UNIVERSITA'DEGLI STUDI DI NAPOLI FEDERICO II

Procedura comparativa per la copertura di n.1 di professore universitario di ruolo di I fascia per il settore concorsuale 03/D1 - CHIMICA E TECNOLOGIE FARMACEUTICHE, TOSSICOLOGICHE E NUTRACEUTICO-ALIMENTARI, s.s.d. CHIM/10 – CHIMICA DEGLI ALIMENTI, per le esigenze del Dipartimento di Farmacia, ai sensi dell'art. 18, comma 1, L. n. 240/2010 (codice procedura: 2_PO_2019_18C1_06).

VERBALE n.1
(Riunione preliminare telematica)

Il giorno 19 febbraio 2020, alle ore 15:00 si riuniscono i componenti della Commissione della procedura comparativa in epigrafe, nominata con **D.R. n. 409 del 29/01/2020,** avvalendosi di strumenti telematici di lavoro collegiale, ciascuno presso la rispettiva sede.

Partecipano:

- Prof. DUGO Giacomo (Professore Ordinario)
- Prof.ssa DIANA Patrizia (Professore Ordinario)
- Prof. GALAVERNA Gianni (Professore Ordinario)

I componenti della Commissione procedono alla nomina del **Presidente,** nella persona del Prof. DUGO Giacomo e del **Segretario,** nella persona del Prof. GALAVERNA Gianni.

La Commissione procede alla lettura del bando emanato con **D.R. n. 5083 del 13/12/2019**.

La Commissione dovrà concludere i propri lavori entro due mesi decorrenti dalla data di pubblicazione del decreto di nomina del Rettore.

La Commissione è chiamata ad individuare unicamente il candidato maggiormente qualificato nel settore concorsuale ovvero nel settore scientifico disciplinare per cui è bandita la presente procedura.

Il Segretario ricorda e la Commissione ne prende atto, che il bando prevede che i **soli candidati** che non sono ricercatori universitari a tempo indeterminato e determinato o professori universitari dovranno svolgere la prova didattica nel settore scientifico disciplinare scelto dai medesimi in fase di presentazione della domanda, ricompreso nel settore concorsuale della presente procedura, il cui giudizio concorrerà alla formulazione della valutazione complessiva.

Il Segretario ricorda, altresi, che il bando prevede che **tutti i candidati** dovranno svolgere un seminario pubblico secondo le seguenti modalità: il seminario avrà una durata 30 minuti e dovrà illustrare gli aspetti salienti dell'attività svolta dal candidato evidenziando in particolare il suo personale contributo. Tale seminario concorrerà alla formulazione della valutazione complessiva.

Il Segretario ricorda, infine, che il bando prevede l'accertamento della conoscenza della lingua inglese.

La Commissione predetermina i criteri di valutazione nel rispetto di quanto previsto dagli artt. 10, 11, 12 e 14 e tenuto conto delle specifiche indicate dal Dipartimento richiedente, di cui alla scheda n. 6 cod. procedura 2_PO_2019_18C1_06, che si riportano nell'allegato n. 1, parte integrante del presente verbale.

Il Segretario invia agli altri componenti il verbale fin qui redatto con l'allegato dei criteri, a mezzo posta elettronica, i quali dopo averne preso visione, rendono apposita dichiarazione di approvazione in merito ai contenuti dello stesso **(Allegati n.ri 2 e 3)**.

Il Segretario ricevute a mezzo posta elettronica le predette dichiarazioni di approvazione del verbale fin qui redatto da parte di ciascuno degli altri componenti della Commissione, comunica senza indugio i suddetti criteri, debitamente firmati (**allegato n. 1**), al Responsabile del procedimento, all'indirizzo e-mail: antonella.sannino@unina.it; e per conoscenza agli indirizzi e-mail: gabriele.branno@unina.it; gi.pagano@unina.it; carmine.vecchione@unina.it; antonio.limongelli@unina.it; stefania.ferrante@unina.it; rosaria.stiano@unina.it; ivana.petriccione@unina.it, ai fini della pubblicazione sul sito internet istituzionale di Ateneo.

Dopo aver inviato agli indirizzi email sopra indicati l'allegato 1, debitamente firmato, contenente i criteri di valutazione, il Segretario prende atto che il numero dei **candidati è pari a n. 1**, giusta nota del responsabile del procedimento e procede all'apertura della busta sigillata contenente l'elenco nominativo dei candidati, (**Allegato n. 4**) e del piego contenente i singoli plichi dei candidati che in questa fase restano sigillati.

Il Segretario trasmette a mezzo mail agli altri Commissari l'elenco dei partecipanti, i quali dopo averne preso visione, dichiarano, ai sensi degli artt. 51 e 52 c.p.c., di non avere relazioni di coniugio, di parentela ed affinità entro il 4° grado incluso, con i candidati sopra citati e con gli altri membri della Commissione **(allegati n.ri 5 e 6).**

Il Presidente della Commissione rende analoga dichiarazione in ordine all'assenza di cause incompatibilità **(allegato n. 7).**

Il Segretario **allega** tutte le suindicate dichiarazioni al presente verbale.

Come si evince dalla citata nota del responsabile del procedimento, il numero dei plichi pervenuti all'Amministrazione è pari a n.1 e corrisponde al numero delle domande presentate.

Dal suddetto elenco emerge che NON ci sono candidati che dovranno svolgere la prova didattica in quanto hanno dichiarato di non essere ricercatori universitari a tempo indeterminato e determinato o professori universitari.

Il Segretario **comunica <u>il giorno, luogo esatto con indirizzo, l'ora di convocazione dei candidati per la prova</u>** al Responsabile del procedimento, all'indirizzo e-mail: antonella.sannino@unina.it; e per conoscenza agli indirizzi e-mail: gabriele.branno@unina.it; gi.pagano@unina.it; carmine.vecchione@unina.it; antonio.limongelli@unina.it; stefania.ferrante@unina.it; rosaria.stiano@unina.it; ivana.petriccione@unina.it. La prova si terrà il giorno 19 marzo 2020, alle ore 12:15 presso il Dipartimento di Farmacia - Università degli Studi di Napoli Federico II - Via Domenico Montesano, 49 - 80131 - Napoli

Il Segretario procede poi all'apertura dei plichi dei candidati e all'invio di copia in formato elettronico della documentazione ivi contenuta agli altri commissari. Presa visione dell'elenco delle pubblicazioni presentate dai candidati, ciascun componente rende apposita dichiarazione in ordine ai lavori in collaborazione (**<u>allegati 8, 9 e 10</u>**).

La riunione è sciolta alle h. 15:30.
Letto, approvato e sottoscritto.

Il Segretario della Commissione

UNIVERSITA'DEGLI STUDI DI NAPOLI FEDERICO II

Procedura comparativa per la copertura di n.1 di professore universitario di ruolo di I fascia per il settore concorsuale 03/D1 - CHIMICA E TECNOLOGIE FARMACEUTICHE, TOSSICOLOGICHE E NUTRACEUTICO-ALIMENTARI, s.s.d. CHIM/10 – CHIMICA DEGLI ALIMENTI, per le esigenze del Dipartimento di Farmacia, ai sensi dell'art. 18, comma 1, L. n. 240/2010 (codice procedura: 2_PO_2019_18C1_06).

ALLEGATO N. 1 AL VERBALE N. 1 DEL 19/02/2020

(Criteri di valutazione)

I criteri di seguito indicati sono stabiliti nel rispetto di quanto previsto dal bando di selezione agli artt. 10, 11, 12 e 14, nonché degli elementi di valutazione indicati dal Dipartimento richiedente, di cui alla scheda n. **6,** riportata in allegato al bando di selezione.

1) Ai fini della **valutazione dell'attività didattica, di didattica integrativa e di servizio agli studenti** saranno considerati: il volume, l'intensità, la continuità e la congruenza. Saranno considerate in particolare: le attività di relatore di tesi di laurea e di laurea magistrale, il tutoraggio di dottorandi di ricerca, i seminari, le esercitazioni e il tutoraggio degli studenti di corsi di laurea e di laurea magistrale.
La prova didattica, prevista per i candidati che non sono ricercatori universitari a tempo indeterminato e determinato e professori universitari, concorre alla formazione del giudizio complessivo sull'attività didattica.

2) Ai fini della **valutazione dell'attività di ricerca scientifica,** la Commissione terrà conto dei seguenti aspetti:
a) autonomia scientifica dei candidati;
b) capacità di attrarre finanziamenti competitivi in qualità di responsabile di progetto;
c) partecipazione in qualità di relatore a congressi e convegni di interesse internazionale;
d) organizzazione, direzione e coordinamento di centri o gruppi di ricerca nazionali e internazionali o partecipazione agli stessi e altre attività quali la direzione o la partecipazione a comitati editoriali di riviste scientifiche;
e) conseguimento della titolarità di brevetti nei settori in cui è rilevante;
f) conseguimento di premi e riconoscimenti nazionali e internazionali per attività di ricerca;

2.1 Ai fini della valutazione delle pubblicazioni presentate dai candidati sono considerate le pubblicazioni o i testi accettati per la pubblicazione secondo le norme vigenti nonché i saggi inseriti in opere collettanee e di articoli editi su riviste in formato cartaceo o digitale con l'esclusione di note interne o rapporti dipartimentali. Saranno oggetto di analitica valutazione le pubblicazioni nel limite massimo numerico indicato nella scheda allegata al bando pari a n. 30.
La valutazione analitica delle pubblicazioni scientifiche è svolta sulla base dei seguenti criteri:
a) originalità, innovatività, rigore metodologico e rilevanza di ciascuna pubblicazione;
b) congruenza di ciascuna pubblicazione con le tematiche del settore concorsuale oppure con tematiche interdisciplinari ad esso strettamente correlate;
c) rilevanza scientifica della collocazione editoriale di ciascuna pubblicazione e sua diffusione all'interno della comunità scientifica;
d) determinazione analitica, anche sulla base di criteri riconosciuti nella comunità scientifica internazionale di riferimento, dell'apporto individuale del candidato nel caso di partecipazione del medesimo a lavori in collaborazione;
La Commissione, inoltre, per enucleare l'apporto individuale del candidato nei lavori in collaborazione considererà i seguenti parametri
- l'autore di riferimento della pubblicazione,

- l'ordine di elencazione dei coautori,
- competenze specifiche, desumibili anche in base alle Istituzioni di appartenenza,
- il carattere non episodico della collaborazione scientifica ossia la continuità temporale della produzione scientifica in relazione anche alla evoluzione delle conoscenze nello specifico settore scientifico-disciplinare.

e) La Commissione intende avvalersi dei seguenti indicatori: 1) numero totale delle citazioni; 2) numero medio di citazioni per pubblicazione; 3) "impact factor" totale; 4) "impact factor" medio per pubblicazione; 5) combinazioni dei precedenti parametri atte a valorizzare l'impatto della produzione scientifica del candidato (indice di Hirsch o simili).

2.2 La Commissione valuterà, altresì, la consistenza complessiva della produzione scientifica, l'intensità e la continuità temporale della stessa.
2.3 Il seminario concorre alla formazione del giudizio complessivo sull'attività scientifica.
2.4 Il bando prevede l'accertamento della conoscenza della lingua inglese che sarà accertata secondo le seguenti modalità: seminario o parte di esso svolto in lingua inglese.

3) Ai fini della **valutazione delle attività gestionali, organizzative e di servizio** sono considerati il volume e la continuità delle attività svolte con particolare riferimento agli incarichi di gestione e agli impegni assunti in organi collegiali, commissioni e consulte dipartimentali, di Ateneo e del Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca Scientifica.

Nella formulazione dei giudizi sulle attività di didattica, di didattica integrativa, di servizio agli studenti (ivi compresa la prova didattica), sull'attività di ricerca scientifica (ivi compreso il seminario pubblico), sulle attività gestionali, organizzative e di servizio, la Commissione si avvarrà della seguente scala graduata dei giudizi: scarso, insufficiente, sufficiente, discreto, buono, ottimo, eccellente.

Al fine, poi, di attribuire il peso % indicato nella scheda allegata al bando per ciascuna delle attività oggetto di valutazione, la Commissione attribuirà un valore numerico alle valutazioni espresse, tenendo conto della seguente corrispondenza con la scala graduata dei giudizi: 4 scarso; 5 insufficiente; 6 sufficiente; 7 discreto; 8 buono; 9 ottimo; 10 eccellente.

Nel valutare le attività suindicate, la Commissione si attiene ai pesi indicati nella scheda allegata al bando che di seguito si riportano:
a) per l'attività di didattica, di didattica integrativa, di servizio agli studenti (30%)
b) per l'attività di ricerca scientifica: (60%);
c) per le attività gestionali, organizzative e di servizio: (10%);

Letto, approvato e sottoscritto.

Il Segretario della Commissione

UNIVERSITA'DEGLI STUDI DI NAPOLI FEDERICO II

Procedura comparativa per la copertura di n.1 di professore universitario di ruolo di I fascia per il settore concorsuale 03/D1 - CHIMICA E TECNOLOGIE FARMACEUTICHE, TOSSICOLOGICHE E NUTRACEUTICO-ALIMENTARI, s.s.d. CHIM/10 – CHIMICA DEGLI ALIMENTI, per le esigenze del Dipartimento di Farmacia, ai sensi dell'art. 18, comma 1, L. n. 240/2010 (codice procedura: 2_PO_2019_18C1_06).

