



**ALMA MATER STUDIORUM
UNIVERSITÀ DI BOLOGNA**

PROCEDURA VALUTATIVA AI SENSI DELL'ART. 24 COMMA 5 DELLA L. 240/2010 DEL DOTT. Enrico Valli, RTD B) DEL DIPARTIMENTO DI SCIENZE E TECNOLOGIE AGRO-ALIMENTARI

VERBALE

Alle ore 15,30 del giorno martedì 1° febbraio le seguenti Professoresse:

- Prof.ssa Tullia Gallina Toschi – Professoressa Ordinaria presso l'Università di Bologna
- Prof.ssa Ernestina Maria Casiraghi – Professoressa Ordinaria presso l'Università di Milano
- Prof.ssa Antonella Pagliarini - Professoressa Ordinaria presso l'Università di Milano

componenti della Commissione nominata con D.R. n. 32 del 2022, si riuniscono avvalendosi degli strumenti telematici di lavoro collegiali, previsti dall'art.8 comma 10 del Regolamento emanato con D.R. 977/2013.

Ognuna delle componenti dichiara di non avere relazioni di parentela ed affinità entro il 4° grado incluso né con le altre commissarie, né con il candidato e che non sussistono le cause di astensione di cui all'art. 51 c.p.c.

La Commissione procede alla nomina della Presidente nella persona della Prof.ssa Ernestina Maria Casiraghi e della Segretaria nella persona del Prof.ssa Tullia Gallina Toschi.

La Commissione, esaminati gli atti normativi e regolamentari che disciplinano lo svolgimento delle procedure valutative (Legge 240/2010; D.M. 344/2011; il D.R. 977/2013) prende atto degli standard qualitativi e dei criteri di valutazione delle pubblicazioni stabiliti dal dipartimento.

Nel rispetto dei punteggi massimi previsti, la Commissione dettaglia e specifica i punteggi attribuibili agli elementi appartenenti a ciascuna categoria di standard, come da allegata tabella (allegato 1).

La Commissione definisce inoltre che la valutazione avrà esito positivo qualora il candidato uguagli o superi il punteggio complessivo di 65/100.

La Commissione prende visione della documentazione resa disponibile con modalità telematiche relativa al candidato, dott. Enrico Valli, ai fini della valutazione. Le Commissarie si impegnano a trattare le pubblicazioni del candidato esclusivamente nell'ambito della presente procedura valutativa.

La Commissione avvia la fase di valutazione, compilando la scheda di valutazione allegata al presente verbale (allegato 2).

Al termine della valutazione il candidato ha ottenuto il punteggio di **92,4/100** e pertanto la Commissione, all'unanimità, specifica che la valutazione ha avuto esito positivo.

La segretaria verbalizzante rilegge il verbale della riunione telematica alle colleghe della Commissione e, alle ore 16,50, la Commissione considera conclusi i lavori.

Il verbale originale, firmato digitalmente da tutti i membri della Commissione, unitamente alla documentazione del candidato ed al materiale d'uso del concorso, è reso al Responsabile del procedimento concorsuale presso l'Ufficio Ricercatori a tempo determinato per la successiva approvazione degli atti.

- Presidente: Prof.ssa Ernestina Maria Casiraghi

- Commissaria: Prof.ssa Antonella Pagliarini

- Segretaria: Prof.ssa Tullia Gallina Toschi

Allegato 1 – scheda di attribuzione punteggi agli standard

Attività didattica - (Punti attribuibili max 40)

ATTIVITA'	MAX PUNTI 40
<p>Il volume e la continuità delle attività con particolare riferimento agli insegnamenti e ai moduli di cui si è assunta la responsabilità, posto che il criterio per la valutazione della attività didattica è di almeno 60 ore per anno accademico nella media degli ultimi 5 anni accademici.</p> <p><i>Per ogni insegnamento negli ultimi 5 anni di almeno 60 ore punti 6</i> <i>Per ogni insegnamento negli ultimi 5 anni di almeno 30 ore punti 3</i> <i>Per ogni insegnamento negli ultimi 5 anni di almeno 20 ore punti 2</i></p>	20
<p>Didattica integrativa e di servizio agli studenti negli ultimi 5 anni accademici, ovvero durante i contratti RTD-a e RTD-b.</p> <p><i>Relatore di tesi di laurea o laurea magistrale: 1,5 per tesi</i> <i>Correlatore di tesi di laurea o laurea magistrale: 0,5 per tesi</i> <i>Relatore di tesi di dottorato di ricerca: 3 per tesi</i> <i>Correlatore di tesi di dottorato di ricerca: 1 per tesi</i> <i>Attività didattica integrativa e di docenza per seminari/lezioni: 0,1 per singolo seminario o lezione</i> <i>Tutoraggi di studenti a tirocini: 0,2 per studenti</i></p>	20

