

## UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI NAPOLI FEDERICO II

### **PROCEDURA DI VALUTAZIONE COMPARATIVA A UN POSTO DI PROFESSORE ASSOCIATO SETTORE SCIENTIFICO-DISCIPLINARE AGR/16 FACOLTA' DI AGRARIA CODICE BANDO A/03/2005**

#### RELAZIONE FINALE

Il giorno 23 marzo 2006, alle ore 12.00, presso la Sala Riunioni della Sezione di Microbiologia del Dipartimento di Scienza degli alimenti in Portici, si riunisce la Commissione giudicatrice della procedura di valutazione comparativa ad un posto di professore associato, come sopra indicato, codice identificativo del bando **A/03/2005**, nominata con **Decreto Rettorale n. 4017 del 31 ottobre 2005**, pubblicato sulla **Gazzetta Ufficiale – 4a Serie Speciale - n. 91 del 18 Novembre 2005** nelle persone di:

- Prof. Salvatore Coppola (Professore Ordinario, Università di Napoli Federico II)
- prof. Sergio Casella (Professore Ordinario, Università di Padova)
- prof. Luigi Grazia (Professore Ordinario, Università di Bologna)
- prof. Maurizio Ciani (Professore Associato, Università Politecnica delle Marche)
- prof. Vincenzo Tini (Professore Associato, Università di Bologna)

per stendere la presente Relazione Finale.

I lavori della Commissione relativi alla procedura di valutazione comparativa in epigrafe si sono svolti secondo la seguente successione:

18 gennaio 2006: Riunione telematica preliminare, dedicata all'insediamento, agli adempimenti di rito ed alla formulazione dei criteri di valutazione;

22 e 23 febbraio 2006: Valutazione dei *curricula* e dei titoli scientifici presentati dai candidati;

15 e 16 marzo 2006: Colloqui sui titoli e prove didattiche di un primo gruppo di candidati;

22 e 23 marzo 2006: Colloqui sui titoli e prove didattiche del secondo gruppo di candidati, seguiti dalle operazioni finali.

Con la seduta preliminare del giorno 18 gennaio 2006, avvalendosi di strumenti telematici di lavoro collegiale, previsti dal comma 12 dell'art. 4 del D.P.R. 117/2000, i componenti della commissione, dopo lettura del bando di valutazione comparativa di cui al D.R. n 1836 del 3 maggio 2005 e delle norme concorsuali che lo regolano, nonché della nota rettorale n. 90469 del 29 novembre 2005, hanno preso atto che nessuna istanza di riconsulazione dei commissari, relativa alla presente valutazione, è pervenuta all'Ateneo e che pertanto la Commissione stessa è pienamente legittimata ad operare secondo le norme del bando concorsuale.

La Commissione ha concordato nella nomina del Presidente, nella persona del Prof. Salvatore Coppola e del Segretario, nella persona del Prof. Maurizio Ciani.

La Commissione ha verificato i nomi dei candidati, tenendo conto dell'elenco fornito dall'Ateneo:

Altieri Clelia, nata a Taranto il 4.2.66

Bevivivo Annamaria, nata a Catanzaro il 19.11.64

Borin Sara, nata a Venezia il 21.6.70

Corbo Maria Rosaria, nata a Foggia il 1.6.68

Corich Viviana, nata a Venezia il 1.11.66

De Vero Luciana, nata a Salerno il 20.9.71

Ercole Claudia, nata a L'Aquila, il 14.2.58

Franzetti Laura, nata a Milano il 22.5.58

Gullo Maria, nata a Catania il 27.5.73

Mauriello Gianluigi, nato a Napoli il 17.2.65

Mora Diego, nato a Vercelli il 28.4.70  
Pepe Olimpia, nata a Napoli il 11.2.62  
Ricciardi Annamaria, nata a Corato (Bari) il 7.12.62

e ciascun commissario ha dichiarato di non avere relazioni di parentela ed affinità entro il 4° grado incluso con gli stessi e con gli altri commissari.

La Commissione ha preso atto che il bando dispone che, al termine della valutazione dei titoli, venga sostenuta dai candidati una prova didattica e una discussione, attraverso colloquio, sui titoli scientifici presentati, concorrenti entrambe alla valutazione complessiva. Ha considerata a tal riguardo la possibilità di poter stendere già nella prima seduta il calendario delle proprie riunioni fissando le date di svolgimento della suddetta prova e del colloquio, considerato che a tali prove sono ammessi a partecipare tutti i candidati e che, con la seduta in data odierna, procederà a determinare i criteri generali di massima.

