterization. *Biochemical Engineering Journal* 161, 1-11.
9. **Albergamo A.**, Costa R., Bartolomeo G., Rando R., Vadalà R., Nava V., Gervasi T., Toscano G., Germanò M.P., D'Angelo V., Ditta, F. & Dugo, G. (2020). Grape water: reclaim and valorization of a by-product from the industrial cryoconcentration of grape (*Vitis vinifera*) must. *Journal of the Science of Food and Agriculture* 100, 2971-2981.
10. Mottese, A.F., Fede, M.R., Caridi, F., Sabatino, G., Marciàno, G., Calabrese, G., **Albergamo A.***, & Dugo G. (2020). Chemometrics and innovative multidimensional data analysis (MDA) based on multi-element screening to protect the Italian porcino (*Boletus sect. Boletus*) from fraud. *Food Control* 110, 1-10.
11. Costa R., **Albergamo A.**, Arrigo S., Gentile F., & Dugo G. (2019). Solid-phase microextraction-gas chromatography and ultra-high performance liquid chromatography applied to the characterization of lemon wax, a waste product from citrus industry. *Journal of Chromatography A* 1603, 262-268
12. Salvo A., Costa R., **Albergamo A.***, Arrigo S., Rotondo A., La Torre G.L., Mangano V., & Dugo, G. (2019). An in-depth study of the volatile variability of chinotto (*Citrus myrtifolia*

Raf.) induced by the extraction procedure. *European Food Research and Technology* 245, 873-883.

13. Costa R., Capillo G., **Albergamo A.***, Li Volsi R., Bartolomeo G., Bua G., Ferracane A., Savoca S., Gervasi T., Rando R., & Dugo, G. (2019). A multi-screening evaluation of the nutritional and nutraceutical potential of the Mediterranean jellyfish *Pelagia noctiluca*. *Marine Drugs* 17, 172-193.
14. Sdiri W., Mansour H.B., **Albergamo A.**, & Di Bella G. (2019). Effectiveness of dairy treated wastewater and different irrigation systems on the growth, biomass and fruiting of a Tunisian olive orchard (*Olea europaea* L., cv Chemlali). *Natural Product Research* 34, 183-186.
15. Aghraz A., **Albergamo A.**, Benameur Q., Salvo A., Larhsini M., Markouk M., Gervasi T., & Cicero N. (2019). Polyphenols contents, heavy metals analysis and in vitro antibacterial activity of extracts from *Cladanthus arabicus* and *Bubonium imbricatum* of Moroccan origin. *Natural Product Research* 34, 63-70.
16. Capillo G., Savoca S., Costa R., Sanfilippo M., Rizzo C., Lo Giudice A., **Albergamo A.***, & Faggio C. (2018). New insights into the culture method and antibacterial potential of *Gracilaria Gracilis*. *Marine drugs* 16, 492-531.
17. **Albergamo A.***, Mottese A.F., Bua G.D., Caridi F., Sabatino G., Barrega L., Costa R., Dugo G. (2018). Discrimination of the Sicilian prickly pear (*Opuntia Ficus-Indica* L., CV. Muscaredda) according to the provenance by testing unsupervised and supervised chemometrics. *Journal of Food Science* 83, 2933-2942.
18. Mottese A.F., **Albergamo A.***, Bartolomeo G., Bua G.D., Rando R., De Pasquale P., Saija E, Domenico D., & Dugo, G. (2018). Evaluation of fatty acids and inorganic elements by multivariate statistics for the traceability of the Sicilian *Capparis spinosa* L. *Journal of Food Composition and Analysis* 72, 66-74
19. Cicero N., **Albergamo A.***, Salvo A., Bua G.D., Bartolomeo G., Mangano V. Rotondo A., Di Stefano V., Di Bella G., & Dugo, G. (2018). Chemical characterization of a variety of cold pressed gourmet oils available on the Brazilian market. *Food Research International* 109, 517-525.
20. **Albergamo A.**, Bua, G. D., Rotondo, A., Bartolomeo, G., Annuario, G., Costa, R., & Dugo, G. (2018). Transfer of major and trace elements along the “farm-to-fork” chain of different whole grain products. *Journal of Food Composition and Analysis* 66, 212-220.
21. Costa, R., **Albergamo A.**, Bua, G. D., Saija, E., & Dugo, G. (2017). Determination of flavor constituents in particular types of flour and derived pasta by heart-cutting multidimensional gas chromatography coupled with mass spectrometry and multiple headspace solid-phase microextraction. *LWT-Food Science and Technology* 86, 99-107.
22. Certo G., Costa R., D’Angelo V., Russo M., **Albergamo A.**, Germanò MP. (2017). Anti-angiogenic activity and phytochemical screening of fractions from *Vitex agnus castus* fruits. *Natural Product Research* 31, 2850-2856.
23. Lo Cascio P., Calabrò C., Bertuccio C., Paterniti I., Palombieri D., Calò M., **Albergamo A.**, Salvo A., Gabriella Denaro, M. (2017). Effects of fasting and refeeding on the digestive tract of zebrafish (*Danio rerio*) fed with *Spirulina* (*Arthrospira platensis*), a high protein feed source. *Natural Product Research* 31, 1478-1485.
24. **Albergamo A.**, Rotondo A, Salvo A., Pellizzeri V., Bua G.D., Maggio A., Cicero N., Dugo G. (2017). Metabolite and mineral profiling of “Spinoso di Menfi” and “Violetto di Niscemi” globe artichokes by ¹H-NMR and ICP-MS. *Natural Product Research* 31, 990-999.

25. Costa R., Bartolomeo G., Saija E., Rando R, **Albergamo A.**, Dugo G. (2017). Determination of alkyl esters content in young and aged Italian olive oils from different olive varieties and orchards provenance. *Journal of Food Quality* <https://doi.org/10.1155/2017/3078105>.
26. Cicero N., Naccari C., Cammilleri G., Giangrosso G., Cicero A., Gervasi T., Tropea A., **Albergamo A.**, Ferrantelli V. (2016) Monitoring of neonicotinoid pesticides in bee-keeping farm. *Natural Product Research* 31, 1258-1262.
27. Costa R., **Albergamo A.**, Pellizzeri V., Dugo G. (2016) Phytochemical screening by LC-MS and LC-PDA of ethanolic extracts from the fruits of *Kigelia africana* (Lam.) Benth. *Natural Product Research* 31, 1397-1402.
28. Bua G.D., **Albergamo A.**, Annuario G., Zammuto V., Costa R., Dugo G. (2016) High-Throughput ICP-MS and Chemometrics for exploring the major and trace element profile of the Mediterranean sepia Ink. *Food Analytical Methods* 10, 1181-1190.
29. **Albergamo A.**, Rigano F., Purcaro, G., Mauceri, A., Fasulo, S., & Mondello, L. (2016). Free fatty acid profiling of marine sentinels by nanoLC-EI-MS for the assessment of environmental pollution effects. *Science of the Total Environment* 571, 955-962
30. Costa R., **Albergamo A.**, Piparo M., Zaccone G., Capillo G., Manganaro A., Dugo P., Mondello L. (2016). Multidimensional gas chromatographic techniques applied to the analysis of lipids from wild-caught and farmed marine species. *European Journal of Lipid Science and Technology* 119, 1-10.
31. Bua G.D., Annuario G., **Albergamo A.**, Cicero N., Dugo G. (2016) Assessment of the heavy metal content in aromatic spices by inductively coupled plasma-mass spectrometry. *Food Additives and Contaminants, Part B* 9, 210-216.
32. Rigano F., **Albergamo A.**, Sciarrone D., Beccaria M., Purcaro G., Mondello L. (2015). Nano liquid chromatography directly coupled to electron ionization mass spectrometry for free fatty acids elucidation in mussel. *Analytical Chemistry* 88, 4021-4028
33. Costa R., Beccaria M., Grasso E, **Albergamo A.**, Oteri M., Dugo P., Fasulo S., Mondello L. (2015). Sample preparation techniques coupled to advanced chromatographic methods for marine organism investigation. *Analytica Chimica Acta* 875, 41-53.

Capitoli di libro

34. **Albergamo A.***, Costa R., Dugo G. (2020). Cold pressed lemon (*Citrus limon*) seed oil. In: Hassanien M. F. R. (Ed.), *Cold Pressed Oils Green Technology, Bioactive Compounds, Functionality, and Applications*. Academic Press Book- Elsevier. Cambridge (MA, USA), pp. 159-180.

Review

35. Gomes T., **Albergamo A.**, Costa R., Mondello L., Dugo G. (2016) Potential use of proteomics in shellfish aquaculture: from assessment of environmental toxicity to evaluation of seafood quality and safety. *Current Organic Chemistry* 21, 402-425.

TESI DI DOTTORATO

La candidata non allega la tesi di Dottorato.

PUBBLICAZIONI SCIENTIFICHE NON VALUTABILI

Tutte le pubblicazioni scientifiche presentate dalla dr.ssa Albergamo sono valutabili.

MOTIVATO GIUDIZIO ANALITICO SUI TITOLI, SUL CURRICULUM E SULLA PRODUZIONE SCIENTIFICA IVI COMPRESA LA TESI DI DOTTORATO

GIUDIZI INDIVIDUALI:

Prof.ssa Paola Dugo

La Dr.ssa Ambrogina Albergamo è attualmente assegnista presso l'Università degli Studi di Messina. Ha conseguito il titolo di Dottore di Ricerche in Biologia e Biotecnologie Cellulari presso lo stesso Ateneo nel 2015, con una tesi dal titolo "Integrating omic technologies into aquatic ecological risk assessment and biomonitoring", tematica limitatamente congruente con il SC 03/D1 e con il SSD CHIM/10. L'attività didattica a livello universitario, è stata svolta dalla candidata in discipline non ricomprese nel SC 03/D1. Attività didattica nell'ambito di master universitari, in corsi regionali e per istituti scolastici secondari di secondo grado è stata svolta in tematiche appartenenti alla chimica degli alimenti. È stata inoltre correlatore per 1 tesi di laurea. Negli anni, la dr.ssa Albergamo è stata titolare di borse di studio che le hanno permesso di partecipare a progetti di ricerca competitivi inerenti al settore degli alimenti. È stata Visiting Scientist presso l'Università dell'Algarve (Faro, Portogallo) nell'ambito del programma di mobilità LLP Erasmus Studio. La candidata è in possesso dell'abilitazione scientifica nazionale per il SC 03/D1. La candidata riporta collaborazioni con gruppi di ricerca italiani e stranieri, come documentato dalle pubblicazioni, e partecipazione a progetti di ricerca. La produzione scientifica della dr.ssa Albergamo è inerente al settore della chimica degli alimenti, è caratterizzata da un'ottima continuità temporale e rigore scientifico. La collocazione editoriale delle pubblicazioni è più che buona e in categorie congruenti con il settore. L'apporto individuale della candidata è più che buono. In definitiva la produzione scientifica della dr.ssa Albergamo è molta buona. Sulla base di queste valutazioni e dei criteri identificati, approvo l'ammissione del candidato alla prova orale.

Prof. Francesco Enzo Molinari

La Dr.ssa Ambrogina Albergamo, attualmente assegnista presso l'Università degli Studi di Messina, ha conseguito il titolo di Dottore di Ricerche in Biologia e Biotecnologie Cellulari nel 2015 con una tesi dal titolo "Integrating omic technologies into aquatic ecological risk assessment and biomonitoring". L'attività didattica è limitata al ruolo di docente a contratto (12 ore) nell'ambito del Master di I livello "Occupational and Environmental Risk Management" e al ruolo di correlatore di 1 tesi di laurea. La candidata è stata titolare di numerose borse di studio all'interno di progetti di ricerca inerenti al settore degli alimenti. È stata *visiting scientist* presso il gruppo di Tossicologia e Chimica Ambientale presso l'Università dell'Algarve (Portogallo) nell'ambito del programma di mobilità LLP Erasmus Studio. La candidata è in possesso dell'abilitazione scientifica nazionale per il SC 03/D1. La candidata è stata coinvolta in numerose collaborazioni con gruppi di ricerca italiani e stranieri e partecipazione a progetti di ricerca. La produzione scientifica è di ottimo livello, affine al settore concorsuale e continua nel tempo e caratterizzata in modo evidente dall'apporto individuale della dr.ssa Albergamo. Sulla base di queste valutazioni e dei criteri identificati, approvo l'ammissione del candidato alla prova orale.

Prof. Adriano Mollica

La Dott.ssa Ambrogina Albergamo ha conseguito il titolo di Dottore di Ricerca in Biologia e Biotecnologie Cellulari (XXVII ciclo), presso l'Università degli Studi di Messina, con una tesi dal titolo "Integrating omic technologies into aquatic ecological risk assessment and biomonitoring", poco congruente con il SC 03/D1 e il SSD CHIM/10.

La Candidata non presenta attività didattica a livello universitario in discipline ricomprese nel SC 03/D1 e il SSD CHIM/10, ma presenta attività di docenza valutabile in un Master di I livello "Occupational and Environmental Risk Management" e co-relatore di una tesi di laurea. La

Candidata è attualmente Cultore della materia per il SSD CHIM/10. La Candidata ha svolto attività di formazione e ricerca all'estero nel 2013 nell'ambito di un progetto Erasmus (6 mesi - Università dell'Algarve, Faro, Portogallo). La dott.ssa Albergamo ha svolto attività di formazione e ricerca in Italia dal 2015, con una buona continuità temporale, su tematiche congruenti con il SC 03/D1 e il SSD CHIM/10, focalizzate in particolare sulla determinazione di molecole di interesse biologico-nutrizionale. Sulla base dei criteri stabiliti dalla Commissione nel Verbale n.1, approvo l'ammissione della candidata alla prova orale.

GIUDIZIO COLLEGALE

La dott.ssa Albergamo Ambrogina ha conseguito il titolo di Dottore di Ricerca in Biologia e Biotecnologie Cellulari (XXVII ciclo), presso l'Università degli Studi di Messina, con una tesi dal titolo "Integrating omic technologies into aquatic ecological risk assessment and biomonitoring", poco congruente con il SC 03/D1 e il SSD CHIM/10, nel 2015. Ha trascorso un periodo di 6 mesi presso l'Università di Algarve (Portogallo) nel 2013. Dal 2015 ha svolto attività di ricerca su tematiche inerenti il SSD CHIM/10. L'attività didattica è limitata al ruolo di docente a contratto (12 ore) nell'ambito del Master di I livello "Occupational and Environmental Risk Management", al ruolo di correlatore di 1 tesi di laurea, e come cultore della materia nel SSD CHIM/10 a partire dal 2019.

La dott.ssa Albergamo ha presentato 7 comunicazioni orali a congressi nazionale ed internazionali, è risultata vincitrice di alcuni premi (2 grant per la partecipazione a congressi ed un premio come "Best oral"). Ha conseguito l'abilitazione scientifica nazionale nel SC 03/D1.

Nel complesso, i titoli presentati si possono considerare di buon livello. La produzione scientifica presentata per la valutazione comprende 33 pubblicazioni, un capitolo di libro ed una review. La maggior parte delle pubblicazioni hanno una buona collocazione editoriale, congruente con il SSD CHIM/10. Le pubblicazioni risultano svolte in collaborazione con colleghi di diverse Università ed enti di ricerca italiani e stranieri. Risulta una buona continuità temporale e un buon apporto personale.

Riguardo gli indicatori numerici dell'attività scientifica della candidata, riferiti alla data della presente valutazione, si ha un numero totale di citazioni pari a 497; H index pari a 13 e impact factor totale pari a 147. Il giudizio sugli indicatori numerici è molto buono.

Sulla base di queste valutazioni e dei criteri identificati nel Verbale n.1, la Commissione esprime parere pienamente positivo sul curriculum, i titoli e la produzione scientifica della Dott.ssa Ambrogina Albergamo e approva l'ammissione della candidata alla prova orale.

CANDIDATO dr. Mallamace Domenico

TITOLI E CURRICULUM

TITOLI VALUTABILI

a) Dottorato di ricerca o equipollenti

Il candidato ha conseguito il Titolo di Dottore di Ricerca in Scienze Enogastronomiche, Ciclo XXVII (2012-2014) S.S.D. CHIM 10, conseguito in data 13 Marzo 2015 presso Dipartimento Scienze dell'Ambiente, della Sicurezza, del Territorio, degli Alimenti e della Salute (S.A.S.T.A.S.) dell'Università degli Studi di Messina, con una tesi dal titolo "Caratterizzazione di matrici alimentari mediante spettroscopia NMR".

b) Eventuale attività didattica a livello universitario in Italia o all'Estero

Il candidato non dichiara alcuna attività didattica.

c) Documentata attività di formazione o di ricerca presso qualificati istituti italiani o stranieri

2015 (7 mesi) Università di Messina (Dipartimento SASTAS) “Spectroscopic and spectrometric NMR studies in food and development of innovative analytical techniques matrices for the analysis of contaminants, macro and micro constituents of different food matrices”.

2011-2012 Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sicilia “A. Mirri” Borsa dal titolo “The metabolomic profile of the Pachino tomato by proton HR-MAS NMR”.

d) Organizzazione, direzione e coordinamento di progetti e/o gruppi di ricerca nazionali e internazionali, o partecipazione agli stessi

2014-2016 NMR characterization of tropical fruits. Dipartimento SASTAS University of Messina & Universidade Federal de Ouro Preto (Brasil)

e) Titolarità di brevetti relativamente ai settori concorsuali nei quali è prevista.

Il candidato non dichiara la titolarità di brevetti.

f) Relatore a congressi e convegni nazionali e internazionali.

2014 “NMR and health; Diagnostic and Feeding”. Villa Pace, Messina, 9 – 10 October.

g) premi e riconoscimenti nazionali e internazionali per attività di ricerca.