Attività di ricerca e pubblicazioni – (Punti attribuibili max 55)

Tabella A - Attività di ricerca

ATTIVITA'	MAX PUNTI 20
<p>Organizzazione, direzione, coordinamento e partecipazione centri, gruppi e progetti di ricerca (ultimi 5 anni accademici, ovvero durante i contratti RTD-a e RTD-b)</p> <p>Coordinamento di progetti di ricerca competitivi: 3 punti per attività Partecipazione a gruppi di ricerca per progetti competitivi: 1,5 punto per attività</p>	8

Coordinamento di progetti di ricerca applicata/commissionata: 2 punti per attività Partecipazione a progetti di ricerca applicata/commissionata: 1 punto per attività	
Titolarità di brevetti (ultimi 5 anni accademici, ovvero durante i contratti RTD-a e RTD-b) <i>1 punto per brevetto</i>	1
Conseguimento di premi nazionali e internazionali per attività di ricerca (ultimi 5 anni accademici, ovvero durante i contratti RTD-a e RTD-b) <i>1 punto per premio</i>	1
Relatore a congressi (ultimi 5 anni accademici, ovvero durante i contratti RTD-a e RTD-b) 0,5 punti per relazione orale	2
Partecipazione a comitati editoriali di riviste scientifiche (ultimi 5 anni accademici, ovvero durante i contratti RTD-a e RTD-b) 0,5 punti per partecipazione	1
Consistenza complessiva della produzione scientifica, considerando come indici: 1) numero totale delle pubblicazioni; 2) numero totale delle citazioni; 2) impatto della produzione scientifica del candidato (indice di Hirsch o h-index)	7

Tabella B - Pubblicazioni degli ultimi 5 anni accademici, ovvero durante i contratti RTD-a e RTD-b

PUBBLICAZIONI	MAX PUNTI 35
Articoli come singolo autore o articoli in collaborazione (co-autore), per ogni singola opera	Max 1,5 per ogni pubblicazione, così suddivisi: - originalità, innovatività, rigore metodologico e rilevanza di ciascuna pubblicazione: da 0 a 0,4 punti.

	<p>- congruenza di ciascuna pubblicazione con il settore concorsuale oggetto della valutazione: da 0 a 0,3 punti.</p> <p>- rilevanza scientifica della collocazione editoriale di ciascuna pubblicazione (2020, InCites, Journal Citation Reports Clarivate):</p> <p>IF<1 = 0,1</p> <p>1<IF<2 = 0,2</p> <p>2<IF<3 = 0,3</p> <p>IF>3 = 0,4</p> <p>- apporto individuale del ricercatore nel caso di partecipazione del medesimo a lavori in collaborazione (primo autore = 0,4, secondo autore = 0,2, autore per la corrispondenza = 0,4, altre posizioni = 0,1).</p>
<p>Monografie o capitoli di libri, per ogni singola opera</p>	<p>Max 1 per ogni pubblicazione, così suddivisi:</p> <p>- congruenza di ciascuna pubblicazione con il settore concorsuale oggetto della valutazione: da 0 a 0,6 punti.</p> <p>- apporto individuale del ricercatore nel caso di partecipazione del medesimo a lavori in collaborazione (primo autore = 0,4, secondo autore = 0,2, autore per la corrispondenza = 0,4, altre posizioni = 0,1)</p>

Totale punti attività di ricerca e pubblicazioni (tabella A+ tabella B) = 55

Attività istituzionali degli ultimi 5 anni accademici, ovvero durante i contratti RTD-a e RTD (Punti attribuibili max 5)

ATTIVITA' (durante i contratti RTD-a e RTD-b)	MAX PUNTI 5
- Partecipazione a Commissioni dipartimentali o di Commissioni in seno ai singoli Corsi di laurea come membro: 1,5 punti per incarico	5 punti

Allegato 2 - Scheda di valutazione dott. Enrico Valli

Attività didattica - (Punti attribuibili max 40)