DICHIARAZIONE DI ASSENZA DI CAUSE D'INCOMPATIBILITA'

La sottoscritta DIANA PATRIZIA, componente della Commissione di valutazione della procedura comparativa in epigrafe indicata, presa visione dell'elenco dei partecipanti ammessi alla procedura in epigrafe,

dichiara,

ai sensi degli artt. 51 e 52 del c.p.c., nonché in attuazione del Piano triennale per la prevenzione della corruzione e la trasparenza di Ateneo 2019/2021, che non sussistono situazioni di incompatibilità in ordine a:

- rapporti di parentela e di affinità fino al quarto grado, ivi compreso il rapporto di coniugio ovvero di convivenza *more uxorio*, tra il sottoscritto ed i concorrenti stessi, nonché tra il sottoscritto e gli altri componenti la commissione di valutazione;
- comunione di interessi economici o di vita tra il sottoscritto ed i concorrenti stessi, di particolare intensità, caratterizzata dalla sistematicità, stabilità, continuità tale da dar luogo ad un vero e proprio sodalizio professionale.

Digita qui il testo

In fede

Palermo, 19.02.2020

P.S. la presente dichiarazione è allegata al verbale n. 1

Informativa ai sensi dell'art. 13 del Regolamento (UE) 679/2016 recante norme sul trattamento dei dati personali.
I dati raccolti con il presente modulo sono trattati ai fini del procedimento per il quale vengono rilasciati e verranno utilizzati esclusivamente per tale scopo e comunque, nell'ambito delle attività istituzionali dell'Università degli Studi di Napoli Federico II. All'interessato competono i diritti di cui agli artt. 15-22 del Regolamento UE.
Titolare del trattamento è l'Università, nelle persone del Rettore e del Direttore Generale, in relazione alle specifiche competenze. Per contattare il Titolare potrà inviarsi una email al seguente indirizzo: ateneo@pec.unina.it; oppure al Responsabile della Protezione dei Dati: rpd@unina.it; PEC: rpd@pec.unina.it.
Le informazioni complete relative al trattamento dei dati personali raccolti, sono riportate sul sito dell'Ateneo: http://www.unina.it/ateneo/statuto-e-normativa/privacy.

UNIVERSITA'DEGLI STUDI DI NAPOLI FEDERICO II

Procedura comparativa per la copertura di n.1 di professore universitario di ruolo di I fascia per il settore concorsuale 03/D1 - CHIMICA E TECNOLOGIE FARMACEUTICHE, TOSSICOLOGICHE E NUTRACEUTICO-ALIMENTARI, s.s.d. CHIM/10 – CHIMICA DEGLI ALIMENTI, per le esigenze del Dipartimento di Farmacia, ai sensi dell'art. 18, comma 1, L. n. 240/2010 (codice procedura: 2_PO_2019_18C1_06).

DICHIARAZIONE DI ASSENZA DI CAUSE D'INCOMPATIBILITA'

Il sottoscritto GALAVERNA GIANNI, componente della Commissione di valutazione della procedura comparativa in epigrafe indicata, presa visione dell'elenco dei partecipanti ammessi alla procedura in epigrafe,

dichiara,

ai sensi degli artt. 51 e 52 del c.p.c., nonché in attuazione del Piano triennale per la prevenzione della corruzione e la trasparenza di Ateneo 2019/2021, che non sussistono situazioni di incompatibilità in ordine a:

- rapporti di parentela e di affinità fino al quarto grado, ivi compreso il rapporto di coniugio ovvero di convivenza *more uxorio*, tra il sottoscritto ed i concorrenti stessi, nonché tra il sottoscritto e gli altri componenti la commissione di valutazione;
- comunione di interessi economici o di vita tra il sottoscritto ed i concorrenti stessi, di particolare intensità, caratterizzata dalla sistematicità, stabilità, continuità tale da dar luogo ad un vero e proprio sodalizio professionale.

Parma, 19.02.2020

In fede

P.S. la presente dichiarazione è allegata al verbale n. 1

Informativa ai sensi dell'art. 13 del Regolamento (UE) 679/2016 recante norme sul trattamento dei dati personali.
I dati raccolti con il presente modulo sono trattati ai fini del procedimento per il quale vengono rilasciati e verranno utilizzati esclusivamente per tale scopo e comunque, nell'ambito delle attività istituzionali dell'Università degli Studi di Napoli Federico II. All'interessato competono i diritti di cui agli artt. 15-22 del Regolamento UE.
Titolare del trattamento è l'Università, nelle persone del Rettore e del Direttore Generale, in relazione alle specifiche competenze. Per contattare il Titolare potrà inviarsi una email al seguente indirizzo: ateneo@pec.unina.it; oppure al Responsabile della Protezione dei Dati: rpd@unina.it; PEC: rpd@pec.unina.it.
Le informazioni complete relative al trattamento dei dati personali raccolti, sono riportate sul sito dell'Ateneo: http://www.unina.it/ateneo/statuto-e-normativa/privacy.

(Allegato n._____ verbale 1)

UNIVERSITA'DEGLI STUDI DI NAPOLI FEDERICO II

Procedura comparativa per la copertura di n.1 di professore universitario di ruolo di I fascia per il settore concorsuale 03/D1 - CHIMICA E TECNOLOGIE FARMACEUTICHE, TOSSICOLOGICHE E NUTRACEUTICO-ALIMENTARI, s.s.d. CHIM/10 – CHIMICA DEGLI ALIMENTI, per le esigenze del Dipartimento di Farmacia, ai sensi dell'art. 18, comma 1, L. n. 240/2010 (codice procedura: 2_PO_2019_18C1_06).

DICHIARAZIONE LAVORI IN COLLABORAZIONE

La sottoscritta DIANA PATRIZIA, componente della Commissione di valutazione della procedura in epigrafe indicata, presa visione dell'elenco delle pubblicazioni scientifiche presentate da ciascun candidato ammesso alla procedura in epigrafe, in attuazione di quanto previsto dal Piano Triennale per la Prevenzione della Corruzione e la Trasparenza 2019/2021 dell'Università degli studi di Napoli Federico II,

DICHIARA

sotto la propria responsabilità, di non essere coautore di più del 50% - arrotondato per eccesso - del totale delle pubblicazioni presentate da ciascun candidato.

La presente dichiarazione è trasmessa al Responsabile del procedimenti ai fini dell'adozione dei provvedimenti consequenziali.

In fede

Parma, 19.02.2020

Informativa ai sensi dell'art. 13 del Regolamento (UE) 679/2016 recante norme sul trattamento dei dati personali.
I dati raccolti con il presente modulo sono trattati ai fini del procedimento per il quale vengono rilasciati e verranno utilizzati esclusivamente per tale scopo e comunque, nell'ambito delle attività istituzionali dell'Università degli Studi di Napoli Federico II. All'interessato competono i diritti di cui agli artt. 15-22 del Regolamento UE.
Titolare del trattamento è l'Università, nelle persone del Rettore e del Direttore Generale, in relazione alle specifiche competenze. Per contattare il Titolare potrà inviarsi una email al seguente indirizzo: ateneo@pec.unina.it; oppure al Responsabile della Protezione dei Dati: rpd@unina.it; PEC: rpd@pec.unina.it.
Le informazioni complete relative al trattamento dei dati personali raccolti, sono riportate sul sito dell'Ateneo: http://www.unina.it/ateneo/statuto-e-normativa/privacy.

(Allegato n._____ verbale 1)

UNIVERSITA'DEGLI STUDI DI NAPOLI FEDERICO II

Procedura comparativa per la copertura di n.1 di professore universitario di ruolo di I fascia per il settore concorsuale 03/D1 - CHIMICA E TECNOLOGIE FARMACEUTICHE, TOSSICOLOGICHE E NUTRACEUTICO-ALIMENTARI, s.s.d. CHIM/10 – CHIMICA DEGLI ALIMENTI, per le esigenze del Dipartimento di Farmacia, ai sensi dell'art. 18, comma 1, L. n. 240/2010 (codice procedura: 2_PO_2019_18C1_06).

DICHIARAZIONE LAVORI IN COLLABORAZIONE

Il sottoscritto GALAVERNA GIANNI, componente della Commissione di valutazione della procedura in epigrafe indicata, presa visione dell'elenco delle pubblicazioni scientifiche presentate da ciascun candidato ammesso alla procedura in epigrafe, in attuazione di quanto previsto dal Piano Triennale per la Prevenzione della Corruzione e la Trasparenza 2019/2021 dell'Università degli studi di Napoli Federico II,

DICHIARA

sotto la propria responsabilità, di non essere coautore di più del 50% - arrotondato per eccesso - del totale delle pubblicazioni presentate da ciascun candidato.

La presente dichiarazione è trasmessa al Responsabile del procedimenti ai fini dell'adozione dei provvedimenti consequenziali.

In fede

Parma, 19.02.2020

Informativa ai sensi dell'art. 13 del Regolamento (UE) 679/2016 recante norme sul trattamento dei dati personali.

I dati raccolti con il presente modulo sono trattati ai fini del procedimento per il quale vengono rilasciati e verranno utilizzati esclusivamente per tale scopo e comunque, nell'ambito delle attività istituzionali dell'Università degli Studi di Napoli Federico II. All'interessato competono i diritti di cui agli artt. 15-22 del Regolamento UE.

Titolare del trattamento è l'Università, nelle persone del Rettore e del Direttore Generale, in relazione alle specifiche competenze. Per contattare il Titolare potrà inviarsi una email al seguente indirizzo: ateneo@pec.unina.it; oppure al Responsabile della Protezione dei Dati: rpd@unina.it; PEC: rpd@pec.unina.it.

Le informazioni complete relative al trattamento dei dati personali raccolti, sono riportate sul sito dell'Ateneo: http://www.unina.it/ateneo/statuto-e-normativa/privacy.

UNIVERSITA'DEGLI STUDI DI NAPOLI FEDERICO II

Procedura comparativa per la copertura di n.1 di professore universitario di ruolo di I fascia per il settore concorsuale 03/D1 - CHIMICA E TECNOLOGIE FARMACEUTICHE, TOSSICOLOGICHE E NUTRACEUTICO-ALIMENTARI, s.s.d. CHIM/10 – CHIMICA DEGLI ALIMENTI, per le esigenze del Dipartimento di Farmacia, ai sensi dell'art. 18, comma 1, L. n. 240/2010 (codice procedura: 2_PO_2019_18C1_06).

DICHIARAZIONE DI ASSENZA DI CAUSE D'INCOMPATIBILITA'

Il sottoscritto DUGO GIACOMO, componente della Commissione di valutazione della procedura comparativa in epigrafe indicata, presa visione dell'elenco dei partecipanti ammessi alla procedura in epigrafe,

dichiara,

ai sensi degli artt. 51 e 52 del c.p.c., nonché in attuazione del Piano triennale per la prevenzione della corruzione e la trasparenza di Ateneo 2019/2021, che non sussistono situazioni di incompatibilità in ordine a:

- rapporti di parentela e di affinità fino al quarto grado, ivi compreso il rapporto di coniugio ovvero di convivenza *more uxorio*, tra il sottoscritto ed i concorrenti stessi, nonché tra il sottoscritto e gli altri componenti la commissione di valutazione;
- comunione di interessi economici o di vita tra il sottoscritto ed i concorrenti stessi, di particolare intensità, caratterizzata dalla sistematicità, stabilità, continuità tale da dar luogo ad un vero e proprio sodalizio professionale.

Messina, 19.02.2020

In fede
(firma per esteso)

P.S. la presente dichiarazione è allegata al verbale n. 1

Informativa ai sensi dell'art. 13 del Regolamento (UE) 679/2016 recante norme sul trattamento dei dati personali.
I dati raccolti con il presente modulo sono trattati ai fini del procedimento per il quale vengono rilasciati e verranno utilizzati esclusivamente per tale scopo e comunque, nell'ambito delle attività istituzionali dell'Università degli Studi di Napoli Federico II. All'interessato competono i diritti di cui agli artt. 15-22 del Regolamento UE.
Titolare del trattamento è l'Università, nelle persone del Rettore e del Direttore Generale, in relazione alle specifiche competenze. Per contattare il Titolare potrà inviarsi una email al seguente indirizzo: ateneo@pec.unina.it; oppure al Responsabile della Protezione dei Dati: rpd@unina.it; PEC: rpd@pec.unina.it.
Le informazioni complete relative al trattamento dei dati personali raccolti, sono riportate sul sito dell'Ateneo: http://www.unina.it/ateneo/statuto-e-normativa/privacy.

(Allegato n._____ verbale 1)

UNIVERSITA'DEGLI STUDI DI NAPOLI FEDERICO II

Procedura comparativa per la copertura di n.1 di professore universitario di ruolo di I fascia per il settore concorsuale 03/D1 - CHIMICA E TECNOLOGIE FARMACEUTICHE, TOSSICOLOGICHE E NUTRACEUTICO-ALIMENTARI, s.s.d. CHIM/10 – CHIMICA DEGLI ALIMENTI, per le esigenze del Dipartimento di Farmacia, ai sensi dell'art. 18, comma 1, L. n. 240/2010 (codice procedura: 2_PO_2019_18C1_06).

DICHIARAZIONE LAVORI IN COLLABORAZIONE

Il sottoscritto DUGO GIACOMO, componente della Commissione di valutazione della procedura in epigrafe indicata, presa visione dell'elenco delle pubblicazioni scientifiche presentate da ciascun candidato ammesso alla procedura in epigrafe, in attuazione di quanto previsto dal Piano Triennale per la Prevenzione della Corruzione e la Trasparenza 2019/2021 dell'Università degli studi di Napoli Federico II,

DICHIARA

sotto la propria responsabilità, di non essere coautore di più del 50% - arrotondato per eccesso - del totale delle pubblicazioni presentate da ciascun candidato.