A tal riguardo, la Commissione ha preso atto che le norme concorsuali dispongono che, per quanto attiene in particolare la valutazione del curriculum complessivo dei candidati e delle pubblicazioni scientifiche prodotte, i relativi criteri devono uniformarsi a quelli esposti dall'art. 9 del bando concorsuale e che in sede di valutazione andranno obbligatoriamente valutati i titoli previsti dallo stesso articolo del bando.

La Commissione ha pertanto predeterminato i criteri generali di massima cui si atterrà nella presente valutazione comparativa come qui di seguito riportati:

**Criteri con i quali la Commissione giudicatrice procederà alla valutazione dei titoli e delle pubblicazioni scientifiche:**

La Commissione valuterà specificatamente:

- a) attività didattica svolta anche all'estero;
- b) i servizi prestati negli atenei e negli enti di ricerca, italiani e stranieri;
- c) l'attività di ricerca, comunque svolta, presso soggetti pubblici e privati, italiani e stranieri e l'apporto complessivamente derivatone allo sviluppo delle conoscenze nel settore specifico;
- d) i titoli di dottore di ricerca e la fruizione di borse di studio finalizzate ad attività di ricerca;
- e) l'eventuale servizio prestato nei periodi di distacco presso i soggetti di cui all'articolo 3, comma 2, del decreto legislativo 27 luglio 1999, n.297;
- f) l'organizzazione, direzione e coordinamento di gruppi di ricerca;
- g) il coordinamento di iniziative in campo didattico e scientifico svolte in ambito nazionale ed internazionale.

Per quanto riguarda le pubblicazioni, la Commissione, dopo aver accertato il numero delle pubblicazioni presentate da ciascun candidato, valuterà:

- a) originalità e innovatività della produzione scientifica e rigore metodologico;
- b) apporto individuale del candidato, analiticamente determinato nei lavori in collaborazione, considerando eventuali dichiarazioni dei co-autori, l'ordine dei nomi (riferendo un apporto maggiore al primo autore), l'eventuale ruolo di "corresponding author"; la coerenza di ogni singolo tema trattato con il resto dell'attività scientifica; la notorietà del candidato nella comunità scientifica in relazione ai singoli argomenti oggetto delle pubblicazioni;
- c) congruenza dell'attività del candidato con le discipline ricomprese nel settore scientifico-disciplinare per il quale è bandita la procedura ovvero con tematiche interdisciplinari che le comprendano;
- d) rilevanza scientifica della collocazione editoriale delle pubblicazioni e loro diffusione all'interno della comunità scientifica;
- e) continuità temporale della produzione scientifica, anche in relazione alla evoluzione delle conoscenze nello specifico settore scientifico-disciplinare.

Per i fini di cui sopra la commissione farà anche ricorso, ove possibile, a parametri riconosciuti in ambito scientifico internazionale.

**Criteri con i quali la Commissione giudicatrice procederà allo svolgimento della discussione dei titoli scientifici presentati ed alla relativa valutazione:**

I candidati, in ordine alfabetico, sosterranno in seduta pubblica una discussione di 20 minuti sui titoli scientifici presentati. La valutazione di detta discussione terrà conto:

- a) della chiarezza di esposizione;
- b) del grado di padronanza dimostrato relativamente all'argomento oggetto del colloquio;
- c) del rigore scientifico delle argomentazioni sostenute.

**Criteri con i quali la Commissione giudicatrice procederà allo svolgimento della prova didattica ed alla relativa valutazione:**

I candidati, in ordine alfabetico, sosterranno in seduta pubblica una prova didattica svolgendo una lezione della durata di 45 minuti su un tema scelto nell'ambito di tre temi estratti a sorte tra cinque predisposti dalla Commissione. Il tema così prescelto sarà oggetto della lezione, da tenere 24 ore dopo l'assegnazione. La valutazione di detta prova didattica terrà conto:

- a) della chiarezza di esposizione;
- b) della rilevanza e del rigore scientifico dei concetti riferiti;
- c) della efficacia didattica della lezione;
- d) della capacità di impiegare il tempo assegnato con modalità adeguate ai diversi contenuti della lezione.

**Criteri con i quali la Commissione giudicatrice procederà alla valutazione comparativa finale:**

La valutazione comparativa finale avverrà sulla base del confronto analitico dei giudizi formulati sui singoli candidati relativamente al curriculum ed alle pubblicazioni, alla discussione dei titoli scientifici ed alla prova didattica.

