

PROCEDURA DI VALUTAZIONE COMPARATIVA, PER TITOLI, PER IL CONFERIMENTO DI N. 1 CONTRATTO DI INCARICO DI INSEGNAMENTO A TITOLO ONEROSO EX ART. 23 LEGGE N. 240/2010

PER IL C.D.S. IN SCIENZE GASTRONOMICHE - INSEGNAMENTO PATOLOGIA VEGETALE - SEMESTRE I - ANNO 3 -SSD AGR/12 ORE 36 - CFU 6 -

BANDO D.R. 2870/2019 prot. n. 0126675/2019.

DIPARTIMENTO DI SCIENZE BIOMEDICHE, ODONTOIATRICHE E DELLE IMMAGINI MORFOLOGICHE FUNZIONALI PRESSO L'UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI MESSINA

VERBALE 2

(Valutazione dei candidati)

L'anno 2020 il giorno 13 del mese di Gennaio alle ore 12.00 si riunisce al completo, la Commissione giudicatrice nominata con D.R. n. 134113/2019 della suddetta procedura per procedere alla valutazione comparativa dei candidati.

Sono presenti i sotto elencati commissari:

Prof. Giuseppa Di Bella (CHIM/10)

Prof. Nicola Cicero (CHIM/10)

Prof. Fabio Gresta (AGR/02).

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. Ambrogina Albergamo
2. Andrea Salvo

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.

La Commissione procede quindi alla valutazione dei candidati sulla base dei criteri stabiliti nella prima riunione (schema valutazione preliminare All. A)

Successivamente viene stilata la graduatoria All. B).

La commissione ai fini della valutazione delle pubblicazioni scientifiche prende in considerazione solo le prime 10 pubblicazioni presentate in elenco da ciascun candidato come da art. 3 comma 8 lettera C del bando.

La Commissione viene sciolta alle ore 14.00

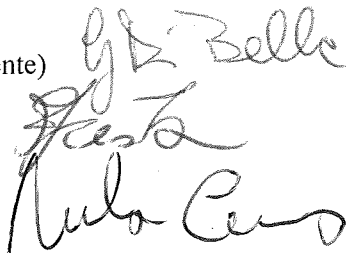
Letto approvato e sottoscritto seduta stante.

LA COMMISSIONE

Prof.ssa Giuseppa Di Bella (Presidente)

Prof. Fabio Gresta (Componente)

Prof. Nicola Cicero (Segretario)



ALLEGATO A)

CANDIDATA: AMBROGINA ALBERGAMO

ATTIVITA' DIDATTICA

La candidata non ha svolto attività didattica in ambito Accademico valutabile ai fini del conferimento in oggetto.

TITOLI DI STUDIO E PROFESSIONALI

TITOLI VALUTABILI

1. Dottorato di ricerca parzialmente attinente: **10 punti**
2. Abilitazione Professionale: **5 punti**

TITOLI NON VALUTABILI

1. Attività lavorativa non attinente ai fini del conferimento in oggetto.

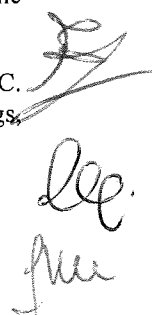
PRODUZIONE SCIENTIFICA

PUBBLICAZIONI VALUTABILI

Nessuna pubblicazione valutabile in quanto non attinente al settore scientifico – disciplinare dell'insegnamento messo a bando.