ATTIVITA'	PUNTI	
Il volume e la continuità delle attività con particolare riferimento agli insegnamenti e ai moduli di cui si è assunta la responsabilità	20	
Il candidato, negli ultimi 5 anni accademici (ovvero durante i contratti in servizio da RTD-a e RTD-b) e nell'ambito di corsi di laurea di I e II e ciclo, in qualità di docente titolare dell'insegnamento ha tenuto 6 moduli didattici da almeno 30 ore ciascuno (punti 3 x 6 = 18) e 2 moduli didattici da 20 ore ciascuno (punti 2 x 2 = 4), con una media per a.a. pari a 62,4 ore di attività di docenza.		
Didattica integrativa e di servizio agli studenti	16,6	
Il candidato è stato, durante i contratti in servizio da RTD-a e RTD-b: -relatore di tre tesi di laurea magistrale (punti 1,5 x 3 = 4,5) -correlatore di 14 tesi di laurea triennale o magistrale (punti 0,5 x 15 = 7) -correlatore di una tesi di dottorato di ricerca (punti 1 x 1 = 1) -docente per 7 lezioni o seminari (punti 0,1 x 7 = 0,7) -tutor di tirocinio per 17 studenti e studentesse (punti 0,2 x 17 = 3,4).		
<i>Totale punteggio attività didattica</i>		36,6

Attività di ricerca – (Punti attribuibili max 55)

Tabella A - Attività di ricerca

ATTIVITA'	PUNTI
Organizzazione, direzione, coordinamento e partecipazione centri, gruppi e progetti di ricerca (ultimi 5 anni accademici, ovvero durante i contratti RTD-a e RTD-b)	8
Il candidato ha: - partecipato a 4 progetti di ricerca competitivi, anche con responsabilità di task e co-responsabilità dell'unità di ricerca, punti 1,5 x 4 = 6 -coordinato 4 progetti di ricerca applicata/commissionati, punti 2 x 4 = 8 -partecipato a 3 progetti di ricerca applicata/commissionati, punti 1 x 3 = 3	
Titolarità di brevetti (ultimi 5 anni accademici, ovvero durante i contratti RTD-a e RTD-b)	1
Il candidato ha conseguito la titolarità di un brevetto come co-inventore (punti 1)	

<p>Conseguimento di premi nazionali e internazionali per attività di ricerca (ultimi 5 anni accademici, ovvero durante i contratti RTD-a e RTD-b)</p> <p>Il candidato ha conseguito tre premi per la propria attività di ricerca (punti 1 x 3)</p>	1	
<p>Relatore a congressi (ultimi 5 anni accademici, ovvero durante i contratti RTD-a e RTD-b)</p> <p>Il candidato è stato relatore in quattro convegni scientifici nazionali o internazionali, punti 0,5 x 4 = 2.</p>	2	
<p>Partecipazione a comitati editoriali di riviste scientifiche (ultimi 5 anni accademici, ovvero durante i contratti RTD-a e RTD-b)</p> <p>Il candidato ha partecipato nei comitati editoriali di 2 riviste scientifiche (punti 0,5 x 2 = 1)</p>	1	
<p>Consistenza complessiva della produzione scientifica, considerando come indici: 1) numero totale delle pubblicazioni; 2) numero totale delle citazioni; 2) impatto della produzione scientifica del candidato (indice di Hirsch o h-index)</p> <p>Il candidato è autore di 57 pubblicazioni su riviste scientifiche indicizzate su Scopus. Di queste, in 30 compare come primo autore, secondo autore o corresponding author. Ventisei sono stati pubblicati durante i contratti RTD-a ed RTD-b (fonte: Scopus 1 febbraio 2022). L'attività di ricerca è congruente al SSD AGR/15. Il candidato ha un h-index pari a 18 e le sue pubblicazioni hanno avuto 803 citazioni (fonte: Scopus 1 febbraio 2022). Il candidato è autore di due capitoli di libri, dotati di ISBN. La consistenza complessiva della produzione scientifica si può considerare buona.</p>	7	
Totale punteggio attività di ricerca (tabella A)		20,0

Tabella B – Criteri di valutazione delle pubblicazioni

Pubblicazione	Originalità, innovatività, rigore metodologico e rilevanza (max 0.4 punti)	Congruenza al SSD (max 0.3 punti)	Rilevanza scientifica della collocazione editoriale (2020, InCites, Journal Citation Reports Clarivate); IF<1=0.1 1<IF<2=0.2 2<IF<3=0.3 IF>3 = 0.4	Contributo dell'autore (primo autore = 0.4, secondo autore = 0.2, autore per la corrispondenza = 0.4, altre posizioni = 0.1)	Punti (max 1.5)
K. Navratilova, K. Hurkova, V. Hrbek, L. Uttl, M.Tomaniova, E. Valli, J. Hajslova, "Metabolic	0,4	0,3	0,4	0,1	1,2

fingerprinting strategy: Investigation of markers for the detection of extra virgin olive oil adulteration with soft-deodorized olive oils", Food Control, 134, art no. 108649 (2022). I.F = 5.548. FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY					
R. Aparicio-Ruiz, C. Ortiz Romero, E. Casadei, D. L. García-González, M. Servili, R. Selvaggini, F. Lacoste, J. Escobessa, S. Vichi, B. Quintanilla-Casas, P.A. Golay, P. Lucci, E. Moret, E. Valli, A. Bendini, T. Gallina Toschi, "Collaborative peer validation of a harmonized SPME-GC-MS method for analysis of selected volatile compounds in virgin olive oils", Food Control, 135, art no. 108756, (2022). I.F = 5.548. FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY	0,4	0,3	0,4	0,4	1,5
M. Tura, M. Mandrioli, E. Valli, R.C. Rubino, D. Parentela, T. Gallina Toschi. "Changes in the composition of a cold-pressed hemp seed oil during three months of storage", Journal of Food Composition and Analysis, 106, srt no. 104270 (2022). I.F. = 4.556. CHEMISTRY, APPLIED; FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY	0,4	0,3	0,4	0,4	1,5
R.M. Alonso-Salces, L.A. Berrueta, B. Quintanilla-Casas, S. Vichi, A. Tres, M.I. Collado, C. Asensio-Regalado, G.E. Viacava, A.A. Poliero, E. Valli, A. Bendini, T. Gallina Toschi, J.M. Martínez-Rivas, W. Moreda, B. Gallo. "Stepwise strategy based on 1H-NMR fingerprinting in combination with chemometrics to determine the content of vegetable oils in olive oil mixtures", Food Chemistry, 366, art. no. 130588 (2022). I.F. = 7.514. CHEMISTRY, APPLIED; FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY; NUTRITION & DIETETICS	0,4	0,3	0,4	0,1	1,2
F. Chtourou, E. Valli, A. Ben Mansour, A. Bendini, T. Gallina Toschi, M. Bouaziz. "Characterization of virgin olive oils obtained from minor Tunisian varieties for their valorization", Journal of Food Measurement and Characterization, 15 (6), pp. 5060-5070 (2021). I.F. = 2.413. FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY.	0,4	0,3	0,3	0,4	1,4

M.G. Di Serio, L. Giansante, P. Del Re, L. Pollastri, F. Panni, E. Valli, L. Di Giacinto. "Characterization of 'Olivastro di Bucchianico cv' extra virgin olive oils and its recognition by HS-GC-IMS", Journal of the Science of Food and Agriculture, 101 (14), 6074-6082 (2021). I.F. = 3.639. CHEMISTRY, APPLIED; FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY; AGRICULTURE, MULTIDISCIPLINARY; AGRICULTURE.	0,4	0,3	0,4	0,1	1,2
E. Valli, A. Milani, A. Srbinovska, E. Moret, S. Moret, A. Bendini, W. Moreda, T. Gallina Toschi, P. Lucci. "In-house validation of an SPE-GC-FID method for the detection of free and esterified hydroxylated minor compounds in virgin olive oils", Foods, 10 (6), art. no. 1260 (2021). I.F. = 4.350. FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY.	0,4	0,3	0,4	0,4	1,5
E. Casadei, E. Valli, F. Panni, J. Donarski, J. Farrús Gubern, P. Lucci, L. Conte, F. Lacoste, A. Maquet, P. Brereton, A. Bendini, T. Gallina Toschi. "Emerging trends in olive oil fraud and possible countermeasures", Food Control, 124, art. no. 107902 (2021). I.F = 5.548. FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY.	0,3	0,3	0,4	0,4	1,4
B. Quintanilla-Casas, G. Strocchi, J. Bustamante, B. Torres-Cobos, F. Guardiola, W. Moreda, J.M. Martínez-Rivas, E. Valli, A. Bendini, T. Gallina Toschi, A. Tres, S. Vichi. "Large-scale evaluation of shotgun triacylglycerol profiling for the fast detection of olive oil adulteration", Food Control, 123, art. no. 107851 (2021). I.F = 5.548. FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY.	0,4	0,3	0,4	0,1	1,2
E. Casadei, E. Valli, R. Aparicio-Ruiz, C. Ortiz-Romero, D. L. García-González, S. Vichi, B. Quintanilla-Casas, A. Tres, A. Bendini, T. Gallina Toschi. "Peer inter-laboratory validation study of a harmonized SPME-GC-FID method for the analysis of selected volatile compounds in virgin olive oils", Food Control, 123, art. no. 107823 (2021). I.F = 5.548. FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY.	0,4	0,3	0,4	0,2	1,3
M. Grossi, E. Valli, V.T. Glicerina, P. Rocculi, T. Gallina Toschi, B. Riccò. "Optical determination of	0,4	0,3	0,3	0,2	1,2

solid fat content in fats and oils: effects of wavelength on estimated accuracy", European Journal of Lipid Science and Technology, art. no. 2100071 (2021). I.F. = 2.679. FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY; NUTRITION & DIETETICS					
R. Palagano, E. Valli, M. Tura, C. Cevoli, M.D.C. Pérez-Camino, W. Moreda, A. Bendini, T. Gallina Toschi. "Fatty acid ethyl esters in virgin olive oils: in-house validation of a revised method", Foods, 9 (7), art. no. A21 (2020). I.F. = 4.350. FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY	0,4	0,3	0,4	0,2	1,3
R. Palagano, E. Valli, C. Cevoli, A. Bendini, T. Gallina Toschi. "Compliance with EU vs. extra-EU labelled geographical provenance in virgin olive oils: A rapid untargeted chromatographic approach based on volatile compounds", LWT – Food Science and Technology, 130, art. no. 109566 (2020), I.F. = 4.952, FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY	0,4	0,3	0,4	0,2	1,3
E. Valli, F. Panni, E. Casadei, S. Barbieri, C. Cevoli, A. Bendini, D.L. García-González. T. Gallina Toschi. "An HS-GC-IMS method for the quality classification of virgin olive oils as screening support for the panel test". Foods, 9 (5), art. no. foods9050657 (2020), I.F. = 4.350. FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY	0,4	0,3	0,4	0,4	1,5
B. Quintanilla-Casas, S. Bertin, K. Leik, J. Bustamante, F. Guardiola, E. Valli, A. Bendini, T. Gallina Toschi, A. Tres, S. Vichi. "Profiling versus fingerprinting analysis of sesquiterpene hydrocarbons for the geographical authentication of extra virgin olive oils", Food Chemistry, 307, art. no. 125556 (2020), I.F. = 7.514. CHEMISTRY, APPLIED; FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY; NUTRITION & DIETETICS.	0,4	0,3	0,4	0,1	1,2
M. Grossi, E. Valli, V.T. Glicerina, P. Rocculi, T. Gallina Toschi, B. Riccò. "Practical determination of solid fat content in fats and oils by single-wavelength near-infrared analysis", IEEE Transactions on Instrumentation and Measurement, 69 (2), art. no. 8671493, 585-592 (2020), I.F. = 4.016, ENGINEERING, ELECTRICAL &	0,4	0,2	0,4	0,2	1,2

ELECTRONIC; INSTRUMENTS & INSTRUMENTATION.					
M. Piochi, L. Pierguidi, L. Torri, S. Spinelli, E. Monteleone, E. Aprea, E. Arena, M. Borgogno, M. C. Cravero, L. Galassi, E. Gatti, L. Lozano, V. Musi, E. Piasentier, E. Valli, C. Dinnella, on the behalf of the Italian Taste project "Individual variation in fungiform papillae density with different sizes and relevant associations with responsiveness to oral stimuli", Food Quality and Preference, 78, art. no. 103729 (2019), I.F. = 5.565, FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY.	0,4	0,3	0,4	0,1	1,2
L. Conte, A. Bendini, E. Valli, P. Lucci, S. Moret, A. Maquet, F. Lacoste, P. Brereton, D. L. García-González, W. Moreda, T. Gallina Toschi. "Olive oil quality and authenticity: A review of current EU legislation, standards, relevant methods of analyses, their drawbacks and recommendations for the future", Trends in Food Science and Technology, 105, 483-493 (2020). I.F. = 12.563, FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY.	0,3	0,3	0,4	0,1	1,1
E. Valli, Z. Ayyad, P. Garcia-Salas, C. Cevoli, I. A. Afaneh, A. Bendini, T. Gallina Toschi. "Influence of an innovative and promising gas clarification process on the quality of stored extra virgin olive oils", Food Research International, 116, 30-36 (2019), I.F. = 6.475, FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY.	0,4	0,3	0,4	0,4	1,5
C. Dinnella, E. Monteleone, M. Piochi, S. Spinelli, J. Prescott, L. Pierguidi, F. Gasperi, M. Laureati, E. Pagliarini, S. Predieri, L. Torri, S. Barbieri, E. Valli, P. Bianchi, A. Braghieri, A.D. Caro, R. Di Monaco, S. Favotto, E. Moneta. "Individual variation in PROP status, fungiform papillae density, and responsiveness to taste stimuli in a large population sample", Chemical Senses, 43 (9), 697-710 (2018), I.F. = 3.160, BEHAVIORAL SCIENCES; FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY; NEUROSCIENCES; PHYSIOLOGY.	0,4	0,3	0,4	0,1	1,2
S. El-Gharbi, M. Tekaya, A. Bendini, E. Valli, R. Palagano, T. Gallina Toschi, M. Hammami, B.	0,4	0,3	0,1	0,4	1,2

Mechri. "Effects of archaic olive and oil storage methods still used in Southern Tunisia on olive oil quality". Italian Journal of Food Science, 30, 102-115 (2018), I.F. = 0.875, FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY.					
T. Gallina Toschi, E. Valli, L. Conte, D.L.G. González, A. Maquet, P. Brereton, N. Mcgrath, L.F. Celemin, A. Bendini. "EU project OLEUM: Better solutions to protect olive oil quality and authenticity", Agro Food Industry Hi-Tech, 28 (5), 2-3 (2017), I.F. = 0.299, FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY; BIOTECHNOLOGY & APPLIED MICROBIOLOGY.	0,2	0,3	0,1	0,2	0,8
R. Hachicha Hbaieb, F. Kotti, E. Valli, A. Bendini, T. Gallina Toschi, M. Gargouri. "Effect of Tunisian olive ripeness on endogenous enzymes and virgin olive oil phenolic composition", Journal of Food Composition and Analysis, 62, 43-50 (2017), I.F. = 4.556. CHEMISTRY, APPLIED; FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY.	0,4	0,3	0,4	0,1	1,2
A. Bendini, A. Vallverdu-Queralt, E. Valli, R. Palagano, R. M. Lamuela-Raventos, T. Gallina Toschi. "Italian and Spanish commercial tomato sauces for pasta dressing: study of sensory and head-space profiles by Flash Profiling and SPME-GC-MS", Journal of the Science of Food and Agriculture, 97, 3261-3267 (2017), I.F. = 3.639, AGRICULTURE, MULTIDISCIPLINARY; CHEMISTRY, APPLIED; FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY.	0,4	0,3	0,4	0,1	1,2
H. Nsir, A. Taamalli, E. Valli, A. Bendini, T. Gallina Toschi, M. Zarrouk. "Chemical composition and sensory quality of Tunisian 'Sayali' virgin olive oils as affected by fruit ripening: toward an appropriate harvesting time". Journal of the American Oil Chemists Society, 94 (7), 913-922 (2017), I.F. = 1.349, CHEMISTRY-APPLIED; FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY	0,4	0,3	0,2	0,4	1,3
				<i>Totale punti pubblicazioni</i>	31,8

Capitoli di libro	Congruenza al SSD (max 0.6 punti)	Contributo dell'autore (primo autore = 0.4, secondo autore = 0.2, autore per la corrispondenza = 0.4, altre posizioni = 0.1)	punti (max 1)
E. Valli, M. Petracci, M. Pezzolato, E. Bozzetta. "Meat and meat products". In: Food Integrity Handbook, Eurofins Analytics France, Nantes, pp. 61-86 (2018),	0,6	0,4	1
		<i>Totale punti capitoli</i>	1,0

Totale punti (tabella A+ tabella B) = 20,0+32,8 = **52,8**

Attività istituzionali degli ultimi 5 anni accademici, ovvero durante i contratti RTD-a e RTD (Punti attribuibili max 5)

ATTIVITA'	PUNTI
Partecipazione a Commissioni dipartimentali o di Commissioni in seno ai singoli Corsi di laurea come membro	3
Incarichi presso rilevanti enti pubblici e privati e organizzazioni scientifiche e culturali	
Il candidato è componente della Commissione di gestione AQ e della Commissione didattica di riconoscimento crediti per il Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Agro-alimentari (Università di Bologna) e componente della Commissione Comunicazione del Centro Interdipartimentale di Ricerca Industriale Agroalimentare dell'Università di Bologna (punti 1,5 x 2 = 3).	

Somma dei punteggi attribuiti dalla Commissione al candidato: **92,4 Punti**