La presente dichiarazione è trasmessa al Responsabile del procedimenti ai fini dell'adozione dei provvedimenti consequenziali.

In fede

Parma, 19.02.2020

Firma per esteso

Informativa ai sensi dell'art. 13 del Regolamento (UE) 679/2016 recante norme sul trattamento dei dati personali.
I dati raccolti con il presente modulo sono trattati ai fini del procedimento per il quale vengono rilasciati e verranno utilizzati esclusivamente per tale scopo e comunque, nell'ambito delle attività istituzionali dell'Università degli Studi di Napoli Federico II. All'interessato competono i diritti di cui agli artt. 15-22 del Regolamento UE.
Titolare del trattamento è l'Università, nelle persone del Rettore e del Direttore Generale, in relazione alle specifiche competenze. Per contattare il Titolare potrà inviarsi una email al seguente indirizzo: ateneo@pec.unina.it; oppure al Responsabile della Protezione dei Dati: rpd@unina.it; PEC: rpd@pec.unina.it.
Le informazioni complete relative al trattamento dei dati personali raccolti, sono riportate sul sito dell'Ateneo: http://www.unina.it/ateneo/statuto-e-normativa/privacy.

UNIVERSITA'DEGLI STUDI DI NAPOLI FEDERICO II

Procedura comparativa per la copertura di n.1 di professore universitario di ruolo di I fascia per il settore concorsuale 03/D1 - CHIMICA E TECNOLOGIE FARMACEUTICHE, TOSSICOLOGICHE E NUTRACEUTICO-ALIMENTARI, s.s.d. CHIM/10 – CHIMICA DEGLI ALIMENTI, per le esigenze del Dipartimento di Farmacia, ai sensi dell'art. 18, comma 1, L. n. 240/2010 (codice procedura: 2_PO_2019_18C1_06).

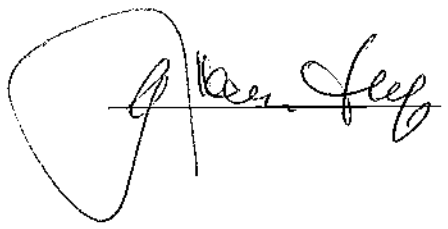
Il sottoscritto DUGO GIACOMO, componente della commissione di valutazione preposta all'espletamente del procedimento di chimata in epigrafe

D I C H I A R A

di approvare, senza riserve, i contenuti del verbale n. 1 e del relativo allegato riportante i criteri di valutazione dei candidati della procedura comparativa in epigrafe indicata, ricevuti a mezzo posta elettronica da parte del Presidente e che saranno trasmessi tempestivamente dal medesimo al Responsabile del Procedimento per i provvedimenti di competenza.
La presente dichiarazione è allegata al verbale n. 1

In fede

Messina, 19.02.2020



Informativa ai sensi dell'art. 13 del Regolamento (UE) 679/2016 recante norme sul trattamento dei dati personali.
I dati raccolti con il presente modulo sono trattati ai fini del procedimento per il quale vengono rilasciati e verranno utilizzati esclusivamente per tale scopo e comunque, nell'ambito delle attività istituzionali dell'Università degli Studi di Napoli Federico II. All'interessato competono i diritti di cui agli artt. 15-22 del Regolamento UE.
Titolare del trattamento è l'Università, nelle persone del Rettore e del Direttore Generale, in relazione alle specifiche competenze. Per contattare il Titolare potrà inviarsi una email al seguente indirizzo: ateneo@pec.unina.it; oppure al Responsabile della Protezione dei Dati: rpd@unina.it; PEC: rpd@pec.unina.it.
Le informazioni complete relative al trattamento dei dati personali raccolti, sono riportate sul sito dell'Ateneo: http://www.unina.it/ateneo/statuto-e-normativa/privacy.

UNIVERSITA'DEGLI STUDI DI NAPOLI FEDERICO II

Procedura comparativa per la copertura di n.1 di professore universitario di ruolo di I fascia per il settore concorsuale 03/D1 - CHIMICA E TECNOLOGIE FARMACEUTICHE, TOSSICOLOGICHE E NUTRACEUTICO-ALIMENTARI, s.s.d. CHIM/10 – CHIMICA DEGLI ALIMENTI, per le esigenze del Dipartimento di Farmacia, ai sensi dell'art. 18, comma 1, L. n. 240/2010 (codice procedura: 2_PO_2019_18C1_06).

La sottoscritta DIANA PATRIZIA, componente della commissione di valutazione preposta all'espletamente del procedimento di chimata in epigrafe

D I C H I A R A

di approvare, senza riserve, i contenuti del verbale n. 1 e del relativo allegato riportante i criteri di valutazione dei candidati della procedura comparativa in epigrafe indicata**,** ricevuti a mezzo posta elettronica da parte del Presidente e che saranno trasmessi tempestivamente dal medesimo al Responsabile del Procedimento per i provvedimenti di competenza.
La presente dichiarazione è allegata al verbale n. 1

In fede

Palermo, 19.02.2020 _____

Informativa ai sensi dell'art. 13 del Regolamento (UE) 679/2016 recante norme sul trattamento dei dati personali.
I dati raccolti con il presente modulo sono trattati ai fini del procedimento per il quale vengono rilasciati e verranno utilizzati esclusivamente per tale scopo e comunque, nell'ambito delle attività istituzionali dell'Università degli Studi di Napoli Federico II. All'interessato competono i diritti di cui agli artt. 15-22 del Regolamento UE.
Titolare del trattamento è l'Università, nelle persone del Rettore e del Direttore Generale, in relazione alle specifiche competenze. Per contattare il Titolare potrà inviarsi una email al seguente indirizzo: ateneo@pec.unina.it; oppure al Responsabile della Protezione dei Dati: rpd@unina.it; PEC: rpd@pec.unina.it.
Le informazioni complete relative al trattamento dei dati personali raccolti, sono riportate sul sito dell'Ateneo: http://www.unina.it/ateneo/statuto-e-normativa/privacy.

UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI NAPOLI FEDERICO II

Procedura comparativa per la copertura di n.1 posto di professore universitario di ruolo di I fascia per il settore concorsuale 03/D1 - CHIMICA E TECNOLOGIE FARMACEUTICHE, TOSSICOLOGICHE E NUTRACEUTICO-ALIMENTARI, s.s.d. CHIM/10 – CHIMICA DEGLI ALIMENTI, per le esigenze del Dipartimento di Farmacia, ai sensi dell'art. 18, comma 1, L. n. 240/2010 (codice procedura: 2_PO_2019_18C1_06).

VERBALE n. 2

Alle ore 10:00 del giorno 19 marzo 2020 - in via del tutto eccezionale, in considerazione del rischio sanitario connesso all'emergenza epidemiologica da COVID-19 - si riunisce in seconda seduta la Commissione della procedura comparativa in epigrafe, nominata con **D.R. n. 409 del 29/01/2020,** avvalendosi di strumenti telematici di lavoro collegiale (in modalità Skype), ciascuno presso la rispettiva sede.

Partecipano il:

- prof. DUGO Giacomo — Presidente (dalla Sede dell'Università di Messina)
- prof.ssa DIANA Patrizia — Componente (dalla Sede dell'Università di Palermo)
- prof. GALAVERNA Gianni — Segretario (dalla Sede dell'Università di Parma)

La Commissione procede alla redazione del profilo curriculare di ciascun candidato **alla luce dei criteri stabiliti nell'allegato n. 1 al verbale n. 1 relativo alla riunione preliminare**.

PROFILO CURRICULARE
CANDIDATO N. 1 TENORE Gian Carlo;

Il candidato Dott. TENORE Gian Carlo è Professore Associato presso l'Università degli Studi di Napoli, Dipartimento di Farmacia, dal 15.12.2016 nell'ambito del SC 03/D1 - CHIMICA E TECNOLOGIE FARMACEUTICHE, TOSSICOLOGICHE E NUTRACEUTICO-ALIMENTARI, S.S.S. CHIM/10 – CHIMICA DEGLI ALIMENTI. Il candidato ha ottenuto nel 2018 l'Abilitazione (ASN 2016) al ruolo di professore di I Fascia, settore concorsuale 03/D1 (valida dal 4-4-2018 al 4-4-2024).

Attività di ricerca

L'attività di ricerca del Dott. Tenore ha come oggetto l'isolamento e la caratterizzazione di componenti bioattive da matrici alimentari, con particolare riferimento ad alimenti tipici, DOP ed IGP, della Regione Campania, e la loro potenziale applicazione per la formulazione di prodotti nutraceutici utili per la sindrome metabolica. Tali componenti sono sottoposte a saggi in vitro, in vivo e clinical trial per la validazione d'efficacia, in particolare, su parametri metabolici e sullo stress ossidativo. In particolare, gli obiettivi della recente ricerca sono:

- Valorizzare alimenti tipici della Regione Campania e del bacino del Mediterraneo, sia dal punto di vista nutrizionale che delle proprietà biologiche;

- Ipotizzare l'impiego di tali alimenti, di loro estratti o principi bioattivi purificati, come matrici idonee alla formulazione di nutraceutici;
- Recuperare scarti della lavorazione dell'industria alimentare come fonte di estratti biologicamente attivi idonei alla formulazione di nutraceutici.

L'attività di ricerca si è concretizzata in nr. 109 lavori originali peer-reviewed su riviste internazionali relative al SC di riferimento e in nr. 7 capitoli di libri.

L'impatto scientifico totale del candidato è testimoniato dai seguenti parametri bibliometrici:
Contemporary H-index: 28 (Scopus al 5/12/2019)
Lavori Q1: 81 (74%)
Lavori Q2: 26 (24%)
Lavori Q3: 2 (2%)
Impact Factor (IF) totale: 370.46
IF medio: 3.40
68 pubblicazioni su giornali con IF > 3 (di cui 15 su giornali con IF > 4, e 18 su giornali con IF > 5)
Citazioni totali (utilizzando i dati presenti su Scopus alla data del 5/12/2019): 1958
Citazioni medie: 17.96
Lavori a primo nome: 28
Lavori come autore di riferimento: 27
Lavori negli ultimi 5 anni: 69 (media: 13,8 lavori all'anno).

Per quanto riguarda le nr. 30 pubblicazioni presentate dal candidato ai fini della presente valutazione, l'impatto scientifico è testimoniato dai seguenti parametri bibliometrici:
Lavori Q1: 25 (83.3%)
Lavori Q2: 5 (16.7%)
IF tot.: 109,294
IF medio: 3,64
Cit. tot: 585
Cit. medie: 19,5
21 pubblicazioni su giornali con IF > 3, di cui 11 su giornali con IF > 4
Lavori a primo nome: 25
Lavori come autore di riferimento: 22

7 delle pubblicazioni presentate hanno ottenuto un punteggio ECCELLENTE nella valutazione VQR 2011-2014.

Nell'ambito dell'attività di ricerca, il Dott. Tenore ha ospitato nei suoi laboratori, presso il Dipartimento di Farmacia di Napoli, diversi ricercatori stranieri per la realizzazione di progetti di ricerca, aventi come tema la valutazione del potenziale nutraceutico di estratti bioattivi da matrici alimentari estere (in particolare, Algeria e Tunisia).

Attività didattica
L'attività didattica del candidato è testimoniata dalla titolarità dei seguenti insegnamenti:
- a.a. 2009/2010 AD OGGI, Tossicologia degli Alimenti (6 CFU) (SSD CHIM/10), Università "Federico II" di Napoli;
- a.a. 2015/2016 AD OGGI, Chimica Idrologica (6 CFU) (SSD CHIM/10), Università "Federico II" di Napoli;
- a.a. 2011/2012 AD OGGI, Chimica degli Alimenti (4 CFU) (SSD CHIM/10), Università "Federico II" di Napoli;

- a.a. 2009/2010 al 2010/2011, Integratori Alimentari (5 CFU) (SSD CHIM/10), Università "La Sapienza" di Roma;

Il Dott. Tenore fa parte, inoltre, di numerose commissioni d'esame per corsi del SSD CHIM/10 in corsi di laurea dell'Università "Federico II" di Napoli.

Il Dott. Tenore è stato relatore di numerose tesi di laurea presso l'Università di Napoli "Federico II", in particolare nr. 38 tesi sperimentali per le lauree magistrali, presso il Dipartimento di Farmacia, nr. 16 tesi sperimentali per le lauree magistrali, presso la Scuola di Medicina e Chirurgia, nr. 14 tesi sperimentali per le lauree triennali, presso il Dipartimento di Farmacia, nr. 8 tesi compilative per le lauree magistrali, presso il Dipartimento di Farmacia.

Il Dott. Tenore è stato Tutor di nr. 3 Dottorandi nel Corso di Dottorato in "SCIENZA DEL FARMACO", Università di Napoli "Federico II".

Il Dott. Tenore è stato Responsabile Scientifico e Docente di nr. 2 corsi avanzati post-universitari presso l'Università di Napoli "Federico II" ed ha avuto nr.8 incarichi di docenza nell'ambito di Corsi Avanzati Nazionali ed Internazionali.