2016 Grant per partecipare al XLV Convegno delle Risonanze Magnetiche di Modena (GIDRM).

2014 Grant per partecipare al XLIII Convegno delle Risonanze Magnetiche di Bari (GIDRM).

TITOLI NON VALUTABILI

2019-2020 Consorzio Interuniversitario Nazionale per la Scienza e la Tecnologia dei Materiali. Research Unit of Messina, Department ChiBioFarAm. Optimization of a leaf-type working prototype for the production of solar fuels (Progetto Europeo ALEAF, responsabile Prof. Siglinda Perathoner). **Titolo non valutabile in quanto non congruente con il SSD CHIM/10.**

2016-2017 Consorzio interuniversitario per lo sviluppo dei Sistemi a Grande Interfase (CSGI)-Università di Firenze “Characterization of nanostructured systems for the restoration of cellulose-based materials” (nell'ambito del progetto europeo NANORESTART, responsabile Prof. Piero Baglioni). **Titolo non valutabile in quanto non congruente con il SSD CHIM/10.**

2012-2015 Borse di Dottorato Università di Messina (Dipartimento SASTAS). **Titolo non valutabile come attività di formazione in quanto già valutata alla voce a.**

2019-2020 Consorzio Interuniversitario Nazionale per la Scienza e la Tecnologia dei Materiali. Progetto Europeo ALEAF: Optimization of a leaf-type working prototype for the production of solar fuels. **Titolo non valutabile in quanto non congruente con il SSD CHIM/10.**

2016-2018 Consorzio interuniversitario per lo sviluppo dei Sistemi a Grande Interfase (CSGI)-Università di Firenze, Progetto europeo NANORESTART. **Titolo non valutabile in quanto non congruente con il SSD CHIM/10.**

2014-2020 Center for Polymer Studies and Department of Physics, Boston University (USA). Collaborative Study on Chemical Physics Properties of hydrated proteins in the stable and unfolded state. ***Titolo non valutabile in quanto non congruente con il SSD CHIM/10.***

2018 Università di Messina (Dipartimento MIFT) Analisi mediante tecniche di spettroscopia (neutronica in particolare) dei processi di aggregazione di peptidi beta-amiloidi . ***Titolo non valutabile in quanto non congruente con il SSD CHIM/10.***

2017-2020 Consorzio interuniversitario per lo sviluppo dei Sistemi a Grande Interfase (CSGI) - Post-Doc Ricercatore Associato. ***Titolo non valutabile in quanto non congruente con il SSD CHIM/10.***

2014-2020 Collaborative Study on Chemical Physics Properties of hydrated proteins in the stable and unfolded state. In particolare, nel periodo 2016-2017 lavora per lunghi periodi (quasi un anno) presso il Center for Polymer Studies and Department of Physics della Boston University (USA) ed il Department DNSE, Massachusetts Institute of Technology (USA), nell'ambito di alcuni progetti internazionali in collaborazione con il Prof. HE Stanley e SH Chen rispettivamente (vedi lettere di invito e rendicontazione del Prof. H. Eugene Stanley Direttore del Center for Polymer Studies della BU allegate). ***Titolo non valutabile in quanto non congruente con il SSD CHIM/10.***

2018 Consegue l'Abilitazione Scientifica Nazionale a professore di II Fascia sia nel settore 03/B1 (Fondamenti delle Scienze Chimiche). ***Titolo non valutabile in base ai criteri riportati nel verbale 1.***

2018 Consegue l'Abilitazione Scientifica Nazionale a professore di II Fascia sia nel settore concorsuale 02/D1(Fisica Applicata). ***Titolo non valutabile in base ai criteri riportati nel verbale 1.***

2019-2020 Progetto Europeo ALEAF presso l'UdR INSTM di Messina, Università degli Studi di Messina", Dipartimento di Scienze Chimiche, Biologiche, Farmaceutiche ed Ambientali: Optimization of a leaf-type working prototype for the production of solar fuels. (<http://www.a-leaf.eu/consortium/>). ***Titolo non valutabile in quanto non congruente con il SSD CHIM/10.***

2016-2018 Progetto europeo NANORESTART. Consorzio interuniversitario per lo sviluppo dei Sistemi a Grande Interfase (CSGI)-Università di Firenze. "The core of the project consisted in developing new polyfunctional materials as well as nanocomposites to engineer smart new materials with enhanced properties (both physical and chemical). A key requirement is that the developed materials must be sustainable and compatible with the art materials to be preserved/restored." (<http://www.nanorestart.eu/>). ***Titolo non valutabile in quanto non congruente con il SSD CHIM/10.***

2011-2020 Department Nuclear Science and Engineering Massachusetts Institute of Technology (USA). Prof. SH Chen international research team (DOE Office of Basic Energy Sciences (BES) Award No. DEFG02-90ER45429). ***Titolo non valutabile in quanto non congruente con il SSD CHIM/10.***

2019 Polymers and Soft Materials Glasses, Gels, and Network. Course of Majorana Center Erice (TP) 9-16 LUGLIO. ***Titolo non valutabile in quanto non congruente con il SSD CHIM/10.***

2019 SIF National Congress L'Aquila, 23-27 settembre. ***Titolo non valutabile in quanto non congruente con il SSD CHIM/10.***

2018 SIF National Congress Arcavacata di Rende (CS) 17-21 settembre. ***Titolo non valutabile in quanto non congruente con il SSD CHIM/10.***

2017 SIF National Congress (Trento) 11-15 September 2017. ***Titolo non valutabile in quanto non congruente con il SSD CHIM/10.***

2016 Water and Water Systems, Course of Majorana Center Erice “Neutron Science and Instrumentation”, Erice (TP) 22– 31 July. **Titolo non valutabile in quanto non congruente con il SSD CHIM/10.**

2015 MRS Liquids and Glassy Soft Materials – Theor. & Neutron Scatte. Studies Boston USA Nov. 29-Dec. 4. **Titolo non valutabile in quanto non congruente con il SSD CHIM/10.**

2015 International Workshop on “The Structure and Dynamics of Supercooled Water and Other Glassy Materials”, Palermo, 10-13 October. **Titolo non valutabile in quanto non congruente con il SSD CHIM/10.**

2020 Editorial Board Member of the new research journal PhysChem. 2020. **Titolo non valutabile in base ai criteri riportati nel verbale 1.**

2019 Topic Editor (Chemical-Physics) International Journal of Molecular Sciences (Quartile Q1). **Titolo non valutabile base ai criteri riportati nel verbale 1.**

2019 Società Italiana di Fisica premio per Comunicazione con menzione speciale della Sezione 6 –Fisica applicata, acceleratori e beni culturali tenuta al 105° Congresso Nazionale (l’Aquila) dal titolo: Proton NMR relaxation times allow to study molecular correlations within water-methanol solutions. Tale comunicazione e’ stata pubblicata (a singolo autore) in un fascicolo speciale del Nuovo Cimento 43 C (2020 con il seguente doi: <https://doi.org/10.3390/ijms22062908> in modalità open access. **Titolo non valutabile in quanto non congruente con il SSD CHIM/10.**

PRODUZIONE SCIENTIFICA

PUBBLICAZIONI SCIENTIFICHE VALUTABILI

1. Correa A., De Nicola A., Scherillo G., Loiano V., **Mallamace D.**, Mallamace F., Ito H., Musto P., Mensitieri G. “A Molecular Interpretation of the Dynamics of Diffusive Mass Transport of Water within a Glassy Polyetherimide”. 2021 *International Journal of Molecular Sciences*. 22(6):2908. <https://doi.org/10.3390/ijms22062908>
2. **Mallamace D.**, Papanikolaou G., Perathoner S., Centi G., Lanzafame P. “Comparing Molecular Mechanisms in Solar NH₃ Production and Relations with CO₂ Reduction”. 2021 *International Journal of Molecular Sciences* 22(1):139. <https://doi.org/10.3390/ijms22010139>
3. Musio, B., Ragone, R., Todisco, S., **Mallamace, D.**, Zuccaccia, C., Gallo, V. “A community-built calibration system: The case study of quantification of metabolites in grape juice by qNMR spectroscopy”, 2020 *Talanta* **214**, 120855.
4. Fazio E., Corsaro C., **Mallamace D.** “Paper aging and degradation monitoring by the non-destructive two-dimensional micro-Raman mapping “2020 *Spectrochimica Acta - Part A: Molecular and Biomolecular Spectroscopy*, **228**, 117660.
5. Gallo V., Ragone R., Musio B., **Mallamace D.**, Villa-Valverde P., Latronico M. “A Contribution to the Harmonization of Non-targeted NMR Methods for Data-Driven Food Authenticity Assessment“. 2020 *Food An. Meth.* **13** (2), pp. 530-541.
6. Mallamace F., Corsaro C., **Mallamace D.**, Chen S.-H., Cupane A. “Specific heat and transport functions of water“ 2020 *Int. J. of Molecular Sciences* **21** (2),622.
7. Chen S.-H., Corsaro C., Mallamace F., Fazio E., **Mallamace D.** “The proton density of states in confined water (H₂O) “ 2019 *Int. J. of Molecular Sciences* **20** (21),5373.
8. Zhovtobriukh I., Cabral B.J.C., Corsaro C., **Mallamace D.**, Pettersson L.G.M. “Liquid water structure from X-ray absorption and emission, NMR shielding and X-ray diffraction“ 2019, *Sci. China-Phys. Mech. Astron.*, **62**(10),107010

9. Mallamace F., Corsaro C., Fazio E., Chen S.-H., **Mallamace D.** "A study of the hydrogen bonds effect on the water density and the liquid-liquid transition" 2019 , *Sci. China-Phys. Mech. Astron.*, **62** (10), 107005.
10. Mallamace F., Corsaro C., **Mallamace D.**, Fratini E., Baglioni P. "The Boson peak interpretation and evolution in confined amorphous water " 2019 , *Sci. China-Phys. Mech. Astron.*, **62** (10) , 107004
11. Andreani C., Corsaro C., **Mallamace D.**, Senesi R., Mallamace F. "The onset of the tetrabonded structure in liquid water " 2019, *Sci. China-Phys. Mech. Astron.*, **62** (10), 107008
12. **Mallamace D.**, Chen S.-H., Corsaro C., Mallamace F., Stanley H.E. "Hydrophilic and hydrophobic competition in water-methanol solutions" 2019, *Sci. China-Phys. Mech. Astron.*, **62** (10), 107003
13. Festa G., Mallamace F., Sancesario G.M., **Mallamace D.**, Sancesario G., Andreani C. Aggregation states of A β 1-40, A β 1-42 and A β p3-42 amyloid beta peptides: A SANS study 2019 *Int. J. of Molecular Sciences* **20** (17), 4126.
14. Mallamace F., Corsaro C., **Mallamace D.**, Fazio E., Chen S.-H. "Some considerations on the water polymorphism and the liquid-liquid transition by the density behavior in the liquid phase". 019, *J. Chem. Phys.* **151** (4), 044504.
15. Corsaro C., Fazio E., **Mallamace D.** "The Stokes-Einstein relation in water/methanol solutions" 2019, *J. Chem. Phys.* **150** (23) ,234506.
16. Festa G., Sancesario G., Corsaro C., **Mallamace D.**, Andreani C. "SANS study of Amyloid β 1-40: Unfolded monomers in DMSO, multidimensional aggregates in water medium " 2019, *Physica A* **517**, pp. 385-391.
17. Bartos J., Corsaro C., **Mallamace D.**, Svajdlenkova H., Lukešová M, "ESR evidence of the dynamic crossover in the supercooled liquid states of a series of solid n – alkanes", 2018 *Phys. Chem. Chem. Phys.*, **20** 11145; DOI: 10.1039/C8CP00175H.
18. Longo S., Mormina EM., Granata F., **Mallamace D.**, Longo M., Capuani S., "Investigation of an Egyptian Mummy board by Using Clinical Multi-slice Computed Tomography",2018, *Studies in Conservation* **63**, (7) 383-390; DOI:10.1080/00393630.2018.1439805.
19. **Mallamace D.**, Longo S., Corsaro C., "Proton NMR study of extra Virgin Olive Oil with temperature: Freezing and melting kinetics",2018, *Physica A*, **499**; 20-27; DOI: DOI:10.1016/j.physa.2017.06.015.
20. **Mallamace D.**, Vasi S., Missori M., Corsaro C., "NMR investigation of degradation processes of ancient and modern paper at different hydration levels", 2018 *Frontiers of Physics* **13** (1) 138202; DOI: 10.1007/s11467-017-0686-6.
21. Corsaro C., Mallamace F., Vasi S., Chen S.-H., Stanley H.E., **Mallamace D.**, "Contrasting microscopic interactions determine the properties of water/methanol solutions",2018 *Front. of Phys.* **13** (1) 138201; DOI:10.1007/s11467-017-0685-7.
22. Mallamace F., Corsaro C., Longo S., Chen S.-H., **Mallamace D.** "The evaluation of the hydrophilichydrophobic interactions and their effect in water-methanol solutions: A study in terms of the thermodynamic state functions in the frame of the transition state theory", 2018, *Coll. and Surf. B: Biointerfaces.* **168** 193-200.
23. **Mallamace D.**, Vasi S., Corsaro C., Naccari C., Clodoveo M.L., Dugo G., Cicero N., "Calorimetric analysis points out the physical-chemistry of organic olive oils and reveals the geographical origin",2017, *Physica A*, **486**; 925-932 DOI:10.1016/j.physa.2017.06.015".
24. Mallamace F., Corsaro C., **Mallamace D.**, Vasi S., Stanley H.E., "NMR spectroscopy study of local correlations in water", 2016 *J. of Chem. Phys.*, **145**, 21, 214503; DOI:10.1063/1.4968589

25. Vadalà R., Mottese A. F., Bua G.D., Salvo A., **Mallamace D.**, Corsaro C., Vasi S., Giofrè S. V., Alfa M., Cicero N., Dugo G., "Statistical Analysis of Mineral Concentration for the Geographic Identification of Garlic Samples from Sicily (Italy), Tunisia and Spain", 2016 *FOODS* **5**, 1-11; DOI:10.3390/foods5010020
26. Corsaro C., Cicero N., **Mallamace D.**, Vasi S., Naccari C., Salvo A., Giofrè S.V., Dugo G., "HR-MAS and NMR towards Foodomics", 2016 *Food Research International* **89** 1085-1094; DOI:10.1016/j.foodres.2016.09.033.
27. Vasi S., Corsaro C., **Mallamace D.**, "The time dependence dynamics of hydration water changes upon crossing T^* ", 2016 *N. Cimento C* **39** (3) 308; DOI:10.1393/ncc/i2016-16308-8.
28. **Mallamace D.**, Vasi S., Corsaro C., "Two dynamical crossovers in protein hydration water revealed by the NMR spin-spin relaxation time", 2016 *N. Cimento C* **39** (3) 306 DOI:10.1393/ncc/i2016-16306-x.
29. **Mallamace D.**, Vasi S., Missori M., Corsaro C., "New insight into hydration and aging mechanisms of paper by the line shape analysis of proton NMR spectra", 2016 *N. Cimento C* **39** (3) 309; DOI: 10.1393/ncc/i2016-16309-7.
30. Corsaro C., **Mallamace D.**, Vasi S., Cicero N., Dugo G., "The local order of supercooled water in solution with LiCl studied by NMR proton chemical shift", 2016 *N. Cimento C* **39** (3), 301; DOI: 10.1393/ncc/i2016-16301-3.
31. Mallamace F., Corsaro C., **Mallamace D.**, Vasi S., Vasi C., Baglioni P., Buldyrev S.V., Chen S.-H., Stanley H.E., "Energy landscape in protein folding and unfolding", 2016 *Proceed. Nat. Acad. of Sci. (USA)* **113** (12) 3159-3163, DOI:10.1073/pnas. 1524864113.
32. Salvo A., Cicero N., Vadalà R., Mottese A.F., Bua D., **Mallamace D.**, Giannetto C., Dugo G., "Toxic and essential metals determination in commercial seafood: *Paracentrotus lividus* by ICP-MS", 2016 *Nat. Prod. Res.* **30** (6) 657-664, DOI:10.1080/14786419.2015.1038261
33. Mallamace F., Corsaro C., **Mallamace D.**, Vasi C., Vasi S., Stanley H.E., "Dynamical properties of water-methanol solutions", 2016 *J. Chem. Phys.*, **144** (6)064506, DOI:10.1063/1.4941414.
34. Corsaro C., Cicero N., Vasi S., **Mallamace D.**, "Dynamics of water clusters in solution with LiCl", 2016 *Physica A* **442** 261-67; DOI:10.1016/j.physa.2015.09.008.
35. Mallamace F., Corsaro C., **Mallamace D.**, Vasi S., Vasi C., Stanley H.E., "Some considerations on the transport properties of water-glycerol suspensions", 2016 *J. Chem. Phys.*, **144** (1) 014501; DOI:10.1063/1.4939087.
36. Corsaro C., **Mallamace D.**, Vasi S., Pietronero L., Mallamace F., Missori M., "The role of water in the degradation process of paper using ¹H HR-MAS NMR spectroscopy", 2016, *Phys. Chem. Chem. Phys.* **18**, 33335-33343; DOI:10.1039/c6cp06601a.
37. Mallamace F., Corsaro C., **Mallamace D.**, Vasi S., Stanley H.E., "Some considerations on confined water: The thermal behavior of transport properties in water-glycerol and water-methanol mixtures" 2016 *MRS Adv.* **1** (26)1891-1902, DOI: 10.1557/adv.2016.53.
38. Mallamace, F., Corsaro, C., **Mallamace, D.**, Chen, S.-H., "The fragile-to-strong dynamical crossover and the system viscoelasticity in attractive glass forming colloids", 2015 *Coll. and Polym. Sci.* **293** 11 3337-3349; DOI:10.1007/s00396-015-3713-6.
39. Cicero N., Corsaro C., Salvo A., Vasi S., Giofrè S.V., Ferrantelli V., Di Stefano V., Dugo G. **Mallamace D.**, "The metabolic profile of lemon juice by proton HR-MAS NMR: The case of the PGI Interdonato Lemon of Messina", 2015 *Nat. Prod. Res.* **29** (20) 1894-1902; DOI:10.1080/ 14786419.2015.1012166.

40. **Mallamace D.**, Corsaro C., Mallamace F., Wang Z., Chen S.-H., "The Boson peak in confined water: An experimental investigation of the liquid-liquid phase transition hypothesis" 2015 *Front. of Phys.* **10** (5) 106103; DOI:10.1007/s11467-015-0487-8.
41. **Mallamace D.**, Corsaro C., Mallamace F., Cicero N., Vasi S., Dugo G., Stanley, H.E., "Dynamical changes in hydration water accompanying lysozyme thermal denaturation", 2015 *Front. of Phys.* **10** (5) 106104; DOI:10.1007/s11467-015-0486-9.
42. Mallamace F., Corsaro C., **Mallamace D.**, Vasi, C. Cicero, N., Stanley H.E., "Water and lysozyme: Some results from the bending and stretching vibrational modes", 2015 *Front. of Phys.* **10** (5) 106104; DOI:10.1007/s11467-015-0488-7.
43. Gallo V., Intini N., Mastrorilli P., Latronico M., Scapicchio P., Triggiani M., Bevilacqua V., Fanizzi P., Acquotti D., Airoidi C., Arnesano F., Assfalg M., Benevelli F., Bertelli D., Cagliani L.R., Casadei L., Cesare Marincola F., Colafemmina G., Consonni R., Cosentino C., Davalli S., De Pascali S.A., D'Aiuto V., Faccini A., Gobetto R., Lamanna R., Liguori F., Longobardi F., **Mallamace D.**, Mazzei P., Menegazzo I., Milone S., Mucci A., Napoli C., Pertinhez T., Rizzuti A., Rocchigiani L., Schievano E., Sciubba F., Sobolev A., Tenori L., Valerio M., "Performance Assessment in Fingerprinting and Multi Component Quantitative NMR Analyses", 2015 *Anal. Chem.* **87** (13) 6709-6717; DOI:10.1021/acs.analchem.5b0099.
44. Mallamace F., Corsaro C., **Mallamace D.**, Vasi S., Vasi C., Stanley H.E., Chen S.-H., "Some thermodynamical aspects of protein hydration water", 2015 *J. Chem. Phys.* **142** (21) 215103; DOI:10.1063/1.4921897.
45. Dugo G., Rotondo A., **Mallamace D.**, Cicero N., Salvo A., Rotondo E., Corsaro C., "Enhanced detection of aldehydes in extra-virgin olive oil by means of band selective NMR spectroscopy", 2015 *Physica A* **420** 258-264; DOI: 10.1016/j.physa.2014.11.010.
46. Corsaro C., Dugo G., **Mallamace D.**, "NMR studies of water", 2015, "Proceedings of the International School of Physics "Enrico Fermi", **187** 223-242; DOI:10.3254/978-1-61499-507-4-223
47. Mallamace F., Corsaro C., Vasi C., Vasi S., **Mallamace D.**, Chen S.-H., "The dynamical fragile-to-strong crossover in attractive colloidal systems", 2015 *J. of Non-Cryst. Sol.*, **407**, 355-360; DOI:10.1016/j.jnoncrsol.2014.08.010.
48. Corsaro C., **Mallamace D.**, Vasi S., Ferrantelli V., Dugo G., Cicero N., "1H HR-MAS NMR Spectroscopy and the Metabolite Determination of Typical Foods in Mediterranean Diet", 2015, *J. of Analyt. Meth. in Chem.* 175696; DOI:10.1155/2015/175696.
49. Corsaro C., **Mallamace D.**, Vasi S., Vasi C., Dugo G., "The role of water in protein's behavior: The two dynamical crossovers studied by NMR and FTIR techniques", 2015 *Comp. and Struc. Biotech. J.* **13** 33-37; DOI:10.1016/j.csbj.2014.11.007.
50. **Mallamace D.**, Corsaro C., Vasi C., Vasi S., Dugo G., "The protein irreversible denaturation studied by means of the bending vibrational mode", 2014, *Physica A*, **412** 39-44; DOI:10.1016/j.physa.2014.06.007.
51. **Mallamace D.**, Corsaro C., Salvo A., Cicero N., Macaluso A., Giangrosso G., Ferrantelli V., Dugo G., "A multivariate statistical analysis coming from the NMR metabolic profile of cherry tomatoes (The Sicilian Pachino case)", 2014, *Physica A*, **401** 112-117; DOI:10.1016/j.physa.2013.12.054.
52. Mallamace F., Corsaro C., **Mallamace D.**, Vasi S., Vasi C., Stanley, H.E., "Thermodynamic properties of bulk and confined water", 2014 *J. Chem. Phys.*, **141** (18) 18C504; DOI:10.1063/1.4895548.

