

Procedura comparativa pubblica, per titoli e colloquio, per l'attribuzione di n. 1 assegno ricerca di 18 mesi (diciotto mesi) per lo sviluppo del seguente progetto di ricerca: **“Usa di estratti ottenuti da scarti di lavorazione di carciofo per l'arricchimento nutrizionale di prodotti da forno convenzionali e senza glutine”** per l'Area 07 – “Scienze agrarie e veterinarie” – Macro-settore: 07/F – “Scienze e Tecnologie Alimentari”, Settore Concorsuale 07/F1 – “Scienze e Tecnologie Alimentari”, Settore Scientifico-disciplinare AGR 15 – “Scienze e Tecnologie Alimentari”, finanziato dal dipartimento stesso per un importo complessivo di € 36.882,00 (euro trentaseimilaottocentottantadue/00) a gravare sui fondi **del progetto PRIN: “GOOD-BY-WASTE” Obtain GOOD products – exploit BY-product – reduce WASTE**, codice Ugov: “PRIN2017PIGA”, CUP: J54I19001190001, responsabile del progetto e responsabile scientifico dell'assegno di ricerca è il Prof. Antonio PIGA, bandita con **D. R. n. 1000, prot. n. 35908 del 18/03/2021**, ai sensi dell'art. 22, comma 4, lettera b, della legge 30/12/2010, n. 240.

Allegato 1 al Verbale n. 1
(Scheda dettagliata dei punteggi assegnati ai titoli professionali e accademici)

candidata: Dott.ssa Maria Grazia FARBO

TITOLI PROFESSIONALI E ACCADEMICI		punti assegnati
a) Dottorato di ricerca: O IN SCIENZE AGRARIE (D.M. 45/2013) curriculum Biotecnologie Microbiche Agroalimentari conseguito presso Università degli Studi di Sassari in data 19.2.2018, Titolo Tesi: “Approcci eco-sostenibili per il controllo della contaminazione da ocratossina in alimenti destinati al consumo umano e animale”.	fino a un massimo di pt. 20	10
b) Pubblicazioni pertinenti (indicare, numero e tipologia dei lavori).	fino a un massimo di pt. 12, massimo 1,0 punti per pubblicazione	1,8
<ol style="list-style-type: none"> 1. Pubblicazione su rivista indicizzata. Farbo, M. G., Fadda, C., Marceddu, S., Conte, P., Del Caro, A., & Piga, A. (2020). Improving the quality of dough obtained with old durum wheat using hydrocolloids. Food Hydrocolloids, 101, 105467. Punti 1,0. 2. Pubblicazione su rivista indicizzata. Zara, G., Farbo, M. G., Multine ddu, C., Migheli, Q., Budroni, M., Zara, S., & Mannazzu, I. (2021). Exploring the Biodiversity of Red Yeasts for In Vitro and In Vivo Phenotypes Relevant to Agri Food Related Processes. Fermentation 7 (1). Punti 0,2. 3. Pubblicazione su rivista indicizzata. Farbo, M. G., Urgeghe, P. P., Fiori, S., Marcello, A., Oggiano, S., Balmas, V., Zahoor Ul Hassan, Samir Jaoua & Migheli, Q. (2018). Effect of yeast volatile organic compounds on ochratoxin A producing Aspergillus carbonarius and A. ochraceus. International journal of food microbiology, 284, 1-10. Punti 0,2. 4. Pubblicazione su rivista indicizzata. Hassan, Z. U., Farbo, M., Urgeghe, P., Marcello, A., Jaoua, S., & Migheli, Q. (2018, March). Yeast Volatile Organic Compounds Inhibit Ochratoxin Biosynthesis By Aspergillus Carbonarius and a Ochraceus. In Qatar Foundation Annual Research Conference Proceedings Volume 2018 Issue 1 (Vol. 2018, No. 1, p. EEPD731). Ham ad bin Khalifa University Press (HBKU Press). Punti 0,2. 5. Pubblicazione su rivista indicizzata. Farbo, M. G., Urgeghe, P. P., Fiori, S., Marceddu, S., Jaoua, S., & Migheli, Q. (2016). Adsorption of ochratoxin A from grape juice by yeast cells immobilised in calcium alginate beads. International journal of food microbiology 217, 29-34. Punti 0,2. 		

<p>c) Attività pertinente svolta sotto-forma di borse/dottorato di ricerca/scuole di specializzazione/assegni di ricerca: (specificare data di inizio e termine di ciascuna attività riferita al punto c)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Borsa di ricerca nell'ambito del progetto "Studio ed ottimizzazione del processo produttivo e degli impasti", nell'ambito del PROGETTO CLUSTER TOP DOWN "Antiche Varietà per l'Innovazione dei Prodotti da Forno" (AVIPROFO) svolta presso il Dipartimento di Agraria dal 23.04.2018 al 22.04.2020, punti assegnati 2. - Borsa di ricerca nell'ambito del progetto CLUSTER TOP DOWN, "Antiche Varietà per l'Innovazione dei prodotti da forno" (AVIPROFO) svolta presso il Dipartimento di Agraria dal 23.04.2020 al 22.08.2020, punti assegnati 0,5. - Borsa di ricerca nell'ambito del progetto GOOD-BYWASTE. Obtain GOOD products – exploit BY-product – reduce WASTE svolta presso il Dipartimento di Agraria dal 22.08.2020 al giorno di presentazione della domanda (01.04.2021), punti assegnati 0,5. 	<p>fino a un massimo di punti 5, 0,5 punti ogni 6 mesi</p>	<p>3</p>
<p>d) Corsi di perfezionamento svolti in Italia e all'estero: (specificare data di inizio e termine di ciascuna attività riferita al punto d)</p>	<p>fino a un massimo di punti 1, 0,5 punti ogni 6 mesi</p>	
<p>e) Contributi a congressi o corsi: (riportare dettagliatamente il numero di corsi o la partecipazione ai congressi).</p>	<p>fino a un massimo di punti 1, 0,2 punti per corso o contributo</p>	
<p>Attività lavorativa considerata pertinente: (specificare tipologia e durata dell'attività considerata pertinente).</p>	<p>fino a un massimo di punti 1, 0,5 punti ogni 6 mesi</p>	
<p>TOTALE PUNTI MAX. 40</p>		<p>Totale: 14,8</p>

Sassari, 12 Aprile 2021

IL SEGRETARIO:

Prof. Costantino FADDA

(FIRMA)