Al termine della predeterminazione dei criteri di massima la Commissione ha dato incarico al Prof. Salvatore Coppola di darne immediata conoscenza al Responsabile del procedimento amministrativo per i provvedimenti conseguenziali, nonché di disporre il ritiro del materiale e della documentazione prodotta dai candidati, affinché, nella successiva seduta, da tenersi non prima dei sette giorni previsti, la Commissione stessa sia in condizione di procedere speditamente nei propri lavori.

La Commissione, tenuto conto del numero complessivo di candidati, ha ritenuto che la valutazione dei titoli e delle pubblicazioni scientifiche possa concludersi in tempo utile per consentire l'espletamento della prova da parte di coloro che non ricoprono la qualifica di professore associato secondo il calendario appresso indicato, e quindi ha disposto di riunirsi per la valutazione dei titoli e delle pubblicazioni il giorno 22 febbraio 2006 alle ore 11.00 con eventuale prosieguo nel giorno successivo, presso la Sala Riunioni della Sezione di Microbiologia del Dipartimento di Scienza degli alimenti in Portici, Via Università 100, Palazzo Mascabruno.

In vista di tale fase della procedura, la Commissione ha chiesto all'Amministrazione di invitare i candidati a far pervenire a tutti i componenti la Commissione, per posta elettronica, curriculum ed elenco delle pubblicazioni, utilizzando i seguenti indirizzi:

[salvatore.coppola@unina.it](mailto:salvatore.coppola@unina.it)

[sergio.casella@unipd.it](mailto:sergio.casella@unipd.it)

[luigi.grazia@unibo.it](mailto:luigi.grazia@unibo.it)

[m.ciani@univpm.it](mailto:m.ciani@univpm.it)

[vincenzo.tini@unibo.it](mailto:vincenzo.tini@unibo.it)

La Commissione ha stabilito di riunirsi nei giorni 15 e 16 marzo 2006 alle ore 10.00 presso la Sala Riunioni della Sezione di Microbiologia del Dipartimento di Scienza degli alimenti in Portici, Via Università 100, Palazzo Mascabruno per procedere alla discussione dei titoli ed alla prova didattica dei candidati:

Altieri Clelia, nata a Taranto il 4.2.66

Bevivivo Annamaria, nata a Catanzaro il 19.11.64

Borin Sara, nata a Venezia il 21.6.70

Corbo Maria Rosaria, nata a Foggia il 1.6.68

Corich Viviana, nata a Venezia il 1.11.66

De Vero Luciana, nata a Salerno il 20.9.71

Ercole Claudia, nata a L'Aquila, il 14.2.58

Ha inoltre stabilito di riunirsi nei giorni 22 e 23 marzo 2006 alle ore 10.00 presso la Sala Riunioni della Sezione di Microbiologia del Dipartimento di Scienza degli alimenti in Portici, Via Università 100, Palazzo Mascabruno per procedere alla discussione dei titoli ed alla prova didattica dei candidati:

Franzetti Laura, nata a Milano il 22.5.58

Gullo Maria, nata a Catania il 27.5.73

Mauriello Gianluigi, nato a Napoli il 17.2.65

Mora Diego, nato a Vercelli il 28.4.70

Pepe Olimpia, nata a Napoli il 11.2.62

Ricciardi Annamaria, nata a Corato (Bari) il 7.12.62

La Commissione ha chiesto all'Amministrazione di convocare i candidati secondo quanto sopra indicato.

Tutto quanto sopra riportato è riferito nel verbale n. 1 e nell'allegato n.1 allo stesso verbale del quale è parte integrante.

La Commissione si è riunita il giorno 22 febbraio 2006, alle ore 11.00, presso la Sala Riunioni della Sezione di Microbiologia del Dipartimento di Scienza degli alimenti in Portici per procedere all'esame della documentazione, dei titoli e delle pubblicazioni allegati alle singole domande dei candidati.

La Commissione ha preso atto dell'avvenuta consegna delle domande e delle relative documentazioni presentate dai candidati alla presente valutazione comparativa, rilevando come non trasmesse quelle delle Dott.sse Viviana Corich e Maria Gullo in quanto rinunciatarie. Ha inoltre preso atto della rinuncia della Dott.ssa Luciana De Vero, giunta alle ore 10.50.

La Commissione ha pertanto deciso di esaminare la documentazione, i titoli e le pubblicazioni allegati alle singole domande dai rimanenti dieci candidati per formulare sui candidati medesimi giudizi di ogni commissario e giudizi collegiali, secondo l'ordine alfabetico degli stessi. Preliminarmente il Prof. Coppola ha dichiarato di avere in collaborazione col candidato Dott. Gianluigi Mauriello 12 pubblicazioni, corrispondenti, nell'elenco presentato, ai numeri 1, 2, 3, 4, 6, 7, 8, 9, 11, 12, 13 e 16. Per le pubblicazioni n. 1 e n. 7, il proprio contributo ha riguardato il coordinamento generale della ricerca, mentre il Dott. Mauriello ha collaborato pariteticamente con gli altri autori all'esecuzione materiale della ricerca, apportando un contributo aggiuntivo all'elaborazione dei risultati e del manoscritto. Per le pubblicazioni nn. 2, 4, 6 e 11, il proprio contributo ha riguardato il coordinamento generale della ricerca, mentre il Dott. Mauriello ha collaborato pariteticamente con gli altri autori all'esecuzione materiale della ricerca. Per le pubblicazioni n. 3 e n. 8, il proprio contributo ha riguardato il coordinamento generale della ricerca, mentre il Dott. Mauriello ha collaborato pariteticamente con gli altri autori all'esecuzione materiale della ricerca ed all'elaborazione dei risultati. Per le pubblicazioni nn. 9, 12, 13 e 16, il proprio contributo ha riguardato il coordinamento generale della ricerca, mentre il Dott. Mauriello ha collaborato all'impostazione del lavoro sperimentale, all'esecuzione materiale della ricerca, all'elaborazione dei risultati ed alla stesura del manoscritto.

Il Prof. Coppola ha inoltre dichiarato di avere in collaborazione con la candidata Dott.ssa Olimpia Pepe 12 pubblicazioni, corrispondenti, nell'elenco presentato, ai numeri 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 12 e 15. Per le pubblicazioni nn. 1, 2, 4 e 9, il proprio contributo ha riguardato il coordinamento generale della ricerca, mentre la Dott.ssa Pepe ha collaborato pariteticamente con gli altri autori all'esecuzione materiale della ricerca. Per le pubblicazioni nn. 3, 5, 6, 7, 8 e 10 il proprio contributo ha riguardato il coordinamento generale della ricerca, mentre la Dott.ssa Pepe ha collaborato

pariteticamente con gli altri autori all'esecuzione materiale della ricerca, apportando un contributo aggiuntivo all'elaborazione dei risultati e del manoscritto. Per le pubblicazioni nn. 12 e 15 il proprio contributo ha riguardato il coordinamento generale della ricerca, mentre la Dott.ssa Pepe ha collaborato all'impostazione del lavoro sperimentale, all'esecuzione materiale della ricerca, all'elaborazione dei risultati ed alla stesura del manoscritto.

Sui singoli candidati sono stati formulati i seguenti giudizi individuali da parte dei componenti la Commissione:

#### Candidata Dott.ssa Clelia Altieri

##### **Giudizio del Prof. Sergio Casella**

La Dott.ssa Clelia Altieri, nata a Taranto nel 1966, si è laureata in Scienze della Produzione Animale nel 1991, è ricercatore dal 2001 presso la Facoltà di Agraria dell'Università di Foggia, Dipartimento di Scienze degli Alimenti.

L'attività di ricerca della Candidata è documentata da 66 pubblicazioni di cui 21 su riviste scientifiche internazionali referizzate, in 8 delle quali compare come primo nome. I lavori prodotti dalla Candidata sono stati eseguiti in collaborazione con diversi co-autori appartenenti a gruppi di ricerca nazionali ed un co-autore straniero.

La Candidata ha svolto le proprie ricerche nell'ambito di 11 progetti nazionali in 2 dei quali risulta responsabile scientifico, trascorrendo un periodo di 1 mese presso una struttura di ricerca estera.

L'attività di ricerca ha riguardato argomenti di microbiologia applicata e generale, con particolare riferimento ai processi di produzione, alle condizioni di conservazione di semilavorati e prodotti alimentari finiti ed alle implicazioni igienico-sanitarie delle caratteristiche microbiologiche di alcuni alimenti di origine animale

La Candidata fa inoltre parte di 4 commissioni scientifiche di Ateneo e del comitato organizzatore di un congresso nazionale.

L'attività didattica della Dott.ssa Altieri ha inizio in maniera continuativa nel 2001 ed è consistita nello svolgimento di 14 insegnamenti universitari. È stata relatrice/correlatrice di 16/9 tesi di laurea, tutore per 7 tirocinanti e tutore per 2 tesi di dottorato. Fa parte del Collegio dei Docenti del Dottorato di ricerca in Biotecnologie dei Prodotti Alimentari, attivato presso l'Università di Foggia, