

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: **“Uso 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**

<b>TITOLI PROFESSIONALI E ACCADEMICI</b>		<b>punti assegnati</b>
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	<b>10</b>
b) Pubblicazioni pertinenti ( <b>indicare, numero e tipologia dei lavori</b> ).	fino a un massimo di pt. 12, massimo 1,0 punti per pubblicazione	<b>1,8</b>
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pubblicazione su rivista indicizzata. Farbo, M. G., Fadda, C., Marceddu, S., Conte, P., Del Caro, A., &amp; Piga, A. (2020). Improving the quality of dough obtained with old durum wheat using hydrocolloids. Food Hydrocolloids, 101, 105467. <b>Punti 1,0.</b></li> <li>2. Pubblicazione su rivista indicizzata. Zara, G., Farbo, M. G., Multine ddu, C., Migheli, Q., Budroni, M., Zara, S., &amp; 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). <b>Punti 0,2.</b></li> <li>3. Pubblicazione su rivista indicizzata. Farbo, M. G., Urgeghe, P. P., Fiori, S., Marcello, A., Oggiano, S., Balmas, V., Zahoor Ul Hassan, Samir Jaoua &amp; 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. <b>Punti 0,2.</b></li> <li>4. Pubblicazione su rivista indicizzata. Hassan, Z. U., Farbo, M., Urgeghe, P., Marcello, A., Jaoua, S., &amp; 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). <b>Punti 0,2.</b></li> <li>5. Pubblicazione su rivista indicizzata. Farbo, M. G., Urgeghe, P. P., Fiori, S., Marceddu, S., Jaoua, S., &amp; 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. <b>Punti 0,2.</b></li> </ol>		

<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"> <li>- 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, <b>punti assegnati 2.</b></li> <li>- 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, <b>punti assegnati 0,5.</b></li> <li>- 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), <b>punti assegnati 0,5.</b></li> </ul>	<p>fino a un massimo di punti 5, 0,5 punti ogni 6 mesi</p>	<p><b>3</b></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><b>TOTALE PUNTI MAX. 40</b></p>		<p><b>Totale: 14,8</b></p>

Sassari, 12 Aprile 2021

IL SEGRETARIO:

**Prof. Costantino FADDA**

\_\_\_\_\_  
**(FIRMA)**