Responsabilità scientifica e partecipazione a progetti e titolarità di contratti di ricerca
Per quanto riguarda la capacità del candidato di attrarre finanziamenti, il Dott. Tenore è:

- Responsabile Scientifico di Unità di Ricerca per il progetto "Ottimizzazione nella filiera di produzione vinicola per la formulazione di un nutraceutico efficace nelle complicanze delle patologie cronico-degenerative", finanziato dal Ministero dello Sviluppo Economico - Fondo per la Crescita Sostenibile - Sportello "Agrifood" PON I&C 2014-2020 (di cui al D.M. 5 marzo 2018 Capo III) - Prog. n. F/200057/01-03/X45 (mise.AOO_IAI.REGISTRO UFFICIALE.U.0295882.19-07-2019).

- Responsabile Scientifico di Unità di Ricerca per il progetto "La noce di Sorrento (Juglans regia L., var. Sorrento): analisi nutrizionale e valutazione dei componenti bioattivi di una pregiata cultivar della regione Campania (Italia)", finanziato nell'ambito della Legge 5, bando 2009 (Progetto di Ricerca Scientifica Finanziabile ai sensi della L.R. N.5 del 28.03.2002).

Inoltre, il Dott. Tenore ha partecipato come componente dell'Unità di Ricerca ad un progetto PRIN 2009 e al progetto FARMABIONET 2012 della Regione Campania.

Per quanto riguarda l'attività conto terzi, dal 2009 il Dott. Tenore è Responsabile Scientifico dei Laboratori NutraPharmaLabs dell'Ateneo "Federico II" di Napoli, che si occupano di offrire a privati, analisi chimiche, chimico-fisiche e microbiologiche di svariate tipologie di prodotti alimentari.

Inoltre, il Dott. Tenore organizza e coordina per le aziende, in collaborazione con le Cooperative dei Medici di Medicina Generale, gli studi clinici per: 1) dimostrare la sicurezza e l'efficacia degli integratori alimentari nell'uomo; 2) predisporre la documentazione da presentare all'EFSA per la richiesta di approvazione di indicazioni sulla salute (health claims) da apporre sui prodotti alimentari.

Il Dott. Tenore è stato Responsabile Scientifico di studi, in accordo di non divulgazione, riguardanti la "Valutazione di metalli pesanti, policlorobifenili ed idrocarburi policiclici aromatici, in campioni di sangue e capelli di soggetti provenienti dalla terra dei fuochi della Campania", commissionati dall'Ospedale AORN Cardarelli di Napoli.

Partecipazione in qualità di membro di comitato scientifico, organizzatore e relatore a congressi e convegni di interesse nazionale e/o internazionale.
Il Dott. Tenore è stato membro del Comitato Organizzatore di nr. 2 Convegni Internazionali (2017) ed ha partecipato in qualità di relatore a nr. 16 congressi nazionali ed internazionali. In particolare, il Dott. Tenore ha tenuto nr. 2 key-note lecture (2015 e 2017) e nr. 1 lettura magistrale (2017).

Partecipazione a comitati editoriali di riviste internazionali e attività di refereggio
Il Dott. Tenore è membro dell'Editorial Board di nr. 4 riviste internazionali ed è Associate Editor di nr. 1 rivista internazionale.
Il Dott.Tenore ha svolto attività di referaggio per numerose (nr. 19) riviste internazionali del settore (nr. 232 lavori referati).

Valutazione di progetti di ricerca e pubblicazioni su incarico del MIUR
Il Dott.Tenore è stato valutatore esperto di n. 3 progetti FIRB e di nr. 5 progetti SIR, nonché revisore per la valutazione di n. 3 pubblicazioni nell'ambito della VQR 2011-2014.

Risultati ottenuti nel trasferimento tecnologico, in termini di partecipazione alla creazione di nuove imprese (spin off), sviluppo, impiego e commercializzazione di brevetti
Il Dott. Tenore è titolare di un brevetto d'invenzione in Italia ed ha partecipato alla creazione di uno Spin Off.

Conseguimento di premi e riconoscimenti nazionali ed internazionali per attivita' di ricerca
Il Dott. Tenore è risultato assegnatario dell' "Oscar Green 2016", premio che riconosciuto il valore economico e sociale dell'integratore a base di estratto polifenolico da mela Annurca Campana IGP, formulato dal Prof. Tenore e testato per la sua efficacia clinica sulla colesterolemia plasmatica.

Attività gestionale
Il Dott. Tenore è coinvolto con diversi ruoli in attività gestionali presso l'Università di Napoli. In particolare, è membro della Commissione Area Tematica NAF (Nutraceutica ed Alimenti Funzionali), nell'ambito del Progetto di Eccellenza del Dipartimento di Farmacia e del Comitato di Gestione della Task Force di Ateneo (TFdA) per la Nutraceutica e gli Alimenti Funzionali, Università degli Studi di Napoli "Federico II".

Terminata la redazione del profilo curriculare del candidato, **alla luce dei criteri stabiliti nell'allegato n. 1 al verbale n. 1 relativo alla riunione preliminare**, la commissione procede alla formulazione del **giudizio** su ciascuna delle **attività indicate nei citati criteri di valutazione ai punti 1) 2) 3) e 4) e** in base agli ulteriori elementi di qualificazione riconosciuti a livello internazionale previsti dal Dipartimento e riportati nell'all. n. 1 al verb. n. 1).

GIUDIZI

CANDIDATO N. 1 TENORE Gian Carlo

Giudizio sull'attività didattica, di didattica integrativa e di servizio agli studenti.

Il volume, l'intensità, la continuità e la congruenza dell'attività didattica sono ottimi, essendo il candidato titolare dal 2009 di diversi corsi di insegnamento nel SSD CHIM/10 – Chimica degli Alimenti, in particolare sugli aspetti generali della Chimica degli Alimenti e sugli aspetti specifici della Tossicologia degli Alimenti e degli Integratori Alimentari, con un rilevante numero di CFU. Inoltre, il Dott. Tenore ha avuto numerosi incarichi di docenza in corsi nazionali e internazionali ed è responsabile scientifico e docente in un corso di perfezionamento ed in un master di II livello, a dimostrazione della ormai ben acquisita maturità didattica e della capacità organizzativa.
Rilevante è anche l'attività come relatore di tesi di laurea e laurea magistrale, sia per tesi sperimentali (complessivamente nr. 68) che per tesi compilative (complessivamente nr. 8) sui temi della Chimica e della Tossicologia degli Alimenti: il giudizio è quindi ottimo.
Ottimo è anche il giudizio sull'attività di tutoraggio di dottorandi di ricerca, essendo il Dott. Tenore tutor di nr. 5 dottorandi di ricerca nel Corso di Dottorato in "SCIENZA DEL FARMACO" per il XXIX, XXXII, XXXIII e XXXV Ciclo su tematiche legate alla valutazione del potenziale nutraceutico e della progettazione di prodotti nutraceutici da alimenti e per la valorizzazione di scarti delle produzioni alimentari.
Il giudizio globale è **ottimo.**

Giudizio sull'attività di ricerca scientifica:

La Commissione, sulla base della documentazione presentata, formula il seguente giudizio sull'attività di ricerca scientifica:

a) l'autonomia scientifica del Dott. Tenore è ottima, come si evince dallo sviluppo di un originale ed innovativo filone di ricerca sullo studio, la valutazione e la progettazione di componenti, alimenti e preparati nutraceutici per la sindrome metabolica e le patologie infiammatorie con un rilevante numero di pubblicazioni scientifiche su riviste internazionali, ad alto Impact Factor e prevalentemente collocate nel 1° quartile Q1. In questo contesto, il candidato figura autore di riferimento in 22 delle 30 pubblicazioni presentate per la valutazione, segno di una ormai acquisita maturità ed indipendenza scientifica.
b) la capacità di attrarre finanziamenti competitivi in qualità di responsabile di progetto è buona, essendo il Dott. Tenore responsabile di un progetto regionale della Regione Campania e di un progetto nazionale finanziato dal Ministero per lo Sviluppo Economico.
c) l'organizzazione, direzione e coordinamento di centri o gruppi di ricerca nazionali e internazionali o partecipazione agli stessi e altre attività quali la direzione o la partecipazione a comitati editoriali di riviste scientifiche è particolarmente significativa e di ottimo livello, con diverse collaborazioni nazionali e internazionali, numerose partecipazioni a comitati editoriali di riviste internazionali del settore.
d) buono è il giudizio relativo al conseguimento della titolarità di brevetti, con un brevetto nazionale depositato e la partecipazione alla creazione di uno spinn off universitario.
e) il conseguimento di premi e riconoscimenti nazionali e intemazionali per attività di ricerca è ottima, con un premio per l'attività di ricerca e, in particolare, in relazione alla valutazione di ECCELLENTE per nr. 7 delle pubblicazioni presentate, a testimonianza dell'alto livello della ricerca scientifica condotta dal candidato.
f) la partecipazione in qualità di relatore a congressi e convegni di interesse internazionale è ottima. Degne di nota sono due key-note e 1 lettura magistrale tenute dal candidato dal 2015 ad oggi.

La Commissione procede ad effettuare la valutazione analitica delle seguenti pubblicazioni presentate dal candidato nel limite numerico indicato dal bando:

PUBBLICAZIONE N. 1) Gian Carlo Tenore, Roberto Ciampaglia, Nelly Apostolides Arnold, Franco Piozzi, Francesco Napolitano, Daniela Rigano, Felice Senatore. (2011). Antimicrobial and antioxidant properties of the essential oil of Salvia lanigera from Cyprus. *Food and Chemical Toxicology*, 49(1), 238-243. IF: 3.775; N. Cit.: 58.
Il lavoro descrive le proprietà antimicrobiche ed antiossidanti dell'olio essenziale di Salvia Lanigera originaria di Cipro. Il lavoro è pubblicato su una rivista di notevole rilevanza scientifica e ad elevatissima diffusione all'interno della comunità scientifica, come si evince dall'impact factor posseduto dalla rivista stessa. Il lavoro è originale, innovativo, ed è stato svolto con notevole rigore metodologico. Il lavoro è di indubbia rilevanza. La tematica di ricerca è inerente al settore concorsuale oggetto del concorso e l'apporto individuale del candidato alla realizzazione del lavoro si evince in modo chiaro in quanto primo nome, oltre che sulla base delle competenze scientifiche e della coerenza delle tematiche trattate.

PUBBLICAZIONE N. 2) Gian Carlo Tenore*, Jacopo Troisi, Raffaele Di Fiore, Michele Manfra, Ettore Novellino. (2011). Nutraceutical value and toxicological profile of selected red wines from Morocco. *Food Chemistry*, 129(3), 792-798. IF: 5.399; N. Cit.: 15.
Il lavoro descrive le caratteristiche nutraceutiche e gli aspetti tossicologici di alcuni specifici vini rossi originari del Marocco. Il lavoro è pubblicato su una rivista di ottima rilevanza scientifica e ad ottima diffusione all'interno della comunità scientifica, come si evince dall'impact factor posseduto dalla rivista stessa. Il lavoro è originale, innovativo, ed è stato svolto con rigore metodologico. Il lavoro è rilevante. La tematica di ricerca è inerente al settore concorsuale oggetto del concorso e l'apporto individuale alla realizzazione del lavoro è facilmente enucleabile essendo il candidato autore di riferimento, oltre che sulla base delle competenze scientifiche e della coerenza delle tematiche trattate.

PUBBLICAZIONE N. 3) Gian Carlo Tenore*, Adriana Basile, Ettore Novellino. (2011). Antioxidant and antimicrobial properties of polyphenolic fractions from selected Moroccan red wines. *Journal of Food Science*, 76(9), C1342-C1348. IF: 2.081; N. Cit.: 14.
Il lavoro descrive le proprietà antiossidanti ed antimicrobiche della frazione polifenolica ottenuta da vini rossi marocchini. Il lavoro è pubblicato su una rivista di ottima rilevanza scientifica e ad ottima diffusione all'interno della comunità scientifica, come si evince dall'impact factor posseduto dalla rivista stessa. Il lavoro è originale, innovativo, ed è stato svolto con rigore metodologico. Il lavoro è rilevante. La tematica di ricerca è inerente al settore concorsuale oggetto del concorso e l'apporto individuale alla realizzazione del lavoro è facilmente enucleabile essendo il candidato autore di riferimento, oltre che sulla base delle competenze scientifiche e della coerenza delle tematiche trattate.

PUBBLICAZIONE N. 4) Gian Carlo Tenore*, Ettore Novellino, Adriana Basile (2012). Nutraceutical potential and antioxidant benefits of red pitaya (Hylocereus polyrhizus) extracts. *Journal of Functional Foods*, 4, 129-136. IF: 3.197; N. Cit.: 73.
Il lavoro descrive il potenziale applicativo in ambito nutraceutico e le proprietà antiossidanti di estratti ottenuti dalla pitaya rossa. Il lavoro è pubblicato su una rivista di ottima rilevanza scientifica e ad ottima diffusione all'interno della comunità scientifica, come si evince dall'impact factor posseduto dalla rivista stessa. Il lavoro è originale, innovativo, ed è stato svolto con rigore metodologico. Il lavoro è rilevante. La tematica di ricerca è inerente al settore concorsuale oggetto del concorso e l'apporto individuale alla realizzazione del lavoro è

facilmente enucleabile essendo il candidato autore di riferimento, oltre che sulla base delle competenze scientifiche e della coerenza delle tematiche trattate.

