

UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI PADOVA

Procedura selettiva 2017RUA10 – allegato 10 per l'assunzione di n. 1 posto di ricercatore a tempo determinato presso il Dipartimento di Medicina Animale, Produzioni e Salute - MAPS, per il settore concorsuale 07/G1 – Scienze e tecnologie animali (profilo: settore scientifico disciplinare AGR/20 – Zoocolture) ai sensi dell'art. 24 comma 3 lettera a) della Legge 30 dicembre 2010, n. 240, bandita con Decreto Rettorale n. 3387 del 4 ottobre 2017, con avviso pubblicato nella G.U. n. 81 del 24 ottobre 2017, IV serie speciale – Concorsi ed Esami

Allegato F) al Verbale n. 4

PUNTEGGI DEI TITOLI E DELLE PUBBLICAZIONI e GIUDIZI SULLA PROVA ORALE

Candidato: Cullere Marco

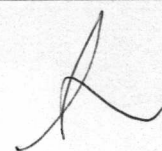
Categorie Titoli	Titoli	Punti
Dottorato di ricerca o equipollenti, ovvero, per i settori interessati, il diploma di specializzazione medica o equivalente, conseguito in Italia o all'estero	Diploma di Dottorato in Scienze Animali	20 (max 20)
Eventuale attività didattica a livello universitario in Italia o all'Estero	Attività didattica di supporto per l'insegnamento Avicoltura e Coniglicoltura del Corso di Studio "Laurea Magistrale a ciclo unico in Medicina Veterinaria" (AGR/20 Zoocolture), anni 2015/2016 (15 ore), 2016/2017 (15 ore), 2017/2018 (15 ore)	8,5 Max 10
	Docente affidatario dell'insegnamento "Nozioni di benessere animale applicate all'allevamento e al trasporto degli animali produttori di carne" a.a. 2017/2018 (AGR/20 Zoocolture), per un totale di 10 ore	
	Attività didattica presso la facoltà di AgriSciences della Stellenbosch University (Sudafrica), per un totale di 15 ore di lezione frontale e 6 ore di esercitazione	
	Attività di correlatore per studenti di laurea Triennale e Magistrale in Scienze e Tecnologie Animali e Scienze e Tecnologie Alimentari	
Documentata attività di formazione o di ricerca presso qualificati istituti italiani o stranieri	Borsa di mobilità Erasmus (6 mesi) per svolgere attività di tesi Magistrale sperimentale presso l'ENSAT (Tolosa, Francia)	6 Max 6
	Borsa di studio della Fondazione Ing. A. Gini e finanziamento per la mobilità internazionale COOPERLINK del MIUR per lo svolgimento di attività di ricerca (6 mesi) presso la Stellenbosch University (Sudafrica)	
	Corsi previsti dalla Scuola di Dottorato in Scienze Animali e Agroalimentari dell'Università degli Studi di Padova	

Categorie Titoli	Titoli	Punti
	Corso di specializzazione in Meat Science presso l'ITHQ di Montreal, Canada, nell'ambito del 58 International Congress of Meat Science and Technology	
	Corso di specializzazione in Advanced Meat Science and Technology presso Ege University, Izmir, Turchia, nell'ambito del 59 International Congress of Meat Science and Technology	
	Corsi di formazione Action research, nell'ambito dell'assegno FSE 2014-2015 DGR n. 1148 del 05.07.2013	
	Partecipazione al seminario "Insetti edibili: aspetti tecnico-scientifici e normativi", Auditorium "Angelo Pecorelli", Brescia	
	Partecipazione all'evento ECM "Utilizzo degli insetti in alimentazione animale: stato dell'arte e prospettive", presso l'Università di Torino	
	Seminari previsti dalla Scuola di Dottorato in Scienze Animali e Agroalimentari dell'Università degli Studi di Padova XXVI ciclo	
Organizzazione, direzione, e coordinamento di gruppi di ricerca nazionali e internazionali, o partecipazione agli stessi	Cooperazione Interuniversitaria Internazionale 2010/2011 del MIUR (codice: CII10FM4TA)	3 Max 5
	Progetto di ricerca di Ateneo PRAT 2011	
	Ricerca scientifica fondi quota EX 60% 2011, 2012, 2013, 2014	
	Ricerca scientifica DOR 2016, 2017	
	Finanziamento BIRD 2016 (Prot. BIRD164094)	
	Collaborazione scientifica con diversi gruppi di ricerca internazionali, documentati da pubblicazioni su riviste scientifiche referizzate	
Titolarità di brevetti relativamente ai settori concorsuali nei quali è prevista		0
Relatore a congressi e convegni nazionali e internazionali	In Italia: - 4 comunicazioni orali: 0,4 All'estero: - 1 comunicazione orale su invito: 2,5 - 1 comunicazione orale: 0,5	3,4 Max 6
Premi e riconoscimenti nazionali e internazionali per attività di ricerca		0
Titoli di cui all'articolo 24 comma 3 lettera a e b della Legge 30 dicembre 2010, n. 240		0

CSB

Punteggio totale titoli: 40,9

	Punteggio relativo a:	Punti
--	-----------------------	-------

Pubblicazioni presentate	Citazioni	Collocaz. ed. WEB OF SCIENCE	Primo o secondo nome	Pertinenza	
Articoli in rivista:					
Modeling the relationships between quality and biochemical composition of fatty liver in mule ducks. Journal of Animal Science, 90: 3312-3317, doi:10.2527/jas.2011-4945	0,5	2	1	1,5	5
First evaluation of unfermented and fermented rooibos (<i>Aspalathus linearis</i>) in preventing lipid oxidation in meat products. Meat Science, 95: 72-77, doi: 10.1016/j.meatsci.2013.04.018	0,5	0,5	1	1,5	3,5
Effect of dietary supplementation of Spirulina (<i>Arthrospira platensis</i>) and Thyme (<i>Thymus vulgaris</i>) on rabbit meat appearance, oxidative stability and fatty acid profile during retail display. Meat Science, 96: 114-119, doi: 10.1016/j.meatsci.2013.06.021.	0,5	2	0	1,5	4
Dietary Spirulina (<i>Arthrospira platensis</i>) and Thyme (<i>Thymus vulgaris</i>) supplementation to growing rabbits: Effects on raw and cooked meat quality, nutrient true retention and oxidative stability. Meat Science, 98: 94-103, doi: 10.1016/j.meatsci.2014.05.005	0,5	2	1	1,5	5
Effect of genotype, housing system and hay supplementation on carcass traits and meat quality of growing rabbits. Meat Science, 110: 126-134, doi: 10.1016/j.meatsci.2015.07.012	0,4	2	0	1,5	3,9
Effect of pre- and post-weaning dietary supplementation with Digestarom® herbal formulation on rabbit carcass traits and meat quality. Meat Science, 118: 89-95, doi: 10.1016/j.meatsci.2016.03.022	0,2	2	1	1,5	4,7
The effect of dietary Digestarom® herbal supplementation on rabbit meat fatty acid profile, lipid oxidation and antioxidant content. Meat Science, 121: 238-242, doi: 10.1016/j.meatsci.2016.06.024	0,1	2	0	1,5	3,6
Effects of stunning/slaughtering methods in rainbow trout (<i>Oncorhynchus mykiss</i>) from death until rigor mortis resolution. Aquaculture, 464: 74-79, doi: 10.1016/j.aquaculture.2016.06.009	0,3	2	0	1,5	3,8
Technological quality, mineral profile and sensory attributes of broiler chicken breasts affected by White Striping and Wooden Breast myopathies. Poultry Science, 95: 2707-2714, doi: 10.3382/ps/pew215	0,3	2	1	1,5	4,8
Black soldier fly as dietary protein source for broiler quails: apparent digestibility, excreta microbial load, feed choice, performance, carcass and meat traits. Animal, 10: 1923-1930, doi:10.1017/S1751731116001270	0,4	2	1	1,5	4,9
Black soldier fly as dietary protein source for broiler quails: meat proximate composition, fatty acid and amino acid profile, oxidative status and	0	2	1	1,5	4,5

Pubblicazioni presentate	Punteggio relativo a:				Punti
	Citazioni	Collocaz. ed. WEB OF SCIENCE	Primo o secondo nome	Pertinenza	
Articoli in rivista:					
sensory traits. Animal, in press https://doi.org/10.1017/S1751731117001860					
Punteggio totale	3,7	20,5	7,0	16,5	47,7
Punteggio massimo attribuibile	3,7	16,0	6,0	16,0	41,7
Tesi di Dottorato:	-	-	-	-	5

Punteggio totale pubblicazioni: 46,7

Punteggio totale: 87,6

Giudizio sulla prova orale:

il candidato ha dimostrato un'ottima conoscenza della lingua inglese nella discussione dei titoli e delle pubblicazioni.

La commissione individua quale candidato vincitore Cullere Marco per le seguenti motivazioni:

il Candidato ha superato la soglia minima di 70 punti, presentando *cucurriculum vitae*, titoli e pubblicazioni di ottimo livello.

Legnaro (Padova), 07/02/2018

LA COMMISSIONE

Prof.ssa Antonella Dalle Zotte, Presidente

Prof.ssa Adele Meluzzi, Membro

Prof. Alessandro Dal Bosco, Segretario