53. Mallamace F., Corsaro C., Stanley H.E., **Mallamace D.**, Chen S.-H., "The dynamical crossover in attractive colloidal systems", 2013, *J. Chem. Phys.*, **139** (21) 214502; DOI:10.1063/1.4833595.
54. Mallamace F., Corsaro C., **Mallamace D.**, Vasi C., Stanley H.E., "The thermodynamical response functions and the origin of the anomalous behavior of liquid water", 2013, *Farad. Disc.*, 167, 95-108; DOI:10.1039/c3fd00073g.
55. Corsaro C., **Mallamace D.**, Łojewska J., Mallamace F., Pietronero L., Missori M., "Molecular degradation of ancient documents revealed by ¹H HR-MAS NMR spectroscopy", 2013 *Nat. Sci. Rep.* **3** 2896; DOI:10.1038/srep02896.
56. Torre A., Trischitta F., Corsaro C., **Mallamace D.**, Faggio C., "Digestive cells from *Mytilus gallo provincialis* show a partial regulatory volume decrease following acute hypotonic stress through mechanisms involving inorganic ions", 2013, *Cell Biochem. and Func.*, **31** (6) 489-495; DOI:10.1002/cbf.2925.
57. Corsaro C., Maisano R., Dugo G. **Mallamace D.**, "1HNMR study of water/methanol solutions as a function of temperature and concentration", 2013, *Physica A*, **392** (4) 596-601; DOI:10.1016/j.physa.2012.11.008.
58. Corsaro C., Spooren J., Leone N., **Mallamace D.**, "The kinetics of the folding/unfolding process of hydrated lysozyme studied by nuclear magnetic resonance", 2012, "Proceedings of the International School of Physics Enrico Fermi", 176, 325-333, DOI:10.3254/978-1-61499-071-0-325.
59. Mallamace F., Corsaro C., **Mallamace D.**, Baglioni P., Stanley H.E., Chen S.-H., "A possible role of water in the protein folding process", 2011, *J. Phys. Chem. B*, **115** (48) 14280-14294,33; DOI:10.1021/jp205285t,"
60. Corsaro C., **Mallamace D.**, " A Nuclear Magnetic Resonance study of the reversible denaturation of hydrated lysozyme"2011," *Physica A* **390** 2904 2908; DOI: 10.1016/j.physa.2011.03.038

Review

61. **Mallamace D.**, Corsaro C., Mallamace F. and Stanley H.E., "Experimental tests for a liquid-liquid critical point in water" 2020 *Sci. China-Phys. Mech. Astron.* **63**, 12.
62. **Mallamace D.**, Fazio E., Mallamace F., Corsaro C. "The role of hydrogen bonding in the folding/unfolding process of hydrated lysozyme: A review of recent NMR and FTIR results" 2018, *Int. J. of Molecular Sciences* **19** (12), 3825.
63. **Mallamace D.**, Vasi S., Missori M., Corsaro C. NMR investigation of degradation processes of ancient and modern paper at different hydration levels, *Frontiers of Physics*, **13**, 138202 (2018). (DOI: 10.1007/s11467-017-0686-6).

Capitoli di libro

64. Mallamace F., Corsaro C., **Mallamace D.**, Stanley H.E., Chen S.-H., "Water and biological macromolecules", 2013, *Adv. in Chem. Phys.*, **152** 263-308.
65. Corsaro C., Dugo G., **Mallamace D.**, "A quantitative ¹H HR-MAS study of the metabolic profile of the PGI cherry tomato of pachino", 2014, *Nuclear Magnetic Resonance (NMR): Theory, Applications and Technology*, 163-178.
66. Sobolev A.P., Mannina L., Aru V., Bellomaria A., Bertocchi F., Botta B., Cagliani L.R., Caligiani A., Capozzi F., Çela D., Marincola F.C., Ciampa A., Del Coco L., Consonni R.,

Corsaro C., Delfini M., Di Tullio V., Fanizzio F.P., Gallo V., Ghirga F., Gianferri R., Girellio C.R., Ingallina C., Laghi L., Latronico M., Longobardi F., Luchinat C., **Mallamace D.**, Mammi S., Mandaliti W., Marini F., Mastroianni P., Mazzei P., Miccheli A., Micozzio A., Miloneo S., Mucci A., Nepravishtha R., Paci M., Palisi A., Piccolo A., Picone G., Proietti N., Randazzo A., Righi V., Rotondo A., Salvo A., Savorani F., Scano P., Schievano E., Sciubba F., Tenori L., Trimigno A., Turano P., Vasi S., Capitani D., in NMR applications in food analysis: Part A", 2017, *An. Chem.: Dev., Applic. and Chall. in Food Analysis*, 157-253..

67. Mannina L., Sobolev A.P., Aru V., Bellomaria A., Bertocchi F., Botta B., Cagliani L.R., Caligiani A., Capozzi F., Çela D., Marincola F.C., Ciampa A., Del Coco L., Consonni R., Corsaro C., Delfini M., Di Tullio V., Fanizzio F.P., Gallo V., Ghirga F., Gianferri R., Girellio C.R., Ingallina C., Laghi L., Latronico M., Longobardi F., Luchinat C., **Mallamace D.**, Mammi S., Mandaliti W., Marini F., Mastroianni P., Mazzei P., Miccheli A., Micozzio A., Miloneo S., Mucci A., Nepravishtha R., Paci M., Palisi A., Piccolo A., Picone G., Proietti N., Randazzo A., Righi V., Rotondo A., Salvo A., Savorani F., Scano P., Schievano E., Sciubba F., Tenori L., Trimigno A., Turano P., Vasi S., Capitani D., in NMR methodologies in food analysis, 2017 *An. Chem.: Dev., Applic. and Chall. in Food Analysis*, 103-156..
68. Proietti N., Capitani D., Aru V., Bellomaria A., Bertocchi F., Botta B., Cagliani L.R., Caligiani A., Capozzi F., Çela D., Marincola F.C., Ciampa A., Del Coco L., Consonni R., Corsaro C., Delfini M., Di Tullio V., Fanizzio F.P., Gallo V., Ghirga F., Gianferri R., Girellio C.R., Ingallina C., Laghi L., Latronico M., Longobardi F., Luchinat C., **Mallamace D.**, Mammi S., Mandaliti W., Mannina L., Marini F., Mastroianni P., Mazzei P., Miccheli A., Micozzio A., Miloneo S., Mucci A., Nepravishtha R., Paci M., Palisi A., Sobolev A.P., Piccolo A., Picone G., Randazzo A., Righi V., Rotondo A., Salvo A., Savorani F., Scano P., Schievano E., Sciubba F., Tenori L., Trimigno A., Turano P., Vasi S., Tullio V.D., in NMR applications in food analysis: Part B, 2017, *An. Chem.: Dev., Applic. and Chall. in Food Analysis*, "255-296.

Il candidato riportava elenco delle pubblicazioni da lui allegato alla domanda n. 8 pubblicazioni in doppio (5 e review 1; 20 e review 2; 24 e review 3; 66 e capitolo di libro 1; 62 e capitolo di libro 2; 29 e capitolo di libro 3; 28 e capitolo di libro 4; 30 e capitolo di libro 5; vedi file allegato 87-Mallamace domenico_lista_delle Pubblicazioni.pdf)

Le seguenti pubblicazioni n.70, 71 e 72 sono state allegate alla domanda ma non sono presenti nell'elenco prodotto dal candidato.

69. Corsaro, C., **Mallamace**, D., Neri, G., & Fazio, E. (2021). Hydrophilicity and hydrophobicity: Key aspects for biomedical and technological purposes. *Physica A: Statistical Mechanics and its Applications*, 126189.
70. Mallamace, F., Mensitieri, G., **Mallamace**, D., Salzano de Luna, M., & Chen, S. H. (2020). Some aspects of the liquid water thermodynamic behavior: From the stable to the deep supercooled regime. *International Journal of Molecular Sciences*, 21(19), 7269.
71. Salzano de Luna, M., Greco, F., Pastore, R., Mensitieri, G., Filippone, G., Aprea, P., **Mallamace** D., Mallamace, F., & Chen, S. H. (2021). Tailoring Chitosan/LTA Zeolite Hybrid Aerogels for Anionic and Cationic Dye Adsorption. *International journal of molecular sciences*, 22(11), 5535.

TESI DI DOTTORATO

Il candidato allega la Tesi di Dottorato di Ricerca in SCIENZE ENOGASTRONOMICHE (XXVII ciclo) dal titolo "Caratterizzazione di matrici alimentari mediante spettroscopia NMR".

PUBBLICAZIONI SCIENTIFICHE NON VALUTABILI

Mallamace F., Corsaro C., Lanzafame P., Papanikolaou G. and Mallamace D. "The hydrophilichydrophobic correlations in water systems". In Properties of Water from Numerical and Experimental Perspectives, Edited by Fausto Martelli SCIENCE PUBLISHERS (CRC Press/Taylor & Francis Group), 2020 in press. **Non valutata in quanto il candidato non allega la pubblicazione.**

Corsaro, C., Mallamace D., Cicero N., Vasi S., Dugo G., Mallamace, F.,"Corrigendum: Dynamics of water clusters in solution with LiCl. 2016 Physica A, 442, 261-267. **Non valutata in quanto è la correzione di errori nella pubblicazione 35, di cui all'elenco "PUBBLICAZIONI SCIENTIFICHE VALUTABILI".**

Mallamace F., Corsaro C., **Mallamace D.**, Chen S.-H.,"Erratum to: The fragile-to-strong dynamical crossover and the system viscoelasticity in attractive glass forming colloids 2015 *Coll. and Polym Sci.* **293**, 3351; DOI:10.1007/s00396-015-3713-6. **Non valutata in quanto è la correzione di errori nella pubblicazione 39, di cui all'elenco "PUBBLICAZIONI SCIENTIFICHE VALUTABILI".**

Mallamace F., Corsaro C., **Mallamace D.**, Vasi S., Vasi C., Stanley H.E.,"Erratum. Thermodynamic properties of bulk and confined water",2014 *J Chem. Phys.* **141** (18) 18C504; DOI:10.1063/1.4895548. **Non valutata in quanto è la correzione di errori nella pubblicazione 53, di cui all'elenco "PUBBLICAZIONI SCIENTIFICHE VALUTABILI".**

Mallamace D., "Proton NMR relaxation times allow to study molecular correlations within water/methanol solutions". 2020 *Il nuovo cimento C*, 43 (4-5). pp. 1-10. ISSN 1826-9885. **Non valutata in quanto il candidato non allega la pubblicazione.**

Mallamace F., **Mallamace D.**, Chen S.-H.,Lanzafame P., Papanikolau G. "The Hydrophlic and Hydrophobic Effects on the Structure and Thermodynamic Properties of Confined Water: Water in Solutions". *Analytical Chemistry Preprints* 2021, 2021030191. **Non valutabile in quanto si tratta di un Preprint**

MOTIVATO GIUDIZIO ANALITICO SUI TITOLI, SUL CURRICULUM E SULLA PRODUZIONE SCIENTIFICA IVI COMPRESA LA TESI DI DOTTORATO

GIUDIZI INDIVIDUALI:

Prof.ssa Paola Dugo

Il dr. Mallamace Domenico ha conseguito il titolo di Dottore di Ricerca in Scienze Enogastronomiche presso L'Università degli Studi di Messina nel 2015, discutendo una tesi dal titolo "Caratterizzazione di matrici alimentari mediante spettroscopia NMR" congruente con il SC 03/D1 e con il SSD CHIM/10. Il candidato non ha svolto alcuna attività didattica, didattica integrativa o di supporto a livello universitario né in Italia né all'estero. Il candidato ha svolto varie attività di ricerca in Italia e all'estero, investigando su diverse tematiche che risultano non sempre omogenee e parzialmente congruenti con il settore oggetto della valutazione, focalizzandosi principalmente su tematiche correlate all'ambito della fisica applicata. Nel 2018 ha conseguito l'abilitazione nazionale nel SC 03/B1 (fondamenti delle scienze chimiche) e nel settore SC 02/D1 (fisica applicata).

La produzione scientifica del Dr. Mallamace è notevole e caratterizzata da una buona continuità temporale. La collocazione editoriale delle pubblicazioni è buona, ma in categorie poco congruenti con il SC 03/D1 e con il SSD CHIM/10. L'apporto individuale del candidato risulta minoritario. Le tematiche oggetto delle pubblicazioni sono spesso lontane dagli interessi del SSD CHIM/10. In definitiva, la produzione scientifica del candidato, anche se complessivamente buona, può essere considerata appena sufficiente in riferimento al SSD CHIM/10. Sulla base di queste valutazioni e dei criteri identificati, approvo l'ammissione del candidato alla prova orale.

Prof. Francesco Enzo Molinari

Il dr. Domenico Mallamace ha conseguito il titolo di Dottore di Ricerca in Scienze Enogastronomiche nel 2015 con una tesi dal titolo "Caratterizzazione di matrici alimentari mediante spettroscopia NMR" congruente con il SC 03/D1. Il candidato non presenta attività didattica di nessun tipo né in Italia né all'estero. Il candidato è stato protagonista di diverse attività di ricerca in Italia e all'estero, sebbene con tematiche discontinue e spesso solo parzialmente affini al settore oggetto della valutazione. Il candidato ha conseguito l'abilitazione nazionale nel SC 03/B1 (Fondamenti delle scienze chimiche) e nel settore SC 02/D1 (Fisica applicata).

La produzione scientifica del Dr. Mallamace è di notevole impatto e continua nel tempo con una pregevole collocazione editoriale delle pubblicazioni, ma raramente su riviste affini al settore concorsuale 03/D1 e al settore scientifico disciplinare SSD CHIM/10. L'apporto individuale del candidato risulta non sempre facilmente identificabile. Sebbene buona parte delle ricerche svolte dal candidato siano spesso poco congruenti con il settore oggetto del concorso, la produzione scientifica è notevole e di ottima qualità e, sulla base di queste valutazioni e dei criteri identificati, approvo l'ammissione del candidato alla prova orale.

Prof. Adriano Mollica

Il Dott. Domenico Mallamace è Dottore di Ricerca in Scienze Enogastronomiche (titolo conseguito presso l'Università di Messina nel 2015), con una tesi su tematiche congruenti con il settore SC 03/D1 e il SSD CHIM/10. Il candidato non riporta alcuna attività didattica.

Dopo il dottorato, il dott. Mallamace ha svolto un periodo di ricerca presso L'Istituto zooprofilattico sperimentale della Sicilia (circa 9 mesi) e presso l'università di Messina (7 mesi) su tematiche congruenti il settore CHIM/10. Successivamente, l'attività del Candidato si è focalizzato principalmente su tematiche correlate all'ambito analitico e della fisica applicata. Il candidato ha al suo attivo un ampio numero di collaborazioni in ambito nazionale ed internazionale, perlopiù su tematiche non congruenti con il SSD CHIM/10.

In termini di pubblicazioni il candidato presenta 61 pubblicazioni, oltre a 5 capitoli di libro, 3 conference paper, 3 review e 3 corrigendum a partire dal 2011. Complessivamente, la produzione è continua nel tempo, la collocazione editoriale buona, ma il contributo del Candidato è sufficiente. Limitata la produzione su riviste inerenti il SSD CHIM/10. Complessivamente la produzione scientifica del candidato è più che buona. Sulla base di queste valutazioni e dei criteri identificati nel Verbale n.1, approvo l'ammissione del candidato alla prova orale.

GIUDIZIO COLLEGIALE

Il Dott. Domenico Mallamace ha conseguito il titolo di Dottore di Ricerca in Scienze Enogastronomiche (XXVII Ciclo) nel 2015, con una tesi dal titolo "Caratterizzazione di matrici alimentari mediante spettroscopia NMR" presso l'Università degli Studi di Messina. Titolo congruente con il SC 03/D1 e il SSD CHIM/10. Il Candidato non presenta attività didattica valutabile. Dopo il dottorato, il candidato ha continuato la sua attività di ricerca con una borsa di studio presso l'Istituto zooprofilattico sperimentale della Sicilia (circa 9 mesi) dal titolo "The metabolomic profile of the Pachino tomato by proton HR-MAS NMR", e a seguire presso

l'Università degli Studi di Messina per un totale di sette mesi, sulla tematica "Spectroscopic and spectrometric NMR studies in food and development of innovative analytical techniques matrices for the analysis of contaminants, macro and micro constituents of different food matrices", del tutto inerenti al SSD CHIM/10.

Per la gran parte della sua restante attività, il Candidato si è focalizzato principalmente su tematiche correlate all'ambito analitico e della fisica applicata. Il candidato ha al suo attivo un ampio numero di collaborazioni in ambito nazionale ed internazionale. Il dott. Mallamace ha presentato ad un convegno locale la relazione "Esempi di caratterizzazione e tracciabilità di prodotti con denominazione protetta mediante HR-MAS NMR". Valutati nel complesso, i titoli del candidato possono essere considerati sufficienti.

La produzione scientifica del Dr. Mallamace è notevole e caratterizzata da una buona continuità temporale. La collocazione editoriale delle pubblicazioni è buona ma in categorie poco congruenti con il SC 03/D1 e con il SSD CHIM/10. L'apporto individuale del candidato risulta minoritario. Le tematiche oggetto delle pubblicazioni sono spesso lontane dagli interessi del SSD CHIM/10. Il candidato in 12 casi è primo autore ma sempre su argomenti non inerenti al SSD CHIM/10. Tenendo conto delle tematiche, spesso lontane dagli interessi del SSD CHIM/10, le pubblicazioni scientifiche del candidato devono essere considerati sufficienti.

Per quel che riguarda gli indicatori numerici dell'attività scientifica del candidato (fonte ISI), riferiti alla data di inizio della valutazione, essi risultano essere: numero totale di citazioni pari a 1111; H index pari a 21 e impact factor totale pari a 230. Il giudizio sugli indicatori numerici è molto buono.

Sulla base di queste valutazioni e dei criteri identificati nel Verbale n.1, la Commissione esprime un parere positivo sul curriculum, i titoli e la produzione scientifica del Dott. Domenico Mallamace e approva l'ammissione del candidato alla prova orale.

CANDIDATO Dr.ssa Potorti Angela Giorgia

TITOLI E CURRICULUM

TITOLI VALUTABILI

a) Dottorato di ricerca o equipollenti

La candidata ha conseguito il titolo di Dottore di Ricerca in SCIENZE CHIMICHE (XXIII ciclo), in data 12/04/2011 presso la Facoltà di Scienze MM. FF. NN. dell'Università degli Studi di Messina, con una tesi dal titolo "Determinazione di microcostituenti in matrici alimentari: metodi analitici per la ricerca e il dosaggio di alcune classi di composti nel latte d'asina destinato all'alimentazione umana".

b) Eventuale attività didattica a livello universitario in Italia o all'Estero

Incarico didattico di docenza per l'A.A. 2021/2022 per l'insegnamento "Qualità nutrizionale delle produzioni animali" (CHIM/10, 6 CFU) per il CdS magistrale in Sicurezza e Qualità delle Produzioni Animali (LM-86), Dipartimento di Scienze Veterinarie, Università degli Studi di Messina.

Incarico didattico di docenza per l'A.A. 2021/2022 per l'insegnamento "Contaminanti dei prodotti alimentari" (CHIM/10, 5 CFU) per il CdS triennale in Scienze Gastronomiche (L-26), Dipartimento Biomorf, Università degli Studi di Messina.

Incarico didattico di docenza per l'A.A. 2021/2022 per l'insegnamento "Scienze e tecnologie alimentari" (CHIM/10, 1 CFU) per il CdS triennale in Tecnologie della Prevenzione nell'Ambiente e nei Luoghi di Lavoro (L/SNT4), Dipartimento Biomorf, Università degli Studi di Messina.

Relatore del seminario "Composti bioattivi degli alimenti di origine animale" (CHIM/10) nell'ambito del CdS magistrale in Sicurezza e qualità delle produzioni animali (LM-86), 23/04/2021, Dipartimento di Scienze Veterinarie, Università degli Studi di Messina.

Relatore del seminario "Gli aspetti compositivi di uova e miele" (CHIM/10) nell'ambito del CdS magistrale in Sicurezza e qualità delle produzioni animali (LM-86), 20/04/2021, Dipartimento di Scienze Veterinarie, Università degli Studi di Messina.

Relatore del seminario "Gli aspetti compositivi di carne e pesce" (CHIM/10) nell'ambito del CdS magistrale in Sicurezza e qualità delle produzioni animali (LM-86), 13/04/2021, Dipartimento di Scienze Veterinarie, Università degli Studi di Messina.

Relatore del seminario "Gli aspetti compositivi dei derivati lattiero-caseari" (CHIM/10) nell'ambito del CdS magistrale in Sicurezza e qualità delle produzioni animali (LM-86), 01/04/2021, Dipartimento di Scienze Veterinarie, Università degli Studi di Messina.

Relatore del seminario "Gli aspetti compositivi del latte" (CHIM/10) nell'ambito del CdS magistrale in Sicurezza e qualità delle produzioni animali (LM-86), 25/03/2021, Dipartimento di Scienze Veterinarie, Università degli Studi di Messina.

Esercitatore (attività didattica integrativa) per il modulo "Chimica degli Alimenti" (S.S.D. CHIM/10) del Corso Integrato "Igiene e Chimica degli Alimenti" nel CdL in Scienze Biologiche, 15 marzo – 07 aprile 2011 (40 ore), Facoltà di Scienze MM. FF. NN., Università degli Studi di Messina.

Esercitatore (attività didattica integrativa) per il modulo "Chimica degli Alimenti" (S.S.D. CHIM/10) del Corso Integrato "Scienze Chimiche III" nel CdL in "Scienze dell'Enogastronomia Mediterranea e Salute", ottobre 2009 – gennaio 2010 (16 ore), Facoltà di Facoltà di Medicina e Chirurgia, Università degli Studi di Messina.

Esercitatore (attività didattica integrativa) per il modulo "Sistemi di cottura e modificazioni degli alimenti durante la cottura" (S.S.D. CHIM/10) del Corso Integrato "Scienze dell'Alimentazione I" nel CdL in "Scienze dell'Enogastronomia Mediterranea e Salute", marzo – giugno 2009 (16 ore), Facoltà di Facoltà di Medicina e Chirurgia, Università degli Studi di Messina.

Esercitatore (attività didattica integrativa) per il modulo "Grassi da condimento" S.S.D. CHIM/10 del Corso Integrato "Scienze dell'Alimentazione I" nel CdL in "Scienze dell'Enogastronomia Mediterranea e Salute", marzo – giugno 2009 (16 ore), Facoltà di Facoltà di Medicina e Chirurgia, Università degli Studi di Messina.

Tutor "Training on the job" nell'ambito del Modulo B del Progetto "Pan Lab Progetto di potenziamento strutturale PONa3_00166/F1 – Obiettivo 2 Ricercatore esperto in qualità, sicurezza, e marketing del sistema agroalimentare". Attività didattica di laboratorio finalizzata a guidare e seguire tre formandi nell'impiego corretto delle strumentazioni acquisite nell'ambito del Progetto per complessive 100 ore, 05 maggio 2014 – 30 settembre 2014. Università degli Studi di Messina.

Docente esperto esterno nel progetto ITS "Tecnico per il controllo, la valorizzazione ed il marketing delle produzioni agrarie, agro-alimentari ed agro-industriali" per l'unità formativa "filiera agroalimentari tipiche della dieta mediterranea" – modulo "Vitivinicola; Olivicola; Ortofrutticola", 18 – 19 giugno 2012 (5 ore), Fondazione ITS Albatros – Istituto Tecnico Superiore "Nuove Tecnologie per il Made in Italy – Sistema Alimentare – Settore Produzioni

Agroalimentari”. C/o Istituto d’Istruzione Superiore “ANTONELLO” – Viale Giostra n. 2 – 98121 Messina.

Docente esperto esterno per l’unità formativa “Sostanze indesiderabili organiche negli alimenti” S.S.D. CHIM/10 nel progetto IFTS “Tecnico superiore per la ristorazione e la valorizzazione dei prodotti territoriali e delle produzioni tipiche”, febbraio – luglio 2008 (20 ore), Istituto Tecnico Nautico “C. Duilio” – V.le La Farina, Messina.

Docente esperto esterno per l’unità formativa “Qualità e Ispezione degli Alimenti” S.S.D. CHIM/10 nel progetto IFTS “Tecnico superiore per la ristorazione e la valorizzazione dei prodotti territoriali e delle produzioni tipiche”, febbraio – luglio 2008 (19 ore), Istituto Tecnico Nautico “C. Duilio” – V.le La Farina, Messina.

Correlatore della Tesi di Laurea “Effetti delle tecniche di cottura sui composti bioattivi dei vegetali” dello studente Francesco Scavello. A.A. 2021/2022, CdS in Scienze Gastronomiche, Dipartimento Biomorf, Università degli Studi di Messina.

Correlatore della Tesi di Laurea “Carni rosse e neoplasie: l’attacco choc al made in Italy” della studentessa Domenica Scordino. A.A. 2020/2021, CdS in Scienze Gastronomiche, Dipartimento Biomorf, Università degli Studi di Messina.

Correlatore della Tesi di Laurea “Cereali senza glutine: vantaggi e svantaggi per l’alimentazione umana” della studentessa Giada Sgrò. A.A. 2019/2020, CdS in Scienze Gastronomiche, Dipartimento Biomorf, Università degli Studi di Messina.

Correlatore della Tesi di Laurea “Valutazione dei parametri chimico-fisici in vini rossi siciliani” della studentessa Francesca Sacco. A.A. 2013/2014, CdS in Scienze Gastronomiche, Dipartimento Biomorf, Università degli Studi di Messina.

c) Documentata attività di formazione o di ricerca presso qualificati istituti italiani o stranieri

RICERCATORE A TEMPO DETERMINATO dal 18 dicembre 2020 per il SC 03/D1 - SSD CHIM/10 (Chimica degli Alimenti) ai sensi dell’art. 24, comma 3, lettera a) della legge del 30 dicembre n. 240, Dipartimento Biomorf, Università degli Studi di Messina.

TECNOLOGO (cat. D pos. Econ. D3) dal 20 gennaio 2014 al 19 gennaio 2017 (**36 mesi**) in regime di tempo pieno, area tecnica, tecnico-scientifica ed elaborazione dati e area attività Chimica alimentare ed ambientale per il progetto PON02_00643_3613586 – prot. N. 823/Ric., Dipartimento Biomorf, Università degli Studi di Messina.

Titolare di Assegno di Ricerca di tipo B dal 1° ottobre 2012 al 19 gennaio 2014 (**16 mesi**) nell’ambito del progetto PON01_00636 denominato “Tecnologie e materiali anticontraffazione e applicazioni nanotecnologiche per l’autenticazione e la tutela delle produzioni agro-alimentari di eccellenza”. Area 03, Università degli Studi di Messina.

Titolare di Borsa di Studio dal 2 dicembre 2011 al 30 settembre 2012 (**10 mesi**) su progetto di ricerca finalizzata 2008 dal titolo “Inquinamento chimico e rischi tossicologici legati al consumo dei prodotti della pesca”. Prot. 26541 del 01/12/2011, Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sicilia “A. Mirri” – Palermo.

Titolare di Borsa di Studio dal 5 maggio al 5 novembre 2011 (6 mesi) finanziata dal MiPAAF (D.M. n. 29206/7303/10 del 23/12/2010) nell’ambito del progetto dal titolo “Ricerche avanzate in agricoltura e loro applicazioni – RAVAGRU”, per afferenti al S.S.D. CHIM/10. Università degli Studi di Messina.

Titolare di contratto di prestazione d’opera dal 25 maggio al 22 giugno 2009 (**1 mese**) in regime di lavoro autonomo nell’ambito del POR Sicilia 2000/2006 (Asse IV – Misura 17 –

Sottomisura A) dal titolo “Promozione dei prodotti della pesca dell’area del Comune di Marsala e azioni di supporto alle aziende di trasformazione dei prodotti ittici per la certificazione di qualità”. Dipartimento di Scienze degli Alimenti e dell’Ambiente “Prof. Guglielmo Stagno d’Alcontres”, Università degli Studi di Messina.

Titolare di contratto di prestazione d’opera dal 25 giugno al 27 luglio 2007 (**1 mese**) in regime di lavoro autonomo nell’ambito del POR Sicilia 2000/2006 (Misura 3.14) dal titolo “Promozione e sostegno al sistema regionale per la ricerca e l’innovazione: innovazione produzione caffè tostato all’italiana”. Dipartimento di Scienze degli Alimenti e dell’Ambiente “Prof. Guglielmo Stagno d’Alcontres”, Università degli Studi di Messina.

Attività di tirocinio tecnico scientifico dal 2 aprile 2007 al 28 febbraio 2008 (11 mesi) presso i laboratori del Dipartimento di Scienze degli Alimenti e dell’Ambiente “Prof. Guglielmo Stagno d’Alcontres”, Università degli Studi di Messina.

Culture della materia per S.S.D. CHIM/10 (Chimica degli Alimenti) con validità triennale (prot. n.0088654 del 25/09/2019) dal 1° ottobre 2019, Dipartimento BIOMORF, Università degli Studi di Messina.

Culture della materia per S.S.D. CHIM/10 (Chimica degli Alimenti) con validità triennale (D.R. n. 2079 del 07/08/2012) (prot. N.43851 del 7/08/2012) dall’01 ottobre 2019, Dipartimento BIOMORF, Università degli Studi di Messina.

- d) Organizzazione, direzione e coordinamento di progetti e/o gruppi di ricerca nazionali e internazionali, o partecipazione agli stessi

Progetto PONa3_00166 “Pan Lab Progetto di potenziamento strutturale dei laboratori dell’Università degli Studi di Messina per l’analisi degli alimenti, studio della loro incidenza sulla salute umana e consulenza tecnologica, giuridica e economica alle aziende agroalimentari”. Dall’11 novembre 2011 al 31 luglio 2015.

Progetto PON01_00636 “Tecnologie e materiali anticontraffazione e applicazioni nanotecnologiche per l’autenticazione e la tutela delle produzioni agro-alimentari di eccellenza”.

Partecipazione alle attività di ricerca della “Research Unit of Analysis and Process Applied to The Environment (APAE), Mahdia, Monastir University (Tunisia), coordinata dal Prof. H. Ben Mansour. Dal 1° novembre 2016 (In corso), documentata con le pubblicazioni n. 29, 30, 33, 35, 36, 37, 44, 45, 47, 48 e 49 dell’elenco allegato.

Partecipazione alle attività del gruppo di ricerca del Prof. Keith W. Waldron, Director of Norwich Research Park, Institute of Food Research, Norwich, UK. Da marzo 2014 a ottobre 2015, documentata con la pubblicazione n. 21 dell’elenco allegato.

Partecipazione alle attività del gruppo di ricerca della Prof.ssa T. Tuttolomondo dell’Università degli Studi di Palermo. Da maggio 2014 a novembre 2015, documentata con le pubblicazioni n. 18 e 19 dell’elenco allegato.

Partecipazione alle attività del gruppo di ricerca della Prof.ssa M.T. Russo, Università Mediterranea di Reggio Calabria, da maggio 2014 a novembre 2015, documentata con le pubblicazioni n. 20, 25 e 28 dell’elenco allegato.

Partecipazione alle attività del gruppo di ricerca del Dr. F. Intrigliolo del CRA di Acireale (CT). Da maggio 2011 a novembre 2011.

- e) Titolarità di brevetti relativamente ai settori concorsuali nei quali è prevista.

La candidata non dichiara la titolarità di brevetti

f) Relatore a congressi e convegni nazionali e internazionali.

Relatore al Convegno “L’influenza delle tecnologie impiantistiche per la valorizzazione dei vini tipici” tenutosi il 21 ottobre 2007 alla Fiera del Levante, Agrilevante, Bari. Titolo della relazione: “Effetti compositivi ed effetti salutistici del vino”.

Relatore all’VII Congresso Nazionale di Chimica degli Alimenti tenutosi dal 23 al 26 giugno 2008 presso l’Università degli Studi di Perugia. Titolo della relazione: “Indagini preliminari su campioni di Pistacia vera dell’areale etneo”.

Relatore al Convegno “Il rischio tossicologico dei prodotti della pesca: sicurezza, qualità ed aspetti salutistici” tenutosi l’8 ed il 9 marzo 2013 presso il Capo Peloro Resort di Messina. Titolo della relazione: “Metalli pesanti in molluschi autoctoni del Lago di Ganzirri”.

g) premi e riconoscimenti nazionali e internazionali per attività di ricerca.

ABILITAZIONE PER IL RUOLO DI PROFESSORE ASSOCIATO nel SC 03/D1 - SSD CHIM/10 dal 10 luglio 2020.

Tanner awards for the Most-Cited Articles of 2018 for the paper “Plasticizers and BPA residues in Tunisian and Italian culinary herbs and spices” in Journal of Food Science (ISSN: 1750-3841).

Premio miglior poster per il lavoro “Organic pollutants in Italian and Tunisian herbs and spices” al 27° International SILAE Congress svoltosi a Milazzo (ME) dal 9 al 13 settembre 2018.

Premio miglior poster per il lavoro “Traceability of Interdonato lemon by trace element content and chemometric analysis” al 23° International SILAE Congress “Prof. Guglielmo Stagno d’Alcontres” svoltosi a Marsala (TP) dal 7 al 12 settembre 2014.

Guest editor per lo Special Issue della rivista Foods (ISSN: 2304-8158, I.F.: 4.350) dal titolo “Innovative Research on Food Contaminants”.

TITOLI NON VALUTABILI

Componente della Commissione di esame di profitto, dal 18 dicembre 2020 in qualità di RTD a, per i seguenti corsi integrati:

- “Sicurezza e qualità dei prodotti alimentari”, CdL triennale in Scienze Gastronomiche, Dipartimento Biomorf, Università degli Studi di Messina.
- “Qualità nutrizionale e tecnologie di confezionamento dei prodotti di origine animale”, CdL magistrale in Sicurezza e qualità delle produzioni animali, Dipartimento di Veterinaria, Università degli Studi di Messina. **Titolo non valutabile in base ai criteri del verbale 1.**

Componente della Commissione di esame di profitto, dal 1° ottobre 2019 al 17 dicembre 2020 in qualità di Cultore della materia per S.S.D. CHIM/10 (Chimica degli Alimenti) con validità triennale (prot. n.0088654 del 25/09/2019) per il seguente corso integrato:

- “Sicurezza e qualità dei prodotti alimentari”, CdL in Scienze Gastronomiche, Dipartimento Biomorf, Università degli Studi di Messina. ***Titolo non valutabile in base ai criteri del verbale 1.***

Componente delle Commissioni di esame di profitto, dal 07 agosto 2012 al 6 agosto 2015 in qualità di Cultore della materia per S.S.D. CHIM/10 (Chimica degli Alimenti) con validità triennale (D.R. n. 2079 del 07/08/2012) per i seguenti corsi integrati:

- “Sicurezza degli alimenti I”, C.d.L. in Scienze Gastronomiche, III anno (DM 270), Università degli Studi di Messina.
- “Scienze dell’alimentazione IV”, C.d.L. in Scienze dell’Enogastronomia Mediterranea e Salute, III anno (DM 509), Università degli Studi di Messina. ***Titolo non valutabile in base ai criteri del verbale 1.***

Titolare di Borsa di ricerca post-laurea dal 1° aprile 2019 al 31 luglio 2020 (**16 mesi**) per lo “Sviluppo di sistemi domotici per l’approvvigionamento idrico degli edifici, verifica in continuo della potabilità dell’acqua e sistemi di early warning” nell’ambito del progetto DIONISO “Tecnologie Innovative di Domotica Sismica per la Sicurezza di Edifici ed Impianti”. Prot. 32830 del 01/04/2019, Dipartimento MIFT, Università degli Studi di Messina. ***Titolo non valutabile in quanto non congruente con il SSD CHIM/10.***

Titolare di Borsa di Studio dal 1° marzo 2008 al 31 dicembre 2010 (**3 anni**) nell’ambito del Dottorato di Ricerca in Scienze Chimiche XXIII ciclo dell’Università degli Studi di Messina. ***Titolo non valutabile in quanto già valutato al punto a.***

Member of Organizing Secretary of 27° SILAE Congress – Milazzo (ME), 9th – 13th of September 2018. ***Titolo non valutabile in base ai criteri del verbale 1.***

Member of Organizing Secretary of 23° SILAE Congress – Marsala (TP), 7th – 12th of September 2014. ***Titolo non valutabile in base ai criteri del verbale 1.***

Componente equipe organizzativa del seminario “Alimentazione: problemi e opportunità” tenutosi l’01/02/2012 presso l’Aula Magna della Biblioteca Centralizzata della Facoltà MM. FF. NN. dell’Università degli Studi di Messina. ***Titolo non valutabile in base ai criteri del verbale 1.***

Componente della Segreteria Organizzativa dell’VIII Congresso Nazionale di Chimica degli Alimenti “Qualità e Tipicità degli Alimenti Mediterranei: Alimentazione e Salute” tenutosi dal 20 al 24 settembre 2010 a Marsala (TP). ***Titolo non valutabile in base ai criteri del verbale 1.***

Responsabile degli studi e delle ricerche scientifiche per Science4life – Spin Off dell’Università degli Studi di Messina. ***Titolo non valutabile in base ai criteri del verbale 1.***

Progetto DIONISO “Tecnologie Innovative di Domotica Sismica per la Sicurezza di Edifici ed Impianti” nell’ambito del Progetto PON SCN_00320. CUP: J64G14000040008. Dal 1° gennaio 2021 (In corso). ***Titolo non valutabile in quanto non congruente con il SSD CHIM/10.***

Docente – tutor aziendale nel progetto IFTS “Tecnico Superiore Ambiente, Energia e Sicurezza (in azienda)”, 7 – 24 aprile 2008 (24 ore), Facoltà di Scienze MM. FF. NN., Università degli Studi di Messina. ***Titolo non valutabile secondo i criteri stabiliti nel verbale 1.***

Commissario Aggregato degli Esami di Stato per l'Abilitazione alla Professione di Chimico Junior e Senior nella II sessione 2012 presso l'Università degli Studi di Messina, dicembre 2012, Università degli Studi di Messina. **Titolo non valutabile secondo i criteri stabiliti nel verbale 1.**

Commissario Aggregato degli Esami di Stato per l'Abilitazione alla Professione di Chimico Junior e Senior nella I sessione 2012 presso l'Università degli Studi di Messina, luglio 2012, Università degli Studi di Messina. **Titolo non valutabile secondo i criteri stabiliti nel verbale 1.**

Componente del collegio dei docenti del Dottorato di Ricerca in "Scienze Chimiche" (Ciclo 37), A.A. 2021/2022, Università degli Studi di Messina. **Titolo non valutabile secondo i criteri stabiliti nel verbale 1.**

Componente del collegio dei docenti del CdS in "Scienze gastronomiche" (L-26) - **docente afferente**, A.A. 2021/2022, Università degli Studi di Messina. **Titolo non valutabile secondo i criteri stabiliti nel verbale 1.**

Componente del collegio dei docenti del CdS magistrale in Sicurezza e Qualità delle Produzioni Animali (LM-86), A.A. 2021/2022, Università degli Studi di Messina. **Titolo non valutabile secondo i criteri stabiliti nel verbale 1.**

Componente del collegio dei docenti del CdS in Tecnologie della Prevenzione nell'Ambiente e nei Luoghi di Lavoro (L/SNT4), A.A. 2021/2022, Università degli Studi di Messina. **Titolo non valutabile secondo i criteri stabiliti nel verbale 1.**

Titolare di contratto di prestazione di lavoro autonomo dal 26 aprile 2011 al 22 giugno 2012 (225 ore) nell'ambito del progetto "Giovani: Maestri e testimoni della propria crescita" nell'ambito del Programma Quadro "Giovani protagonisti di sé e del territorio" della regione siciliana (D.A. n. 247 del 30.01.2009). **Titolo non valutabile secondo i criteri stabiliti nel verbale 1.**

Iscrizione all'Albo dei Chimici sez. A dell'Ordine dei Chimici della Provincia di Reggio Calabria n° 602 dal 26 febbraio 2008. **Titolo non valutabile secondo i criteri stabiliti nel verbale 1.**

Laurea quinquennale in Chimica – indirizzo applicativo alimentare con la votazione di **110/110 e lode accademica**, conseguita il 28 marzo 2007 presso l'Università degli Studi di Messina. **Titolo non valutabile secondo i criteri stabiliti nel verbale 1.**

Maturità Scientifica con la votazione di **60/60**, conseguita nel luglio 1996 presso il Liceo Scientifico Statale "Euclide" di Bova Marina (RC). **Titolo non valutabile secondo i criteri stabiliti nel verbale 1.**

Componente della Comitato organizzatore del XIII Congresso Nazionale di Chimica degli Alimenti che si terrà a Marsala (TP). **Titolo non valutabile secondo i criteri stabiliti nel verbale 1.**

Curatore del libro degli atti dell'VIII Congresso Nazionale di Chimica degli Alimenti "Qualità e Tipicità degli Alimenti Mediterranei: Alimentazione e Salute" tenutosi dal 20 al 24 settembre a Marsala (TP), edito da: Società Chimica Italiana, Viale Liegi, 48, 00198 Roma; 2010, ISBN 978-88-86208-65-9. **Titolo non valutabile secondo i criteri stabiliti nel verbale 1.**

Curatore dei riassunti dell'VIII Congresso Nazionale di Chimica degli Alimenti "Qualità e Tipicità degli Alimenti Mediterranei: Alimentazione e Salute" tenutosi dal 20 al 24 settembre a Marsala (TP), edito da: Società Chimica Italiana, Viale Liegi, 48, 00198 Roma; 2010, ISBN 978-88-86208-61-1. **Titolo non valutabile secondo i criteri stabiliti nel verbale 1.**

Reviewer per Food Control, Food Additives and Contaminants, Natural Product Research, Journal of Dairy Science, Acta Chimica Slovenica, Analytical Letters, Environmental Science and Pollution Research, Science of the Total Environment, Biological Trace Element

Research, Regional Studies in Marine Science. **Titolo non valutabile secondo i criteri stabiliti nel verbale 1.**

Consulenza nel campo della contaminazione da plastificanti degli oli essenziali agrumari per l'azienda Cilione srl di Reggio Calabria. **Titolo non valutabile secondo i criteri stabiliti nel verbale 1.**

Consulenza nel campo della contaminazione da prodotti fitosanitari degli oli essenziali agrumari per l'azienda Cilione srl di Reggio Calabria. **Titolo non valutabile secondo i criteri stabiliti nel verbale 1.**

Componente della commissione giudicatrice per il conferimento di n.1 Borsa di Studio per attività di ricerca post-lauream dal titolo “Studio per la formulazione di nuovi prodotti ad interesse nutraceutico mediante l'utilizzo di sottoprodotti della filiera agroalimentare”, presso l'università degli studi di Messina. **Titolo non valutabile secondo i criteri stabiliti nel verbale 1.**

Proponente di tre linee di prodotti ricadenti nei settori degli alimenti funzionali e della cosmetica alla Startup Village 2018 organizzata da Cosmofarma e Wellcare tenutasi a Bologna dal 22 al 22 aprile 2018. **Titolo non valutabile secondo i criteri stabiliti nel verbale 1.**

Attestazione di partecipazione al corso “ACQUITY UPLC for Laboratory Practitioners” tenutosi il 24 e il 25 luglio 2013 presso il Dipartimento S.A.S.T.A.S. dell'Università degli Studi di Messina. **Titolo non valutabile secondo i criteri stabiliti nel verbale 1.**

Attestazione di partecipazione al corso “LCMS-8040” tenutosi dal 27 febbraio al 1° marzo 2013 presso il Dipartimento S.A.S.T.A.S. dell'Università degli Studi di Messina. **Titolo non valutabile secondo i criteri stabiliti nel verbale 1.**

Attestazione di partecipazione al corso “UPLC H Class con Hevo TDQ” tenutosi l'11 febbraio 2013 presso il Dipartimento S.A.S.T.A.S. dell'Università degli Studi di Messina. **Titolo non valutabile secondo i criteri stabiliti nel verbale 1.**

Attestazione di partecipazione al corso “NIR Antaris II” tenutosi l'11 dicembre 2012 presso il Dipartimento S.A.S.T.A.S. dell'Università degli Studi di Messina. **Titolo non valutabile secondo i criteri stabiliti nel verbale 1.**

Attestazione di partecipazione al corso “Analisi di carboidrati e cationi mediante lo strumento ICS 5000” tenutosi dal 28 al 30 novembre 2012 presso il Dipartimento S.A.S.T.A.S. dell'Università degli Studi di Messina. **Titolo non valutabile secondo i criteri stabiliti nel verbale 1.**

Attestazione di partecipazione al corso “UPLC H Class con PDA e Fluorimetro” tenutosi il 25 novembre 2012 presso il Dipartimento S.A.S.T.A.S. dell'Università degli Studi di Messina. **Titolo non valutabile secondo i criteri stabiliti nel verbale 1.**

Attestazione di partecipazione al corso “Spettrometro di Massa Alta Risoluzione Qexactive” tenutosi dal 23 al 25 ottobre 2012 presso il Dipartimento S.A.S.T.A.S. dell'Università degli Studi di Messina. **Titolo non valutabile secondo i criteri stabiliti nel verbale 1.**

Attestazione di partecipazione al corso “Valutazione dei rischi e buona prassi nei laboratori scientifici” tenutosi dal 3 al 5 luglio 2005 presso la Facoltà di Scienze MM. FF. NN. dell'Università degli Studi di Messina. **Titolo non valutabile secondo i criteri stabiliti nel verbale 1.**

Partecipazione al convegno “Divulgazione della ricerca applicata: piante, alimenti e salute dell'uomo” tenutosi il 24 giugno 2004 presso la Facoltà di Farmacia dell'Università degli Studi di Messina. **Titolo non valutabile secondo i criteri stabiliti nel verbale 1.**

Partecipazione al convegno “Spaday – I Prodotti Ittici del Mediterraneo: consumi ed aspetti salutistici” tenutosi il 05 luglio 2007 presso Villa Pace, Messina. **Titolo non valutabile secondo i criteri stabiliti nel verbale 1.**

Partecipazione al convegno “New Strides in Biotechnology” tenutosi il 28 ed il 29 settembre 2007 presso la Facoltà di Farmacia dell’Università degli Studi di Messina. **Titolo non valutabile secondo i criteri stabiliti nel verbale 1.**

Partecipazione al convegno “L’influenza delle tecnologie impiantistiche per la valorizzazione dei vini tipici” tenutosi il 21 ottobre 2007 alla Fiera del levante, Agrilevante, Bari. **Titolo non valutabile secondo i criteri stabiliti nel verbale 1.**

Partecipazione al convegno “Convegno Congiunto delle sezioni Calabria e Sicilia della Società Chimica Italiana” tenutosi il 4 ed il 5 dicembre 2007 presso la Facoltà di Scienze MM.FF.NN. dell’Università degli Studi di Messina. **Titolo non valutabile secondo i criteri stabiliti nel verbale 1.**

Partecipazione al convegno “VINO: piacere e salute nel rispetto della dieta mediterranea” tenutosi il 28 marzo 2008 presso Villa Pace, Messina. **Titolo non valutabile secondo i criteri stabiliti nel verbale 1.**

Partecipazione al “VII Congresso Nazionale di Chimica degli Alimenti” tenutosi dal 23 al 26 giugno 2008 presso l’Università degli Studi di Perugia. **Titolo non valutabile secondo i criteri stabiliti nel verbale 1.**

Partecipazione al “II Convegno Nazionale di Scienze Sensoriali” tenutosi dal 30 giugno all’1luglio 2008 presso l’Università degli Studi di Milano. **Titolo non valutabile secondo i criteri stabiliti nel verbale 1.**

Partecipazione al “Convegno Congiunto delle sezioni Calabria e Sicilia della Società Chimica Italiana” tenutosi l’1 e il 2 dicembre 2009 ad Aci Castello, Catania. **Titolo non valutabile secondo i criteri stabiliti nel verbale 1.**

Partecipazione al Simposio Internazionale “Scienza e Istituzioni contro il rischio sismico – Investimenti e Sinergie nell’Area dello stretto di Messina” tenutosi l’12 e il 13 marzo 2010 presso l’Università degli Studi di Messina. **Titolo non valutabile secondo i criteri stabiliti nel verbale 1.**

Partecipazione al convegno “L’Alimentazione Mediterranea: tra innovazione e tradizione” tenutosi il 20 marzo 2010 presso Villa Pace, Messina. **Titolo non valutabile secondo i criteri stabiliti nel verbale 1.**

Partecipazione al seminario “Mercato Agroalimentare: Normative, Soluzioni Analitiche e Nuove Tecnologie” tenutosi il 21 aprile 2010 presso il MIPAAF, Catania. **Titolo non valutabile secondo i criteri stabiliti nel verbale 1.**

Partecipazione al seminario “Seminario sull’analisi ambientale – Dionex S.p.A.” tenutosi l’11 maggio 2010 presso l’Hotel NH Parco degli Aragonesi di Catania. **Titolo non valutabile secondo i criteri stabiliti nel verbale 1.**

Partecipazione al seminario “Le Ultime innovazioni tecnologiche in ICP-MS e HPLC: nuovo NexION™ e nuovo Flexar™ - PerkinElmer” tenutosi il 17 giugno 2010 a Catania. **Titolo non valutabile secondo i criteri stabiliti nel verbale 1.**

Partecipazione al “VIII Congresso Nazionale di Chimica degli Alimenti - Qualità e Tipicità degli Alimenti Mediterranei: Alimentazione e Salute” tenutosi dal 20 al 24 settembre 2010 presso l’Hotel Resort Villa Favorita, Marsala (TP). **Titolo non valutabile secondo i criteri stabiliti nel verbale 1.**

Partecipazione al seminario “Esperienze dell’accreditamento dei laboratori di prova nella Regione Siciliana nel campo della sicurezza alimentare e del controllo delle acque da destinare al

consumo umano” tenutosi il 31 marzo 2011 presso il CEFPAS, Caltanissetta. **Titolo non valutabile secondo i criteri stabiliti nel verbale 1.**

Partecipazione al congresso “Alimed2011 – Mediterranean diet: quality, safety and health” tenutosi dal 22 al 25 maggio 2011 presso l’Orto Botanico di Palermo. **Titolo non valutabile secondo i criteri stabiliti nel verbale 1.**

Partecipazione al seminario “Nuove Soluzioni per l’Analisi Ambientale ed Alimentare - Waters” tenutosi il 28 marzo 2012 presso la Facoltà di Scienze MM.FF.NN. dell’Università degli Studi di Messina. **Titolo non valutabile secondo i criteri stabiliti nel verbale 1.**

Partecipazione al convegno “Monitoraggio del rischio ambientale per la tutela del cittadino” tenutosi il 28 settembre 2012 presso la Facoltà di Scienze MM.FF.NN. dell’Università degli Studi di Messina. **Titolo non valutabile secondo i criteri stabiliti nel verbale 1.**

Partecipazione al seminario “Tecniche analitiche cromatografiche nel controllo ambientale e della sicurezza alimentare” tenutosi il 1° ottobre 2012 presso l’Hotel NH Parco degli Aragonesi di Catania. **Titolo non valutabile secondo i criteri stabiliti nel verbale 1.**

Partecipazione al congresso “Il rischio tossicologico dei prodotti della pesca: sicurezza, qualità ed aspetti salutistici” tenutosi dal 8 al 9 marzo 2013 presso il Capo Peloro Resort di Messina. **Titolo non valutabile secondo i criteri stabiliti nel verbale 1.**

Partecipazione al congresso “Screening di contaminanti nel settore Ambientale e della Sicurezza Alimentare” tenutosi dal 20 al 21 marzo 2013 presso il Laboratorio Dimostrazioni Waters Sud-Europa - Cerdanyola del Vallès – Barcellona – Spagna. **Titolo non valutabile secondo i criteri stabiliti nel verbale 1.**

Partecipazione al congresso “I prodotti ittici tra sicurezza e benessere” tenutosi dal 20 al 21 settembre 2013 presso Hotel Resort Villa Favorita, Marsala (TP). **Titolo non valutabile secondo i criteri stabiliti nel verbale 1.**

Partecipazione al congresso “Incontri di Scienza delle Separazioni” tenutosi dal 28 al 29 novembre 2013 presso Università degli Studi di Messina. **Titolo non valutabile secondo i criteri stabiliti nel verbale 1.**

Partecipazione al 23° SILAE Congress “Prof. Guglielmo Stagno d’Alcontres” tenutosi dal 7 al 12 settembre 2014 presso Hotel Resort Villa Favorita, Marsala (TP). **Titolo non valutabile secondo i criteri stabiliti nel verbale 1.**

Partecipazione al seminario “Seminario Agilent Food day” tenutosi il 26 gennaio 2016 presso Università degli Studi di Messina. **Titolo non valutabile secondo i criteri stabiliti nel verbale 1.**

Partecipazione al 27° SILAE Congress tenutosi dal 9 al 13 settembre 2018 presso Eolian Hotel Milazzo, Milazzo (ME). **Titolo non valutabile secondo i criteri stabiliti nel verbale 1.**

Progetto PON02_00643_3613586 – prot. N. 823/Ric. “Sviluppo di tecnologie terapeutiche mirate e a ridotti effetti collaterali”. Dal 20 gennaio 2014 al 19 gennaio 2017. **Titolo non valutabile alla voce d in quanto presente e valutata alla voce c.**

Partecipazione alle attività del gruppo di ricerca del Dr. V. Ferrantelli (area chimica e tecnologie alimentari) presso l’Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sicilia “A. Mirri” di Palermo. **Titolo non valutabile alla voce d in quanto presente e valutata alla voce c.**

PRODUZIONE SCIENTIFICA

PUBBLICAZIONI SCIENTIFICHE VALUTABILI

1. Marcello Saitta*, Daniele Giuffrida, Giovanna Loredana La Torre, Angela Giorgia Potortí, Giacomo Dugo. Characterization of alkylphenols in pistachio (*Pistacia vera* L.) kernels. *Food Chemistry* 117 (2009) 451–455. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2009.04.043>.
2. Giovanna Loredana La Torre*, Marcello Saitta, Angela Giorgia Potortí, Giuseppa Di Bella, Giacomo Dugo. High Performance Liquid Chromatography coupled with Atmospheric Pressure Chemical Ionization Mass Spectrometry for sensitive determination of bioactive amines in donkey milk. *Journal of Chromatography A* 1217 (2010) 5215–5224. <https://doi.org/10.1016/j.chroma.2010.06.022>
3. Giacomo Dugo, Angela Giorgia Potortí*, Vincenzo Fotia, Marcello Saitta, Vincenzo Lo Turco. Determination of procymidone in Sicilian olive oils by gas chromatography-mass spectrometry (HRGC-MS). *Rivista Italiana delle Sostanze Grasse* 87 (2010) 219–225.
4. Giacomo Dugo, Vincenzo Fotia, Vincenzo Lo Turco*, Roberta Maisano, Angela Giorgia Potortí, Andrea Salvo, Giuseppa Di Bella. Phthalate, Adipate and Sebacate Residues by HRGC-MS in Olive Oils from Sicily and Molise (Italy). *Food Control* 22 (2011) 982–988. <https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2010.12.006>
5. Giuseppa Di Bella, Vincenzo Lo Turco, Angela Giorgia Potortí*, Rosario Rocco Luppino, Vincenzo Fotia, Francesca Conte, Giacomo Dugo. Classification of the geographical origin of Italian donkey's milk based on differences in inorganic anions. *Food Additives and Contaminants A* 29 (2012) 1021–1029. <https://doi.org/10.1080/19440049.2012.674979>
6. Patrizia Licata*, Giuseppa Di Bella, Angela Giorgia Potortí, Vincenzo Lo Turco, Andrea Salvo, Giacomo Dugo. Determination of trace elements in goat and ovine milk from Calabria (Italy) by ICP-AES. *Food Additives and Contaminants B* 5 (2012) 268–271. <https://doi.org/10.1080/19393210.2012.705335>
7. Patrizia Licata*, Francesco Naccari, Vincenzo Lo Turco, Vincenzo Fotia, Angela Giorgia Potortí, Giacomo Dugo, Giuseppa Di Bella. Organochlorine pesticides and polychlorinated biphenyls in common buzzard (*Buteo buteo*) from Sicily (Italy). *Environmental Monitoring and Assessment* 184 (2012) 2881–2892. <https://doi.org/10.1007/s10661-011-2157-9>
8. Angela Giorgia Potortí*, Giuseppa Di Bella, Vincenzo Lo Turco, Rossana Rando, Giacomo Dugo. Non toxic and potentially toxic elements in Italian donkey milk by ICP-MS and multivariate analysis. *Journal of Food Composition and Analysis* 31 (2013) 161–172. <https://doi.org/10.1016/j.jfca.2013.05.006>
9. Giuseppa Di Bella, Vincenzo Lo Turco, Angela Giorgia Potortí, Rossana Rando, Patrizia Licata*, Giacomo Dugo. Statistical analysis of heavy metals in *Cerastoderma edule glaucum* and *Venerupis aurea laeta* from Ganzirri Lake, Messina (Italy). *Environmental Monitoring and Assessment* 185 (2013) 7517–7525. <https://doi.org/10.1007/s10661-013-3116-4>
10. Andrea Salvo*, Angela Giorgia Potortí, Cicero Nicola, Bruno Maurizio, Vincenzo Lo Turco, Giuseppa Di Bella, Giacomo Dugo. Statistical characterization of heavy metal contents in *Paracentrotus lividus* from Mediterranean Sea. *Natural Product Research* 28 (2014) 718–726. <https://doi.org/10.1080/14786419.2013.878937>
11. Giovanna Loredana La Torre*, Maria Alfa, Fausto Gentile, Angela Giorgia Potortí, Marcello Saitta, Alessia Tropea, Giacomo Dugo. Phenolic profile in selected Sicilian wines produced by different techniques of breeding and cropping methods. *Italian Journal of Food Science* 26 (2014) 41–55.
12. Giuseppa Di Bella, Angela Giorgia Potortí*, Vincenzo Lo Turco, Marcello Saitta, Giacomo Dugo. Plasticizer residues by HRGC-MS in espresso coffees from capsules, pods and moka pots. *Food Control* 41 (2014) 185–192. <https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2014.01.026>
13. Marcello Saitta*, Giovanna Loredana La Torre, Angela Giorgia Potortí, Giuseppa Di Bella, Giacomo Dugo. Polyphenols of pistachio (*Pistacia vera* L.) Oil samples and Geographical

Differentiation by Principal Component Analysis. *Journal of the American Oil Chemists Society* 91 (2014) 1595–1603. <https://doi.org/10.1007/s11746-014-2493-3>

14. Sabrina Giacoppo, Maria Galuppo, Rocco Salvatore Calabrò, Giangaetano D'Aleo, Angela Marra, Edoardo Sessa, Giuseppe Daniel Bua, Angela Giorgia Potortí, Giacomo Dugo, Placido Bramanti, Emanuela Mazzon*. Heavy Metals and Neurodegenerative Diseases: An Observational Study. *Biological Trace Element Research* 161 (2014) 151–160. <https://doi.org/10.1007/s12011-014-0094-5>
15. Giuseppa Di Bella*, Angela Giorgia Potortí, Vincenzo Lo Turco, Patrizia Licata, Luca Rastrelli, Giacomo Dugo. Donkey's milk safety: POCs and PCBs levels and infant daily intake. *Food Control* 46 (2014) 210–216. <https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2014.04.021>
16. Giuseppa Di Bella, Angela Giorgia Potortí, Vincenzo Lo Turco, Daniel Bua, Patrizia Licata*, Nicola Cicero, Giacomo Dugo. Trace elements in *Thunnus thynnus* from Mediterranean Sea and benefit–risk assessment for consumers. *Food Additives & Contaminants: Part B* 8 (2015) 175–181. <https://doi.org/10.1080/19393210.2015.1030347>
17. Vincenzo Lo Turco, Giuseppa Di Bella, Angela Giorgia Potortí*, Maria Rita Fedè, Giacomo Dugo. Determination of plasticizer residues in tea by solid phase extraction–gas chromatography–mass spectrometry. *European Food Research and Technology* 240 (2015) 451–458. <https://doi.org/10.1007/s00217-014-2344-3>
18. Teresa Tuttolomondo*, Giacomo Dugo, Giuseppe Ruberto, Claudio Leto, Edoardo M. Napoli, Angela Giorgia Potortí, Maria Rita Fedè, Giuseppe Virga, Raffaele Leone, Eleonora D'Anna, Mario Licata, Salvatore La Bella. Agronomical evaluation of Sicilian biotypes of *Lavandula stoechas* L. spp. *stoechas* and analysis of the essential oils. *Journal of Essential Oil Research* 27 (2015) 115–124. <https://doi.org/10.1080/10412905.2014.1001527>
19. Salvatore La Bella, Teresa Tuttolomondo*, Dugo Giacomo, Giuseppe Ruberto, Claudio Leto, Edoardo M. Napoli, Angela Giorgia Potortí, Maria Rita Fedè, Giuseppe Virga, Raffaele Leone, Eleonora D'Anna, Mario Licata. Composition and Variability of the Essential Oil of the Flowers of *Lavandula stoechas* from Various Geographical Sources. *Natural Product Communications* 10 (2015) 2001–2004. <https://doi.org/10.1177/1934578X1501001150>
20. Giuseppa Di Bella, Vincenzo Lo Turco, Angela Giorgia Potortí*, Giuseppe Daniel Bua, Maria Rita Fedè, Giacomo Dugo. Geographical discrimination of Italian honey by multi-element analysis with a chemometric approach. *Journal of Food Composition and Analysis* 44 (2015) 25–35. <https://doi.org/10.1016/j.jfca.2015.05.003>
21. Alessia Tropea*, David Wilson, Nicola Cicero, Angela Giorgia Potortí, Giovanna Loredana La Torre, Giacomo Dugo, David Richardson, Keith W. Waldron. Development of minimal fermentation media supplementation for ethanol production using two *Saccharomyces cerevisiae* strains. *Natural Product Research* 30 (2016) 1009–1016. <https://doi.org/10.1080/14786419.2015.1095748>
22. Fausto Gentile, Giovanna Loredana La Torre*, Angela Giorgia Potortí, Marcello Saitta, Maria Alfa, Giacomo Dugo. Organic wine safety: UPLC-FLD determination of Ochratoxin A in Southern Italy wines from organic farming and winemaking. *Food Control* 59 (2016) 20–26. <https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2015.05.006>
23. Giuseppa Di Bella, Clara Naccari*, Giuseppe Daniel Bua, Luca Rastrelli Vincenzo Lo Turco, Angela Giorgia Potortí, Giacomo Dugo. Mineral composition of some varieties of beans from Mediterranean and Tropical areas. *International Journal of Food Sciences and Nutrition* 67 (2016) 239–248. <https://doi.org/10.3109/09637486.2016.1153610>
24. Vincenzo Lo Turco, Angela Giorgia Potortí*, Rossana Rando, Pietro Ravenda, Giacomo Dugo, Giuseppa Di Bella. Functional properties and fatty acids profile of different beans varieties.

25. Vincenzo Lo Turco, Giuseppa Di Bella*, Angela Giorgia Potortì, Alessia Tropea, Erminia Katia Casale, Maria Rita Fede, Giacomo Dugo. Determination of plasticisers and BPA in Sicilian and Calabrian nectar honeys by selected ion monitoring GC/MS. *Food Additives & Contaminants: Part A* 33 (2016) 1693-1699. <https://doi.org/10.1080/19440049.2016.1239030>
26. Giuseppa Di Bella, Imen Haddaoui, Vincenzo Lo Turco, Angela Giorgia Potortì*, Maria Rita Fede, Giacomo Dugo. POP levels in beans from Mediterranean and tropical areas. *Journal of the Science of Food and Agriculture* 97 (2017) 2610-2616. <https://doi.org/10.1002/jsfa.8083>
27. Angela Giorgia Potortì, Vincenzo Lo Turco*, Marcello Saitta, Giuseppe Daniel Bua, Alessia Tropea, Giacomo Dugo, Giuseppa Di Bella. Chemometric analysis of minerals and trace elements in Sicilian wines from two different grape cultivars. *Natural Product Research* 31 (2017) 1000-1005. <https://doi.org/10.1080/14786419.2016.1261341>
28. Marcello Saitta, Giuseppa Di Bella*, Maria Rita Fede, Vincenzo Lo Turco, Angela Giorgia Potortì, Rossana Rando, Maria Teresa Russo, Giacomo Dugo. Gas Chromatography-Tandem Mass Spectrometry multi-residual analysis of contaminants in Italian honey samples. *Food Additives & Contaminants: Part A* 34 (2017) 800-808. <https://doi.org/10.1080/19440049.2017.1292054>
29. Giuseppa Di Bella, Angela Giorgia Potortì*, Patrizia Licata, Vito Pellizzeri, Hedi Ben Mansour, Giacomo Dugo, Vincenzo Lo Turco. Organic contamination in clams, *Venerupis aurea laeta* and *Cerastoderma edule glaucum*, from Sicily (Italy). *Natural Product Research* 32 (2018) 1402-1406. <https://doi.org/10.1080/14786419.2017.1350674>
30. Giuseppa Di Bella, Elisabetta Russo, Angela Giorgia Potortì, Vincenzo Lo Turco*, Emanuele Saija, Hedi Ben Mansour, Giorgio Calabrese, Giacomo Dugo. Persistent organic pollutants in farmed European sea bass (*Dicentrarchus labrax*, Linnaeus, 1758) from Sicily (Italy). *Food Additives & Contaminants: Part A* 35 (2018) 282-291. <https://doi.org/10.1080/19440049.2017.1372642>
31. Giuseppa Di Bella, Gianluca Pizzullo, Giuseppe Daniel Bua, Angela Giorgia Potortì, Antonello Santini, Salvatore Giacobbe*. Mapping toxic mineral contamination: the southern oyster drill, *S. haemastoma* (L., 1767), as evaluable sentinel species. *Environmental Monitoring and Assessment* 190 (2018) 1-10. <https://doi.org/10.1007/s10661-017-6380-x>
32. Angela Giorgia Potortì, Giuseppa Di Bella*, Antonio Francesco Mottese, Giuseppe Daniel Bua, Maria Rita Fede, Giuseppe Sabatino, Andrea Salvo, Roberta Somma, Giacomo Dugo, Vincenzo Lo Turco. Traceability of Protected Geographical Indication (PGI) Interdonato lemon pulps by chemometric analysis of the mineral composition. *Journal of Food Composition and Analysis* 69 (2018) 122-128. <https://doi.org/10.1016/j.jfca.2018.03.001>
33. Giuseppa Di Bella, Hedi Ben Mansour, Asma Ben Tekaya, Asma Beltifa, Angela Giorgia Potortì*, Emanuele Saija, Giovanni Bartolomeo, Giacomo Dugo; Vincenzo Lo Turco. Plasticizers and BPA Residues in Tunisian and Italian Culinary Herbs and Spices. *Journal of Food Science* 83 (2018) 1769-1774. <https://doi.org/10.1111/1750-3841.14171>
34. Giuseppa Di Bella, Antonio Francesco Mottese, Angela Giorgia Potortì*, Maria Rita Fede, Giuseppe Sabatino, Nicola Cicero, Asma Beltifa, Giacomo Dugo, Vincenzo Lo Turco. Organic pollution in PGI and non-PGI lemons and related soils from Italy and Turkey. *Natural Product Research* 33 (2019) 3089-3094. <https://doi.org/10.1080/14786419.2018.1519818>
35. Giuseppa Di Bella, Angela Giorgia Potortì*, Asma Ben Tekaya, Asma Beltifa, Hedi Ben Mansour, emanuele Saija, Giovanni Bartolomeo, Clara Naccari, Giacomo Dugo, Vincenzo Lo Turco. Organic contamination of Italian and Tunisian culinary herbs and spices. *Journal of*

Environmental Science and Health - Part B Pesticides, Food Contaminants, and Agricultural Wastes 54 (2019) 345-356. <https://doi.org/10.1080/03601234.2019.1571364>

36. Angela Giorgia Potortì, Giuseppe Daniel Bua, Vincenzo Lo Turco*, Asma Ben Tekaya, Asma Beltifa, Hedi Ben Mansour, Giacomo Dugo, Giuseppa Di Bella. Major, minor and trace element concentrations in spices and aromatic herbs from Sicily (Italy) and Mahdia (Tunisia) by ICP-MS and multivariate analysis. *Food Chemistry* 313 (2020) 126094. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2019.126094>
37. Vincenzo Lo Turco, Angela Giorgia Potortì*, Hedi Ben Mansour, Giacomo Dugo, Giuseppa Di Bella. Plasticizers and BPA in spices and aromatic herbs of Mediterranean areas. *Natural Product Research* 34 (2020) 87-92. <https://doi.org/10.1080/14786419.2019.1591403>
38. Angela Giorgia Potortì, Alessia Tropea, Vincenzo Lo Turco*, Vito Pellizzeri, Asma Belfita, Giacomo Dugo, Giuseppa Di Bella. Mycotoxins in spices and culinary herbs from Italy and Tunisia. *Natural Product Research* 34 (2020) 167-171. <https://doi.org/10.1080/14786419.2019.1598995>
39. Vincenzo Lo Turco, Angela Giorgia Potortì*, Alessia Tropea, Giacomo Dugo, Giuseppa Di Bella. Element analysis of dried figs (*Ficus carica* L.) from the Mediterranean Areas. *Journal of Food Composition and Analysis* 90 (2020) 103503. <https://doi.org/10.1016/j.jfca.2020.103503>
40. Giuseppa Di Bella, Patrizia Licata*, Angela Giorgia Potortì, Rosalia Crupi, Vincenzo Nava, Benameur Qada, Rossana Rando, Giovanni Bartolomeo, Giacomo Dugo, Vincenzo Lo Turco. Mineral content and physico-chemical parameters of honey from North regions of Algeria. *Natural Product Research* (2020) 1791110. <https://doi.org/10.1080/14786419.2020.1791110>
41. Giuseppa Di Bella, Giuseppe Daniel Bua, Maria Rita Fede, Antonio Francesco Mottese, Angela Giorgia Potortì*, Nicola Cicero, Benameur Qada, Giacomo Dugo, Vincenzo Lo Turco. Potentially Toxic Elements in *Xiphias gladius* from Mediterranean Sea and risks related to human consumption. *Marine Pollution Bulletin* 159 (2020) 111512. <https://doi.org/10.1016/j.marpolbul.2020.111512>
42. Enrico Gugliandolo, Patrizia Licata, Rosalia Crupi, Ambrogina Albergamo, Amel Jebara, Vincenzo Lo Turco, Angela Giorgia Potortì, Hedi Ben Mansour, Salvatore Cuzzocrea*, Giuseppa Di Bella. Plasticizers as Microplastics Tracers in Tunisian Marine Environment. *Frontiers in Marine Science* 7 (2020) 589398. <https://doi.org/10.3389/fmars.2020.589398>
43. Angela Giorgia Potortì, Vincenzo Lo Turco*, Giuseppa Di Bella. Chemometric analysis of elements content in Algerian spices and aromatic herbs. *LWT - Food Science and Technology* 138 (2021) 110643. <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2020.110643>
44. Amel Jebara, Vincenzo Lo Turco, Angela Giorgia Potortì*, Giovanni Bartolomeo, Hedi Ben Mansour, Giuseppa Di Bella. Organic pollutants in marine samples from Tunisian coast: Occurrence and associated human health risks. *Environmental Pollution* (2021) 116266. <https://doi.org/10.1016/j.envpol.2020.116266>
45. Amel Jebara, Ambrogina Albergamo*, Rossana Rando, Angela Giorgia Potortì, Vincenzo Lo Turco, Hedi Ben Mansour, Giuseppa Di Bella. Phthalates and non-phthalate plasticizers in Tunisian marine samples: Occurrence, spatial distribution and seasonal variation. *Marine Pollution Bulletin* 163 (2021) 111967. <https://doi.org/10.1016/j.marpolbul.2021.111967>
46. Sabrina Lo Brutto*, Davide Iacofano, Vincenzo Lo Turco, V., Angela Giorgia Potortì, Rossana Rando, Vincenzo Arizza, Vita Di Stefano. First assessment of plasticizers in marine coastal litter-feeder fauna in the Mediterranean Sea. *Toxics* 9 (2021) 31. <https://doi.org/10.3390/toxics9020031>

47. Giuseppa Di Bella, Angela Giorgia Potortì*, Asma Beltifa, Hedi Ben Mansour, Vincenzo Nava, Vincenzo Lo Turco. Discrimination of Tunisian Honey by Mineral and Trace Element Chemometrics Profiling. *Foods* 10 (2021) 724. <https://doi.org/10.3390/foods10040724>
48. Nawres Ben Amor, Vincenzo Nava, Ambrogina Albergamo*, Angela Giorgia Potortì, Vincenzo Lo Turco, Hedi Ben Mansour, Giuseppa Di Bella. Tunisian essential oils as potential food antimicrobials and antioxidants and screening of their element profile. *European Food Research and Technology* 247 (2021) 1221-1234. <https://doi.org/10.1007/s00217-021-03704-2>
49. Amel Jebara, Vincenzo Lo Turco, Caterina Faggio, Patrizia Licata*, Vincenzo Nava, Angela Giorgia Potortì, Rosalia Crupi, Hedi Ben Mansour, Giuseppa Di Bella. Monitoring of Environmental Hg Occurrence in Tunisian Coastal Areas. *International Journal of Environmental Research and Public Health* 18 (2021) 5202. <https://doi.org/10.3390/ijerph18105202>
50. Vincenzo Fotia, Angela Giorgia Potortì, Giovanna Loredana La Torre, Giuseppa Di Bella, Marcello Saitta*. Separation of racemic mixtures of sn-1(3)-monoacylglycerols by enantioselective-HPLC/ELSD. *Journal of the American Oil Chemists' Society*. (2021);1–9. <https://doi.org/10.1002/aocs.12538>
51. Giacomo Dugo, Nicola Cicero, Angela Giorgia Potortì, Marcello Saitta, Francesco Salvo, Giovanna Loredana La Torre*. Ammine biogene, come prevenire la contaminazione del vino. *VigneVini* 38 (1/2) (2011) 64–69. (ISSN: 0390–0479)

TESI DI DOTTORATO

Tesi di Dottorato di Ricerca in SCIENZE CHIMICHE (XXIII ciclo) dal titolo “Determinazione di microcostituenti in matrici alimentari: metodi analitici per la ricerca e il dosaggio di alcune classi di composti nel latte d’asina destinato all’alimentazione umana”.

PUBBLICAZIONI SCIENTIFICHE NON VALUTABILI

Tutte le pubblicazioni scientifiche presentate dalla dr.ssa Potortì sono valutabili.

MOTIVATO GIUDIZIO ANALITICO SUI TITOLI, SUL CURRICULUM E SULLA PRODUZIONE SCIENTIFICA IVI COMPRESA LA TESI DI DOTTORATO

GIUDIZI INDIVIDUALI:

Prof.ssa Paola Dugo

La Dr.ssa Angela Giorgia Potortì è attualmente RTDa in CHIM/10 presso l’Università degli Studi di Messina. Ha conseguito il titolo di Dottore di Ricerche in Scienze Chimiche presso lo stesso Ateneo nel 2011, con una tesi dal titolo “Determinazione di microcostituenti in matrici alimentari: metodi analitici per la ricerca e il dosaggio di alcune classi di composti nel latte d’asina destinato all’alimentazione umana”, tematica pienamente congruente con il SC 03/D1 e con il SSD CHIM/10. La dr.ssa Potortì è docente titolare di tre insegnamenti curriculari appartenenti al settore CHIM/10 in CdS triennali e magistrali. Ha svolto attività seminariale nell’ambito del CdS magistrale in Sicurezza e qualità delle produzioni animali (LM-86) del Dipartimento di scienze veterinaria per insegnamenti del SSD CHIM/10. Negli anni, ha anche svolto attività di esercitatore e tutor in ambito universitario, e docente in corsi IFTS e ITS. È stata inoltre correlatore per 4 tesi di laurea. La candidata ha svolto attività di ricerca presso l’Università di Messina e enti esterni con assegni e borse di studio. È stata inoltre tecnologo a tempo determinato nell’ambito di un Progetto di ricerca finanziato dalla Comunità Europea. Riporta collaborazioni con gruppi di ricerca italiani e stranieri, come documentato dalle pubblicazioni, e partecipazione a progetti di ricerca. L’attività di ricerca della dr.ssa Potortì è stata continua e sempre incentrata sulla chimica degli alimenti. La candidata è in possesso dell’abilitazione scientifica nazionale per il SC 03/D1. La produzione scientifica è

caratterizzata da un'ottima continuità temporale, rigore scientifico e intensità. La collocazione editoriale delle pubblicazioni è ottima in categorie congruenti con il settore. L'apporto individuale della candidata è più che buono. Le tematiche oggetto delle pubblicazioni sono pienamente incentrate su argomenti di interesse per il settore CHIM/10. In definitiva la produzione scientifica della dr.ssa Potortì è ottima. Sulla base di queste valutazioni e dei criteri identificati, approvo l'ammissione del candidato alla prova orale.

Prof. Francesco Enzo Molinari

La dr.ssa Angela Giorgia Potortì è attualmente RTD-A nel settore scientifico disciplinare Chimica degli Alimenti-CHIM/10 presso l'Università degli Studi di Messina. La candidata ha conseguito il titolo di Dottore di Ricerche in Scienze Chimiche nel 2011 con la tesi "Determinazione di microcostituenti in matrici alimentari: metodi analitici per la ricerca e il dosaggio di alcune classi di composti nel latte d'asina destinato all'alimentazione umana, approfondendo una tematica pienamente congruente con il settore oggetto del concorso. Per quanto riguarda la didattica, la candidata è attualmente titolare di tre insegnamenti curriculari del settore CHIM/10 in corsi di laurea triennali e magistrali, è stata correlatore di 4 tesi di laurea e vanta un'ampia attività seminariale.

La dr.ssa Potortì è stata tecnologo a tempo determinato nell'ambito di un Progetto di ricerca finanziato dalla Comunità Europea. Per quanto riguarda l'attività scientifica, ha collaborato con gruppi di ricerca italiani e stranieri partecipando a progetti di ricerca collegati all'area della chimica alimentare. La produzione scientifica è continua e di ottimo livello scientifico con una collocazione editoriale in riviste affini al settore oggetto del concorso. Nelle pubblicazioni presentate, è evincibile il chiaro apporto individuale della candidata. In generale, i temi della ricerca effettuata sono congruenti con il settore scientifico disciplinare CHIM/10. La produzione scientifica della dr.ssa Potortì è complessivamente notevole. Sulla base di queste valutazioni e dei criteri identificati, approvo l'ammissione della candidata alla prova orale.

Prof. Adriano Mollica

La dr.ssa Angela Giorgia Potortì è attualmente RTD-A nel settore scientifico disciplinare Chimica degli Alimenti-CHIM/10 presso l'Università degli Studi di Messina, dove ha anche conseguito il titolo di Dottore di Ricerche in Scienze Chimiche nel 2011, con la tesi intitolata "Determinazione di microcostituenti in matrici alimentari: metodi analitici per la ricerca e il dosaggio di alcune classi di composti nel latte d'asina destinato all'alimentazione umana". La tematica risulta pienamente congruente con il settore CHIM/10. Per quanto riguarda la didattica, la candidata è attualmente titolare di tre insegnamenti curriculari del settore CHIM/10, in corsi di laurea triennali e magistrali, è stata correlatore di 4 tesi di laurea, ha svolto attività di tutorato e seminariale.

La dr.ssa Potortì è stata tecnologo a tempo determinato nell'ambito di un Progetto di ricerca finanziato dalla Comunità Europea per 36 mesi, e titolare di numerose borse di studio e assegno di ricerca di tipo B dal 2012 al 2014.

Per quanto riguarda l'attività scientifica, ha collaborato con gruppi di ricerca italiani e stranieri partecipando a progetti di ricerca inerenti tematiche riguardanti la chimica degli alimenti. La produzione scientifica è continua e di ottimo livello, con una collocazione editoriale in riviste di rilievo per il settore oggetto del concorso. In generale, i temi della ricerca effettuata sono congruenti con il settore scientifico disciplinare CHIM/10. La produzione scientifica della dr.ssa Potortì è complessivamente di ottimo livello. Sulla base di queste valutazioni e dei criteri identificati, approvo l'ammissione della candidata alla prova orale.

GIUDIZIO COLLEGIALE

La Dr.ssa Angela Giorgia Potortì è attualmente RTDa in CHIM/10 presso l'Università degli Studi di Messina. Ha conseguito il titolo di Dottore di Ricerche in Scienze Chimiche nel 2011, con una

tesi dal titolo “Determinazione di microcostituenti in matrici alimentari: metodi analitici per la ricerca e il dosaggio di alcune classi di composti nel latte d’asina destinato all’alimentazione umana”, tematica pienamente congruente con il SC 03/D1 e con il SSD CHIM/10.

La dr.ssa Potortì svolge attività didattica nel settore CHIM/10, tenendo insegnamenti per CdS triennali e magistrali dell’Ateneo di Messina. Ha svolto attività seminariale nell’ambito del CdS magistrale in Sicurezza e qualità delle produzioni animali (LM-86) del Dipartimento di Scienze Veterinaria per insegnamenti del SSD CHIM/10. Ha anche svolto attività di esercitatore e tutor in ambito universitario, e docente in corsi IFTS e ITS. È stata correlatore di 4 tesi di laurea.

La candidata ha svolto attività di ricerca presso l’Università di Messina e enti esterni con assegni e borse di studio. È stata tecnologo a tempo determinato nell’ambito di un Progetto di ricerca finanziato dalla Comunità Europea, nel periodo 2014-2017. Ha svolto attività di ricerca in collaborazione con gruppi italiani e stranieri, come si evince dalle pubblicazioni presentate, e ha preso parte a progetti di ricerca.

L’attività di ricerca della dr.ssa Potortì è stata continua e fortemente incentrata sulla chimica degli alimenti. La candidata è in possesso dell’abilitazione scientifica nazionale per il SC 03/D1.

La produzione scientifica è caratterizzata da una intensa e continua pubblicazione di articoli su riviste di riferimento per la comunità internazionale del SSD CHIM/10. L’apporto individuale della candidata è molto buono. La produzione scientifica della dr.ssa Potortì è ottima.

Per quel che riguarda gli indicatori numerici dell’attività scientifica della candidata (fonte ISI), riferiti alla data di inizio della valutazione, essi risultano essere: H index 18, numero totale di citazioni 822, impact factor totale 188. Il giudizio sugli indicatori numerici è molto buono.

Sulla base di queste valutazioni e dei criteri identificati nel Verbale n.1, la Commissione esprime parere sicuramente positivo sul curriculum, i titoli e la produzione scientifica della Dott.ssa Potortì e approva l’ammissione della candidata alla prova orale.

LA COMMISSIONE

PRESIDENTE Prof. Paola Dugo

COMPONENTE Prof. Francesco Enzo Molinari

SEGRETARIO Prof. Adriano Mollica



PROCEDURA DI VALUTAZIONE COMPARATIVA PER LA STIPULA DI N. 1 CONTRATTO DI DIRITTO PRIVATO PER RICERCATORE A TEMPO DETERMINATO, AI SENSI DELL'ART. 24, COMMA 3, LETT. B) DELLA LEGGE 30 DICEMBRE 2010, N. 240, PER IL S.C. 03/D1 - PROFILO RICHIESTO S.S.D. CHIM/10 CHIMICA DEGLI ALIMENTI_ DIPARTIMENTO DI SCIENZE BIOMEDICHE, ODONTOIATRICHE E DELLE IMMAGINI MORFOLOGICHE E FUNZIONALI PRESSO L'UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI MESSINA

DICHIARAZIONE DI CONFORMITA'

Il sottoscritto Prof. Francesco Enzo Molinari dichiara di avere partecipato, in via telematica, alla riunione tenutasi il 14/02/2022 alle ore 15 per lo svolgimento dei lavori della procedura di valutazione comparativa per la stipula di n. 1 contratto di diritto privato per ricercatore, a tempo determinato, per il Settore Concorsuale 03/D1 e per il Settore Scientifico Disciplinare CHIM/10 bandita dall'Università degli Studi di Messina, ai sensi dell'art. 24, comma 3, lettera B) della legge 30 dicembre 2010, n. 240 e di avere preso parte alla stesura del relativo verbale, aderendo al contenuto dello stesso.

Data 14/02/2022

Prof. Francesco Enzo Molinari

Francesco Molinari



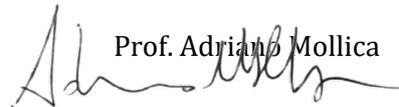
PROCEDURA DI VALUTAZIONE COMPARATIVA PER LA STIPULA DI N. 1 CONTRATTO DI DIRITTO PRIVATO PER RICERCATORE A TEMPO DETERMINATO, AI SENSI DELL'ART. 24, COMMA 3, LETT. B) DELLA LEGGE 30 DICEMBRE 2010, N. 240, PER IL S.C. 03/D1 - PROFILO RICHIESTO S.S.D. CHIM/10 CHIMICA DEGLI ALIMENTI_ DIPARTIMENTO DI SCIENZE BIOMEDICHE, ODONTOIATRICHE E DELLE IMMAGINI MORFOLOGICHE E FUNZIONALI PRESSO L'UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI MESSINA

DICHIARAZIONE DI CONFORMITA'

Il sottoscritto Prof. Adriano Mollica dichiara di avere partecipato, in via telematica, alla riunione tenutasi il 14/2/22 alle ore 15.00 per lo svolgimento dei lavori della procedura di valutazione comparativa per la stipula di n. 1 contratto di diritto privato per ricercatore, a tempo determinato, per il Settore Concorsuale 03/D1 e per il Settore Scientifico Disciplinare CHIM/10 bandita dall'Università degli Studi di Messina, ai sensi dell'art. 24, comma 3, lettera B) della legge 30 dicembre 2010, n. 240 e di avere preso parte alla stesura del relativo verbale, aderendo al contenuto dello stesso.

data

14/2/22


Prof. Adriano Mollica

Paola Dugo

CN = Dugo Paola
C = IT



PROCEDURA DI VALUTAZIONE COMPARATIVA PER LA STIPULA DI N. 1 CONTRATTO DI DIRITTO PRIVATO PER RICERCATORE A TEMPO DETERMINATO, AI SENSI DELL'ART. 24, COMMA 3, LETT. B) DELLA LEGGE 30 DICEMBRE 2010, N. 240, PER IL S.C. 03/D1 - PROFILO RICHIESTO S.S.D. CHIM/10 CHIMICA DEGLI ALIMENTI_ DIPARTIMENTO DI SCIENZE BIOMEDICHE, ODONTOIATRICHE E DELLE IMMAGINI MORFOLOGICHE E FUNZIONALI PRESSO L'UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI MESSINA

VERBALE N. 3

(Discussione pubblica e punteggi)

L'anno 2022 il giorno 10 del mese di marzo alle ore 9:00 si riunisce al completo, per via telematica, ognuno nella propria sede universitaria, la Commissione giudicatrice, della procedura di valutazione comparativa in epigrafe, nominata con D.R. prot. n. 2608 del **13-01-2022**, pubblicato sul sito internet dell'Università di Messina, per procedere con la discussione pubblica dei titoli e delle pubblicazioni dei candidati precedentemente ammessi.

Sono presenti i sotto elencati commissari:

Prof. Francesco Enzo Molinari Università di Milano

Prof. Adriano Mollica Università degli Studi G. D'annunzio - Chieti-Pescara

Prof.ssa Paola Dugo Università di Messina

In videoconferenza, la Commissione dà atto che i canali telematici in utilizzo (Microsoft TEAMS) sono idonei al riconoscimento dei soggetti coinvolti e che è attraverso il link pubblico è garantita la partecipazione dei docenti invitati alla discussione.

La Commissione procede, quindi, all'appello dei candidati ammessi nella riunione precedente.

Sono presenti in sede i seguenti candidati dei quali è accertata l'identità personale.

1. Dr.ssa Ambrogina Albergamo
2. Dr. Domenico Mallamace
3. Dr.ssa Angela Giorgia Potortì

I candidati sono chiamati a sostenere la discussione in ordine alfabetico.

Al termine della discussione pubblica, la Commissione procede ad attribuire un punteggio ai **titoli e a ciascuna delle pubblicazioni**, tenendo conto dei criteri stabiliti nella prima riunione (All. A). Riesaminati i motivati giudizi analitici espressi nella valutazione preliminare, sulla base dei punteggi attribuiti ai titoli e alle pubblicazioni in esito alla discussione pubblica, la Commissione dichiara vincitrice la dott.ssa **Potortì Angela Giorgia** con la seguente motivazione: la Commissione valuta in modo pienamente positivo il percorso formativo e di ricerca della Dott.ssa Potortì, considerandolo

pienamente congruente con il SC 03/D1 e con il SSD CHIM/10. La dott.ssa Potortì dimostra un'ottima formazione scientifica e un'ottima e continua attività di ricerca, su tematiche pienamente incentrate sulla Chimica degli alimenti. Ha partecipato a diversi progetti di ricerca e ha svolto attività didattica nel SSD CHIM/10. La dott.ssa Potortì è in possesso della abilitazione per il ruolo di professore associato nel SC 03/D1 dal 10 luglio 2020. E' stata relatore a convegni, ed ha conseguito alcuni premi per la sua attività di ricerca. I punteggi attribuiti dopo la discussione dei titoli e delle pubblicazioni indicano che la candidata Potortì Angela Giorgia è pienamente idonea a ricoprire il posto di ricercatore a tempo determinato di cui alla presente procedura.

La Commissione individua, inoltre, gli idonei alla stipula del contratto, predisponendo, altresì, sulla base dei punteggi conseguiti, una graduatoria.

I candidati sono collocati in graduatoria se raggiungono, all'esito della valutazione, un punteggio di almeno **65 punti**.

CANDIDATO	TOTALE PUNTEGGIO VALUTAZIONE TITOLI	TOTALE PUNTEGGIO VALUTAZIONE PUBBLICAZIONI	TOTALE PUNTEGGIO ASSEGNATO AL CANDIDATO
Albergamo Ambrogina	22,8	50,4	73,2
Mallamace Domenico	13,6	46,8	60,4
Potortì Angela Giorgia	29,2	54,4	83,6

Il presente verbale viene redatto, letto, sottoscritto seduta stante.

La seduta è tolta alle ore 15:00.

LA COMMISSIONE

Prof.ssa Paola Dugo (Presidente)

Prof. Francesco Enzo Molinari (Componente)

Prof. Adriano Mollica (Segretario)

ALLEGATO A)

PUNTEGGIO TITOLI E PUBBLICAZIONI

CANDIDATO: Albergamo Ambrogina

VALUTAZIONE TITOLI

	<i>Titoli</i>	<i>Punti assegnati</i>	<i>Punteggio max (come stabilito nel I verbale dei criteri)</i>	<i>Punteggio totale</i>
<i>A</i>	<i>Dottorato</i>	<i>3</i>	<i>6/40</i>	<i>3</i>
<i>B</i>	<i>Attività Didattica</i>	<i>2,7</i>	<i>6/40</i>	<i>2,7</i>
<i>C</i>	<i>Formazione e Ricerca</i>	<i>5,8</i>	<i>9/40</i>	<i>5,8</i>
<i>D</i>	<i>Organizzazione, direzione, coordinamento gruppi di ricerca o partecipazione agli stessi</i>	<i>4,4</i>	<i>10/40</i>	<i>4,4</i>
<i>E</i>	<i>Titolarità di brevetti</i>	<i>0</i>	<i>1/40</i>	<i>0</i>
<i>F</i>	<i>Relatore a congressi</i>	<i>6</i>	<i>3/40</i>	<i>3</i>
<i>G</i>	<i>Premi e riconoscimenti</i>	<i>3,9</i>	<i>5/40</i>	<i>3,9</i>
				<i>22,8</i>

VALUTAZIONE PUBBLICAZIONI

<i>La numerazione fa riferimento all'elenco di cui all'allegato B del verbale n. 2</i>	<i>Originalità, innovatività, rigore metodologico e rilevanza</i>	<i>Congruenza con SSD</i>	<i>Rilevanza scientifica collocazione editoriale e diffusione</i>	<i>Apporto individuale candidato</i>
<i>1</i>	<i>0,5</i>	<i>0,5</i>	<i>0,4</i>	<i>0,5</i>
<i>2</i>	<i>0,5</i>	<i>0,5</i>	<i>0,5</i>	<i>0,1</i>
<i>3</i>	<i>0,5</i>	<i>0,5</i>	<i>0,4</i>	<i>0,5</i>
<i>4</i>	<i>0,5</i>	<i>0,5</i>	<i>0,5</i>	<i>0,5</i>
<i>5</i>	<i>0,5</i>	<i>0,5</i>	<i>0,5</i>	<i>0,5</i>
<i>6</i>	<i>0,5</i>	<i>0,5</i>	<i>0,5</i>	<i>0,1</i>
<i>7</i>	<i>0,5</i>	<i>0,5</i>	<i>0,5</i>	<i>0,1</i>

8	0,5	0,1	0,4	0,1
9	0,5	0,5	0,5	0,5
10	0,5	0,5	0,5	0,5
11	0,5	0,4	0,5	0,1
12	0,5	0,5	0,4	0,5
13	0,5	0,5	0,5	0,5
14	0,5	0,5	0,4	0,1
15	0,5	0,5	0,4	0,1
16	0,5	0,1	0,5	0,5
17	0,5	0,5	0,4	0,5
18	0,5	0,5	0,5	0,5
19	0,5	0,5	0,5	0,5
20	0,5	0,5	0,5	0,5
21	0,5	0,5	0,5	0,1
22	0,5	0,5	0,4	0,1
23	0,5	0,3	0,4	0,1
24	0,5	0,5	0,4	0,5
25	0,5	0,5	0,2	0,1
26	0,5	0,5	0,4	0,1
27	0,5	0,5	0,4	0,1
28	0,5	0,5	0,4	0,1
29	0,5	0,5	0,5	0,5
30	0,5	0,5	0,2	0,1
31	0,5	0,5	0,4	0,1
32	0,5	0,5	0,5	0,1
33	0,5	0,5	0,5	0,1
34	0,4			
35	0,2	0,2	0,2	0,1
	17,1	15,6	14,7	9,4
Totale nominale	X	Y	Z	N
Totale massimo (come stabilito nel verbale dei criteri)	9/60	14/60	8/60	14/60
Totale effettivo: punti__ (non può superare il totale stabilito nel verbale dei criteri)	9	14	8	9,4

Consistenza complessiva della produzione scientifica del candidato, intensità e continuità temporale della stessa **(max punti 15/60) 10 punti**

LA COMMISSIONE

Prof.ssa Paola Dugo (Presidente)

Prof. Francesco Enzo Molinari (Componente)

Prof. Adriano Mollica (Segretario)

ALLEGATO A)

PUNTEGGIO TITOLI E PUBBLICAZIONI

CANDIDATO: Mallamace Domenico

VALUTAZIONE TITOLI

	<i>Titoli</i>	<i>Punti assegnati</i>	<i>Punteggio max (come stabilito nel I verbale dei criteri)</i>	<i>Punteggio totale</i>
<i>A</i>	<i>Dottorato</i>	<i>6</i>	<i>6/40</i>	<i>6</i>
<i>B</i>	<i>Attività Didattica</i>	<i>0</i>	<i>6/40</i>	<i>0</i>
<i>C</i>	<i>Formazione e Ricerca</i>	<i>1,6</i>	<i>9/40</i>	<i>1,6</i>
<i>D</i>	<i>Organizzazione, direzione, coordinamento gruppi di ricerca o partecipazione agli stessi</i>	<i>5,5</i>	<i>10/40</i>	<i>5,5</i>
<i>E</i>	<i>Titolarità di brevetti</i>	<i>0</i>	<i>1/40</i>	<i>0</i>
<i>F</i>	<i>Relatore a congressi</i>	<i>0,1</i>	<i>3/40</i>	<i>0,1</i>
<i>G</i>	<i>Premi e riconoscimenti</i>	<i>0,4</i>	<i>5/40</i>	<i>0,4</i>
				<i>13,6</i>

VALUTAZIONE PUBBLICAZIONI

<i>La numerazione fa riferimento all'elenco di cui all'allegato __ del verbale n. 2</i>	<i>Originalità, innovatività, rigore metodologico e rilevanza</i>	<i>Congruenza con SSD</i>	<i>Rilevanza scientifica collocazione editoriale e diffusione</i>	<i>Apporto individuale candidato</i>
<i>1</i>	<i>0,5</i>	<i>0</i>	<i>0,5</i>	<i>0,1</i>
<i>2</i>	<i>0,2</i>	<i>0</i>	<i>0,5</i>	<i>0,5</i>
<i>3</i>	<i>0,5</i>	<i>0,4</i>	<i>0,5</i>	<i>0,1</i>
<i>4</i>	<i>0,5</i>	<i>0</i>	<i>0,5</i>	<i>0,5</i>
<i>5</i>	<i>0,5</i>	<i>0,5</i>	<i>0,4</i>	<i>0,1</i>
<i>6</i>	<i>0,5</i>	<i>0</i>	<i>0,5</i>	<i>0,1</i>
<i>7</i>	<i>0,5</i>	<i>0</i>	<i>0,5</i>	<i>0,5</i>
<i>8</i>	<i>0,5</i>	<i>0</i>	<i>0,5</i>	<i>0,1</i>
<i>9</i>	<i>0,5</i>	<i>0</i>	<i>0,5</i>	<i>0,5</i>
<i>10</i>	<i>0,5</i>	<i>0</i>	<i>0,5</i>	<i>0,1</i>

11	0,5	0	0,5	0,1
12	0,5	0	0,5	0,5
13	0,5	0	0,5	0,1
14	0,5	0	0,5	0,1
15	0,5	0	0,5	0,5
16	0,5	0	0,4	0,1
17	0,5	0	0,5	0,1
18	0,5	0	0,1	0,1
19	0,5	0,5	0,4	0,5
20	0,2	0	0,4	0,5
21	0,5	0	0,4	0,5
22	0,5	0	0,5	0,5
23	0,5	0,4	0,4	0,5
24	0,5	0	0,5	0,1
25	0,5	0,5	0,4	0,1
26	0,5	0,5	0,5	0,1
27	0,5	0	0,1	0,1
28	0,5	0	0,1	0,5
29	0,5	0	0,1	0,5
30	0,5	0	0,1	0,1
31	0,5	0,1	0,5	0,1
32	0,5	0,5	0,4	0,1
33	0,5	0	0,5	0,1
34	0,5	0	0,4	0,1
35	0,5	0	0,5	0,1
36	0,5	0	0,5	0,1
37	0,1	0	0,1	0,1
38	0,5	0	0,2	0,1
39	0,5	0,5	0,4	0,1
40	0,5	0	0,4	0,1
41	0,5	0	0,4	0,1
42	0,5	0	0,4	0,1
43	0,5	0,2	0,5	0,1
44	0,5	0	0,5	0,1
45	0,5	0,5	0,4	0,1
46	0,4			
47	0,5	0	0,5	0,1
48	0,5	0,5	0,2	0,1
49	0,5	0,1	0,5	0,1

50	0,5	0,1	0,4	0,5
51	0,5	0,5	0,4	0,5
52	0,5	0	0,5	0,1
53	0,5	0	0,5	0,1
54	0,5	0	0,4	0,1
55	0,5	0	0,5	0,1
56	0,5	0,2	0,2	0,1
57	0,5	0	0,4	0,1
58	0	0	0	0
59	0,5	0,1	0,2	0,1
60	0,5	0,2	0,4	0,5
61	0,2	0	0,5	0,5
62	0,2	0	0,5	0,5
63	È uguale alla 20			
64	0,4			
65	0,4			
66	0,4			
67	0,4			
68	0,4			
69	0,5	0	0,4	0,1
70	0,5	0	0,5	0,1
71	0,5	0	0,5	0,1
Tesi dottorato	1			
Totale nominale	32,7	6,3	25,9	13,5
Totale massimo (come stabilito nel verbale dei criteri) →	9/60	14/60	8/60	14/60
Totale effettivo: punti__ (non può superare il totale stabilito nel verbale dei criteri) →	9	6,3	8	13,5

Consistenza complessiva della produzione scientifica del candidato, intensità e continuità temporale della stessa (max punti 15/60) **10 punti**

LA COMMISSIONE

Prof.ssa Paola Dugo (Presidente)

Prof. Francesco Enzo Molinari (Componente)

Prof. Adriano Mollica (Segretario)

ALLEGATO A)

PUNTEGGIO TITOLI E PUBBLICAZIONI

CANDIDATO: Potortì Angela Giorgia

VALUTAZIONE TITOLI

	<i>Titoli</i>	<i>Punti assegnati</i>	<i>Punteggio max (come stabilito nel I verbale dei criteri)</i>	<i>Punteggio totale</i>
<i>A</i>	<i>Dottorato</i>	<i>6</i>	<i>6/40</i>	<i>6</i>
<i>B</i>	<i>Attività Didattica</i>	<i>8,9</i>	<i>6/40</i>	<i>6</i>
<i>C</i>	<i>Formazione e Ricerca</i>	<i>9,2</i>	<i>9/40</i>	<i>9</i>
<i>D</i>	<i>Organizzazione, direzione, coordinamento gruppi di ricerca o partecipazione agli stessi</i>	<i>2,5</i>	<i>10/40</i>	<i>2,5</i>
<i>E</i>	<i>Titolarità di brevetti</i>	<i>0</i>	<i>1/40</i>	<i>0</i>
<i>F</i>	<i>Relatore a congressi</i>	<i>1,1</i>	<i>3/40</i>	<i>1,1</i>
<i>G</i>	<i>Premi e riconoscimenti</i>	<i>4,6</i>	<i>5/40</i>	<i>4,6</i>
				<i>29,2</i>

VALUTAZIONE PUBBLICAZIONI

<i>La numerazione fa riferimento all'elenco di cui all'allegato __ del verbale n. 2</i>	<i>Originalità, innovatività, rigore metodologico e rilevanza</i>	<i>Congruenza con SSD</i>	<i>Rilevanza scientifica collocazione editoriale e diffusione</i>	<i>Apporto individuale candidato</i>
<i>1</i>	<i>0,5</i>	<i>0,5</i>	<i>0,5</i>	<i>0,1</i>
<i>2</i>	<i>0,5</i>	<i>0,5</i>	<i>0,5</i>	<i>0,1</i>
<i>3</i>	<i>0,5</i>	<i>0,5</i>	<i>0,5</i>	<i>0,1</i>
<i>4</i>	<i>0,5</i>	<i>0,5</i>	<i>0,4</i>	<i>0,1</i>
<i>5</i>	<i>0,5</i>	<i>0,5</i>	<i>0,4</i>	<i>0,1</i>
<i>6</i>	<i>0,5</i>	<i>0,5</i>	<i>0,5</i>	<i>0,5</i>
<i>7</i>	<i>0,5</i>	<i>0,5</i>	<i>0,2</i>	<i>0,1</i>
<i>8</i>	<i>0,5</i>	<i>0,5</i>	<i>0,5</i>	<i>0,5</i>
<i>9</i>	<i>0,5</i>	<i>0,5</i>	<i>0,2</i>	<i>0,1</i>
<i>10</i>	<i>0,5</i>	<i>0,5</i>	<i>0,4</i>	<i>0,1</i>

11	0,5	0,5	0,1	0,1
12	0,5	0,5	0,2	0,1
13	0,5	0,5	0,2	0,1
14	0,5	0,5	0,5	0,1
15	0,5	0,4	0,4	0,1
16	0,5	0,5	0,4	0,5
17	0,5	0,3	0,1	0,1
18	0,5	0,3	0,1	0,1
19	0,5	0,5	0,5	0,5
20	0,5	0,3	0,4	0,1
21	0,5	0,5	0,5	0,1
22	0,5	0,5	0,4	0,1
23	0,5	0,5	0,4	0,5
24	0,5	0,5	0,4	0,1
25	0,5	0,5	0,5	0,5
26	0,5	0,5	0,4	0,5
27	0,5	0,5	0,4	0,1
28	0,5	0,5	0,4	0,5
29	0,5	0,5	0,4	0,1
30	0,5	0,5	0,2	0,1
31	0,5	0,5	0,5	0,5
32	0,5	0,5	0,4	0,5
33	0,5	0,5	0,4	0,5
34	0,5	0,5	0,2	0,5
35	0,5	0,5	0,5	0,5
36	0,5	0,5	0,4	0,5
37	0,5	0,5	0,4	0,5
38	0,5	0,5	0,4	0,5
39	0,5	0,5	0,5	0,5
40	0,5	0,5	0,4	0,1
41	0,5	0,5	0,5	0,5
42	0,5	0,5	0,5	0,1
43	0,5	0,5	0,5	0,5
44	0,5	0,5	0,5	0,5
45	0,5	0,5	0,5	0,1
46	0,5	0,5	0,4	0,1
47	0,5	0,5	0,4	0,5
48	0,5	0,5	0,4	0,1
49	0,5	0,5	0,5	0,1

<i>50</i>	0,5	0,5	0,2	0,1
<i>51</i>	0,5	0,5	0,1	0,5
<i>Tesi dottorato</i>	<i>1</i>			
<i>.....</i>	<i>26</i>	<i>24,3</i>	<i>19,2</i>	<i>13,4</i>
<i>Totale nominale</i>	<i>X</i>	<i>Y</i>	<i>Z</i>	<i>N</i>
<i>Totale massimo (come stabilito nel verbale dei criteri) →</i>	<i>9/60</i>	<i>14/60</i>	<i>8/60</i>	<i>14/60</i>
<i>Totale effettivo: punti__ (non può superare il totale stabilito nel verbale dei criteri) →</i>	<i>9</i>	<i>14</i>	<i>8</i>	<i>13,4</i>

Consistenza complessiva della produzione scientifica del candidato, intensità e continuità temporale della stessa **(max punti 15/60) 10 punti**

LA COMMISSIONE

Prof.ssa Paola Dugo (Presidente)

Prof. Francesco Enzo Molinari (Componente)

Prof. Adriano Mollica (Segretario)



PROCEDURA DI VALUTAZIONE COMPARATIVA PER LA STIPULA DI N. 1 CONTRATTO DI DIRITTO PRIVATO PER RICERCATORE A TEMPO DETERMINATO, AI SENSI DELL'ART. 24, COMMA 3, LETT. B) DELLA LEGGE 30 DICEMBRE 2010, N. 240, PER IL S.C. 03/D1 - PROFILO RICHIESTO S.S.D. CHIM/10 CHIMICA DEGLI ALIMENTI_ DIPARTIMENTO DI SCIENZE BIOMEDICHE, ODONTOIATRICHE E DELLE IMMAGINI MORFOLOGICHE E FUNZIONALI PRESSO L'UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI MESSINA

DICHIARAZIONE DI CONFORMITA'

Il sottoscritto Prof. Francesco Enzo Molinari dichiara di avere partecipato, in via telematica, alla riunione tenutasi il 10-03-2022 alle ore 9:00 per lo svolgimento dei lavori della procedura di valutazione comparativa per la stipula di n. 1 contratto di diritto privato per ricercatore, a tempo determinato, per il Settore Concorsuale 03/D1 e per il Settore Scientifico Disciplinare CHIM/10 bandita dall'Università degli Studi di Messina, ai sensi dell'art. 24, comma 3, lettera B) della legge 30 dicembre 2010, n. 240 e di avere preso parte alla stesura del relativo verbale e della relazione conclusiva, aderendo al contenuto dello stesso.

Data 10/03/2022

Prof. Francesco Enzo Molinari



Molinari Francesco Enzo
Università degli Studi di
Milano
11.03.2022 16:20:01
GMT+00:00



PROCEDURA DI VALUTAZIONE COMPARATIVA PER LA STIPULA DI N. 1 CONTRATTO DI DIRITTO PRIVATO PER RICERCATORE A TEMPO DETERMINATO, AI SENSI DELL'ART. 24, COMMA 3, LETT. B) DELLA LEGGE 30 DICEMBRE 2010, N. 240, PER IL S.C. 03/D1 - PROFILO RICHIESTO S.S.D. CHIM/10 CHIMICA DEGLI ALIMENTI_ DIPARTIMENTO DI SCIENZE BIOMEDICHE, ODONTOIATRICHE E DELLE IMMAGINI MORFOLOGICHE E FUNZIONALI PRESSO L'UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI MESSINA

DICHIARAZIONE DI CONFORMITA'

Il sottoscritto Prof. Adriano Mollica dichiara di avere partecipato, in via telematica, alla riunione tenutasi il 10-03-2022 alle ore 9:00 per lo svolgimento dei lavori della procedura di valutazione comparativa per la stipula di n. 1 contratto di diritto privato per ricercatore, a tempo determinato, per il Settore Concorsuale 03/D1 e per il Settore Scientifico Disciplinare CHIM/10 bandita dall'Università degli Studi di Messina, ai sensi dell'art. 24, comma 3, lettera B) della legge 30 dicembre 2010, n. 240 e di avere preso parte alla stesura del relativo verbale e della relazione conclusiva, aderendo al contenuto dello stesso.

data
11/3/2022

Prof. Adriano Mollica

Paola Dugo

CN = Dugo Paola
C = IT



PROCEDURA DI VALUTAZIONE COMPARATIVA PER LA STIPULA DI N. 1 CONTRATTO DI DIRITTO PRIVATO PER RICERCATORE A TEMPO DETERMINATO, AI SENSI DELL'ART. 24, COMMA 3, LETT. B) DELLA LEGGE 30 DICEMBRE 2010, N. 240, PER IL S.C. 03/D1 - PROFILO RICHIESTO S.S.D. CHIM/10 CHIMICA DEGLI ALIMENTI_ DIPARTIMENTO DI SCIENZE BIOMEDICHE, ODONTOIATRICHE E DELLE IMMAGINI MORFOLOGICHE E FUNZIONALI PRESSO L'UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI MESSINA

RELAZIONE CONCLUSIVA

L'anno 2022 il giorno 10 del mese di marzo alle ore 17 si riunisce al completo, per via telematica, ognuno nella propria sede universitaria, la Commissione giudicatrice, della procedura di valutazione comparativa in epigrafe, nominata con D.R. prot. n. 2608 del **13-01-2022**, pubblicato sul sito internet dell'Università di Messina, per stendere la relazione conclusiva.

Sono presenti i sotto elencati commissari:

Prof. Francesco Enzo Molinari Università di Milano

Prof. Adriano Mollica Università degli Studi G. D'annunzio – Chieti-Pescara

Prof.ssa Paola Dugo Università di Messina

La Commissione ha svolto i suoi lavori nei giorni:

I riunione: giorno 14 febbraio 2022 dalle ore 15:00 alle ore 19:00;

II riunione: giorno 10 marzo 2022 dalle ore 9:00 alle ore 15:00;

La Commissione ha tenuto complessivamente n. 2 riunioni iniziando i lavori il 14 febbraio 2022 e concludendoli il 10 marzo 2022;

Nella prima riunione, in seguito alle dimissioni della prof. Di Bella (accolte con D.R. 2932/2021), la commissione ha proceduto alla nomina della prof.ssa Dugo Paola come Presidente, e del prof. Mollica Adriano come segretario verbalizzante. Dopo le dichiarazioni di assenza di incompatibilità, la Commissione ha preso atto dei criteri per la valutazione comparativa dei titoli e della produzione scientifica, compresa la tesi di dottorato (verbale n. 1); la commissione procede quindi ad effettuare la valutazione dei titoli, dei curricula e della produzione scientifica dei candidati, compresa la tesi di dottorato, esprimendo per ciascun candidato un motivato giudizio analitico (Allegato B, verbale 2). La commissione stabilisce che i candidati ammessi alla discussione pubblica sono: Albergamo Ambrogina; Mallamace Domenico; Potortì Angela Giorgia.

Nella seconda riunione la Commissione procede con la discussione pubblica dei titoli e delle pubblicazioni dei candidati precedentemente ammessi. Al termine della discussione pubblica, la Commissione procede ad attribuire un punteggio ai titoli e a ciascuna delle pubblicazioni, tenendo

conto dei criteri stabiliti nel verbale 1, di cui si è preso atto nella precedente riunione. La Commissione predispone, sulla base dei punteggi conseguiti, una graduatoria (verbale 3).

La Commissione, tenuto conto della somma dei punteggi attribuiti ha proceduto collegialmente all'espressione di un motivato giudizio in relazione alla quantità e alla qualità delle pubblicazioni valutando la produttività complessiva anche in relazione al periodo di attività.

La Commissione dichiara vincitore la dott. ssa **Potortì Angela Giorgia** (punteggio 83,6) avendo ottenuto l'unanimità dei voti dei componenti della commissione giudicatrice.

La Commissione predispone inoltre, sulla base dei punteggi conseguiti, una graduatoria degli idonei o dei partecipanti più meritevoli:

1. Albergamo Ambrogina (punteggio 73,2)

I verbali della presente procedura, già inseriti nella piattaforma informatica, saranno resi pubblici sul sito web dell'Ateneo a seguito dell'approvazione degli atti della procedura da parte del Rettore.

La Commissione termina i lavori alle ore 18:00 del giorno 10 marzo 2022.

Letto approvato e sottoscritto.

LA COMMISSIONE

Prof.ssa Paola Dugo (Presidente)

Prof. Francesco Enzo Molinari (Componente)

Prof. Adriano Mollica (Segretario)



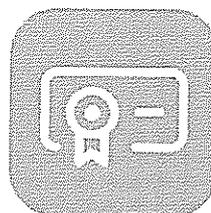
PROCEDURA DI VALUTAZIONE COMPARATIVA PER LA STIPULA DI N. 1 CONTRATTO DI DIRITTO PRIVATO PER RICERCATORE A TEMPO DETERMINATO, AI SENSI DELL'ART. 24, COMMA 3, LETT. B) DELLA LEGGE 30 DICEMBRE 2010, N. 240, PER IL S.C. 03/D1 - PROFILO RICHIESTO S.S.D. CHIM/10 CHIMICA DEGLI ALIMENTI_ DIPARTIMENTO DI SCIENZE BIOMEDICHE, ODONTOIATRICHE E DELLE IMMAGINI MORFOLOGICHE E FUNZIONALI PRESSO L'UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI MESSINA

DICHIARAZIONE DI CONFORMITA'

Il sottoscritto Prof. Francesco Enzo Molinari dichiara di avere partecipato, in via telematica, alla riunione tenutasi il 10-03-2022 alle ore 9:00 per lo svolgimento dei lavori della procedura di valutazione comparativa per la stipula di n. 1 contratto di diritto privato per ricercatore, a tempo determinato, per il Settore Concorsuale 03/D1 e per il Settore Scientifico Disciplinare CHIM/10 bandita dall'Università degli Studi di Messina, ai sensi dell'art. 24, comma 3, lettera B) della legge 30 dicembre 2010, n. 240 e di avere preso parte alla stesura della relazione conclusiva, aderendo al contenuto della stessa.

Data 10-03-2022

Prof. Francesco Enzo Molinari



Molinari Francesco
Enzo
Universita' degli
Studi di Milano
16.03.2022
11:20:00
GMT+00:00



PROCEDURA DI VALUTAZIONE COMPARATIVA PER LA STIPULA DI N. 1 CONTRATTO DI DIRITTO PRIVATO PER RICERCATORE A TEMPO DETERMINATO, AI SENSI DELL'ART. 24, COMMA 3, LETT. B) DELLA LEGGE 30 DICEMBRE 2010, N. 240, PER IL S.C. 03/D1 - PROFILO RICHIESTO S.S.D. CHIM/10 CHIMICA DEGLI ALIMENTI_ DIPARTIMENTO DI SCIENZE BIOMEDICHE, ODONTOIATRICHE E DELLE IMMAGINI MORFOLOGICHE E FUNZIONALI PRESSO L'UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI MESSINA

DICHIARAZIONE DI CONFORMITA'

Il sottoscritto Prof. Adriano Mollica dichiara di avere partecipato, in via telematica, alla riunione tenutasi il 10-03-2022 alle ore 9:00 per lo svolgimento dei lavori della procedura di valutazione comparativa per la stipula di n. 1 contratto di diritto privato per ricercatore, a tempo determinato, per il Settore Concorsuale 03/D1 e per il Settore Scientifico Disciplinare CHIM/10 bandita dall'Università degli Studi di Messina, ai sensi dell'art. 24, comma 3, lettera B) della legge 30 dicembre 2010, n. 240 e di avere preso parte alla stesura del relativo verbale e della relazione conclusiva, aderendo al contenuto dello stesso.

data

11/3/2022

Prof. Adriano Mollica