PUBBLICAZIONE N. 5) Gian Carlo Tenore*, Jacopo Troisi, Raffaele Di Fiore, Adriana Basile and Ettore Novellino (2012). Chemical composition, antioxidant and antimicrobial properties of Rapa Catozza Napoletana (Brassica rapa L. var. rapa DC.) seed meal, a promising protein source of Campania region (southern Italy) horticultural germplasm. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 92, 1716–1724. IF: 2.422; N. Cit.: 10.
Il lavoro descrive la composizione chimica, le proprietà antiossidanti ed antimicrobiche dello sfarinato proteico sgrassato ottenuto dai semi della Rapa Catozza Napoletana, uno scarto della industria agro-alimentare ricco in proteine. Il lavoro è pubblicato su una rivista di ottima rilevanza scientifica e ad ottima diffusione all'interno della comunità scientifica, come si evince dall'impact factor posseduto dalla rivista stessa. Il lavoro è originale, innovativo, ed è stato svolto con rigore metodologico. Il lavoro è rilevante. La tematica di ricerca è inerente al settore concorsuale oggetto del concorso e l'apporto individuale alla realizzazione del lavoro è facilmente enucleabile essendo il candidato autore di riferimento, oltre che sulla base delle competenze scientifiche e della coerenza delle tematiche trattate.

PUBBLICAZIONE N. 6) Gian Carlo Tenore*, Alberto Ritieni, Pietro Campiglia, Ettore Novellino (2012). Nutraceutical potential of monofloral honeys produced by the Sicilian black honeybees (Apis mellifera ssp. sicula). *Food and Chemical Toxicology*, 50, 1955–1961. IF: 3.775; N. Cit.: 31.
Il lavoro descrive il potenziale applicativo in ambito nutraceutico di mieli monofloreali prodotti in purezza dalle api nere siciliane. Il lavoro è pubblicato su una rivista di ottima rilevanza scientifica e ad ottima diffusione all'interno della comunità scientifica, come si evince dall'impact factor posseduto dalla rivista stessa. Il lavoro è originale, innovativo, ed è stato svolto con rigore metodologico. Il lavoro è rilevante. La tematica di ricerca è inerente al settore concorsuale oggetto del concorso e l'apporto individuale alla realizzazione del lavoro è facilmente enucleabile essendo il candidato autore di riferimento, oltre che sulla base delle competenze scientifiche e della coerenza delle tematiche trattate.

PUBBLICAZIONE N. 7) Gian Carlo Tenore*, Michele Manfra, Paola Stiuso, Luigi Coppola, Mariateresa Russo, Isabel Maria Gomez Monterrey, Pietro Campiglia (2012). Antioxidant Profile and in Vitro Cardiac Radical-Scavenging versus Pro-oxidant Effects of Commercial Red Grape Juices (Vitis vinifera L. cv. Aglianico N.). *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 60, 9680-9687. IF: 3.571; N. Cit.: 18.
Il lavoro descrive il profilo polifenolico, le proprietà antiossidanti e gli effetti in vitro su cellule cardiache del potere antiradicalico a confronto con la capacità pro-ossidante di succhi commerciali a base di uva rossa. Il lavoro è pubblicato su una rivista di ottima rilevanza scientifica e ad ottima diffusione all'interno della comunità scientifica, come si evince dall'impact factor posseduto dalla rivista stessa. Il lavoro è originale, innovativo, ed è stato svolto con rigore metodologico. Il lavoro è rilevante. La tematica di ricerca è inerente al settore concorsuale oggetto del concorso e l'apporto individuale alla realizzazione del lavoro è facilmente enucleabile essendo il candidato autore di riferimento, oltre che sulla base delle competenze scientifiche e della coerenza delle tematiche trattate.

PUBBLICAZIONE N. 8) Paola Bontempo, Vincenzo Carafa, Roberto Grassi, Adriana Basile, Gian Carlo Tenore, Carmen Formisano, Daniela Rigano, Lucia Altucci. (2013). Antioxidant, antimicrobial and anti-proliferative activities of Solanum tuberosum L. var. Vitelotte. *Food and Chemical Toxicology*, 55, 304-312. IF: 3.775; N. Cit.: 35.

Il lavoro descrive mediante saggi in vitro le proprietà antiossidanti, antimicrobiche ed antiproliferative di estratti ottenuti da una particolare cultivar di patata viola. Il lavoro è pubblicato su una rivista di notevole rilevanza scientifica e ad elevatissima diffusione all'interno della comunità scientifica, come si evince dall'impact factor posseduto dalla rivista stessa. Il lavoro è originale, innovativo, ed è stato svolto con notevole rigore metodologico. Il lavoro è di indubbia rilevanza. La tematica di ricerca è inerente al settore concorsuale oggetto del concorso e l'apporto individuale del candidato alla realizzazione del lavoro si evince in modo chiaro sulla base delle competenze scientifiche, e della coerenza delle tematiche trattate.

PUBBLICAZIONE N. 9) Tenore G*, Campiglia P, Stiuso P, Ritieni A, Novellino E (2013). Nutraceutical potential of polyphenolic fractions from Annurca apple (M. pumila Miller cv Annurca). *Food Chemistry*, 140(4), 614-622. IF: 5.399; N. Cit.: 31.
Il lavoro descrive il potenziale applicativo in ambito nutraceutico di frazioni polifenoliche ottenute dalla mela Annurca. Il lavoro è pubblicato su una rivista di ottima rilevanza scientifica e ad ottima diffusione all'interno della comunità scientifica, come si evince dall'impact factor posseduto dalla rivista stessa. Il lavoro è originale, innovativo, ed è stato svolto con rigore metodologico. Il lavoro è rilevante. La tematica di ricerca è inerente al settore concorsuale oggetto del concorso e l'apporto individuale alla realizzazione del lavoro è facilmente enucleabile essendo il candidato autore di riferimento, oltre che sulla base delle competenze scientifiche e della coerenza delle tematiche trattate.

PUBBLICAZIONE N. 10) Tenore G*, Manfra M, Stiuso P, Coppola L, Russo M, Ritieni A, Campiglia P (2013). Polyphenolic pattern and in vitro cardioprotective properties of typical red wines from vineyards cultivated in Scafati (Salerno, Italy). *Food Chemistry*, 140(4), 803-809. IF: 5.399; N. Cit.: 16.
Il lavoro descrive il profilo polifenolico e le proprietà cardioprotettive in vitro di tradizionali vini rossi originari della zona di Scafati (Salerno, Italia). Il lavoro è pubblicato su una rivista di ottima rilevanza scientifica e ad ottima diffusione all'interno della comunità scientifica, come si evince dall'impact factor posseduto dalla rivista stessa. Il lavoro è originale, innovativo, ed è stato svolto con rigore metodologico. Il lavoro è rilevante. La tematica di ricerca è inerente al settore concorsuale oggetto del concorso e l'apporto individuale alla realizzazione del lavoro è facilmente enucleabile essendo il candidato autore di riferimento, oltre che sulla base delle competenze scientifiche e della coerenza delle tematiche trattate.

PUBBLICAZIONE N. 11) Gian Carlo Tenore*, Paola Stiuso, Pietro Campiglia, Ettore Novellino. (2013). In vitro hypoglycaemic and hypolipidemic potential of white tea polyphenols. *Food Chemistry*, 141(3), 2379-2384. IF: 5.399; N. Cit.: 19.
Il lavoro descrive in vitro le proprietà ipoglicemizzanti ed ipolipidemizzanti di estratti polifenolici ottenuti dal tè bianco, a confronto con le versioni verde e nero. Il lavoro è pubblicato su una rivista di ottima rilevanza scientifica e ad ottima diffusione all'interno della comunità scientifica, come si evince dall'impact factor posseduto dalla rivista stessa. Il lavoro è originale, innovativo, ed è stato svolto con rigore metodologico. Il lavoro è rilevante. La tematica di ricerca è inerente al settore concorsuale oggetto del concorso e l'apporto individuale alla realizzazione del lavoro è facilmente enucleabile essendo il candidato autore di riferimento, oltre che sulla base delle competenze scientifiche e della coerenza delle tematiche trattate.

PUBBLICAZIONE N. 12) Gian Carlo Tenore*, Pietro Campiglia, Alberto Ritieni, Ettore Novellino. (2013). In vitro bioaccessibility, bioavailability and plasma protein interaction of polyphenols from Annurca apple (M. pumila Miller cv Annurca). *Food Chemistry*, 141(4), 3519-3524. IF: 5.399; N. Cit.: 37.

Il lavoro descrive in vitro la bioaccessibilità, biodisponibilità e l'interazione con lipoproteine plasmatiche di polifenoli estratti da dalla mela Annurca. Il lavoro è pubblicato su una rivista di ottima rilevanza scientifica e ad ottima diffusione all'interno della comunità scientifica, come si evince dall'impact factor posseduto dalla rivista stessa. Il lavoro è originale, innovativo, ed è stato svolto con rigore metodologico. Il lavoro è rilevante. La tematica di ricerca è inerente al settore concorsuale oggetto del concorso e l'apporto individuale alla realizzazione del lavoro è facilmente enucleabile essendo il candidato autore di riferimento, oltre che sulla base delle competenze scientifiche e della coerenza delle tematiche trattate.

PUBBLICAZIONE N. 13) Mauro De Nisco, Michele Manfra, Adele Bolognese, Adriano Sofo, Antonio Scopa, Gian Carlo Tenore, Francesco Pagano, Ciro Milite, Maria Teresa Russo. (2013). Nutraceutical properties and polyphenolic profile of berry skin and wine of Vitis vinifera L. (cv. Aglianico). ***Food Chemistry*****, 140(4), 623-629. IF: 5.399; N. Cit.: 45.**
Il lavoro descrive il potenziale applicativo in ambito nutraceutico ed il profilo polifenolico di estratti ottenuti da scarti della vinificazione e dallo stesso vino di uve della varietà Aglianico. Il lavoro è pubblicato su una rivista di notevole rilevanza scientifica e ad elevatissima diffusione all'interno della comunità scientifica, come si evince dall'impact factor posseduto dalla rivista stessa. Il lavoro è originale, innovativo, ed è stato svolto con notevole rigore metodologico. Il lavoro è di indubbia rilevanza. La tematica di ricerca è inerente al settore concorsuale oggetto del concorso e l'apporto individuale del candidato alla realizzazione del lavoro si evince in modo chiaro sulla base delle competenze scientifiche, e della coerenza delle tematiche trattate.

PUBBLICAZIONE N. 14) Tenore, Gian Carlo*; Calabrese, Giorgio; Stiuso, Paola; Ritieni, Alberto; Giannetti, Daniela; Novellino, Ettore. (2014). Effects of Annurca apple polyphenols on lipid metabolism in HepG2 cell lines: A source of nutraceuticals potentially indicated for the metabolic syndrome. ***Food Research International*****, 63 (Part B), 252-257. IF: 3.579; N. Cit.: 21.**
Il lavoro descrive in vitro gli effetti di estratti polifenolici ottenuti dalla mela Annurca sul metabolismo lipidico in linee di cellule epatiche HepG2. Il lavoro è pubblicato su una rivista di ottima rilevanza scientifica e ad ottima diffusione all'interno della comunità scientifica, come si evince dall'impact factor posseduto dalla rivista stessa. Il lavoro è originale, innovativo, ed è stato svolto con rigore metodologico. Il lavoro è rilevante. La tematica di ricerca è inerente al settore concorsuale oggetto del concorso e l'apporto individuale alla realizzazione del lavoro è facilmente enucleabile essendo il candidato autore di riferimento, oltre che sulla base delle competenze scientifiche e della coerenza delle tematiche trattate.

PUBBLICAZIONE N. 15) Tenore, Gian Carlo*; Calabrese, Giorgio; Ritieni, Alberto; Campiglia, Pietro; Giannetti, Daniela; Novellino, Ettore. (2014). Canned bluefin tuna, an in vitro cardioprotective functional food potentially safer than commercial fish oil based pharmaceutical formulations. ***Food and Chemical Toxicology*****, 71, 231-235. IF: 3.775; N. Cit.: 5.**
Il lavoro descrive in vitro gli effetti del profilo lipidico di un campione di tonno pinne blu in scatola su linee di cellule cardiache H9C2, a confronto con una classica formulazione farmaceutica a base di olio di pesce. Il lavoro è pubblicato su una rivista di ottima rilevanza scientifica e ad ottima diffusione all'interno della comunità scientifica, come si evince dall'impact factor posseduto dalla rivista stessa. Il lavoro è originale, innovativo, ed è stato svolto con rigore metodologico. Il lavoro è rilevante. La tematica di ricerca è inerente al settore concorsuale oggetto del concorso e l'apporto individuale alla realizzazione del lavoro è facilmente enucleabile essendo il candidato autore di riferimento, oltre che sulla base delle competenze scientifiche e della coerenza delle tematiche trattate.

PUBBLICAZIONE N. 16) Sommella, Eduardo; Pepe, Giacomo; Pagano, Francesco; Tenore, Gian Carlo; Marzocco, Stefania; Manfra, Michele; Calabrese, Giorgio; Aquino, Rita Patrizia; Campiglia, Pietro. (2014). UHPLC profiling and effects on LPS-stimulated J774A.1 macrophages of flavonoids from bergamot (Citrus bergamia) juice, an underestimated waste product with high anti-inflammatory potential. ***Journal of Functional Foods*****, 7, 641-649. IF: 3.197; N. Cit.: 22.**

Il lavoro descrive il profilo flavonoidico di un campione industriale di scarto di succo di bergamotto mediante tecnica UHPLC, e gli effetti antinfiammatori in vitro del suo estratto polifenolico su linee di macrofagi J774A.1 incubati con LPS da Escherichia coli. Il lavoro è pubblicato su una rivista di notevole rilevanza scientifica e ad elevatissima diffusione all'interno della comunità scientifica, come si evince dall'impact factor posseduto dalla rivista stessa. Il lavoro è originale, innovativo, ed è stato svolto con notevole rigore metodologico. Il lavoro è di indubbia rilevanza. La tematica di ricerca è inerente al settore concorsuale oggetto del concorso e l'apporto individuale del candidato alla realizzazione del lavoro si evince in modo chiaro sulla base delle competenze scientifiche, e della coerenza delle tematiche trattate.

PUBBLICAZIONE N. 17) Tenore, Gian Carlo*; Campiglia, Pietro; Giannetti, Daniela; Novellino, Ettore. (2015). Simulated gastrointestinal digestion, intestinal permeation and plasma protein interaction of white, green, and black tea polyphenols. ***Food Chemistry*****, 169, 320-326. IF: 5.399; N. Cit.: 45.**

Il lavoro descrive in vitro la bioaccessibilità, biodisponibilità e l'interazione con lipoproteine plasmatiche di polifenoli estratti dal tè bianco, a confronto con le versioni verde e nero. Il lavoro è pubblicato su una rivista di ottima rilevanza scientifica e ad ottima diffusione all'interno della comunità scientifica, come si evince dall'impact factor posseduto dalla rivista stessa. Il lavoro è originale, innovativo, ed è stato svolto con rigore metodologico. Il lavoro è rilevante. La tematica di ricerca è inerente al settore concorsuale oggetto del concorso e l'apporto individuale alla realizzazione del lavoro è facilmente enucleabile essendo il candidato autore di riferimento, oltre che sulla base delle competenze scientifiche e della coerenza delle tematiche trattate.

PUBBLICAZIONE N. 18) Tenore, Gian Carlo*; Ritieni, Alberto; Campiglia, Pietro; Stiuso, Paola; Di Maro, Salvatore; Sommella, Eduardo; Pepe, Giacomo; D'Urso, Emanuela; Novellino, Ettore. (2015). Antioxidant peptides from "Mozzarella di Bufala Campana DOP" after simulated gastrointestinal digestion: In vitro intestinal protection, bioavailability, and anti-haemolytic capacity. ***Journal of Functional Foods*****, 15, 365-375. IF: 3.197; N. Cit.: 16.**

Il lavoro descrive la caratterizzazione di peptidi bioattivi ottenuti da mozzarella di bufala campana DOP in seguito a digestione gastrointestinale simulata, nonché una valutazione in vitro degli stessi riguardo un effetto di possibile protezione intestinale, la loro biodisponibilità ed il potenziale antiemolitico. Il lavoro è pubblicato su una rivista di ottima rilevanza scientifica e ad ottima diffusione all'interno della comunità scientifica, come si evince dall'impact factor posseduto dalla rivista stessa. Il lavoro è originale, innovativo, ed è stato svolto con rigore metodologico. Il lavoro è rilevante. La tematica di ricerca è inerente al settore concorsuale oggetto del concorso e l'apporto individuale alla realizzazione del lavoro è facilmente enucleabile essendo il candidato autore di riferimento, oltre che sulla base delle competenze scientifiche e della coerenza delle tematiche trattate.

PUBBLICAZIONE N. 19) Pepe, Giacomo; Sommella, Eduardo; Manfra, Michele; De Nisco, Mauro; Tenore, Gian Carlo; Scopa, Antonio; Sofo, Adriano; Marzocco, Stefania; Adesso, Simona; Novellino, Tiziana; Campiglia, Pietro. (2015). Evaluation of anti-

inflammatory activity and fast UHPLC-DAD-IT-TOF profiling of polyphenolic compounds extracted from green lettuce (Lactuca sativa L.; var. Maravilla de Verano). *Food Chemistry*, 167, 153-161. IF: 5.399; N. Cit.: 22.
Il lavoro descrive il profilo polifenolico di estratti ottenuti da una specifica varietà di lattuga mediante tecnica UHPLC e i loro effetti in vitro in termini di potenziale antinfiammatorio. Il lavoro è pubblicato su una rivista di notevole rilevanza scientifica e ad elevatissima diffusione all'interno della comunità scientifica, come si evince dall'impact factor posseduto dalla rivista stessa. Il lavoro è originale, innovativo, ed è stato svolto con notevole rigore metodologico. Il lavoro è di indubbia rilevanza. La tematica di ricerca è inerente al settore concorsuale oggetto del concorso e l'apporto individuale del candidato alla realizzazione del lavoro si evince in modo chiaro sulla base delle competenze scientifiche, e della coerenza delle tematiche trattate.

PUBBLICAZIONE N. 20) Forino, Martino; Tenore, Gian Carlo; Tartaglione, Luciana; Carmela, Dell'Aversano; Novellino, Ettore; Ciminiello, Patrizia. (2015). (1S,3R,4S,5R)5-O-Caffeoylquinic acid: Isolation, stereo-structure characterization and biological activity. *Food Chemistry*, 178, 306-310. IF: 5.399; N. Cit.: 15.
Il lavoro descrive l'isolamento e la caratterizzazione NMR di un nuovo derivato caffeoilchinico dalle sorbe, nonché gli effetti in vitro sul metabolismo di glucosio e colesterolo in linee di cellule epatiche HepG2. Il lavoro è pubblicato su una rivista di notevole rilevanza scientifica e ad elevatissima diffusione all'interno della comunità scientifica, come si evince dall'impact factor posseduto dalla rivista stessa. Il lavoro è originale, innovativo, ed è stato svolto con notevole rigore metodologico. Il lavoro è di indubbia rilevanza. La tematica di ricerca è inerente al settore concorsuale oggetto del concorso e l'apporto individuale del candidato alla realizzazione del lavoro si evince in modo chiaro sulla base delle competenze scientifiche, e della coerenza delle tematiche trattate.

PUBBLICAZIONE N. 21) Tenore, G.C.*, Morisco, F., Lembo, V., Ritieni, A. (2016). Effect of red wine polyphenols on the expression of transthyretin in murine choroid plexus. *Current Pharmaceutical Biotechnology*, 17(11), pp. 1008-1015. IF: 1.516; N. Cit.: 1.
Il lavoro descrive gli effetti dei polifenoli da vino rosso var. Aglianico sull'espressione di transtiretina nel plesso coroideo murino e valuta la correlazione tra elevati livelli di polifenoli e possibile effetto pro-ossidante. Il lavoro è pubblicato su una rivista di rilevante impatto scientifico e a buona diffusione all'interno della comunità scientifica. Il lavoro è originale, innovativo, ed è stato svolto con notevole rigore metodologico. Il lavoro è rilevante. La tematica di ricerca è inerente al settore concorsuale oggetto del concorso e l'apporto individuale alla realizzazione del lavoro è facilmente enucleabile essendo il candidato autore di riferimento, oltre che sulla base delle competenze scientifiche e della coerenza delle tematiche trattate.

PUBBLICAZIONE N. 22) Gian Carlo Tenore*, Domenico Caruso, Giuseppe Buonomo, Emanuela D'Urso, Maria D'Avino, Pietro Campiglia, Luciana Marinelli and Ettore Novellino. (2017). Annurca (*Malus pumila* Miller cv. Annurca) apple as a functional food for the contribution to a healthy balance of plasma cholesterol levels: Results of a randomized clinical trial. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 97(7), pp. 2107-2115. IF: 2.422; N. Cit.: 13.
Il lavoro descrive un trial clinico che valuta gli effetti sul quadro colesterolemico ematico da parte di un consumo quotidiano, prolungato a due mesi, di porzioni canoniche di differenti cultivar di mele. Il lavoro è pubblicato su una rivista di rilevante impatto scientifico e a buona diffusione all'interno della comunità scientifica. Il lavoro è originale, innovativo, ed è stato svolto con notevole rigore metodologico. Il lavoro è rilevante. La tematica di ricerca è inerente al settore concorsuale oggetto del concorso e l'apporto individuale alla realizzazione del lavoro

è facilmente enucleabile essendo il candidato autore di riferimento, oltre che sulla base delle competenze scientifiche e della coerenza delle tematiche trattate.

PUBBLICAZIONE N. 23) Gian Carlo Tenore*, Domenico Caruso, Giuseppe Buonomo, Maria D'Avino, Pietro Campiglia, Luciana Marinelli, and Ettore Novellino. (2017). A Healthy Balance of Plasma Cholesterol by a Novel Annurca Apple-Based Nutraceutical Formulation: Results of a Randomized Trial. *Journal of Medicinal Food*, 20(3), pp. 288-300. IF: 2.020; N. Cit.: 6.

Il lavoro descrive un trial clinico consistente nel valutare gli effetti sul quadro colesterolemico ematico da parte di in un formulato nutraceutico a base di estratto polifenolico di mela Annurca Campana IGP. Il lavoro è pubblicato su una rivista di rilevante impatto scientifico e a buona diffusione all'interno della comunità scientifica. Il lavoro è originale, innovativo, ed è stato svolto con notevole rigore metodologico. Il lavoro è rilevante. La tematica di ricerca è inerente al settore concorsuale oggetto del concorso e l'apporto individuale alla realizzazione del lavoro è facilmente enucleabile essendo il candidato autore di riferimento, oltre che sulla base delle competenze scientifiche e della coerenza delle tematiche trattate.

PUBBLICAZIONE N. 24) Tenore, G.C.*, Campiglia, P., Ciampaglia, R., Izzo, L., Novellino, E. (2017). Antioxidant and antimicrobial properties of traditional green and purple "Napoletano" basil cultivars (*Ocimum basilicum* L.) from Campania region (Italy). *Natural Product Research*, 31(17), pp. 2067-2071. IF: 1.999; N. Cit.: 1.

Il lavoro descrive gli effetti antiossidanti ed antimicrobici in vitro di estratti polifenolici e di oli essenziali di due tradizionali cultivar di basilico della regione Campania. Il lavoro è pubblicato su una rivista di rilevante impatto scientifico e a buona diffusione all'interno della comunità scientifica. Il lavoro è originale, innovativo, ed è stato svolto con notevole rigore metodologico. Il lavoro è rilevante. La tematica di ricerca è inerente al settore concorsuale oggetto del concorso e l'apporto individuale alla realizzazione del lavoro è facilmente enucleabile essendo il candidato autore di riferimento, oltre che sulla base delle competenze scientifiche e della coerenza delle tematiche trattate.

PUBBLICAZIONE N. 25) Gian Carlo Tenore*, Alfonso Carotenuto, Domenico Caruso, Giuseppe Buonomo, Maria D'Avino, Diego Brancaccio, Roberto Ciampaglia, Maria Maisto, Connie Schisano, Ettore Novellino. (2018). A nutraceutical formulation based on Annurca apple polyphenolic extract is effective on intestinal cholesterol absorption: A randomised, placebo-controlled, crossover study. *PharmaNutrition*, 6(3), pp. 85-94. IF: nd; N. Cit.: 5.

Il lavoro descrive un trial clinico che valuta gli effetti sull'assorbimento intestinale del colesterolo da parte di un innovativo formulato nutraceutico a base di estratto polifenolico da mela Annurca Campana IGP. Il lavoro è pubblicato su una rivista di rilevante impatto scientifico e a buona diffusione all'interno della comunità scientifica. Il lavoro è originale, innovativo, ed è stato svolto con notevole rigore metodologico. Il lavoro è rilevante. La tematica di ricerca è inerente al settore concorsuale oggetto del concorso e l'apporto individuale alla realizzazione del lavoro è facilmente enucleabile essendo il candidato autore di riferimento, oltre che sulla base delle competenze scientifiche e della coerenza delle tematiche trattate.

PUBBLICAZIONE N. 26) Gian Carlo Tenore*, Domenico Caruso, Giuseppe Buonomo, Maria D'Avino, Roberto Ciampaglia, Ettore Novellino. (2018). Plasma lipid lowering effect by a novel chia seed based nutraceutical formulation. *Journal of Functional Foods*, 42, pp. 38-46. IF: 3.197; N. Cit.: 3.

Il lavoro descrive uno studio clinico che valuta gli effetti sulla trigliceridemia plasmatica da parte di un formulato nutraceutico a base di semi di chia e vitamina E. Il lavoro è pubblicato su una rivista di notevole rilevanza scientifica e ad elevatissima diffusione all'interno della comunità scientifica, come si evince dall'impact factor posseduto dalla rivista stessa. Il lavoro è originale, innovativo, ed è stato svolto con notevole rigore metodologico. Il lavoro è di indubbia rilevanza. La tematica di ricerca è inerente al settore concorsuale oggetto del concorso e l'apporto individuale alla realizzazione del lavoro è facilmente enucleabile essendo il candidato autore di riferimento, oltre che sulla base delle competenze scientifiche e della coerenza delle tematiche trattate.

PUBBLICAZIONE N. 27) Tenore GC*, Caruso D, Buonomo G, D'Avino M, Santamaria R, Irace C, Piccolo M, Maisto M, Novellino E. (2018). Annurca Apple Nutraceutical Formulation Enhances Keratin Expression in a Human Model of Skin and Promotes Hair Growth and Tropism in a Randomized Clinical Trial. *Journal of Medicinal Food*, 21(1), pp. 90-103. IF: 2.020; N. Cit.: 5.
Il lavoro descrive gli effetti di un innovativo formulato nutraceutico a base di estratto polifenolico da mela Annurca campana IGP, sia in vitro, in termini di stimolazione della espressione della cheratina, sia nell'uomo, in termini di incremento della crescita dei capelli e del trofismo pilifero. Il lavoro è pubblicato su una rivista di rilevante impatto scientifico e a buona diffusione all'interno della comunità scientifica. Il lavoro è originale, innovativo, ed è stato svolto con notevole rigore metodologico. Il lavoro è rilevante. La tematica di ricerca è inerente al settore concorsuale oggetto del concorso e l'apporto individuale alla realizzazione del lavoro è facilmente enucleabile essendo il candidato autore di riferimento, oltre che sulla base delle competenze scientifiche e della coerenza delle tematiche trattate.

PUBBLICAZIONE N. 28) Tenore GC*, D'Avino M, Caruso D, Buonomo G, Acampora C, Caruso G, Simone C, Ciampaglia R, Novellino E. (2019). Effect of Annurca Apple Polyphenols on Intermittent Claudication in Patients With Peripheral Artery Disease. *The American Journal of Cardiology*, 123(5), pp. 847-853. IF: 2.843; N. Cit.: 0.
Il lavoro descrive uno studio clinico che valuta gli effetti di un innovativo formulato nutraceutico a base di estratto polifenolico da mela Annurca campana IGP, sulla *claudicatio intermittent* e specifici parametri emodinamici in pazienti con arteriopatia ostruttiva degli arti inferiori. Il lavoro è pubblicato su una rivista di notevole rilevanza scientifica e ad elevatissima diffusione all'interno della comunità scientifica. Inoltre, il lavoro rappresenta un importante riconoscimento da parte della medicina clinica nei confronti della ricerca in campo nutraceutico. Il lavoro è originale, innovativo, ed è stato svolto con notevole rigore metodologico. Il lavoro è di indubbia rilevanza. La tematica di ricerca è inerente al settore concorsuale oggetto del concorso e l'apporto individuale alla realizzazione del lavoro è facilmente enucleabile essendo il candidato autore di riferimento, oltre che sulla base delle competenze scientifiche e della coerenza delle tematiche trattate.

PUBBLICAZIONE N. 29) Gian Carlo Tenore, Ester Pagano, Stefania Lama, Daniela Vanacore, Salvatore Di Maro, Maria Maisto, Raffaele Capasso, Francesco Merlino, Francesca Borrelli, Paola Stiuso and Ettore Novellino. (2019). Intestinal anti-inflammatory effect of a peptide derived from gastrointestinal digestion of buffalo (Bubalus bubalis) mozzarella cheese. *Nutrients*, 11(3), 610. IF: 4.171; N. Cit.: 3.
Il lavoro descrive gli effetti in vitro di un peptide isolato dalla mozzarella di bufala campana DOP, mediante digestione gastrointestinale simulata, in termini di attività antinfiammatoria e rigenerante dell'epitelio intestinale. Il lavoro è pubblicato su una rivista di notevole rilevanza scientifica e ad elevatissima diffusione all'interno della comunità scientifica, come si evince

dall'impact factor posseduto dalla rivista stessa. Il lavoro è originale, innovativo, ed è stato svolto con notevole rigore metodologico. Il lavoro è di indubbia rilevanza. La tematica di ricerca è inerente al settore concorsuale oggetto del concorso e l'apporto individuale del candidato alla realizzazione del lavoro si evince in modo chiaro sulla base delle competenze scientifiche, e della coerenza delle tematiche trattate.

PUBBLICAZIONE N. 30) Tenore GC*, Caruso D, Buonomo G, D'Avino M, Ciampaglia R, Maisto M, Schisano C, Bocchino B, Novellino E. (2019). Lactofermented annurca apple puree as a functional food indicated for the control of plasma lipid and oxidative amine levels: Results from a randomised clinical trial. ***Nutrients*****, 11(1). IF: 4.171; N. Cit.: 0.**
Il lavoro descrive uno studio clinico che valuta gli effetti di un alimento funzionale, consistente in una purea lattofermentata di mela Annurca campana IGP, sulla lipidemia plasmatica e lo stress ossidativo sistemico. Il lavoro è pubblicato su una rivista di notevole rilevanza scientifica e ad elevatissima diffusione all'interno della comunità scientifica, come si evince dall'impact factor posseduto dalla rivista stessa. Il lavoro è originale, innovativo, ed è stato svolto con notevole rigore metodologico. Il lavoro è di indubbia rilevanza. La tematica di ricerca è inerente al settore concorsuale oggetto del concorso e l'apporto individuale alla realizzazione del lavoro è facilmente enucleabile essendo il candidato autore di riferimento, oltre che sulla base delle competenze scientifiche e della coerenza delle tematiche trattate.

***: Autore di riferimento**

La Commissione esprime il seguente giudizio sulla consistenza complessiva della produzione scientifica, l'intensità e la continuità temporale della stessa:
La produzione scientifica del candidato è complessivamente di rilevante consistenza e di significativa intensità con un'ottima continuità temporale. Il giudizio sul candidato Dott. TENORE è quindi ottimo.

Giudizio sulle attività gestionali, organizzative e di servizio
Le attività gestionali, organizzative e di servizio del candidato Dott. TENORE, con particolare riferimento agli incarichi di gestione e agli impegni assunti in organi collegiali, commissioni e consulte dipartimentali, di Ateneo e del Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca Scientifica, sono di ottimo livello.

La Commissione si riconvoca per il giorno 19 marzo 2020 alle ore 12:15 per via telematica, per lo svolgimento della prova.
In tale giorno

1) si svolgerà il seminario pubblico e l'accertamento delle competenze linguistiche;

La riunione è sciolta alle ore 12:00.
Letto, approvato e sottoscritto.

Per la Commissione

- Prof. GALAVERNA Gianni _____ Segretario

(Allegato n. _____ verbale 2)

UNIVERSITA'DEGLI STUDI DI NAPOLI FEDERICO II

Procedura comparativa per la copertura di n.1 posto di professore universitario di ruolo di I fascia per il settore concorsuale 03/D1 - CHIMICA E TECNOLOGIE FARMACEUTICHE, TOSSICOLOGICHE E NUTRACEUTICO-ALIMENTARI, s.s.d. CHIM/10 – CHIMICA DEGLI ALIMENTI, per le esigenze del Dipartimento di Farmacia, ai sensi dell'art. 18, comma 1, L. n. 240/2010 (codice procedura: 2_PO_2019_18C1_06).

La sottoscritta DIANA PATRIZIA, componente della commissione di valutazione preposta all'espletamente del procedimento di chimata in epigrafe;

D I C H I A R A

di approvare, senza riserve, i contenuti del verbale n. 2 della procedura in epigrafe indicata**,** ricevuto a mezzo posta elettronica da parte del prof. GALAVERNA GIANNI.
La presente dichiarazione è allegata al verbale n. 2.
Il sottoscritto allega copia del proprio documento di riconoscimento.

In fede

Luogo, Parma Data 19.03.2020

Firma per esteso
_____

Informativa ai sensi dell'art. 13 del Regolamento (UE) 679/2016 recante norme sul trattamento dei dati personali.
I dati raccolti con il presente modulo sono trattati ai fini del procedimento per il quale vengono rilasciati e verranno utilizzati esclusivamente per tale scopo e comunque, nell'ambito delle attività istituzionali dell'Università degli Studi di Napoli Federico II. All'interessato competono i diritti di cui agli artt. 15-22 del Regolamento UE.
Titolare del trattamento è l'Università, nelle persone del Rettore e del Direttore Generale, in relazione alle specifiche competenze. Per contattare il Titolare potrà inviarsi una email al seguente indirizzo: ateneo@pec.unina.it; oppure al Responsabile della Protezione dei Dati: rpd@unina.it; PEC: rpd@pec.unina.it.
Le informazioni complete relative al trattamento dei dati personali raccolti, sono riportate sul sito dell'Ateneo: http://www.unina.it/ateneo/statuto-e-normativa/privacy.

(Allegato n. _____ verbale 2)

UNIVERSITA'DEGLI STUDI DI NAPOLI FEDERICO II

Procedura comparativa per la copertura di n.1 posto di professore universitario di ruolo di I fascia per il settore concorsuale 03/D1 - CHIMICA E TECNOLOGIE FARMACEUTICHE, TOSSICOLOGICHE E NUTRACEUTICO-ALIMENTARI, s.s.d. CHIM/10 – CHIMICA DEGLI ALIMENTI, per le esigenze del Dipartimento di Farmacia, ai sensi dell'art. 18, comma 1, L. n. 240/2010 (codice procedura: 2_PO_2019_18C1_06).

Il sottoscritto DUGO GIACOMO, componente della commissione di valutazione preposta all'espletamente del procedimento di chimata in epigrafe;

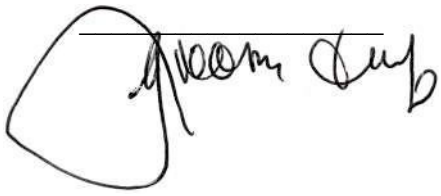
D I C H I A R A

di approvare, senza riserve, i contenuti del verbale n. 2 della procedura in epigrafe indicata**,** ricevuto a mezzo posta elettronica da parte del prof. GALAVERNA GIANNI.
La presente dichiarazione è allegata al verbale n. 2.
Il sottoscritto allega copia del proprio documento di riconoscimento.

In fede

Luogo, Messina Data 19.03.2020

Firma per esteso



Informativa ai sensi dell'art. 13 del Regolamento (UE) 679/2016 recante norme sul trattamento dei dati personali.
I dati raccolti con il presente modulo sono trattati ai fini del procedimento per il quale vengono rilasciati e verranno utilizzati esclusivamente per tale scopo e comunque, nell'ambito delle attività istituzionali dell'Università degli Studi di Napoli Federico II. All'interessato competono i diritti di cui agli artt. 15-22 del Regolamento UE.
Titolare del trattamento è l'Università, nelle persone del Rettore e del Direttore Generale, in relazione alle specifiche competenze. Per contattare il Titolare potrà inviarsi una email al seguente indirizzo: ateneo@pec.unina.it; oppure al Responsabile della Protezione dei Dati: rpd@unina.it; PEC: rpd@pec.unina.it.
Le informazioni complete relative al trattamento dei dati personali raccolti, sono riportate sul sito dell'Ateneo: http://www.unina.it/ateneo/statuto-e-normativa/privacy.

UNIVERSITA'DEGLI STUDI DI NAPOLI FEDERICO II

Procedura comparativa per la copertura di n.1 posto di professore universitario di ruolo di I fascia per il settore concorsuale 03/D1 - CHIMICA E TECNOLOGIE FARMACEUTICHE, TOSSICOLOGICHE E NUTRACEUTICO-ALIMENTARI, s.s.d. CHIM/10 – CHIMICA DEGLI ALIMENTI, per le esigenze del Dipartimento di Farmacia, ai sensi dell'art. 18, comma 1, L. n. 240/2010 (codice procedura: 2_PO_2019_18C1_06).

VERBALE n. 3
Seminario pubblico – Accertamento delle competenze linguistiche

Alle ore 12:15 del giorno 19 marzo 2020 - in via del tutto eccezionale, in considerazione del rischio sanitario connesso all'emergenza epidemiologica da COVID-19 - si riunisce in terza seduta la Commissione della procedura comparativa in epigrafe, nominata con D.R. n. 409 del 29/01/2020, avvalendosi di strumenti telematici di lavoro collegiale (via Skype), ciascuno presso la rispettiva sede.

Partecipano il:

- prof. DUGO Giacomo — Presidente (dalla Sede dell'Università di Messina)
- prof.ssa DIANA Patrizia — Componente (dalla Sede dell'Università di Palermo)
- prof. GALAVERNA Gianni — Segretario (dalla Sede dell'Università di Parma)

Il presidente ricorda che solo i candidati che **non** sono ricercatori universitari a tempo indeterminato e determinato ovvero professori universitari devono svolgere la prova didattica, quindi nel caso presente la prova didattica non è prevista, essendo l'unico candidato professore universtario.

La seduta odierna, quindi, prevede:

- seminario pubblico, nel corso del quale il candidato illustrerà la propria attività di ricerca secondo le modalità indicate nell'all. n. 1 del verb. n 1;
- accertamento delle competenze linguistiche.

Si procede all'appello nominale dei candidati e all'accertamento della loro identità personale, come da tabulato di identificazione allegato 1 al presente verbale.

E' presente il Dott. TENORE Gian Carlo, collegato per via telamatica tramite Skype.

Si procede, quindi, allo svolgimento del seminario pubblico secondo le modalità indicate nell'All.to n. 1 del verb. n. 1 ed a seguire, all'accertamento delle competenze linguistiche del candidato.

Si ammette il candidato **Dott. TENORE GIAN CARLO**.

Al termine del seminario e dell'accertamento delle competenze linguistiche, si invita il candidato a lasciare la riunione telematica e la Commissione, per via telematica, formula il seguente giudizio:

Il candidato Dott. TENORE Gian Carlo ha illustrato con competenza e padronanza la sua attività di ricerca, illustrando i caratteri innovativi dell'approccio all'isolamento e alla caratterizzazione di componenti bioattive da matrici alimentari per la loro potenziale applicazione per la formulazione di prodotti nutraceutici combinato alla valutazione e validazione dell'efficacia mediante saggi in vitro, in vivo e clinical trial, in particolare, su parametri metabolici e sullo stress ossidativo. Il Dott. TENORE ha discusso con competenza il proprio lavoro di ricerca, dimostrando piena maturità ed indipendenza scientifica e una visione prospettica sugli sviluppi futuri. Il Candidato ha mostrato piena padronanza della lingua inglese nella presentazione e nella discussione del suo lavoro.

La Riunione è sciolta alle ore 13:15.
Letto, approvato e sottoscritto.

Per la Commissione

- Prof. GALAVERNA Gianni_____ Segretario

(Allegato n. _____ verbale 3)

UNIVERSITA'DEGLI STUDI DI NAPOLI FEDERICO II

Procedura comparativa per la copertura di n.1 posto di professore universitario di ruolo di I fascia per il settore concorsuale 03/D1 - CHIMICA E TECNOLOGIE FARMACEUTICHE, TOSSICOLOGICHE E NUTRACEUTICO-ALIMENTARI, s.s.d. CHIM/10 – CHIMICA DEGLI ALIMENTI, per le esigenze del Dipartimento di Farmacia, ai sensi dell'art. 18, comma 1, L. n. 240/2010 (codice procedura: 2_PO_2019_18C1_06).

La sottoscritta DIANA PATRIZIA, componente della commissione di valutazione preposta all'espletamente del procedimento di chimata in epigrafe;

D I C H I A R A

di approvare, senza riserve, i contenuti del verbale n. 3 della procedura in epigrafe indicata**,** ricevuto a mezzo posta elettronica da parte del prof. GALAVERNA GIANNI.
La presente dichiarazione è allegata al verbale n. 3.
Il sottoscritto allega copia del proprio documento di riconoscimento.

In fede

Luogo, Parma Data 19.03.2020

Firma per esteso

Informativa ai sensi dell'art. 13 del Regolamento (UE) 679/2016 recante norme sul trattamento dei dati personali.
I dati raccolti con il presente modulo sono trattati ai fini del procedimento per il quale vengono rilasciati e verranno utilizzati esclusivamente per tale scopo e comunque, nell'ambito delle attività istituzionali dell'Università degli Studi di Napoli Federico II. All'interessato competono i diritti di cui agli artt. 15-22 del Regolamento UE.
Titolare del trattamento è l'Università, nelle persone del Rettore e del Direttore Generale, in relazione alle specifiche competenze. Per contattare il Titolare potrà inviarsi una email al seguente indirizzo: ateneo@pec.unina.it; oppure al Responsabile della Protezione dei Dati: rpd@unina.it; PEC: rpd@pec.unina.it.
Le informazioni complete relative al trattamento dei dati personali raccolti, sono riportate sul sito dell'Ateneo: http://www.unina.it/ateneo/statuto-e-normativa/privacy.

(Allegato n. _____ verbale 3)

UNIVERSITA'DEGLI STUDI DI NAPOLI FEDERICO II

Procedura comparativa per la copertura di n.1 posto di professore universitario di ruolo di I fascia per il settore concorsuale 03/D1 - CHIMICA E TECNOLOGIE FARMACEUTICHE, TOSSICOLOGICHE E NUTRACEUTICO-ALIMENTARI, s.s.d. CHIM/10 – CHIMICA DEGLI ALIMENTI, per le esigenze del Dipartimento di Farmacia, ai sensi dell'art. 18, comma 1, L. n. 240/2010 (codice procedura: 2_PO_2019_18C1_06).

Il sottoscritto DUGO GIACOMO, componente della commissione di valutazione preposta all'espletamente del procedimento di chimata in epigrafe;

D I C H I A R A

di approvare, senza riserve, i contenuti del verbale n. 3 della procedura in epigrafe indicata**,** ricevuto a mezzo posta elettronica da parte del prof. GALAVERNA GIANNI.
La presente dichiarazione è allegata al verbale n. 3.
Il sottoscritto allega copia del proprio documento di riconoscimento.

In fede

Luogo,Messina Data 19.03.2020

Firma per esteso

Informativa ai sensi dell'art. 13 del Regolamento (UE) 679/2016 recante norme sul trattamento dei dati personali.
I dati raccolti con il presente modulo sono trattati ai fini del procedimento per il quale vengono rilasciati e verranno utilizzati esclusivamente per tale scopo e comunque, nell'ambito delle attività istituzionali dell'Università degli Studi di Napoli Federico II. All'interessato competono i diritti di cui agli artt. 15-22 del Regolamento UE.
Titolare del trattamento è l'Università, nelle persone del Rettore e del Direttore Generale, in relazione alle specifiche competenze. Per contattare il Titolare potrà inviarsi una email al seguente indirizzo: ateneo@pec.unina.it; oppure al Responsabile della Protezione dei Dati: rpd@unina.it; PEC: rpd@pec.unina.it.
Le informazioni complete relative al trattamento dei dati personali raccolti, sono riportate sul sito dell'Ateneo: http://www.unina.it/ateneo/statuto-e-normativa/privacy.

Procedura comparativa per la copertura di n.1 posto di professore universitario di ruolo di I fascia per il settore concorsuale 03/D1 - CHIMICA E TECNOLOGIE FARMACEUTICHE, TOSSICOLOGICHE E NUTRACEUTICO-ALIMENTARI, s.s.d. CHIM/10 – CHIMICA DEGLI ALIMENTI, per le esigenze del Dipartimento di Farmacia, ai sensi dell'art. 18, comma 1, L. n. 240/2010 (codice procedura: 2_PO_2019_18C1_06).

VERBALE n. 4

Attribuzione dei pesi alle attività valutate - Valutazione comparativa finale

Alle ore 13:15 del giorno 19 marzo 2020 - in via del tutto eccezionale, in considerazione del rischio sanitario connesso all'emergenza epidemiologica da COVID-19 - si riunisce in quarta seduta la Commissione della procedura comparativa in epigrafe, nominata con D.R. n. 409 del 29/01/2020, avvalendosi di strumenti telematici di lavoro collegiale (via Skype), ciascuno presso la rispettiva sede.

Partecipano il:

- prof. DUGO Giacomo — Presidente (dalla Sede dell'Università di Messina)
- prof.ssa DIANA Patrizia — Componente (dalla Sede dell'Università di Palermo)
- prof. GALAVERNA Gianni — Segretario (dalla Sede dell'Università di Parma)

La Commissione, dopo aver reso i giudizi sulle **attività didattica, di didattica integrativa e di servizio agli studenti, sull'attività di ricerca scientifica compreso il seminario, delle attività gestionali, organizzative e di servizio**, e aver accertato le competenze linguistiche al fine di attribuire il peso % previsto nei criteri di valutazione a ciascun delle attività oggetto della valutazione, attribuisce un valore numerico a ciascuna delle suddette valutazioni:

Candidato Dott. TENORE GIAN CARLO

Attività valutata	Attribuzione Valore A	Pesi previsti nei criteri B	Valutazione ponderata (A X B) 100
per l'attività di didattica, di didattica integrativa, di servizio agli studenti	9	30%	2,7
attività di ricerca scientifica compreso il seminario pubblico	9	60%	5,4
attività gestionali, organizzative e di servizio	9	10%	0,9
Totale			**9,0**

Nell'attribuire il valore numerico alla valutazione delle attività, si è tenuto conto anche degli ulteriori elementi di qualificazione riconosciuti a livello internazionale in relazione all'insieme delle attività svolte dal candidato come previsto nei criteri di massima.

La Commissione, essendo presente un unico candidato, esprime il seguente giudizio finale:
Il Candidato Dott. TENORE Gian Carlo dimostra piena maturità scientifica ed indipendenza nella presentazione del suo lavoro di ricerca, focalizzato su tematiche innovative e di frontiera per la Chimica degli Alimenti. L'ottima qualità del lavoro è dimostrata dal rilevante numero di pubblicazioni scientifiche su riviste internazionali ad alto impatto e di notevole diffusione nella comunità scientifica di riferimento, con un notevole numero di citazioni complessive e mediamente

per singola pubblicazione. La produzione scientifica del candidato è complessivamente di rilevante consistenza e di significativa intensità con un'ottima continuità temporale. Il riconoscimento a livello nazionale ed internazionale è anche sottolineato dalle numerose collaborazioni e dalla partecipazione come relatore a numerosi convegni anche su invito. Significativa è la capacità di attrarre finanziamenti sia su bandi pubblici competitivi che nella collaborazione con il settore privato. L'attività didattica è continua, consistente e perfettamente coerente con il SSD CHIM/10 - Chimica degli Alimenti, ed è rivolta sia ai percorsi di laurea che ai percorsi di alta formazione (dottorato, master e corsi di perfezionamento). Le attività gestionali, organizzative e di servizio del candidato Dott. TENORE, con particolare riferimento agli incarichi di gestione e agli impegni assunti in organi collegiali, commissioni e consulte dipartimentali, di Ateneo e del Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca Scientifica, sono di ottimo livello.

Sulla base del predetto giudizio, per le motivazioni ivi esplicitate, la Commissione, ***all'unanimità,*** indica il Prof. Dott. TENORE GIAN CARLO quale candidato altamente qualificato nel settore concorsuale e nel settore scientifico disciplinare per cui è bandita la presente procedura.

La Commissione conclude i lavori alle ore 14:00.

Letto, approvato e sottoscritto.

Per la Commissione

- Prof. GALAVERNA Gianni _____ Segretario

(Allegato n. _____ verbale 4)

UNIVERSITA'DEGLI STUDI DI NAPOLI FEDERICO II

Procedura comparativa per la copertura di n.1 posto di professore universitario di ruolo di I fascia per il settore concorsuale 03/D1 - CHIMICA E TECNOLOGIE FARMACEUTICHE, TOSSICOLOGICHE E NUTRACEUTICO-ALIMENTARI, s.s.d. CHIM/10 – CHIMICA DEGLI ALIMENTI, per le esigenze del Dipartimento di Farmacia, ai sensi dell'art. 18, comma 1, L. n. 240/2010 (codice procedura: 2_PO_2019_18C1_06).

La sottoscritta DIANA PATRIZIA, componente della commissione di valutazione preposta all'espletamente del procedimento di chimata in epigrafe;

D I C H I A R A

di approvare, senza riserve, i contenuti del verbale n. 4 della procedura in epigrafe indicata**,** ricevuto a mezzo posta elettronica da parte del prof. GALAVERNA GIANNI.
La presente dichiarazione è allegata al verbale n. 4.
Il sottoscritto allega copia del proprio documento di riconoscimento.

In fede

Luogo, Parma Data 19.03.2020

Firma per esteso

Informativa ai sensi dell'art. 13 del Regolamento (UE) 679/2016 recante norme sul trattamento dei dati personali.
I dati raccolti con il presente modulo sono trattati ai fini del procedimento per il quale vengono rilasciati e verranno utilizzati esclusivamente per tale scopo e comunque, nell'ambito delle attività istituzionali dell'Università degli Studi di Napoli Federico II. All'interessato competono i diritti di cui agli artt. 15-22 del Regolamento UE.
Titolare del trattamento è l'Università, nelle persone del Rettore e del Direttore Generale, in relazione alle specifiche competenze. Per contattare il Titolare potrà inviarsi una email al seguente indirizzo: ateneo@pec.unina.it; oppure al Responsabile della Protezione dei Dati: rpd@unina.it; PEC: rpd@pec.unina.it.
Le informazioni complete relative al trattamento dei dati personali raccolti, sono riportate sul sito dell'Ateneo: http://www.unina.it/ateneo/statuto-e-normativa/privacy.

(Allegato n. _____ verbale 4)

UNIVERSITA'DEGLI STUDI DI NAPOLI FEDERICO II

Procedura comparativa per la copertura di n.1 posto di professore universitario di ruolo di I fascia per il settore concorsuale 03/D1 - CHIMICA E TECNOLOGIE FARMACEUTICHE, TOSSICOLOGICHE E NUTRACEUTICO-ALIMENTARI, s.s.d. CHIM/10 – CHIMICA DEGLI ALIMENTI, per le esigenze del Dipartimento di Farmacia, ai sensi dell'art. 18, comma 1, L. n. 240/2010 (codice procedura: 2_PO_2019_18C1_06).

Il sottoscritto DUGO GIACOMO, componente della commissione di valutazione preposta all'espletamente del procedimento di chimata in epigrafe;

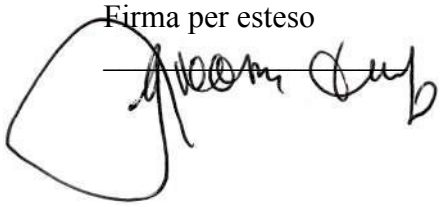
D I C H I A R A

di approvare, senza riserve, i contenuti del verbale n. 4 della procedura in epigrafe indicata**,** ricevuto a mezzo posta elettronica da parte del prof. GALAVERNA GIANNI.
La presente dichiarazione è allegata al verbale n. 4.
Il sottoscritto allega copia del proprio documento di riconoscimento.

In fede

Luogo, Messina Data 19.03.2020

Firma per esteso



Informativa ai sensi dell'art. 13 del Regolamento (UE) 679/2016 recante norme sul trattamento dei dati personali.
I dati raccolti con il presente modulo sono trattati ai fini del procedimento per il quale vengono rilasciati e verranno utilizzati esclusivamente per tale scopo e comunque, nell'ambito delle attività istituzionali dell'Università degli Studi di Napoli Federico II. All'interessato competono i diritti di cui agli artt. 15-22 del Regolamento UE.
Titolare del trattamento è l'Università, nelle persone del Rettore e del Direttore Generale, in relazione alle specifiche competenze. Per contattare il Titolare potrà inviarsi una email al seguente indirizzo: ateneo@pec.unina.it; oppure al Responsabile della Protezione dei Dati: rpd@unina.it; PEC: rpd@pec.unina.it.
Le informazioni complete relative al trattamento dei dati personali raccolti, sono riportate sul sito dell'Ateneo: http://www.unina.it/ateneo/statuto-e-normativa/privacy.