PUBBLICAZIONI NON VALUTABILI

1. Mottese, A. F., Fede, M. R., Caridi, F., Sabatino, G., Marciandò, G., Calabrese, G., Albergamo, A., & Dugo, G. (2019). Chemometrics and innovative Multidimensional Data Analysis (MDA) based on multi-element screening to protect the Italian porcino (*Boletus sect. Boletus*) from fraud. *Food Control*, 107004.
2. Costa, R., Albergamo, A., Arrigo, S., Gentile, F., & Dugo, G. (2019). Solid-Phase Microextraction- Gas Chromatography and Ultra-High Performance Liquid Chromatography applied to the characterization of lemon wax, a waste product from citrus industry. *Journal of Chromatography A*, 1603, 262-268
3. Salvo, A., Costa, R., Albergamo, A., Arrigo, S., Rotondo, A., La Torre, G. L., ... & Dugo, G. (2019). An in-depth study of the volatile variability of chinotto (*Citrus myrtifolia* Raf.) induced by the extraction procedure. *European Food Research and Technology*, 245(4), 873-883.
4. Costa, R., Capillo, G., Albergamo, A., Li Volsi, R., Bartolomeo, G., Bua, G., ... & Dugo, G. (2019). A Multi-screening Evaluation of the Nutritional and Nutraceutical Potential of the Mediterranean Jellyfish *Pelagia noctiluca*. *Marine drugs*, 17(3), 172. (*Olea europaea* L., cv Chemlali). *Natural product research*, 1-4.
5. Sdiri, W., Mansour, H. B., Albergamo, A., & Di Bella, G. (2019). Effectiveness of dairy treated wastewater and different irrigation systems on the growth, biomass and fruiting of a Tunisian olive orchard (*Olea europaea* L., cv Chemlali). *Natural product research*, 1-4.
6. Aghraz, A., Albergamo, A., Benameur, Q., Salvo, A., Larhsini, M., Markouk, M., ... & Cicero, N. (2019). Polyphenols contents, heavy metals analysis and in vitro antibacterial activity of extracts from *Cladanthus arabicus* and *Bubonium imbricatum* of Moroccan Origin. *Natural product research*, 1-8. *Gracilis. Marine drugs*, 16(12), 492.
7. Capillo, G., Savoca, S., Costa, R., Sanfilippo, M., Rizzo, C., Lo Giudice, A., Albergamo, A. & Faggio, C. (2018). New insights into the culture method and antibacterial potential of *Gracilaria Gracilis*. *Marine drugs*, 16(12), 492.



Handwritten signature and initials, possibly 'Dep. fuc'.

8. Albergamo, A., Mottese A.F., Bua, G. D., Caridi, F., Sabatino, G., Barrega, L., Costa, R., Dugo, G. (2018) Discrimination of the Sicilian Prickly Pear (*Opuntia Ficus-Indica* L., CV. Muscaredda) According to the Provenance by Testing Unsupervised and Supervised Chemometrics. *Journal of Food Science*, DOI: 10.1111/1750-3841.14382
9. Mottese, A. F., Albergamo, A., Bartolomeo, G., Bua, G. D., Rando, R., De Pasquale, P., Saija, E., Donato, D. & Dugo, G. (2018). Evaluation of fatty acids and inorganic elements by multivariate statistics for the traceability of the Sicilian *Capparis spinosa* L. *Journal of Food Composition and Analysis*, 72, 66- 74
10. Cicero, N., Albergamo, A., Salvo, A., Bua, G. D., Bartolomeo, G., Mangano, V., ... & Dugo, G. (2018). Chemical characterization of a variety of cold-pressed gourmet oils available on the Brazilian market. *Food Research International*, 109, 517-525.

Totale punteggio candidata Ambrogina Albergamo: 15 Punti



ALLEGATO A)

CANDIDATO: ANDREA SALVO

ATTIVITA' DIDATTICA

1. Attività didattica svolta in ambito Accademico per la materia " Patologia vegetale": **4 punti**
2. Insegnamento della stessa materia " Patologia Vegetale" nell'anno precedente: **10 punti**

TITOLI DI STUDIO E PROFESSIONALI

TITOLI VALUTABILI

1. Dottorato di ricerca parzialmente attinente: **10 punti**
2. Abilitazione professionale: **5 punti**

TITOLI NON VALUTABILI

1. Attività lavorativa non attinente ai fini del conferimento in oggetto.

PRODUZIONE SCIENTIFICA

PUBBLICAZIONI VALUTABILI

Nessuna pubblicazione valutabile in quanto non attinente al settore scientifico – disciplinare dell'insegnamento messo a bando.

