

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/11 - CHIMICA E BIOTECNOLOGIA DELLE FERMENTAZIONI. 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 2020 il giorno 05 del mese di Novembre alle ore 12.00 si riunisce al completo, per via telematica, ognuno nella propria sede universitaria, come previsto dall'art. 9 comma 8 del Regolamento d'Ateneo, la Commissione giudicatrice nominata con D.R. prot. n. 0094164 del 08/10/2020, pubblicato sul sito internet dell'Università di Messina, della valutazione comparativa in epigrafe, per predeterminare i criteri di massima per la procedura in oggetto.

Sono presenti i sotto elencati commissari:

Prof. ssa Giuseppa Di Bella (Segretario)

Prof. Stefano Manfredini (Presidente)

Prof. Luca Rastrelli (Componente)

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://istanze.unime.it/> e prendono visione dell'elenco dei candidati che risultano essere:

1. Gervasi Teresa
2. Tropea Alessia

Ciascun Commissario dichiara che non sussistono situazioni di incompatibilità, ai sensi degli artt. 51 e 52 c.p.c. e dell'art. 5, comma 2, del D.Lgs. 1172/1948, con i candidati.

Ciascun Commissario fornisce la seguente dichiarazione che qualifica la tipologia di eventuali rapporti di collaborazione scientifica con i candidati:

- La Prof.ssa Giuseppa Di Bella dichiara che nell'unica pubblicazione in collaborazione con la candidata Dr.ssa Teresa Gervasi, quest'ultima è il primo autore, a riprova della sua completa autonomia.

La Prof.ssa Di Bella dichiara inoltre che nelle pubblicazioni in collaborazione con la candidata Dr.ssa Alessia Tropea, quest'ultima ha contribuito in autonomia. In ogni caso tali collaborazioni non rivestono carattere né di sistematicità né di continuità.

- Il Prof. Stefano Manfredini ed il Prof. Luca Rastrelli dichiarano di non avere attualmente collaborazioni scientifiche con ambedue le candidate.

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, o di rapporti di coniugio o di convivenza more uxorio 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 (schema valutazione preliminare All. A).

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

- La dott.ssa Gervasi Teresa
- La dott.ssa Tropea Alessia

La Commissione viene sciolta alle ore 14.00 e si riconvoca per il giorno 27 Novembre alle ore 09.00 in modalità telematica di video conferenza – tramite la piattaforma informatica raggiungibile accedendo al sito teams.microsoft.com per la discussione pubblica dei titoli e della produzione scientifica, che dovranno tenere i candidati ammessi come da successivo ALL. B).

Letto approvato e sottoscritto seduta stante.

LA COMMISSIONE

Prof. Stefano Manfredini (Presidente)

Prof. Luca Rastrelli (Componente)

Prof.ssa Giuseppa Di Bella (Segretario)



ALLEGATO A)

CANDIDATA GERVASI TERESA

TITOLI E CURRICULUM

TITOLI VALUTABILI

a. Dottorato di ricerca o equipollenti

- Doctor Europaeus in Chimica e Sicurezza degli alimenti (Ciclo XXV) Titolo della tesi: Discovery and analysis of a novel bacteriophage infecting *Clostridium perfringens* and subcloning and expression of its endolysin into *Lactobacillus johnsonii*: a potential control system against contamination in the food chain - S.S.D. CHIM/11

b. Eventuale Attività didattica a livello universitario in Italia o all'estero

- attività di docenza e attività di presidenza di commissione di esami relativamente all'insegnamento "Microbiologia Agraria", III anno II semestre, Corso di Laurea in Scienze Gastronomiche, Università degli Studi di Messina, 36 ore, CFU 6, A.A. 2019/2020;

- attività di docenza e attività di componente di commissione di esami relativamente all'insegnamento di "Vino e salute", III anno II semestre, Corso di Laurea in Scienze Gastronomiche, Università degli Studi di Messina, 16 ore, CFU 2, per l'A.A. 2015/2016;

- attività di docenza e attività di componente di commissione di esami relativamente all'insegnamento di "Vino e salute", III anno II semestre, Corso di Laurea in Scienze Gastronomiche, Università di Messina, 16 ore, CFU 2, per l'A.A. 2014/2015;

- attività di docenza e attività di componente di commissione di esami relativamente all'insegnamento "I grassi di condimento", II anno II semestre, Corso di Laurea in Scienze Gastronomiche, Università degli Studi di Messina, 8 ore, CFU 1, per l'A.A. 2014/2015;

- attività di docenza relativamente all'insegnamento "La produzione dei rifiuti: aspetti qualitativi e quantitativi", Percorso formativo 1 PF1 "Ricercatore esperto in sistemi e tecnologie per il recupero e la valorizzazione del rifiuto urbano", progetto ABSIDE Cod. PON4a2_F Sottosistema BE&SAVE. CUP J41D11000130007, per complessive 15ore- Università degli Studi di Messina dal 12-12-2014 al 30-01-2015;

- attività di docenza mediante attività didattica nel laboratorio di microbiologia e chimica delle fermentazioni nell'ambito del "Progetto di potenziamento strutturale PAN LAB - PONa3_00166/F1 Obiettivo 4_ Ricercatore esperto in valutazione e prevenzione dell'inquinamento derivante dai processi di lavorazione degli alimenti e degli ambienti di lavoro- Intervento Formazione CUPJ41D11000090007, per complessive 200 ore- Università degli Studi di Messina dal 23-05-2014 al 30-11-2014;

- attività di docenza relativamente all'insegnamento "Certificazione chimica e microbiologica degli alimenti", Progetto "PAN Lab Progetto di potenziamento strutturale PONa3_00166/F1- Obiettivo 4_ Ricercatore esperto in valutazione e prevenzione dell'inquinamento derivante dai processi di lavorazione degli alimenti e degli ambienti di lavoro" per complessive 20 ore- Università degli Studi di Messina. dal 13-01-2014 al 30-04-2014.

- Correlatore di n. 2 tesi di laurea dal titolo "Succhi di agrumi Siciliani: una nuova formulazione" e "Valorizzazione degli scarti di produzione del settore lattiero-caseario mediante la formulazione di prodotti innovativi" per il Corso di Laurea in Scienze Gastronomiche, Università degli Studi di Messina A.A. 2016-2017.

TITOLI NON VALUTABILI

- attività di docenza relativamente all'insegnamento “Biologia”, Corso di preparazione al superamento dei test d'ingresso ai corsi di laurea ad accesso programmato a livello nazionale AA 2019/2020 - edizione estiva 2020 - ERSU di Messina;
- attività di docenza relativamente all'insegnamento “Biologia”, Corso di preparazione al superamento dei test d'ingresso ai corsi di laurea ad accesso programmato a livello nazionale A.A 2019/2020 - edizione invernale 2020 - ERSU di Messina;
- attività di docenza relativamente all'insegnamento “Biologia”, Corso di preparazione al superamento dei test d'ingresso ai corsi di laurea ad accesso programmato a livello nazionale A.A 2018/2019 - edizione estiva 2019 - ERSU di Messina;
- attività di docenza relativamente all'insegnamento “Biologia”, Corso di preparazione al superamento dei test d'ingresso ai corsi di laurea ad accesso programmato a livello nazionale A.A 2018/2019 - edizione invernale 2019 - ERSU di Messina;
- attività di docenza relativamente all'insegnamento “Biologia”, Corso di preparazione al superamento dei test d'ingresso ai corsi di laurea ad accesso programmato a livello nazionale A.A 2018/2019 edizione estiva 2018 - ERSU di Messina;
- attività di docenza relativamente all'insegnamento “Biologia”, Corso di preparazione al superamento dei test d'ingresso ai corsi di laurea ad accesso programmato a livello nazionale A.A 2018/2019 - edizione invernale 2018 - ERSU di Messina;
- attività di docenza relativamente all'insegnamento “Biologia”, Corso di preparazione al superamento dei test d'ingresso ai corsi di laurea ad accesso programmato a livello nazionale A.A 2017/2018 - edizione estiva 2017 - ERSU di Messina;
- attività di docenza relativamente all'insegnamento “Biologia”, Corso di preparazione al superamento dei test d'ingresso ai corsi di laurea ad accesso programmato a livello nazionale A.A 2017/2018 - edizione invernale 2017 - ERSU di Messina;
- attività di docenza relativamente all'insegnamento “Biologia”, Corso di preparazione al superamento dei test d'ingresso ai corsi di laurea ad accesso programmato a livello nazionale A.A 2016/2017 – ERSU di Messina;

MOTIVAZIONE: L'ERSU non è un ente Universitario.

c. Documentata attività di formazione o di ricerca presso qualificati istituti italiani

- Attività di ricerca sul progetto "Studio sull'utilizzo dei sottoprodotti della filiera agroalimentare mediante processi biofermentativi, e la formulazione di nuovi prodotti ad interesse nutraceutico", mediante contratto di affidamento di borsa di studio, prot. n. 33614 del 10/04/2019, Dipartimento BIOMORF dell'Università degli studi di Messina, per totali 15 mesi dal 15-05-2019;
- Attività di ricerca sul progetto “Studio di sottoprodotti della filiera agroalimentare mediante processi biofermentativi, per la formulazione di nuovi prodotti ad interesse nutraceutico”, mediante contratto di affidamento di borsa di studio, indicato nel bando prot. n 14320 del 20/02/2018, Dipartimento BIOMORF dell'Università degli studi di Messina, per totali 12 mesi dal 10-04-2018;
- Collaborazione al programma di ricerca “Studio per la valorizzazione dei prodotti agroalimentari mediante tecniche genetiche e molecolari e sviluppo di tecniche per il recupero dei sottoprodotti per la promozione delle filiere alimentari” mediante contratto di affidamento di borsa di studio, bando

prot. n 6907 del 31/01/2017, Dipartimento BIOMORF dell'Università degli studi di Messina, per totali 12 mesi dal 25-02-2017;

- Collaborazione al programma di ricerca “Studio per la valorizzazione e tracciabilità dei prodotti agroalimentari mediante tecniche genetiche e molecolari e sviluppo di tecniche innovative per il recupero dei sottoprodotti per la promozione della sostenibilità delle filiere alimentari”, mediante contratto di affidamento di borsa di studio, bando prot. n 26263 del 20/04/2016, Dipartimento BIOMORF dell'Università degli studi di Messina, per totali 6 mesi dal 20-05-2016;

- Collaborazione al programma di ricerca “Sviluppo di tecniche fermentative volte alla produzione di biomasse microbiche”, mediante contratto di affidamento di borsa di studio post-dottorato, bando prot. n 34091 del 28/05/2015, Dipartimento SASTAS dell'Università degli studi di Messina, per totali 9 mesi dal 25-06-2015;

- Attività di ricerca sul Progetto PON Ricerca e Competitività 2007-2013 Progetto PON4a2_F. BE&SAVE (Codice Cup J41H12000030005) “Valorizzazione degli scarti e delle eccedenze alimentari per la produzione di nuovi materiali di elevato valore aggiunto”, mediante contratto di affidamento di assegno di ricerca di tipo B S.S.D. CHIM/11, dell'Università degli studi di Messina, per totali 13 mesi dal 01-04-2014;

- Collaborazione al programma di ricerca “Controllo di conformità del servizio di ristorazione collettiva” affidato dal Dipartimento SASTAS dell'Università degli studi di Messina, mediante contratto di affidamento di borsa di studio post-dottorato, (bando d.d. 04 del 06/03/2013) Dipartimento SASTAS dell'Università degli studi di Messina, per totali 12 mesi dal 25-03-2013;

- Attività di formazione e ricerca sul progetto “Produzione di astaxantina da *Phaffia rhodozyma* mediante un processo fermentativo controllato”, in qualità di studente iscritto al percorso specialistico del CdS in Biologia, Università degli Studi di Messina, dal 29-01-2008 al 22-09-2009

- Attività di formazione mediante contratto per lo svolgimento di attività di collaborazione ai servizi dell'Università degli Studi di Messina presso il laboratorio di chimica delle fermentazioni e microbiologia industriale del Dipartimento di Scienze degli Alimenti e dell'Ambiente “Prof. Guglielmo Stagno d'Alcontres. L'attività di collaborazione ha riguardato la valutazione della qualità microbiologica di alimenti ed acqua e lo studio della coltivazione di microrganismi mediante processi fermentativi in continuo, batch, e fed-batch dal 01-07- 2008 – al-30 11- 2008

TITOLI NON VALUTABILI

- Attività di ricerca relativa allo studio di caratteristiche e proprietà di composti naturali, in qualità di componente dell'unità operativa di ricerca del Dip BIOMORF dell'Università di Messina, in collaborazione con la Dr. Maria Pluchtova, Faculty of Humanities and Natural Sciences, University of Prešov, Prešov, Slovakia, dal 01-04-2017 ad oggi;

- Attività di ricerca sul progetto “Promoting young stock and cow health and welfare by natural feeding systems (ProYoungStock)” in qualità di componente dell'unità operativa di ricerca del Dip BIOMORF, Università degli studi di Messina, in collaborazione con l'Università degli Studi di Catania dal 25-06- 2019 ad oggi.

- Attività di ricerca relativa al “Programme and Partner Countries program Erasmus+/KA1 Higher Education Agreement” tra l'Università di Messina, Italia, e l'Università di Mostaganem, Algeria, in qualità di componente dell'unità operativa di ricerca del Dip BIOMORF dell'Università di Messina in collaborazione con il Dr. Qada Benameur dell'Università Abdelhamid Ibn Badis, dal 01-01-2017 a oggi;

- Attività di ricerca relativa al “Programma Erasmus Grant N°: 2015-1- IT02-KA107-014704 con il CNRST (Centre National de Recherche Scientifique et Technique, Morocco) Grant URAC 35”, in

qualità di componente dell'unità operativa di ricerca del Dip BIOMORF dell'Università di Messina in collaborazione con il Dr. Abdellah Aghraz, Cadi Ayyad University, Marrakesh, Marocco, dal 01-01-2017 ad oggi;

- Attività di formazione mediante contratto per lo svolgimento di attività di collaborazione ai servizi dell'Università degli Studi di Messina presso il Dipartimento di Scienze Botaniche. L'attività di collaborazione ha riguardato l'espletamento di attività dipartimentali dal 03-09-2007 – al- 30 12-2007

- Attività di formazione mediante contratto di tirocinio formativo e di orientamento presso il "Laboratorio di analisi chimico cliniche e batteriologiche Pagano". L'attività di collaborazione ha riguardato l'apprendimento di tecniche di analisi biochimiche - cliniche e batteriologiche. dal 01-10-2007 – al-30 12-2007.

MOTIVAZIONE: Tutte queste attività sono valutate nella sezione f.

- Attività di ricerca sul progetto "Discovery and analysis of a novel bacteriophage infecting *Clostridium perfringens* and subcloning and expression of its endolysin into *Lactobacillus johnsonii*: a potential control system against contamination in the food chain", durante il dottorato Europeo in Chimica e Sicurezza degli alimenti (Ciclo XXV) dell'Università degli studi di Messina in collaborazione con l'Institute of Food Research di Norwich, dal 01-01-2010 al 13-04-2013

MOTIVAZIONE: Attività svolta nell'ambito del Dottorato di Ricerca

e. Realizzazione di attività progettuale relativamente ai settori concorsuali nei quali è prevista

NESSUNO

TITOLO NON VALUTABILI

- Realizzazione dell'attività progettuale "Studio sull'utilizzo dei sottoprodotti della filiera agroalimentare mediante processi biofermentativi, e la formulazione di nuovi prodotti ad interesse nutraceutico" (dal 15-05-2019 al 15-08-2020), documentata da comprovata produzione scientifica (JSci Food Agr, 2020, 100 (7), pp. 2971-2981; Nat Prod Res, 2020, 34 (1), pp. 172-176; Plants, 2019, 8 (12), art. no. 537);

- Realizzazione dell'attività progettuale "Studio di sottoprodotti della filiera agroalimentare mediante processi biofermentativi, per la formulazione di nuovi prodotti ad interesse nutraceutico", (dal 10-04-2018 al 10-04-2019), documentata da comprovata produzione scientifica (Mar Drugs, 2019, 17 (3), art. no. 172 . ; Nat Prod Res, 2019, DOI: 10.1080/14786419.2019.1634711; Agroforest Syst 10.1007/s10457-018-00344-6(0123456789);

- Realizzazione dell'attività progettuale "Studio per la valorizzazione dei prodotti agroalimentari mediante tecniche genetiche e molecolari e sviluppo di tecniche per il recupero dei sottoprodotti per la promozione delle filiere alimentari" (dal 25-02-2017 al 25-02-2018); documentata da comprovata produzione scientifica (Nat Prod Res, 2019, 32 (13), pp. 1554-1561; Nat Prod Res, 2019, 32 (10), pp. 1136-1144);

- Realizzazione dell'attività progettuale "Studio per la valorizzazione e tracciabilità dei prodotti agroalimentari mediante tecniche genetiche e molecolari e sviluppo di tecniche innovative per il recupero dei sottoprodotti per la promozione della sostenibilità delle filiere alimentari" (dal 20-05-

2016 al 20-11-2016), documentata da comprovata produzione scientifica (Nat Prod Res,2017, 31 (10), pp 1156-1162; Nat Prod Res,2017, 31 (11), pp 1258.1262);

- Realizzazione dell'attività progettuale "Sviluppo di tecniche fermentative volte alla produzione di biomasse microbiche" dal 25-06-2015 al 25-03-2016 documentata da comprovata produzione scientifica (Nat Prod Res,2018, 32 (6) pp 648-653,)

- Realizzazione dell'attività progettuale "Valorizzazione degli scarti e delle eccedenze alimentari per la produzione di nuovi materiali di elevato valore aggiunto" (dal 01-04-2014 al 01-05-2015), documentata da comprovata produzione scientifica (Nat Prod Res, 32 (13), pp. 1554-1561; Nat Prod Res, 32 (6), pp. 648-653);

- Realizzazione dell'attività progettuale "Produzione di astaxantina da *Phaffia rhodozyma* mediante un processo fermentativo controllato" (dal 01-11-2008 al 22-09-2009) documentata da comprovata produzione scientifica ((Nat Prod Res,2018, 27 (7) pp 648-654).

MOTIVAZIONE: Tutte queste attività sono valutate nella sezione c.

- Realizzazione dell'attività progettuale "Discovery and analysis of a novel bacteriophage infecting *Clostridium perfringens* and subcloning and expression of its endolysin into *Lactobacillus johnsonii*: a potential control system against contamination in the food chain" 01-01-2010 al 13-04-2013 23-24- 25-26 mediante conseguimento del titolo di Dottorato Europeo e comprovata produzione scientifica (J Biol Res, 88 (1) pp-75-76; Appl Microbiol Biot, 98 (6), pp. 2495-2505; Lett Appl Microbiol, 59 (4), pp. 355-361; Arch Virol, 158 (9), pp. 2015-2017);

MOTIVAZIONE: Attività svolta nell'ambito del Dottorato di Ricerca

- Realizzazione dell'attività di ricerca relativa allo studio di caratteristiche e proprietà di composti naturali - collaborazione con University of Prešov (dal 01-04-2017 ad oggi), documentata da comprovata produzione scientifica (Plants, 2019, 8 (12) no- 537; Nat Prod Commun, 2018, 13 (8), pp. 1051-1054);

- Realizzazione dell'attività progettuale relativa al "Programme and Partner Countries program Erasmus+/KA1 Higher Education Agreement" (dal 01-01-2017 a oggi), documentata da comprovata produzione scientifica (Nat Prod Res, 2020, 34 (1), pp. 63-70; Nat Prod Res, 2019, 33 (18), pp. 2647 2654; Lett Appl Microbiol, 2018, 67 (2));

- Realizzazione dell'attività progettuale relativa al "Programma Erasmus Grant N°: 2015-1- IT02-KA107-014704 con il CNRST (Centre National de Recherche Scientifique et Technique, Morocco) Grant URAC 35", (dal 01-01-2017 ad oggi), documentata da comprovata produzione scientifica (Nat Prod Res, 2020, 34 (1), pp. 63-70; Lett Appl Microbiol, 2018, 67 (2), pp. 175-182);

MOTIVAZIONE: Attività valutate nella sezione f.

f. Organizzazione, direzione e coordinamento di gruppi di ricerca nazionali e internazionali, o partecipazione agli stessi

- Componente dell'unità operativa di ricerca del Dip BIOMORF, Università degli Studi di Messina, in collaborazione con l'Università degli Studi di Catania per lo svolgimento di attività di ricerca relativa al progetto dal titolo "Promoting young stock and cow health and welfare by natural feeding systems (ProYoungStock)" dal 25-06-2019 ad oggi.

- Componente del team di ricerca del Dip BIOMORF, Università degli Studi di Messina, in collaborazione con la Dr. Maria Pluchtova, Faculty of Humanities and Natural Sciences, University of Prešov, Prešov, Slovakia, dal 01-04-2017 ad oggi. Lo studio ha riguardato l'analisi studio di caratteristiche e proprietà di composti naturali. L'attività di ricerca ha generato una comprovata produzione scientifica: Plants, 2019, 8 (12) no- 537; Nat Prod Commun, 2018, 13 (8), pp. 1051–1054.

- Componente del team di ricerca dell'Università degli Studi di Messina, nell'ambito del "Programme and Partner Countries program Erasmus+/KA1 Higher Education Agreement" tra l'Università di Messina, Italia, e l'Università di Mostaganem, Algeria, in collaborazione con il Dr. Qada Benameur dell'Università Abdelhamid Ibn Badis, dal 01-01-2017 a oggi. L'attività di ricerca era finalizzata allo studio di Enterobacteriaceae ESBL, in particolare ceppi di Escherichia coli isolati da polli sani e campioni di uova in Algeria occidentale. Tale progetto di ricerca ha generato una comprovata produzione scientifica, in la sottoscritta risulta come corresponsing author: Nat Prod Res, 2020, 34 (1), pp. 63-70; Nat Prod Res, 2019, 33 (18), pp. 2647-2654; Lett Appl Microbiol, 2018, 67 (2), pp. 175-182; ECCMID 2019, PO0544; XVII SILAE Congress 2018, PS051; ECCMID 2018, P 176, 177; SIM 2017, P171)

- Componente del team di ricerca del Dip BIOMORF, Università degli Studi di Messina, nell'ambito del programma Erasmus Grant N°: 2015-1- IT02-KA107-014704 con il CNRST (Centre National de Recherche Scientifique et Technique, Morocco) Grant URAC 35, in collaborazione con il Dr. Abdellah Aghraz, Cadi Ayyad University, Marrakesh, Marocco, dal 01-01-2017 ad oggi. Lo studio ha riguardato l'analisi della composizione chimica e dell'attività biologica degli estratti e degli oli essenziali ottenuti da Cladanthus arabicus e Bubonium imbricatum. L'attività di ricerca ha generato una comprovata produzione scientifica in cui la sottoscritta risulta come corrispondig author: Nat Prod Res, 2020, 34 (1), pp. 63-70; Lett Appl Microbiol, 2018, 67 (2), pp. 175-182; XVII SILAE Congress 2018 PS028 (presentato dalla Dr. Gervasi)

- Componente e coordinatore, in qualità di assegnista B S.S.D. CHIM 11, dell'unità operativa di ricerca formata dagli assegnisti di ricerca di tipo B del Dip. SASTAS Università degli Studi di Messina, per lo svolgimento di attività di ricerca relativa al progetto dal titolo Valorizzazione degli scarti e delle eccedenze alimentari per la produzione di nuovi materiali di elevato valore aggiuntivo Progetto PON Ricerca e Competitività 2007-2013 Progetto PON4a2_F. BE& SAVE (Codice Cup J41H12000030005) "dal 01-04-2014 al 01-04-2015. L'attività ha generato una comprovata produzione scientifica in cui la sottoscritta risulta come primo autore: Nat Prod Res, 2018, 32 (6) pp 648-653. SILAE XXV PP1_24. 23° SILAE, PO 227, 228.

TITOLI NON VALUTABILI

- Componente del team di ricerca guidato dal Prof. Arjan Narbad, presso l'Institute of Food Research Norwich (UK), dal 01-10-2010 al 01-10-2013. Il progetto ricerca ha riguardato l'individuazione di nuove molecole ad attività antimicrobica su microrganismi di interesse alimentare. La collaborazione è stata svolta durante il Dottorato di Ricerca Europeo ottenuto presso l'Università degli Studi di Messina (XXV Ciclo). L'attività ha generato una comprovata produzione scientifica in cui la sottoscritta risulta come primo autore: J Biol Res, 88 (1) pp-75-76; Appl Microbiol Biot, 98 (6), pp. 2495-2505; Lett Appl Microbiol, 59 (4), pp. 355-361; Arch Virol, 158 (9), pp. 2015-2017; chimAlsi_2012 P-87; Biotech 2011 and 5th Czech-Swiss symposium with exhibition P 10 (Poster award); SIBS 2013 P 48; Alimed 2011 P65 (Oral comunicazione).

MOTIVAZIONE: Rientra nell'attività del Dottorato di Ricerca

g. Titolarità di brevetti

NESSUNO

h. Relatore a congressi e convegni nazionali e internazionali

- Conference on Food Science and Nutrition - Comunicazione dal titolo: “Development of value added product from anchovy waste: Protein hydrolysates powder”, 25 - 26 Febbraio 2019- Roma, Italy ;
- XVII SILAE Congress - Comunicazione dal titolo: “Development of value added product from food waste”, 09 - 13 Settembre 2018 - Eolian Hotel, Milazzo (ME);
- Alimed 2011 – Mediterranean diet: quality, safety and health- Comunicazione dal titolo: “Survival of probiotics

i. Premi e riconoscimenti nazionali e internazionali

- Young Scientist Silae Award for the oral presentation "Development of value added product from anchovy waste: protein hydrolysates powder" –XVII Silae 2018 (Milazzo - 09-13 September - 2018).
- Poster Award in young scientist category for the poster “Add value feed product obtained from citrus waste by controlled fermentative processes” - 23° SILAE Congress (Marsala, 07–12 settembre (2014)
- Poster award - Silver award in Senior category for the poster “Development of probiotics to combat Clostridium perfringens” Biotech 2011 and 5th Czech-Swiss symposium with exhibition (Praga, 15-Giugno 2011).

j. Diploma di specializzazione europea

NESSUNO

PRODUZIONE SCIENTIFICA

PUBBLICAZIONI SCIENTIFICHE VALUTABILI

1. 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. Grape water: reclaim and valorization of a by-product from the industrial cryoconcentration of grape (*Vitis vinifera*) must (2020) Journal of the Science of Food and agriculture, 100 (7), pp. 2971-2981. (DOI: 10.1002/jsfa.10326; SCOPUS: 2-s2.0-85080088069)
2. Aghraz, A., Albergamo, A., Benameur, Q., Salvo, A., Larhsini, M., Markouk, M., Gervasi, T.*, Cicero, N. Polyphenols contents, heavy metals analysis and in vitro antibacterial activity of extracts from *Cladanthus arabicus* and *Bubonium imbricatum* of Moroccan Origin (2020) Natural Product Research, 34 (1), pp. 63-70. (DOI: 10.1080/14786419.2019.1573424; SCOPUS: 2-s2.0-85065973532) ISSN: 14786419
3. Fejér, J., Kron, I., Pellizzeri, V., Pl’uchtová, M., Eliašová, A., Campone, L., Gervasi, T., Bartolomeo, G., Cicero, N., Babejová, A., Konečná, M., Sedlák, V., Poráčová, J., Grul’ová, D. First report on evaluation of basic nutritional and antioxidant properties of moringa oleifera lam. From caribbean island of saint lucia.

(2019) *Plants*, 8 (12), art. no. 537. (DOI: 10.3390/plants8120537; SCOPUS: 2-s2.0-85075502906) ISSN: 22237747

4. Benameur, Q., Gervasi, T. *, Pellizzeri, V., Pľuchtová, M., Tali-Maama, H., Assaous, F., Guettou, B., Rahal, K., Gruľová, D., Dugo, G., Marino, A., Ben-Mahdi, M.-H. Antibacterial activity of *Thymus vulgaris* essential oil alone and in combination with cefotaxime against blaESBL producing multidrug resistant Enterobacteriaceae isolates (2019) *Natural Product Research*, 33 (18), pp. 2647-2654. (DOI: 10.1080/14786419.2018.1466124; SCOPUS: 2-s2.0-85046441660) ISSN: 14786419.
5. Mangano, V., Gervasi, T., Rotondo, A., De Pasquale, P., Dugo, G., Macri, F., Salvo, A. Protein hydrolysates from anchovy waste: purification and chemical characterization. (2019) *Natural Product Research* (DOI: 10.1080/14786419.2019.1634711; SCOPUS: 2-s2.0-85068405717) ISSN: 14786419
6. Gervasi, T., Santini, A., Daliu, P., Salem, A.Z.M., Gervasi, C., Pellizzeri, V., Barrega, L., De Pasquale, P., Dugo, G., Cicero, N. Astaxanthin production by *Xanthophyllomyces dendrorhous* growing on a low cost substrate (2019) *Agroforestry Systems*, . Article in Press. (DOI: 10.1007/s10457-018-00344-6; SCOPUS: 2-s2.0- 85060510214) ISSN: 01674366
7. Aghraz, A., Benameur, Q., Gervasi, T. *, Ait dra, L., Ben-Mahdi, M.H., Larhsini, M., Markouk, M., Cicero, N. Antibacterial activity of *Cladanthus arabicus* and *Bubonium imbricatum* essential oils alone and in combination with conventional antibiotics against Enterobacteriaceae isolates (2018) *Letters in Applied Microbiology*, 67 (2), pp. 175-182. (DOI: 10.1111/lam.13007; SCOPUS: 2-s2.0-85049771754) ISSN: 02668254
8. Gervasi, T., Pellizzeri, V., Benameur, Q., Gervasi, C., Santini, A., Cicero, N., Dugo, G. Valorization of raw materials from agricultural industry for astaxanthin and β -carotene production by *Xanthophyllomyces dendrorhous*. (2018) *Natural Product Research*, 32 (13), pp. 1554-1561. (DOI: 10.1080/14786419.2017.1385024; SCOPUS: 2-s2.0-85031101049) ISSN: 14786419
9. Gervasi, T., Pellizzeri, V., Calabrese, G., Di Bella, G., Cicero, N., Dugo, G. Production of single cell protein (SCP) from food and agricultural waste by using *Saccharomyces cerevisiae*. (2018) *Natural Product Research*, 32 (6), pp. 648-653. (DOI: 10.1080/14786419.2017.1332617; SCOPUS: 2-s2.0-85019694767) ISSN: 14786419
10. Pľuchtová, M., Gervasi, T., Benameur, Q., Pellizzeri, V., Gruľová, D., Campone, L., Sedlák, V., Cicero, N. Antimicrobial activity of two mentha species essential oil and its dependence on different origin and chemical diversity. (2018) *Natural Product Communications*, 13 (8), pp. 1051-1054. (DOI: 10.1177/1934578x1801300832; SCOPUS: 2-s2.0-85052134388) ISSN: 1934578X
11. Tuttolomondo, T., Dugo, G., Ruberto, G., Leto, C., Napoli, E.M., Cicero, N., Gervasi, T., Virga, G., Leone, R., Licata, M., La Bella, S. Study of quantitative and qualitative variations in essential oils of Sicilian *Rosmarinus officinalis* L. (2015) *Natural Product Research*, 29 (20), pp. 1928-1934. (DOI: 10.1080/14786419.2015.1010084; SCOPUS: 2-s2.0-85013882706) ISSN: 14786419
12. Alesci, A., Salvo, A., Lauriano, E.R., Gervasi, T., Palombieri, D., Bruno, M., Pergolizzi, S., Cicero, N. Production and extraction of astaxanthin from *Phaffia rhodozyma* and its biological effect on alcohol-induced renal hypoxia in *Carassius auratus* (2015) *Natural Product Research*, 29 (12), pp. 1122-1126. (DOI: 10.1080/14786419.2014.979417; SCOPUS: 2-s2.0-84939417424) ISSN: 14786419

13. Gervasi, T., Mayer, M.J., Curto, R.B.L., Dugo, G., Narbad, A. Development of smart probiotics against clostridium perfringens (2015) *Journal of Biological Research (Italy)*, 88 (1), pp. 75-76. (SCOPUS 2-s2.0-84929193016) ISSN: 18268838
14. Gervasi, T., Horn, N., Wegmann, U., Dugo, G., Narbad, A., Mayer, M.J. Expression and delivery of an endolysin to combat *Clostridium perfringens* (2014) *Applied Microbiology and Biotechnology*, 98 (6), pp. 2495-2505. (DOI: 10.1007/s00253-013-5128-y; SCOPUS: 2-s2.0-84896728759) ISSN: 01757598
15. Gervasi, T., Lo Curto, R., Minniti, E., Narbad, A., Mayer, M.J. Application of *Lactobacillus johnsonii* expressing phage endolysin for control of *Clostridium perfringens*. (2014) *Letters in Applied Microbiology*, 59 (4), pp. 355- 361. (DOI: 10.1111/lam.12298; SCOPUS: 2-s2.0-84921664578) ISSN: 02668254 (EDITOR CHOISE).
16. Gervasi, T., Curto, R.L., Narbad, A., Mayer, M.J. Complete genome sequence of Φ CP51, a temperate bacteriophage of *Clostridium perfringens*. (2013) *Archives of Virology*, 158 (9), pp. 2015-2017. (DOI: 10.1007/s00705-013-1647-1; SCOPUS: 2-s2.0-84883261253) ISSN: 03048608
17. Tropea, A., Gervasi, T., Melito, M.R., Curto, A.L., Curto, R.L. Does the light influence astaxanthin production in *Xanthophyllomyces dendrorhous*? (2013) *Natural Product Research*, 27 (7), pp. 648-654. (DOI: 10.1080/14786419.2012.688045; SCOPUS: 2-s2.0-84876158413) ISSN: 14786419

PUBBLICAZIONI SCIENTIFICHE NON VALUTABILI

Salvo, A., La Torre, G.L., Rotondo, A., Mangano, V., Gervasi, T., Gervasi, C., Vadalà, R., Bartolomeo, G., Iaria, C., Lanteri, G., Capparucci, F., Dugo, G. Accumulation of PCBs, PAHs, plasticizers and inorganic elements in *Hexanchus griseus* from the strait of Messina (Central Mediterranean sea) (2020) *Natural Product Research*, 34 (1), pp. 172-176. (DOI: 10.1080/14786419.2019.1601197; SCOPUS: 2-s2.0-85065171022) ISSN: 14786419

Calabrò, C., Bertuccio, C., Gervasi, T. *, Lauriano, E.R., Leonardi, M., Cicero, N. *, Cascio, P.L. Effects of spirulina diet on the oogenesis of zebrafish: morphological analysis and immunohistochemical determination of the vitellogenin (2020) *Natural Product Research*. (DOI: 10.1080/14786419.2020.1727469; SCOPUS: 2-s2.0-85079726360) ISSN: 14786419

Licata, P., Tardugno, R., Pergolizzi, S., Capillo, G., Aragona, M., Colombo, A., Gervasi, T., Pellizzeri, V., Cicero, N., Calò, M. In vivo effects of PCB-126 and genistein on vitellogenin expression in zebrafish. (2019) *Natural Product Research*, 33 (17), pp. 2507-2514. (DOI: 10.1080/14786419.2018.1455048; SCOPUS: 2-s2.0-85044750442)

Costa, R., Capillo, G., Albergamo, A., Volsi, R.L., Bartolomeo, G., Bua, G., Ferracane, A., Savoca, S., Gervasi, T., Rando, R., Dugo, G., Spanò, N. A multi-screening evaluation of the nutritional and nutraceutical potential of the mediterranean jellyfish *pelagia noctiluca*. (2019) *Marine Drugs*, 17 (3), art. no. 172 . (DOI: 10.3390/md17030172; SCOPUS: 2-s2.0-85063292431) ISSN: 16603397

Metro, D., Tardugno, R., Papa, M., Bisignano, C., Manasseri, L., Calabrese, G., Gervasi, T., Dugo, G., Cicero, N. Adherence to the Mediterranean diet in a Sicilian student population (2018) *Natural Product Research*, 32 (15), pp. 1775-1781. (DOI: 10.1080/14786419.2017.1402317; SCOPUS: 2-s2.0-85033676482) ISSN: 14786419

Calò, M., Bitto, A., Lo Cascio, P., Giarratana, F., Altavilla, D., Gervasi, T., Campone, L., Cicero, N., Licata, P. PCB-126 effects on aryl hydrocarbon receptor, ubiquitin and p53 expression levels in a fish product (*Sparus aurata* L.) (2018) *Natural Product Research*, 32 (10), pp. 1136-1144. (DOI: 10.1080/14786419.2017.1320794; SCOPUS: 2-s2.0-85018805255) ISSN: 14786419.

Metro, D., Papa, M., Manasseri, L., Gervasi, T., Campone, L., Pellizzeri, V., Tardugno, R., Dugo, G. Mediterranean diet in a Sicilian student population. Second part: breakfast and its nutritional profile. (2018) *Natural Product Research*, pp. 1-7. Article in Press. (DOI: 10.1080/14786419.2018.1452016; SCOPUS: 2-s2.0-85044229292

Graci, S., Collura, R., Cammilleri, G., Buscemi, M.D., Giangrosso, G., Principato, D., Gervasi, T., Cicero, N., Ferrantelli, V. Mercury accumulation in mediterranean fish and cephalopods species of sicilian coasts: Correlation between pollution and the presence of anisakis parasites (2017) *Natural Product Research*, 31 (10), pp. 1156-1162. (DOI: 10.1080/14786419.2016.1230119; SCOPUS: 2-s2.0-84987654686) ISSN: 14786419

Cicero, N., Naccari, C., Cammilleri, G., Giangrosso, G., Cicero, A., Gervasi, T., Tropea, A., Albergamo, A., Ferrantelli, V. Monitoring of neonicotinoid pesticides in beekeeping (2017) *Natural Product Research*, 31 (11), pp. 1258-1262. (DOI: 10.1080/14786419.2016.1236101; SCOPUS: 2-s2.0-84991035276) ISSN: 14786419

Gervasi, T., Oliveri, F., Gottuso, V., Squadrito, M., Bartolomeo, G., Cicero, N., Dugo, G. Nero d'Avola and Perricone cultivars: determination of polyphenols, flavonoids and anthocyanins in grapes and wines. (2016) *Natural Product Research*, 30 (20), pp. 2329-2337. (DOI: 10.1080/14786419.2016.1174229; 2-s2.0-84964505034) ISSN: 14786419

MOTIVAZIONE: Pubblicazioni non pertinenti al S.S.D. CHIM/11

TESI DI DOTTORATO: Doctor Europaeus in Chimica e Sicurezza degli alimenti (Ciclo XXV) Titolo della tesi: Discovery and analysis of a novel bacteriophage infecting *Clostridium perfringens* and subcloning and expression of its endolysin into *Lactobacillus johnsonii*: a potential control system against contamination in the food chain - S.S.D. CHIM/11-

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

GIUDIZI INDIVIDUALI:

PROF. STEFANO MANFREDINI

La Dr.ssa Teresa Gervasi è Dottore di Ricerca Europeo in Chimica e sicurezza degli alimenti, S.S.D. CHIM/11, titolo conseguito presso l'Università di Messina.

Dall'esame dei titoli presentati la dott.ssa Gervasi dimostra una consistente e continua attività di ricerca. Il settore di interesse principale riguarda la Chimica delle Fermentazioni con elementi di batteriologia industriale. Tale parte risulta collegata a problematiche nel settore alimentare che paiono di maggiore pertinenza della Chimica degli Alimenti. Numerosi titoli presentati appaiono inseriti in un contesto di collaborazioni nazionali ed internazionali che dimostrano la buona propensione della candidata alla costruzione di network di ricerca.

La produzione scientifica si sviluppa su riviste indicizzate di livello molto buono, anche se non tutte aderenti al settore CHIM/11. L'apporto individuale della candidata nelle pubblicazioni in collaborazione è chiaramente enucleabile, e molto frequentemente si qualifica come primo autore o corresponding author.

La produzione scientifica si articola in maniera continuativa e ben distribuita nel corso degli anni in cui ha costruito il proprio curriculum didattico e di ricerca ed è relativa agli SSD CHIM/10 e CHIM/11. Nel complesso il livello qualitativo è ottimo e confermato anche da premi e riconoscimenti.

Come già ricordato sopra, la Candidata ha svolto parte dell'attività di tipo Didattica nell'ambito del settore scientifico disciplinare CHIM/10, parte nell'ambito della declaratoria del settore scientifico disciplinare CHIM/11 in corsi di alta formazione universitari.

Infine la dott.ssa Gervasi è in possesso dal 17 settembre 2019 dell'abilitazione per il ruolo di professore associato nel settore concorsuale 03/D1 - SSD CHIM/11.

PROF. LUCA RASTRELLI

La dr.ssa Teresa Gervasi è in possesso del titolo di Dottore di Ricerca Europeo in Chimica e sicurezza degli alimenti, S.S.D. CHIM/11, conseguito presso l'Università di Messina.

Dall'analisi dei titoli esibiti si evince che la dott.ssa Gervasi ha svolto una intensa attività di ricerca, incentrata principalmente nel settore della Chimica delle fermentazioni e batteriologia industriale. Nella sua produzione sono evidenti anche contributi al settore della Chimica degli Alimenti. La candidata è stata impegnata in programmi di cooperazione scientifica con centri di ricerca nazionali ed esteri e diversi titoli presentati sono spesso frutto di tali collaborazioni

La produzione scientifica è continua e nel complesso di ottimo livello qualitativo tanto da ricevere dalla comunità scientifica più di un riconoscimento pubblico nel corso di congressi e di meeting internazionali. Presenta una produzione scientifica affidata prevalentemente a riviste internazionali di elevato prestigio con articoli scientifici originali e di alto rigore scientifico aderenti al settore

CHIM/11. L'apporto individuale della candidata nelle pubblicazioni in collaborazione è chiaramente enucleabile, in quanto molto spesso primo autore o corresponding.

La Candidata ha svolto parte dell'attività di tipo Didattica nell'ambito del settore scientifico disciplinare CHIM/10, parte nell'ambito della declaratoria del settore scientifico disciplinare CHIM/11 in corsi di alta formazione universitari.

Infine la dott.ssa Gervasi è in possesso dal 17 settembre 2019 dell'abilitazione per il ruolo di professore associato nel settore concorsuale 03/D1 - SSD CHIM/11.

PROF. GIUSEPPA DI BELLA

La candidata Teresa Gervasi è in possesso del titolo di Dottore di Ricerca Europeo in Chimica e sicurezza degli alimenti, S.S.D. CHIM/11, conseguito presso l'Università di Messina.

La dott.ssa Gervasi è in possesso dal 17 settembre 2019 dell'abilitazione per il ruolo di professore associato nel settore concorsuale 03/D1 - SSD CHIM/11.

La dott.ssa Gervasi ha svolto una intensa attività di ricerca che risulta, dalla lettura dei titoli esibiti, incentrata principalmente nel settore della Chimica delle fermentazioni e batteriologia industriale, con evidenti richiami nel settore della Chimica degli Alimenti. Le attività descritte dal dr.ssa Gervasi sono spesso svolte in collaborazione con gruppi di ricerca nazionali e transnazionali.

La produzione scientifica è continua e nel complesso di ottimo livello qualitativo tanto da ricevere dalla comunità scientifica più di un riconoscimento pubblico nel corso di congressi e di meeting internazionali. Gli articoli scientifici presentano un buon livello di originalità e un alto rigore scientifico e sono pubblicati tutti su riviste indicizzate, anche se solo in parte fortemente aderenti al settore CHIM/11. In ben in metà dei lavori scientifici, l'apporto individuale della candidata nelle pubblicazioni in collaborazione è chiaramente enucleabile, in quanto primo autore o corresponding.

La dr.ssa Gervasi ha svolto una parte dell'attività di tipo Didattica nell'ambito della declaratoria del settore scientifico disciplinare CHIM/10, una parte nell'ambito della declaratoria del settore scientifico disciplinare CHIM/11 in corsi di alta formazione universitari.

GIUDIZIO COLLEGIALE

La candidata Dr.ssa Teresa Gervasi è Dottore di Ricerca Europeo in Chimica e sicurezza degli alimenti, S.S.D. CHIM/11, titolo conseguito presso l'Università di Messina. La dott.ssa Gervasi dimostra una consistente e continua attività di ricerca. Il settore di interesse principale riguarda la Chimica delle Fermentazioni con elementi di batteriologia industriale. La candidata dimostra una buona propensione alla costruzione di network di ricerca, visti i titoli che appaiono inseriti in un contesto di collaborazioni nazionali ed internazionali. La produzione scientifica si sviluppa su riviste indicizzate di livello molto buono, anche se non tutte aderenti al settore CHIM/11. L'apporto individuale della candidata nelle pubblicazioni in collaborazione è chiaramente enucleabile, e molto frequentemente si qualifica come primo autore o corresponding author. La produzione scientifica si articola in maniera continuativa e ben distribuita nel corso degli anni. Nel complesso il livello qualitativo è ottimo e confermato anche da premi e riconoscimenti. La Candidata ha svolto parte dell'attività di tipo Didattica nell'ambito del settore scientifico disciplinare CHIM/10, parte

nell'ambito della declaratoria del settore scientifico disciplinare CHIM/11 in corsi di alta formazione universitari. La candidata Gervasi è in possesso dal 17 settembre 2019 dell'abilitazione per il ruolo di professore associato nel settore concorsuale 03/D1 - SSD CHIM/11.

LA COMMISSIONE

PRESIDENTE Prof. Stefano Manfredini

COMPONENTE Prof. Luca Rastrelli

SEGRETARIO Prof.ssa Giuseppa Di Bella

Handwritten signature of Giuseppa Di Bella in black ink.

ALLEGATO A)

CANDIDATA TROPEA ALESSIA

TITOLI E CURRICULUM

TITOLI VALUTABILI

a. Dottorato di ricerca o equipollenti

Dottorato di ricerca in Scienze Chimiche, conseguito in data 15/04/2013 presso il Dipartimento di Chimica Inorganica, Chimica Analitica e Chimica Fisica dell'Università degli Studi di Messina con una tesi dal titolo "Second generation bioethanol from agro-food wastes-cell wall sugar fermentation by *Saccharomyces cerevisiae*", relatore Prof. Giovanna L. La Torre

b. Attività didattica a livello universitario in Italia o all'estero

- Docenza (Prot. N 2511 del 18/01/2015) di 8 ore (1CFU) per l'insegnamento di "Fisiologia del gusto e dell'olfatto", per il CdS in Scienze Gastronomiche, presso il Dipartimento BIOMORF dell'Università di Messina. Anno accademico 2015/2016

- Docenza di 8 ore (1CFU) (Prot. N. 2122 del 14/01/2015) per l'insegnamento di "Fisiologia del gusto e dell'olfatto", per il CdS in Scienze Gastronomiche, presso il Dipartimento S.A.S.T.A.S. dell'Università di Messina. Anno accademico 2014/2015

- Docenza di 16 ore (2CFU) (Prot. N 2105 del 14/01/2015) per l'insegnamento di "Alimenti funzionali", per il CdS in Scienze Gastronomiche, presso il Dipartimento S.A.S.T.A.S. dell'Università di Messina. Anno accademico 2014/2015

- Docenza di 15 ore (Prot. N. 7953 del 10/02/2015), per l'insegnamento di "Tecniche di smaltimento"(SSD CHIM/10-CHIM/11), nell'ambito del Progetto "ABSIDE Cod. PON04a2_F Percorso Formativo 1 "Ricercatore esperto in sistemi e tecnologie per il recupero e la valorizzazione del rifiuto solido urbano", presso l'Università di Messina. 11 febbraio 2015 - 27 febbraio 2015

- Docenza di 15 ore (Prot. N. 81488 del 09/12/2014), per l'insegnamento di "Definizione e classificazione dei rifiuti", nell'ambito del Progetto "ABSIDE Cod. PON04a2_F Percorso Formativo 1 "Ricercatore esperto in sistemi e tecnologie per il recupero e la valorizzazione del rifiuto solido urbano", presso l'Università di Messina. 12 dicembre 2014 - 28 gennaio 2015

- Docenza di 10 ore (Prot N. 59197 del 18/11/2013), per l'insegnamento di "Rischi di natura biologica nel sistema agroalimentare", nell'ambito del Progetto "PAN Lab Progetto di potenziamento strutturale PONA3_00166/F1 - Obiettivo 2 – Ricercatore esperto in valutazione e prevenzione dell'inquinamento derivante dai processi di lavorazione degli alimenti e degli ambienti di lavoro", presso l'Università di Messina. 30 luglio 2014 - 31 luglio 2014

- Docenza di 20 ore (Decreto N. 2616/2013), per l'insegnamento di "Riutilizzo degli alimenti scaduti" (SSD CHIM/10-CHIM/11), nell'ambito del Progetto "PAN Lab Progetto di potenziamento strutturale PONA3_00166/F1 - Obiettivo 4 – Ricercatore esperto in valutazione e prevenzione dell'inquinamento derivante dai processi di lavorazione degli alimenti e degli ambienti di lavoro", presso l'Università di Messina. 22 gennaio 2014 - 14 febbraio 2014

- Docenza di 25 ore (Decreto N. 2616/2013), per l'insegnamento di "Produzione e controllo dei prodotti alimentari fermentati"(SSD CHIM/10-CHIM/11), nell'ambito del Progetto "PAN Lab Progetto di potenziamento strutturale PONA3_00166/F1 - Obiettivo 4 – Ricercatore

esperto in valutazione e prevenzione dell'inquinamento derivante dai processi di lavorazione degli alimenti e degli ambienti di lavoro", presso l'Università di Messina. 17 dicembre 2013 - 14 gennaio 2014

- Docenza nell'ambito del Laboratorio Formativo "Trasferimento Tecnologico: strumenti ed opportunità", intervenendo su "La ricerca di anteriorità brevettuale". Università degli Studi di Messina. 27 aprile 2017

- Correlatore tesi di Laurea CdS in Scienze Gastronomiche dal Titolo "Alimenti Funzionali e Probiotici". Anno Accademico 2014/2015 (Allegato 2)

- Docenza di 16 ore (Prot. N. 47546 del 16/07/2014), per l'insegnamento di "Didattica dei principi di chimica degli alimenti", per le classi A057, C500, C510 e C520 (anno accademico 2013/2014) dei percorsi di formazione P.A.S. (Percorsi Abilitativi Speciali) rivolti ai docenti della scuola con contratto a tempo determinato che hanno prestato servizio per almeno tre anni nelle istituzioni scolastiche statali e paritarie per conseguire l'abilitazione all'insegnamento, presso il Dipartimento S.A.S.T.A.S. dell'Università di Messina. 27 giugno 2014 - 4 luglio 2014

TITOLI NON VALUTABILI

- Cultore della Materia (Prot. N. 80879 del 21/12/2016), per il Settore Scientifico Disciplinare-CHIM/10- Sistemi di cottura e impatto nutrizionale negli alimenti presso il Dipartimento Scienze Biomediche, Odontoiatriche e delle Immagini Morfologiche e Funzionali, BIOMORF, dell'Università di Messina, con validità triennale (D.R.2652 del 29/11/2016). 29 novembre 2016 - 29 novembre 2019

- Cultore della Materia (Prot. N. 56663 del 7/11/2013), per il Settore Scientifico Disciplinare-CHIM/11-Chimica e Biotecnologie delle Fermentazioni presso il Dipartimento S.A.S.T.A.S. dell'Università di Messina, con validità triennale (D.R.2165 del 25/09/2013). 25 settembre 2013 - 25 settembre 2016

MOTIVAZIONE: Fra le attività previste per i Cultori, non è contemplata quella didattica. In ogni caso tali titoli saranno valutati nella sezione c.

- Componente della commissione di esami di profitto (Prot. N. 5551 del 29/01/2016) per gli studenti del CdS in Scienze Gastronomiche (D.M: 270) e del vecchio ordinamento Scienze dell'Enogastronomia Mediterranea e Salute (D.M. 509) per il C.I. "Rischio Microbiologico" e per il C.I. "Microbiologia e Igiene degli alimenti". Anno accademico 2015/2016

- Componente della commissione di esami di profitto (Prot. N. 40252 del 16/06/2014) per gli studenti del CdS in Scienze Gastronomiche per il C.I. "Sicurezza degli alimenti II" e per gli studenti del vecchio ordinamento (509) per il C.I. "Microbiologia e Igiene degli alimenti" per l'a.a. 2013/2014. Settembre 2013 - dicembre 2014

MOTIVAZIONE: Queste attività sono contemplate nell'attività didattica.

c. Attività di formazione o di ricerca presso qualificati istituti italiani o stranieri

- Cultore della Materia (Prot. N. 80879 del 21/12/2016), per il Settore Scientifico Disciplinare-CHIM/10- Sistemi di cottura e impatto nutrizionale negli alimenti presso il Dipartimento Scienze Biomediche, Odontoiatriche e delle Immagini Morfologiche e Funzionali, BIOMORF, dell'Università di Messina, con validità triennale (D.R.2652 del 29/11/2016). 29 novembre 2016 - 29 novembre 2019

- Cultore della Materia (Prot N 56663 del 7/11/2013), per il Settore Scientifico Disciplinare-CHIM/11-Chimica e Biotecnologie delle Fermentazioni presso il Dipartimento S.A.S.T.A.S. dell'Università di Messina, con validità triennale (D.R.2165 del 25/09/2013). 25 settembre 2013 - 25 settembre 2016

- Collaborazione scientifica (Prot. N 338/2016 del 29/07/2016), in qualità di esperta microbiologa, con lo Spinoff "Science4life srl". L'attività di ricerca è stata volta allo sviluppo di processi fermentativi per il riutilizzo di scarti agroalimentari per la produzione di materie prime secondarie destinabili alla mangimistica o per la produzione di biocarburanti, all'esecuzione di analisi di potabilità microbiologica dell'acqua, analisi chimico/fisiche e microbiologiche per il controllo della salubrità e della shelf life dei prodotti alimentari. Dal 29 luglio 2016 al 1 settembre 2019. (Allegato 3)

- Titolare di una Borsa di studio post dottorato per attività di ricerca (Decreto del Direttore di Dipartimento Prot. N 3395 del 21/01/2016) dal titolo "Studio di tecniche microbiologiche degli alimenti attraverso l'utilizzo di biotecnologie che prevedano il riconoscimento genomico dei batteri", presso il Dipartimento BIOMORF dell'Università di Messina. Dal 1 febbraio 2016 al 14 luglio 2016.

- Titolare di una Borsa di studio post dottorato per attività di ricerca (Decreto del Direttore di Dipartimento n 17, Prot. N 23516 del 17/04/2015) dal titolo "Gestione di sistemi fermentativi controllati per la valorizzazione di scarti alimentari", presso il Dipartimento S.A.S.T.A.S. dell'Università di Messina. Dal 21 aprile 2015 al 21 dicembre 2015.

- Titolare di un contratto di Tutor di affiancamento (Prot. N. 84580 del 19/12/2014), nell'ambito del Progetto di Formazione PON02_00451_3362185/F1 "FORINNOVAQUA-Formazione per l'innovazione tecnologica in acquacoltura" per lo svolgimento di attività di laboratorio (SSD CHIM/11-CHIM/10) per la valutazione della contaminazione microbiologica e la formulazione di mangimi per acquacoltura ottenuti mediante processi fermentativi controllati, presso il Dipartimento S.A.S.T.A.S. dell'Università di Messina, per un ammontare di 500 ore. Dal 13 gennaio 2015 al 23 giugno 2015.

- Titolare di una Borsa di studio post dottorato per attività di ricerca (Decreto del Direttore di Dipartimento n 24, Prot. N 44973 del 04/07/2014) dal titolo "Sviluppo di tecniche fermentative innovative per l'ottenimento di materie prime secondarie", presso il Dipartimento S.A.S.T.A.S. dell'Università di Messina. Dal 07 luglio 2014 al 07 dicembre 2014.

- Lavoro presso la società AQUATYCIA SAS, Alfortville (Parigi), in qualità di tecnico esperto di laboratorio per analisi microbiologiche delle acque ed alimenti. Dal 01 marzo 2014 al 01 maggio 2014.

- Titolare di un contratto di lavoro autonomo occasionale (Decreto del Direttore di Dipartimento n 39/Cdel 31/10/2013) nell'ambito del progetto di Ricerca dal titolo "C.I.B.I.- C.I.TRUS B.USINESS I.INTELLIGENCE- Business intelligence per l'innovazione e la competitività del comparto agrumicolo siciliano: applicazioni alla filiera del limone Interdonato I.G.P." dell'Università di Messina, presso il Dipartimento S.A.S.T.A.S. Dal 30 ottobre 2013 al 01 dicembre 2013.

- Corso di formazione "I campionamenti microbiologici (aria, acqua, superfici) negli ambienti confinanti: legislazione, modalità operative, interpretazione dei risultati e loro formalizzazione". Ordine nazionale dei biologi delegazione provinciale di Catania – Catania. 14-17 maggio 2007.

- Corso di formazione "Sistemi di gestione ambientale secondo la norma uni en iso 14001:2004". Università degli Studi di Catania. 10-12 maggio 2007.

- Corso di formazione “Il sistema di gestione della qualità in azienda: la norma iso 9001-2000”. Ordine nazionale dei biologi delegazione provinciale di Catania – Catania. 07-09 maggio 2007.
- Corso di formazione “Sicurezza degli alimenti: legislazione, controllo, autocontrollo e rintracciabilità”. Ordine nazionale dei biologi delegazione provinciale di Catania – Catania. 16-19 aprile 2007.
- Titolare di Assegno di Ricerca (Prot. 47598 del 25/07/2016; Prot N 75454 del 18/10/2017; Prot N 70013 del 26/09/2018) presso l’Ufficio di Trasferimento Tecnologico - Unità Speciale Ricerca Scientifica ed Internazionalizzazione, dell’Università di Messina, nell’ambito del progetto STRETTO MESSINA (Science & Technology Research Through Transfer Office Messina). Dal 1 settembre 2016 al 30 giugno 2020.
- Visiting worker dal 24 gennaio 2011 al 24 luglio 2012, presso l’Institute of Food Research, Norwich (UK), per il progetto di ricerca “The Production of Bioethanol from Lignocelulosic waste Biomass” (Allegato 4)
- Master in Europrogettazione (125 ore totali) – EUROPACUBE INNOVATION business school. Attestato N 398/2018. Rilasciato da EU Innovation 2020 srl. Via dell’Arcoveggio 49/5- Bologna 40129. Ottobre 2018. (Allegato 6)
- Corso di formazione “General course on intellectual property”. WIPO Academy – World Intellectual Property Organization. 11 maggio - 6 luglio 2020.
- Corso di formazione “Laboratorio di scrittura delle proposte progettuali su fondi europei”. Consorzio Arca – RIS HUB Sicilia EIT Health. 27 aprile 2020.
- Corso di formazione “SME Instrument: guida al programma di Horizon 2020 per le PMI più innovative, Le novità dell’EIC Accelerator”. Consorzio Arca – RIS HUB Sicilia EIT Health, in collaborazione con APRE - Agenzia per la promozione della Ricerca Europea. 23 aprile 2020.
- Corso di formazione “La Pianificazione delle esportazioni in Cina e Sud-Est Asiatico: protezione del brand del design e dei segreti commerciali”. Consorzio Arca – RIS HUB Sicilia EIT Health. 20 aprile 2020.
- Corso di formazione “La protezione e valorizzazione delle invenzioni in Cina e Sud Est Asia”. Consorzio Arca – RIS HUB Sicilia EIT Health. 16 aprile 2020.
- Corso di formazione “Corso Strategia e Innovazione d’Impresa”. 24Ore Business School - Organizzazione con sistema di qualità certificato ISO 9001-2008. Milano. 11 marzo 2020.
- Corso di formazione “Politiche per lo sviluppo in favore delle startup, delle piccole e medie imprese e attività professionali: modelli per la promozione dell’Imprenditorialità”. Con il patrocinio dell’Ente Nazionale per il Microcredito nell’ambito del Progetto “SELFIEmployment: Strumenti di supporto per il potenziamento degli accessi”. Università di Messina. 31 gennaio 2020.
- Corso di formazione "H2020 - Societal Challenges - SC6 Europe in changing world: inclusive, innovative and reflective societies - Horizon Europe". APRE (Agenzia per la Promozione della Ricerca Europea). Messina. 21 gennaio 2020.
- Corso di formazione “EIC Accelerator – Come presentare una proposta di successo”. APRE (Agenzia per la Promozione della Ricerca Europea). Roma. 12-13 dicembre 2019.
- Corso di formazione “Startup e Pitching”. Università degli Studi di Messina, Consorzio ARCA – RIS Hub Sicilia EIT Health. 4 ottobre 2019.

- Corso di formazione "Dal laboratorio al mercato: il brevetto come strumento di innovazione nel settore salute". Università degli Studi di Messina, Consorzio Arca – RIS Hub Sicilia EIT Health. 11 giugno 2019.
- Corso di formazione "L'innovazione come fattore di crescita: il legame tra brevettazione e migliori performance delle PMI, il caso italiano". Presso la sede della Direzione Generale Lotta alla Contraffazione – Ufficio Italiano Brevetti e Marchi – Sala Pubblico, Roma. 21 settembre 2018.
- Corso di formazione "Il Consortium Agreement in Horizon 2020". Webinar – Organizzato da APRE (Agenzia per la Promozione della Ricerca Europea). 14 dicembre 2017.
- Corso di formazione "Le opportunità legate alle immobilizzazioni immateriali". Partecipazione al Corso di Formazione Professionale Continua del Dottore Commercialista e dell'Esperto Contabile, presso la sede dell'Ordine dei dottori commercialisti e degli esperti contabili di Messina, durante il quale sono state illustrate le attività di brevettazione e come esse possono essere attuate nel contesto universitario, che presenta la specificità di dover coniugare le attività di divulgazione scientifica con le attività di protezione della conoscenza fondamentali per la brevettazione delle tecnologie sviluppate. Messina. 30 novembre 2016.

TITOLI NON VALUTABILI

- Componente della Segreteria Organizzativa del 23° SILAE Italo-latinamerican Asian & African Congress of Ethnomedicine Marsala, Italy, September, 7-12, 2014. Da gennaio - settembre 2014.
- Idoneità a concorso pubblico per titoli ed esami per Ricercatore - III livello professionale presso strutture del Consiglio Nazionale delle Ricerche afferenti all'Area Strategica Produzioni alimentari e alimentazione. BANDO N. 368.32 RIC (Allegato 5)
- Conseguimento titolo 24 CFU PER ACCESSO FIT. Università degli Studi di Messina. 20 luglio 2018.
- Partecipazione al "Forum della Borsa della Ricerca". Campus dell'Università di Salerno. 28-30 maggio 2019.
- Attestato "Preliminary English test". University of Cambridge. Catania. Giugno 2000.
- Partecipazione al "PNIce – Premio Nazionale per l'Innovazione" – Catania. 28-29 novembre 2019
- Partecipazione a congresso: University-Industry Interaction Conference, Londra, UK. 20-22 giugno 2018.
- Partecipazione al "PNIce – Premio Nazionale per l'Innovazione" – Napoli 29 novembre 01 dicembre 2017
-
- Partecipazione a "RESUME-RESeaU Mediterranean pour l'Employabilité_WP4-WP5", Marsiglia Francia. 15-19 maggio 2017
- Partecipazione al congresso EXTECH 14th International Symposium on Advances in Extraction Technologies – Aula Magna ex Facoltà di Scienze MM.FF.NN. Università di Messina. Messina. 24-26 settembre 2012

- Partecipazione al congresso ChimAlSi 2012. IX Congresso Italiano di Chimica degli Alimenti. "Alimenti funzionali e nutraceutici: aspetti chimici, biologici e tecnologici". Sala congressi Hotel Continental Terme, Ischia (NA). 3-7 giugno 2012
- Partecipazione al congresso Biotech 2011 and 5th Czech-Swiss symposium with exhibition. Biotechnological society technicka. Praga. 15-17 giugno 2011
- Partecipazione al congresso Alimed 2011. Mediterranean diet: quality, safety and health. Orto botanico, Palermo. 22-25 maggio 2011
- Partecipazione al VIII Congresso Nazionale di Chimica degli Alimenti. Qualità e tipicità degli alimenti mediterranei: alimentazione e salute. Hotel Resort Villa Favorita, Marsala (TP). 20-24 settembre 2010
- Partecipazione al 14th International Biotechnology Symposium and Exhibition. Biotechnology for the sustainability of human society. Palacongressi, Rimini. 14-18 settembre 2010
- Partecipazione al Convegno nazionale monotematico della società italiana di farmacologia "Erbe medicinali: dalla ricerca di base alla clinica". Università degli Studi di Messina. Messina. 29-30 aprile 2010
- Partecipazione al 28th Simgbm meeting– Spoleto. 11-13 giugno 2009
- Attività di peer reviewing per riviste scientifiche di rilevanza internazionale quali: Molecules, Sustainability, Microorganisms, Preparative Biochemistry & Biotechnology, Applied Biochemistry and Biotechnology, Biomedical Chromatography, Natural Product Research.
- Partecipazione al congresso 23° SILAE "Prof. Guglielmo Stagno d'Alcontres" - Congress Italo-latinamerican Asian & African congress of Ethnomedicine. Hotel Resort Villa Favorita, Marsala (TP). 7-12 settembre 2014
- Partecipazione al congresso SepSci - Incontri di Scienza delle Separazioni – Aula Magna ex Facoltà di Scienze MM. FF. NN. Dell'Università di Messina. Messina. 28-29 novembre 2013
- Partecipazione al 86° Congresso della Società Italiana di Biologia Sperimentale (SIBS). Orto Botanico, Palermo. 24-25 ottobre 2013
- Partecipazione al congresso "I prodotti ittici tra sicurezza e benessere". Hotel Resort Villa Favorita, Marsala (TP). 20-21 settembre 2013
- Partecipazione al congresso "Il rischio tossicologico dei prodotti della pesca: sicurezza, qualità ed aspetti salutistici". Capo Peloro Resort, Messina. 8-9 marzo 2013

MOTIVAZIONE: Titoli non rientranti nella sezione c.

- Dottorato di Ricerca in Scienze Chimiche con tesi dal titolo "SECOND GENERATION BIOETHANOL FROM AGRO-FOOD WASTES-Cell wall sugar fermentation by *Saccharomyces cerevisiae*". Titolo conseguito il 15/04/2013.

MOTIVAZIONE: Attività già valutata nella sezione a.

- Abilitazione all'esercizio della professione di biologo. Gennaio 2010.
- Laurea magistrale in Scienze Biologiche presso l'Università degli Studi di Messina, facoltà di scienze MM.FF.NN. con tesi sperimentale dal titolo "Studio di un processo fermentativo per la valorizzazione degli scarti di produzione della pectina alimentare"; relatore Prof. R. Bruno Lo Curto. Chimica delle Fermentazioni (CHIM/11). Titolo conseguito il 22/10/2009 con votazione 110/110 e lode accademica.
- Laurea triennale in Scienze Biologiche presso l'Università degli Studi di Catania facoltà di scienze MM.FF.NN. con tesi dal titolo "Funzionamento della ghiandola tiroidea a seguito della produzione di autoanticorpi: ipertiroidismo da morbo di Graves e sue diagnosi"; relatore Prof.ssa A. Messina. Biologia Molecolare. Titolo conseguito il 27/02/2007 con votazione 110/110.
- Maturità liceo socio-psico pedagogico. Istituto Lombardo Radice di Catania. Giugno 2001. Votazione 100/100.

MOTIVAZIONE: *Attività curriculari*

- e. Realizzazione di attività progettuale relativamente ai settori concorsuali nei quali è prevista**
NESSUNO
- f. Organizzazione, direzione e coordinamento di gruppi di ricerca nazionali e internazionali, o partecipazione agli stessi**

- Partecipazione, dal 2009 al 2011, al gruppo di ricerca coordinato dal Prof. R.B. Lo Curto, Dipartimento di Scienze degli Alimenti e dell'Ambiente dell'Università degli Studi di Messina. L'attività del gruppo di ricerca ha riguardato studi atti alla valorizzazione di scarti agro-industriali mediante fermentazioni batch, fed batch ed in continuo. L'attività ha generato una comprovata produzione scientifica:

R. B. Lo Curto, A. Tropea, T. Gervasi, M.R. Melito, B. Ciccarello. Fresh frozen citrus juices: a novel prebiotic matrix. doi:10.1016/j.jbiotec.2010.09.330. Special Abstracts/ Journal of Biotechnology 1505 (2010) S1-S576 pp 5327-5328; (pubblicazione n 12)

A. Tropea*, T. Gervasi, M.R. Melito, A. Lo Curto and R. Lo Curto. Does the light influence astaxanthin production in Xanthophyllomyces dendrorhous? Natural Product Research. 2013. 27(7):647-53. doi:10.1080/14786419.2012.688045. ISSN:1478-6419E-ISSN:1478-6427 (in cui la Dr Tropea corresponding author); (pubblicazione n 1)

Tropea A., Gervasi T., Melito M., La Porta S., Lo Curto A., Lo Curto R.B.SCP and pectinases production from citrus waste: from batch to ph-stat (Biotech 2011. 15-17 giugno-Praga-PO75 Book of Abstract pag 98-99- presentato dalla Dr Tropea); (Allegato 7)

Tropea A., Gervasi T., Melito M., Lo Curto A., Lo Curto R.B. (2011) "Studio di un processo fermentativo per la valorizzazione degli scarti di produzione della pectina alimentare". In: Qualità e Tipicità degli Alimenti Mediterranei: Alimentazione e Salute, pp. 527-530. Editore: Società Chimica Italiana, Roma. (ISBN: 978-88-86208-65-9) - Contributo in extenso in Atti di Convegno di Rilevanza Nazionale; (Allegato 8)

Giuffrida D., Gervasi T., Tropea A., Lo Curto A., Lo Curto R., Salvo A., Dugo G.mo. (2011). Produzione di astaxantina da Phaffia rhodozyma mediante un processo fermentativo controllato. In: Qualità e Tipicità degli Alimenti Mediterranei: Alimentazione e Salute, pp. 57-61. Editore: Società Chimica Italiana, Roma. (ISBN:

978-88-86208-65-9) - Contributo in extenso in Atti di Convegno di Rilevanza Nazionale; (Allegato 9)

Lo Curto A., Tropea A., Gervasi T., Melito M., Ciccarello B., Lo Curto R.B. (2011). Succhi di agrumi surgelati: una nuova formulazione probiotica In: *Qualità e Tipicità degli Alimenti Mediterranei: Alimentazione e Salute*, pp. 376-380. Editore: Società Chimica Italiana, Roma. (ISBN: 978-88-86208-65-9)- Contributo in extenso in Atti di Convegno di Rilevanza Nazionale; (Allegato 10)

A. Lo Curto, M.R. Melito, T. Gervasi, A. Tropea, C. Lo Giudice. "SCP and combustible materials production from pectine processing wastes" (28th Simgbm meeting– Spoleto- 11-13 giugno 2009. PO83 Book of Abstract pg 163). (Allegato 11)

- Partecipazione, da gennaio 2012 a settembre 2019, al gruppo di ricerca coordinato dal Prof. Giacomo Dugo operante, attualmente, nel Dipartimento Biomorf dell'Università degli Studi di Messina. L'attività di ricerca ha riguardato principalmente due linee, lo studio di processi fermentativi per la valorizzazione di scarti alimentari e la valutazione della contaminazione degli alimenti. L'attività ha generato una comprovata produzione scientifica:

G.L. La Torre, A. G. Potortì, M. Saitta, A. Tropea and G. Dugo."Phenolic profile in selected Sicilian wines produced by different techniques of breeding and cropping methods".*Italian Journal of Food Science*. 2014. 26: 41-55. ISSN:1120-1770; (pubblicazione n 2)

Lo Turco, V., Di Bella, G., Potortì, A.G., Tropea, A., Casale, E.K., Fede, M.R., Dugo, G. "Determination of plasticisers and BPA in Sicilian and Calabrian nectar honeys by selected ion monitoring GC/MS".*Food Additives and Contaminants - Part A Chemistry, Analysis, Control, Exposure and Risk Assessment*. 2016. 33(11):1693-1699. ISSN:1944-0049E-ISSN:1944-0057 (Ricerca finanziata sui fondi del progetto PON01_00636 'Anti-Counterfeiting Technologies and Materials and Nanotechnologies for Authentication and Protection on Agro-Food Excellence – FINGERIMBALL'); (pubblicazione n7)

Potortì, A.G., Lo Turco, V., Saitta, M., Bua, G.D., Tropea, A., Dugo, G., Di Bella, G. "Chemometric analysis of minerals and trace elements in Sicilian wines from two different grape cultivars". *Natural Product Research*. 2017. 31(9):1000-1005. ISSN:1478-6419E-ISSN:1478-6427; (pubblicazione n 9)

Vincenzo Lo Turco, Angela Giorgia Potortì, Alessia Tropea, Giacomo Dugo, Giuseppa Di Bella (2020). "Element analysis of dried figs (*Ficus carica* L.) from the Mediterranean areas". *Journal of Food Composition and Analysis*. <https://doi.org/10.1016/j.jfca.2020.103503>; (pubblicazione n 11)

Giuseppa Di Bella, Angela Giorgia Potortì, Giuseppe Daniel Bua, Alessia Tropea, Vincenzo Lo Turco, Rossana Rando, Giacomo Dugo. "Botanical discrimination of Sicilian red wines by multi-elements analysis". (7th International Symposium on Recent Advances in Food Analysis-RAFA 2015. Prague, Czech Republic, ISBN 978-80-7080-934-1- PO15 Book of Abstract pg 320); (Allegato 12)

A.Tropea*, R.Rando, A.G. Potortì, E. Russo, T. Gervasi, N. Cicero, and G. Di Bella. "Aquafeed production from fish waste and lemon peel". (XXIV SILAE Congress 2015- International Congress on Integrative Medicine- Punta Cana, Hotel Melia Caribe Tropical. ISBN: 987-9945-8999-0-0- PO070 Book of Abstract pg 137); (Allegato 13)

T. Gervasi, D. Giuffrida, A. Tropea, N. Cicero, A.G. Potortì, V. Lo Turco, and G. Dugo."Carotenoids characterization of Taleggio cheese surface". (XXIV SILAE

Congress- International Congress on Integrative Medicine- Punta Cana, Hotel Melia Caribe Tropical. ISBN: 987-9945-8999-0-0-PO067 Book of Abstract pg 134);

Tropea A.; Gervasi T.; Di Bella G.; Potorti A.G.; Cicero N.; Lo Turco V.; Dugo G.mo. "Wastes from food-grade pectine production: sources of scp and ethanol". (SILAE 23° Italo-latinamerican Asian & African congress of Ethnomedicine.Marsala (TP)).ISSN: 1827-8620 – PO230 Book of Abstract; (Allegato 14)

Tropea A.; La Torre G.L.; Gervasi T.; Di Bella G.; Gentile F.; Lo Turco V.; Dugo G.mo. "Bioethanol production from pineapple waste by supplementing media". (SILAE 23° Italo-latinamerican Asian & African congress of Ethnomedicine. Marsala (TP)).ISSN: 1827-8620 – PO229 Book of Abstract; (Allegato 15)

Gervasi T. Tropea A., Lo Turco V., Potorti A. G.; Cicero N.; Di Bella G.; Dugo G.mo. "Batch and fed-batch carotenoids production by Rhodotorula". (SILAE 23° Italo-latinamerican Asian & African Congress of Ethnomedicine. Marsala (TP)).ISSN: 1827-8620 – PO 228 Book of Abstract; (Allegato 16)

Gervasi T. Tropea A.; Di Bella G.; Potorti A. G.; Lo Turco V.; Cicero N.; Vadalà R.; Dugo G.mo. "Add value feed product obtained from citrus waste by controlled fermentative processes". (SILAE 23° Italo-latinamerican Asian & African congress of Ethnomedicine. Marsala (TP) PO227) Book of Abstract; (Allegato 17)

Giovanna Loredana La Torre, Vincenzo Lo Turco, Angela Giorgia Potorti, Alessia Tropea, Francesco Salvo, Giacomo Dugo. (2011). Valutazione del contenuto di ammine bioattive nel latte d'asina in relazione al contenuto proteico e lipidico. In: Qualità e Tipicità degli Alimenti Mediterranei: Alimentazione e Salute, pp. 195-199. Edito da: Società Chimica Italiana, Roma. (ISBN: 978-88-86208-65-9)- Contributo in extenso in Atti di Convegno di Rilevanza Nazionale; (Allegato 18)

G. La Torre, M. Saitta, A.G. Potorti, V. Fotia, V. Martorana, A. Tropea, G.mo Dugo. Caratterizzazione della composizione fenolica in vini rossi siciliani da cv. autoctone diversamente allevate. (Convegno congiunto delle sezioni Calabria e Sicilia della Società Chimica Italiana 2010. Palermo – PO18 Book of Abstract pg 66). (Allegato 19)

- Partecipazione al gruppo di ricerca coordinato dal Prof. Giacomo Dugo dell'Università degli Studi di Messina, nell'ambito del Progetto "Ci.B.I. – Ci.TRUS B.USSINESS I.TELLIGENCE – Bussiness intelligence per l'innovazione e la competitività del comparto agrumicolo siciliano: applicazione alla filiera del limone Interdonato I.G.P." nell'ambito del Programma di Sviluppo Rurale Sicilia 2007-2013, Misura 124 "Cooperazione per lo sviluppo di nuovi prodotti, processi e tecnologie nei settori agricolo e alimentare, e in quello forestale. "Il progetto C.I.B.I. Metodi e Risultati" Pg 170-180 N. Cicero, E. Saija, G. Annuario, D. Pollicino, M.R. Fede, P. Tortorella, D. Zaccone, A. Tropea, T. Gervasi, G. Dugo. "Applicazione della tecnologia di Spray dryer per la formulazione di compresse a base di succo di limone Interdonato IGP" (Allegato 20)

- Partecipazione alle attività del gruppo di ricerca della Prof.ssa T. Tuttolomondo, Department of Agricultural and Forest Sciences, dell'Università degli Studi di Palermo da maggio 2014 a novembre 2015. Da tale collaborazione è stata generata la seguente produzione scientifica:

Teresa Tuttolomondo, Giacomo Dugo, Claudio Leto, Nicola Cicero, Alessia Tropea, Giuseppe Virga, Raffaele Leone, Mario Licata & Salvatore La Bella. "Agronomical and chemical characterisation of *Thymbra capitata* (L.) Cav. biotypes from Sicily, Italy". Natural Product Research.2015. 29(14):1289-99 - doi: 10.1080/14786419.2014.997726. ISSN:1478-6419E-ISSN:1478-6427; (pubblicazione n 5)

- Partecipazione alle attività di ricerca del gruppo guidato dal Prof. W.Keith Waldron, Institute of Food Research – Norwich (UK), dal 2011 al 2015. L'attività di ricerca ha riguardato lo sviluppo di tecniche fermentative per la produzione di bioetanolo di seconda generazione utilizzando substrati di natura lignocellulosica di scarto. L'attività ha generato una comprovata produzione scientifica:

Tropea, A*, Wilson, D., Lo Curto, R.B., Dugo, G., Saugman, P., Troy-Davies, P., Waldron, K.W. "Simultaneous saccharification and fermentation of lignocellulosic waste material for second generation ethanol production". Journal of Biological Research. 2015. 88(1):5161-142-143. ISSN:1826-8838E-ISSN:2284-0230 (in cui la Dr Tropea corresponding author); (pubblicazione n 4)

Alessia Tropea*, David Wilson, Nicola Cicero, Angela G Potorti, Giovanna L 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. 2015. 15:1-8. <http://dx.doi.org/10.1080/14786419.2015.1095748>. ISSN:1478-6419E-ISSN:1478-6427 (in cui la Dr Tropea corresponding author); (pubblicazione n 6)

Alessia Tropea, David Wilson, Loredana G. La Torre, Rosario B. Lo Curto, Peter Saugman, Peter Troy-Davies, Giacomo Dugo & Keith W. Waldron. "Bioethanol Production From Pineapple Wastes". Journal of Food Research. 2014. 3(4):60-70. ISSN 1927-0887 E-ISSN 1927-0895 Published by Canadian Center of Science and Education; (pubblicazione n 3)

A. Tropea, D. Wilson, L. G. La Torre, R. B. Lo Curto, P. R. C. T. Saugman, P. J. Troy-davies and K. W. Waldron. Bioethanol production from pineapple wastes. (Book of Abstract PO223 pg 153- Chimalsi 2012.3-7 giugno 2012- IX Congresso Italiano di Chimica degli Alimenti, Ischia. (Allegato 21)

- Partecipazione all'attività di ricerca della PBI S. A. (Costa Rica), come comprovato dalla seguente produzione scientifica:

Alessia Tropea, David Wilson, Loredana G. La Torre, Rosario B. Lo Curto, Peter Saugman, Peter Troy-Davies, Giacomo Dugo & Keith W. Waldron. "Bioethanol Production From Pineapple Wastes". Journal of Food Research. 2014. 3(4):60-70. ISSN 1927-0887 E-ISSN 1927-0895 Published by Canadian Center of Science and Education; (pubblicazione n 3)

A. Tropea, D. Wilson, L. G. La Torre, R. B. Lo Curto, P. R. C. T. Saugman, P. J. Troy-davies and K. W. Waldron. Bioethanol production from pineapple wastes. (Chimalsi 2012. IX Congresso Italiano di Chimica degli Alimenti. Ischia (NA) PO 223 Book of Abstract pg 153). (Allegato 21)

Alessia Tropea, David Wilson, Rosario B. Lo Curto, Giacomo Dugo, Peter Saugman, Peter Troy-Davies and Keith Waldron. Simultaneous saccharification and fermentation of lignocellulosic waste material for "second generation" ethanol production. (Tropea, A*, Wilson, D., Lo Curto, R.B., Dugo, G., Saugman, P., Troy-Davies, P., Waldron, K.W. "Simultaneous saccharification and fermentation of lignocellulosic waste material for second generation ethanol production". Journal of Biological Research. 2015. 88(1):5161-142-143. ISSN:1826-8838E-ISSN:2284-0230 (in cui la Dr Tropea corresponding author)). (pubblicazione n 4)

- Partecipazione al gruppo di ricerca coordinato dal Prof H. Ben Mansour, Director of Research Unit of Analysis and Process Applied to the Environment (APAE) Higher Institute of Applied Sciences and Technology, University of Monastir, Mahdia, Tunisia, attraverso la quale è stata prodotta una comprovata produzione scientifica:

Angela Giorgia Potortì, Alessia Tropea, Vincenzo Lo Turco, Vito Pellizzeri, Asma Belfita, Giacomo Dugo & Giuseppa Di Bella (2019): "Mycotoxins in spices and culinary herbs from Italy and Tunisia". *Natural Product Research*. <https://doi.org/10.1080/14786419.2019.1598995>. (pubblicazione n 10)

Di Bella, G; Ben Mansour, H.; Ben Tekaya, A.; Beltifa, A.; Saiya, E.; Lo Turco, V. ; Potortì, A.G.; Bartolomeo, G.; Tropea, A.; Cicero, N.; Dugo, G.. "determination of plasticisers and BPA in tunisian culinary herbs and spices by GC/MS". (xxvi sociedad italo-latin american ethnomedicine congress – SILAE 2017- 25-27 settembre 2017 Cartagena de Indias- Colombia). *Book of Abstract (ISBN 978-958-59491-3-3)* pg 325 PPQV 22 (Allegato 23)

- Partecipazione all'attività di ricerca dello Spin Off Science4Life, dell'Università di Messina, come comprovato dalla seguente produzione scientifica:

Cicero, N, Naccari, C., Cammilleri, G., Giangrosso, G., Cicero, A., Gervasi, T., Tropea, A., Albergamo, A., Ferrantelli, V. "Monitoring of neonicotinoid pesticides in beekeeping". *Natural Product Research*. 2017. 31(11):1258-1262. ISSN:1478-6419E-ISSN:1478-6427. (pubblicazione n 8)

Lo Turco V, Tropea A., Potortì A.G., Pellizzeri V., Rando R., Bua G.D., Barrega L., Dugo G. "Mycotoxins in spices and culinary herbs from Italy and Tunisia". 2018, 27° SILAE Congress., Milazzo, Messina 9-13 settembre 2018. *Book of Abstract* pg 237 PS077. (Allegato 24)

La partecipazione alla ricerca dello spinoff è confermata anche dalla partecipazione alla Startup Village 2018, organizzata da Cosmofarma e Wellcare, tenutasi a Bologna dal 20 al 22 aprile 2018 ,durante la quale sono state presentate di 3 linee di prodotti, ricadenti nei settori degli alimenti funzionali/integratori (ottenuti dalla fermentazione da parte di batteri lattici) e della cosmetica.

- Partecipazione all'attività di ricerca del gruppo del Prof. David Richardson, School of Biological Sciences, University of East Anglia, Norwich (UK), attraverso la quale è stata prodotta una comprovata produzione scientifica:

Alessia Tropea*, David Wilson, Nicola Cicero, Angela G Potortì, Giovanna L 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*. 2015. 15:1-8. <http://dx.doi.org/10.1080/14786419.2015.1095748>. ISSN:1478-6419E-ISSN:1478-6427 (in cui la Dr Tropea corresponding author). (pubblicazione n 6)

- Partecipazione all'attività di ricerca del gruppo coordinato dal Prof. Arjan Narbad, Institute of Food Research, Norwich (UK), come comprovato dalla seguente produzione scientifica:

T. Gervasi, A. Lo Curto, A. Tropea, G. Mandalari, M. Mayer, A. Narbad, R.B. Lo Curto. Survival of probiotics and development of smart probiotics in food and feed (Alimed 2011. Alimentazione mediterranea qualità sicurezza e salute. Palermo. OC 17 *Book of Abstract* pg 42 – oral communication). (Allegato 22)

- Collaborazione con il Dipartimento MIFT, Università di Messina, attraverso la quale è stata prodotta una comprovata produzione scientifica:

Vincenzo Lo Turco, Angela Giorgia Potortì, Alessia Tropea, Giacomo Dugo, Giuseppa Di Bella (2020). "Element analysis of dried figs (*Ficus carica* L.) from the Mediterranean areas". *Journal of Food Composition and Analysis*. <https://doi.org/10.1016/j.jfca.2020.103503>; (pubblicazione n 11)

- Partecipazione all'attività di ricerca del gruppo del Prof. Ferrantelli, Istituto Zooprofilattico sperimentale della Sicilia "A. Mirri", Palermo, Italy, come comprovato dalla seguente produzione scientifica:

Cicero, N, Naccari, C., Cammilleri, G., Giangrosso, G., Cicero, A., Gervasi, T., Tropea, A., Albergamo, A., Ferrantelli, V. "Monitoring of neonicotinoid pesticides in beekeeping". Natural Product Research. 2017. 31(11):1258-1262. ISSN:1478-6419E-ISSN:1478-6427. (pubblicazione n 8)

TITOLI NON VALUTABILI: nessuno

g. Titolarità di brevetti

NESSUNO

h. Relatore a congressi e convegni nazionali e internazionali

- Relatore per "R & Designing Innovation". 26 novembre 2019 Aula HT10 T, Polo Papardo, Università degli Studi di Messina (Allegato 25)

- Relatore per "WP4 – Stratégies de Contamination: Contamination Class et Contamination Lab" 16 maggio 2017, Ville de Marseille Immeuble Communica, 2 Place François Mireur - 13001 Marseille. RESUME Project n. :561988-EPP-1-2015-1-IT-EPPKA2-CBHE-SP. Co-funded by the Erasmus+ Programme of the European Union (Allegato 26)

i. Premi e riconoscimenti nazionali e internazionali

- Menzione di Doctor Europaeus, conseguita il 15 aprile 2013, a seguito della valutazione della tesi di dottorato, dal titolo "SECOND GENERATION BIOETHANOL FROM AGRO-FOOD WASTES-Cell wall sugar fermentation by *Saccharomyces cerevisiae*", da parte di una commissione internazionale (due referee afferenti a due istituzioni universitarie di due Paesi europei, quali Germania ed Inghilterra), e nel rispetto delle condizioni richieste dall'European University Association. (Allegato 27)

j. Diploma di specializzazione europea

NESSUNO

PRODUZIONE SCIENTIFICA

PUBBLICAZIONI SCIENTIFICHE VALUTABILI

1. A. Tropea*, T. Gervasi, M.R. Melito, A. Lo Curto and R. Lo Curto. Does the light influence astaxanthin production in *Xanthophyllomyces dendrorhous*? Natural Product Research. 2013. 27(7):647-53. doi:10.1080/14786419.2012.688045. ISSN:1478-6419E-ISSN:1478-6427
2. Alessia Tropea, David Wilson, Loredana G. La Torre, Rosario B. Lo Curto, Peter Saugman, Peter Troy-Davies, Giacomo Dugo & Keith W. Waldron. "Bioethanol Production From Pineapple Wastes".

Journal of Food Research. 2014. 3(4):60-70. ISSN 1927-0887 E-ISSN 1927-0895 Published by Canadian Center of Science and Education.

3. Tropea, A*, Wilson, D., Lo Curto, R.B., Dugo, G., Saugman, P., Troy-Davies, P., Waldron, K.W. "Simultaneous saccharification and fermentation of lignocellulosic waste material for second generation ethanol production". Journal of Biological Research. 2015. 88(1):5161-142-143. ISSN:1826-8838E-ISSN:2284-0230
4. Alessia Tropea*, David Wilson, Nicola Cicero, Angela G Potortì, Giovanna L 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. 2015. 15:1-8. <http://dx.doi.org/10.1080/14786419.2015.1095748>. ISSN:1478-6419E-ISSN:1478-6427
5. R. B. Lo Curto, A. Tropea, T. Gervasi, M.R. Melito, B. Ciccarello. Fresh frozen citrus juices: a novel prebiotic matrix. doi:10.1016/j.jbiotec.2010.09.330. Special Abstracts/ Journal of Biotechnology 1505 (2010)S1-S576 pp 5327-5328.

PUBBLICAZIONI SCIENTIFICHE NON VALUTABILI

G.L. La Torre, A. G. Potortì, M. Saitta, A. Tropea and G. Dugo. "Phenolic profile in selected Sicilian wines produced by different techniques of breeding and cropping methods". Italian Journal of Food Science. 2014. 26: 41-55. ISSN:1120-1770

Teresa Tuttolomondo, Giacomo Dugo, Claudio Leto, Nicola Cicero, Alessia Tropea, Giuseppe Virga, Raffaele Leone, Mario Licata & Salvatore La Bella. "Agronomical and chemical characterisation of *Thymbra capitata* (L.) Cav. biotypes from Sicily, Italy". Natural Product Research. 2015. 29(14):1289-99. doi: 10.1080/14786419.2014.997726. ISSN:1478-6419E-ISSN:1478-6427

Lo Turco, V., Di Bella, G., Potortì, A.G., Tropea, A., Casale, E.K., Fede, M.R., Dugo, G. "Determination of plasticisers and BPA in Sicilian and Calabrian nectar honeys by selected ion monitoring GC/MS". Food Additives and Contaminants - Part A Chemistry, Analysis, Control, Exposure and Risk Assessment. 2016. 33(11):1693-1699. ISSN:1944-0049E-ISSN:1944-0057

Cicero, N, Naccari, C., Cammilleri, G., Giangrosso, G., Cicero, A., Gervasi, T., Tropea, A., Albergamo, A., Ferrantelli, V. "Monitoring of neonicotinoid pesticides in beekeeping". Natural Product Research. 2017. 31(11):1258-1262. ISSN:1478-6419E-ISSN:1478-6427

Vincenzo Lo Turco, Angela Giorgia Potortì, Alessia Tropea, Giacomo Dugo, Giuseppa Di Bella (2020). "Element analysis of dried figs (*Ficus carica* L.) from the Mediterranean areas". *Journal of Food Composition and Analysis*. <https://doi.org/10.1016/j.jfca.2020.103503>

Potortì, A.G., Lo Turco, V., Saitta, M., Bua, G.D., Tropea, A., Dugo, G., Di Bella, G. "Chemometric analysis of minerals and trace elements in Sicilian wines from two different grape cultivars". *Natural Product Research*. 2017. 31(9):1000-1005. ISSN:1478-6419E-ISSN:1478-6427

Angela Giorgia Potortì, Alessia Tropea, Vincenzo Lo Turco, Vito Pellizzeri, Asma Belfita, Giacomo Dugo & Giuseppa Di Bella (2019): "Mycotoxins in spices and culinary herbs from Italy and Tunisia". *Natural Product Research*. <https://doi.org/10.1080/14786419.2019.1598995>

MOTIVAZIONE: Pubblicazioni non pertinenti al SSD CHIM/11.

TESI DI DOTTORATO:

Dottore di ricerca in Scienze Chimiche, conseguito in data 15/04/2013 presso il Dipartimento di Chimica Inorganica, Chimica Analitica e Chimica Fisica dell'Università degli Studi di Messina con una tesi dal titolo "SECOND GENERATION BIOETHANOL FROM AGRO-FOOD WASTES-Cell wall sugar fermentation by *Saccharomyces cerevisiae*", relatore Prof. Giovanna L. La Torre

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

GIUDIZI INDIVIDUALI:

PROF. STEFANO MANFREDINI

La candidata Alessia Tropea è in possesso del titolo di Dottore di Ricerca Europeo in Scienze Chimiche, S.S.D. CHIM/01, conseguito presso l'Università di Messina.

La Candidata è in possesso di un curriculum universitario composito dove si alternano diverse esperienze didattiche e scientifiche, in particolare esperienze di ricerca nell'ambito delle discipline CHIM/10 e CHIM/11 a periodi dedicati al trasferimento tecnologico e quindi relativi ad attività gestionale. Questo ha nel complesso penalizzato la produzione scientifica nel settore di riferimento concorsuale che risulta tuttavia di livello sufficiente. Gli articoli scientifici presentano un buon livello di originalità e un alto rigore scientifico e sono pubblicati su riviste indicizzate, anche se solo in parte fortemente coerenti al settore CHIM/11. Gli argomenti trattati in questi articoli fanno riferimento principalmente alla Chimica delle fermentazioni e batteriologia industriale, intersecandosi con tematiche affini al settore della Chimica degli Alimenti

La dr.ssa Tropea ha svolto una parte dell'attività di tipo Didattico nell'ambito del settore scientifico disciplinare CHIM/10 e una parte nell'ambito del settore scientifico disciplinare CHIM/11 in corsi di alta formazione universitari. Un'altra parte di attività formativa è stata svolta su temi inerenti il trasferimento tecnologico, materia trasversale a diversi settori scientifico disciplinari.

PROF. LUCA RASTRELLI

La candidata Alessia Tropea è in possesso del titolo di Dottore di Ricerca Europeo in Scienze Chimiche, S.S.D. CHIM/01, conseguito presso l'Università di Messina.

Dall'analisi dei titoli esibiti si evince che la candidata ha alternato esperienze didattiche e scientifiche, sia di ricerca nell'ambito delle discipline CHIM/10 e CHIM/11, sia gestionali con periodi dedicati al trasferimento tecnologico. La produzione scientifica nel settore di riferimento concorsuale risulta di buon livello, con articoli scientifici originali e pubblicati su riviste indicizzate, anche se solo in parte coerenti al settore CHIM/11. Gli argomenti trattati in questi articoli fanno riferimento principalmente alla Chimica delle fermentazioni e batteriologia industriale. Nella sua produzione sono evidenti anche contributi al settore della Chimica degli Alimenti.

La dr.ssa Tropea ha svolto una parte dell'attività di tipo Didattico nell'ambito del settore scientifico disciplinare CHIM/10 e una parte nell'ambito del settore scientifico disciplinare CHIM/11 in corsi di alta formazione universitari. Un'altra parte di attività formativa è stata svolta su temi inerenti il trasferimento tecnologico.

PROF. GIUSEPPA DI BELLA

La candidata Alessia Tropea è in possesso del titolo di Dottore di Ricerca Europeo in Scienze Chimiche, S.S.D. CHIM/01, conseguito presso l'Università di Messina.

La dott.ssa Tropea ha svolto una sufficiente attività di ricerca che risulta, dalla lettura dei titoli esibiti, incentrata anche nel settore della Chimica delle fermentazioni e batteriologia industriale, con evidenti richiami nel settore della Chimica degli Alimenti. Le attività descritte dal dr.ssa Tropea sono spesso svolte in collaborazione con gruppi di ricerca nazionali e transnazionali.

La produzione scientifica non è continua; in ogni caso gli articoli scientifici presentano un buon livello di originalità e un alto rigore scientifico e sono pubblicati su riviste indicizzate, anche se solo in parte fortemente aderenti al settore CHIM/11.

La dr.ssa Tropea ha svolto una parte dell'attività di tipo Didattica nell'ambito della declaratoria del settore scientifico disciplinare CHIM/10, una parte nell'ambito della declaratoria del settore scientifico disciplinare CHIM/11 in corsi di alta formazione universitari

GIUDIZIO COLLEGALE

La candidata Alessia Tropea è in possesso del titolo di Dottore di Ricerca Europeo in Scienze Chimiche, S.S.D. CHIM/01, conseguito presso l'Università di Messina. Il curriculum universitario della candidata è caratterizzato da diverse esperienze didattiche e scientifiche, sia nell'ambito delle discipline CHIM/10 e CHIM/11 sia nell'ambito del trasferimento tecnologico e di attività gestionale. La produzione scientifica nel settore di riferimento concorsuale risulta di livello sufficiente. Gli articoli scientifici presentano un buon livello di originalità e un alto rigore scientifico e sono pubblicati su riviste indicizzate, anche se solo in parte fortemente coerenti al settore CHIM/11. La dr.ssa Tropea ha svolto una parte dell'attività di tipo Didattico nell'ambito del settore scientifico disciplinare CHIM/10 e una parte nell'ambito del settore scientifico disciplinare CHIM/11 in corsi di alta formazione universitari. Un'altra parte di attività formativa è stata svolta su temi inerenti il trasferimento tecnologico.

LA COMMISSIONE

PRESIDENTE Prof. Stefano Manfredini

COMPONENTE Prof. Luca Rastrelli

SEGRETARIO Prof.ssa Giuseppa Di Bella



ALLEGATO B)
CANDIDATI AMMESSI ALLA DISCUSSIONE

1. Gervasi Teresa
2. Tropea Alessia

LA COMMISSIONE

Prof. Stefano Manfredini (Presidente)

Prof. Luca Rastrelli (Componente)

Prof.ssa Giuseppa Di Bella (Segretario)

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'G. Di Bella', written in a cursive style.

La discussione pubblica avrà luogo giorno 27 Novembre alle ore 09.00 in modalità telematica di video conferenza – tramite la piattaforma informatica raggiungibile accedendo al sito teams.microsoft.com per la discussione pubblica dei titoli e della produzione scientifica.

DICHIARAZIONE DI CONFORMITA'

(da utilizzare in caso di riunione telematica e per ognuna di esse)

Il sottoscritto Prof. Stefano Manfredini dichiara di avere partecipato, in via telematica, alla riunione tenutasi il 05 novembre alle ore 12.00 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/11 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

05/11/2020

Prof. Stefano Manfredini



DICHIARAZIONE DI CONFORMITA'

(da utilizzare in caso di riunione telematica e per ognuna di esse)

Il sottoscritto Prof. Luca Rastrelli dichiara di avere partecipato, in via telematica, alla riunione tenutasi il 05 Novembre alle ore 12.00 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/11 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

05/11/2020

Prof. Luca Rastrelli



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/11 - CHIMICA E BIOTECNOLOGIA DELLE FERMENTAZIONI. 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 2020 il giorno 27 del mese di Novembre alle ore 09.00 si riunisce al completo per via telematica, ognuno nella propria sede universitaria, la Commissione giudicatrice nominata con D.R. prot. n. 0094164 del 08/10/2020, pubblicato sul sito internet dell'Università di Messina, della procedura in epigrafe, di valutazione comparativa per procedere con la discussione pubblica dei titoli e delle pubblicazioni dei candidati precedentemente ammessi.

Sono collegati per via telematica i sotto elencati commissari:

Prof. ssa Giuseppa Di Bella (Segretario)

Prof. Stefano Manfredini (Presidente)

Prof. Luca Rastrelli (Componente)

La Commissione dà atto che il canale telematico in utilizzo (microsoft.teams.it) è idoneo al riconoscimento dei soggetti coinvolti. Inoltre il canale è stato reso pubblico in modo tale da assicurare la trasparenza della seduta e garantire la partecipazione dei docenti invitati alla discussione.

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

Si collegano i seguenti candidati dei quali è accertata l'identità personale:

1) Gervasi Teresa (CI CA09079BA)

2) Tropea Alessia (CI AR3653839)

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 **GERVASI TERESA** con la seguente motivazione:

la candidata dr.ssa GERVASI TERESA risulta meritevole in relazione alla quantità e alla qualità delle pubblicazioni ed alla produttività complessiva, anche in relazione al periodo di attività.

La sua attività scientifica è incentrata su tematiche attinenti e coerenti con il settore CHIM/11. Ha conseguito l'abilitazione scientifica nazionale per la seconda fascia nel settore concorsuale 03/D1- SSD CHIM/11. Nell'insieme, presenta un curriculum congruo a ricoprire l'incarico oggetto della presente valutazione comparativa.

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

CANDIDATO	TOTALE PUNTEGGIO VALUTAZIONE TITOLI	TOTALE PUNTEGGIO VALUTAZIONE PUBBLICAZIONI	TOTALE PUNTEGGIO ASSEGNATO AL CANDIDATO
Gervasi Teresa	31	60	91
Tropea Alessia	22	44	66

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

La seduta è tolta alle ore 14.

LA COMMISSIONE

Prof. Stefano Manfredini (Presidente)

Prof. Luca Rastrelli (Componente)

Prof. ssa Giuseppa Di Bella (Segretario)



ALLEGATO A)

PUNTEGGIO TITOLI E PUBBLICAZIONI

CANDIDATO: Gervasi Teresa

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</i>	<i>6</i>
<i>B</i>	<i>Attività Didattica</i>	<i>6</i>	<i>6</i>	<i>6</i>
<i>C</i>	<i>Formazione e Ricerca</i>	<i>6</i>	<i>6</i>	<i>6</i>
<i>D</i>	<i>Attività in campo clinico</i>	<i>0</i>	<i>0</i>	<i>0</i>
<i>E</i>	<i>Attività progettuale</i>	<i>0</i>	<i>4</i>	<i>0</i>
<i>F</i>	<i>Organizzazione, direzione, partecipazione e coordinamento di gruppi di ricerca</i>	<i>5</i>	<i>5</i>	<i>5</i>
<i>G</i>	<i>Brevetti</i>	<i>0</i>	<i>2</i>	<i>0</i>
<i>H</i>	<i>Relatore a congressi</i>	<i>3</i>	<i>6</i>	<i>3</i>
<i>I</i>	<i>Premi e riconoscimenti 1 p cadauno</i>	<i>3</i>	<i>5</i>	<i>3</i>
<i>J</i>	<i>Diploma di specializzazione europea</i>	<i>0</i>	<i>0</i>	<i>0</i>
	<i>Totale effettivo: punti 31 (non può superare il totale stabilito nel I° verbale dei criteri) →</i>	<i>31</i>	<i>40</i>	<i>31</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>3</i>	<i>2</i>	<i>2</i>	<i>0,5</i>
<i>2</i>	<i>3</i>	<i>2</i>	<i>2</i>	<i>3</i>
<i>3</i>	<i>3</i>	<i>2</i>	<i>2</i>	<i>0,5</i>
<i>4</i>	<i>3</i>	<i>2</i>	<i>2</i>	<i>3</i>
<i>5</i>	<i>3</i>	<i>2</i>	<i>2</i>	<i>0,5</i>

<i>6</i>	<i>3</i>	<i>2</i>	<i>2</i>	<i>3</i>
<i>7</i>	<i>3</i>	<i>2</i>	<i>2</i>	<i>3</i>
<i>8</i>	<i>3</i>	<i>2</i>	<i>2</i>	<i>3</i>
<i>9</i>	<i>3</i>	<i>2</i>	<i>2</i>	<i>3</i>
<i>10</i>	<i>3</i>	<i>2</i>	<i>0,5</i>	<i>0,5</i>
<i>11</i>	<i>3</i>	<i>2</i>	<i>2</i>	<i>0,5</i>
<i>12</i>	<i>3</i>	<i>2</i>	<i>2</i>	<i>0,5</i>
<i>13</i>	<i>3</i>	<i>2</i>	<i>0,5</i>	<i>3</i>
<i>14</i>	<i>3</i>	<i>2</i>	<i>4</i>	<i>3</i>
<i>15</i>	<i>3</i>	<i>2</i>	<i>2</i>	<i>3</i>
<i>16</i>	<i>3</i>	<i>2</i>	<i>2</i>	<i>3</i>
<i>17</i>	<i>3</i>	<i>2</i>	<i>2</i>	<i>3</i>
<i>Totale nominale</i>	<i>51</i>	<i>34</i>	<i>33</i>	<i>39</i>
<i>Totale massimo (come stabilito nel verbale dei criteri) →</i>	<i>15</i>	<i>15</i>	<i>15</i>	<i>15</i>
<i>Totale effettivo: punti 60 (non può superare il totale stabilito nel verbale dei criteri) →</i>	<i>15</i>	<i>15</i>	<i>15</i>	<i>15</i>

CANDIDATO: Tropea Alessia

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>5</i>	<i>6</i>	<i>5</i>
<i>B</i>	<i>Attività Didattica</i>	<i>3</i>	<i>6</i>	<i>3</i>
<i>C</i>	<i>Formazione e Ricerca</i>	<i>6</i>	<i>6</i>	<i>6</i>
<i>D</i>	<i>Attività in campo clinico</i>	<i>0</i>	<i>0</i>	<i>0</i>
<i>E</i>	<i>Attività progettuale</i>		<i>4</i>	
<i>F</i>	<i>Organizzazione, direzione, partecipazione e coordinamento di gruppi di ricerca</i>	<i>5</i>	<i>5</i>	<i>5</i>
<i>G</i>	<i>Brevetti</i>	<i>0</i>	<i>2</i>	<i>0</i>
<i>H</i>	<i>Relatore a congressi</i>	<i>2</i>	<i>6</i>	<i>2</i>
<i>I</i>	<i>Premi e riconoscimenti</i>	<i>1</i>	<i>5</i>	<i>1</i>
<i>J</i>	<i>Diploma di specializzazione europea</i>	<i>0</i>	<i>0</i>	<i>0</i>
	<i>Totale effettivo: punti 22 (non può superare il totale stabilito nel I° verbale dei criteri) →</i>	<i>22</i>	<i>40</i>	<i>22</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>3</i>	<i>2</i>	<i>2</i>	<i>3</i>
<i>2</i>	<i>0,5</i>	<i>2</i>	<i>0,5</i>	<i>3</i>
<i>3</i>	<i>3</i>	<i>2</i>	<i>0,5</i>	<i>3</i>
<i>4</i>	<i>3</i>	<i>2</i>	<i>2</i>	<i>3</i>
<i>5</i>	<i>3</i>	<i>2</i>	<i>4</i>	<i>0,5</i>
<i>Totale nominale</i>	<i>12,5</i>	<i>10</i>	<i>9</i>	<i>12,5</i>
<i>Totale massimo</i>	<i>15</i>	<i>15</i>	<i>15</i>	<i>15</i>

<i>(come stabilito nel verbale dei criteri) →</i>				
<i>Totale effettivo: punti 44 (non può superare il totale stabilito nel verbale dei criteri) →</i>	<i>12,5</i>	<i>10</i>	<i>9</i>	<i>12,5</i>

LA COMMISSIONE

Prof. Stefano Manfredini (Presidente)

Prof. Luca Rastrelli (Componente)

Prof. ssa Giuseppa Di Bella (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/11 - CHIMICA E BIOTECNOLOGIA DELLE FERMENTAZIONI. DIPARTIMENTO DI SCIENZE BIOMEDICHE, ODONTOIATRICHE E DELLE IMMAGINI MORFOLOGICHE E FUNZIONALI PRESSO L'UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI MESSINA

RELAZIONE CONCLUSIVA

L'anno 2020 il giorno 27 del mese di Novembre alle ore 09.00 si riunisce al completo per via telematica, ognuno nella propria sede universitaria, la Commissione giudicatrice nominata con D.R. prot. n. 0094164 del 08/10/2020, pubblicato sul sito internet dell'Università di Messina, della procedura in epigrafe, di valutazione comparativa per procedere con la discussione pubblica dei titoli e delle pubblicazioni dei candidati precedentemente ammessi.

Sono collegati per via telematica i sotto elencati commissari:

Prof. ssa Giuseppa Di Bella (Segretario)

Prof. Stefano Manfredini (Presidente)

Prof. Luca Rastrelli (Componente)

per la valutazione comparativa di cui sopra, per stendere la relazione conclusiva.

La Commissione ha svolto i suoi lavori nei giorni:

I riunione: giorno 20 ottobre dalle ore 10.00 alle ore 10.30;

II riunione: giorno 05 novembre dalle ore 12.00 alle ore 14.00;

III riunione: giorno 27 novembre dalle ore 09.00 alle ore 14.00;

La Commissione ha tenuto complessivamente n.3 riunioni iniziando i lavori il 20 ottobre e concludendoli il 27 novembre;

Nella prima riunione la commissione ha determinato i criteri per la valutazione comparativa dei titoli, dei curricula, e della produzione scientifica dei Candidati ;

nella seconda riunione la commissione ha proceduto alla valutazione dei titoli, dei curricula e della produzione scientifica dei candidati esprimendo per ciascun candidato un motivato giudizio sulla base dei criteri stabiliti nella prima riunione;

nella terza riunione la commissione ha effettuato la discussione sui titoli e sulle pubblicazioni, nonché la valutazione della conoscenza della lingua inglese, ha quindi proceduto ad attribuire un punteggio ai titoli e a ciascuna delle pubblicazioni, tenendo conto dei criteri stabiliti nella prima riunione.

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 vincitrice la dott.ssa GERVASI TERESA avendo ottenuto l'unanimità dei voti dei componenti della commissione giudicatrice.

La Commissione predispone inoltre, sulla base dei punteggi conseguiti, una graduatoria degli idonei:

1. GERVASI TERESA
2. TROPEA ALESSIA

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 14 del giorno 27 novembre 2020.

Letto approvato e sottoscritto.

LA COMMISSIONE

Prof. Stefano Manfredini (Presidente)

Prof. Luca Rastrelli (Componente)

Prof. ssa Giuseppa Di Bella (Segretario)

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'G. Di Bella', is positioned to the right of the list of commission members.

DICHIARAZIONE DI CONFORMITA'

(da utilizzare in caso di riunione telematica e per ognuna di esse)

Il sottoscritto Prof. Stefano Manfredini dichiara di avere partecipato, in via telematica, alla riunione tenutasi il 27 novembre 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/11 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

27/11/2020

Prof.



DICHIARAZIONE DI CONFORMITA'

(da utilizzare in caso di riunione telematica e per ognuna di esse)

Il sottoscritto Prof. Luca Rastrelli dichiara di avere partecipato, in via telematica, alla riunione tenutasi il 27 Novembre 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/11 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

27/11/2020

Prof.