PUBBLICAZIONI NON VALUTABILI

1. Avellone, G., Salvo, A., Costa, R., Saija, E., Bongiorno, D., Di Stefano, V., Calabrese, G., Dugo, G. (2018). Investigation on the influence of spray-drying technology on the quality of Sicilian Nero d'Avola wines. *Food Chemistry*. 240:222–230.
2. Naccari, C., Rando, R., Salvo, A., Donato, D., Bartolomeo, G., Mangano, V., Lo Turco, V., Dugo, G. (2017). Study on the composition and quality of several sicilian EVOOs (harvesting year 2015). *La Rivista Italiana delle Sostanze Grasse*. VOL. XCIV - OTTOBRE/DICEMBRE 2017
3. Salvo, A., Giuffrida, D., Rotondo, A., De Pasquale, P., La Torre, G.L., Dugo, G. (2017). Determination and quantification of carotenoids in sea sponges *Raspaciona aculeata* and *Dictyonella marsilii* present in the Ganzirri Lake (Messina), Italy. *Natural Product Research*. 31:2397-2404
4. Salvo, A., Rotondo, A., La Torre, G.L., Cicero, N., Dugo, G. (2017), Determination of 1,2/1,3-diglycerides in Sicilian extra-virgin olive oils by 1H-NMR over a one-year storage period. *Natural Product Research*. 31: 822-828.
5. Albergamo, A., Rotondo, A., Salvo, A., Pellizzeri, V., G. Bua, D.G., Maggio, A., Cicero, N., Dugo, G. (2017). Metabolite and mineral profiling of "Violetto di Niscemi" and "Spinoso di Menfi" globe artichokes by 1H-NMR and ICP-MS. *Natural Product Research*. 31: 990-999.
6. Rotondo, A., Salvo, A., Gallo, V., Rastrelli, L., Dugo, G. (2017). Quick unreferenceed NMR quantification of Squalene in vegetable oils. *European Journal of Lipid Science and Technology*. 119, 1700151. doi:101002/ejlt.201700151.
7. Salvo, A., La Torre, G.L., Di Stefano, V., Capocchiano, V., Mangano, V., Saija, E., Pellizzeri, V., Casale K.E., Dugo, G. (2017). Fast UPLC/PDA determination of squalene in Sicilian P.D.O. pistachio from Bronte: Optimization of oil extraction method and analytical characterization. *Food Chemistry*. 221:1631–1636.

8. Salvo, A., Bruno, M., La Torre, G.L., Vadalà, R., Mottese, A.F., Saija, E., Mangano, V., Casale K.E., Cicero, N., Dugo, G. (2016). Interdonato lemon from Nizza di Sicilia (Italy): chemical composition of hexane extract of lemon peel and histochemical investigation. *Natural Product Research*. 30:1517-1525.
9. Vadalà, R., Mottese, A.F. Bua, D.G., Salvo, A., Mallamace, D., Corsaro, C., Vasi, S., Giofrè, S.V., Alfa, M., Cicero, N., Dugo, G. (2016). Statistical Analysis of Mineral Concentration for the Geographic Identification of Garlic Samples from Sicily (Italy), Tunisia and Spain. *Foods*. 5:20 (DOI: 10.3390/foods5010020).
10. Dugo, G., Rotondo, A. Mallamace, D., Cicero, N., Salvo, A., Rotondo, E., Corsaro, C. (2015). Enhanced detection of aldehydes in extra-virgin olive oil by means of band selective NMR spectroscopy. *Physica A: Statistical Mechanics and its Applications*. 420: 258-264.

Totale punteggio candidato Andrea Salvo: 29 Punti

A handwritten signature in black ink, consisting of a stylized, cursive script that appears to be the name 'Andrea Salvo'.

ALLEGATO B)
GRADUATORIA

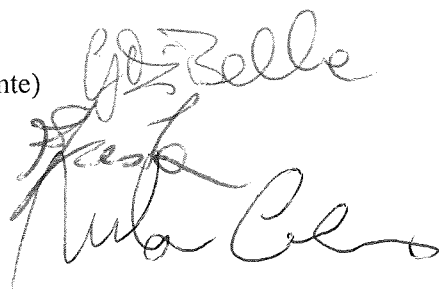
1. Andrea Salvo
2. Ambrogina Albergamo

LA COMMISSIONE

Prof.ssa Giuseppa Di Bella (Presidente)

Prof. Fabio Gresta (Componente)

Prof. Nicola Cicero (Segretario)



The image shows three handwritten signatures in black ink. The top signature is 'Giuseppa Di Bella', the middle one is 'Fabio Gresta', and the bottom one is 'Nicola Cicero'. The signatures are written in a cursive, flowing style.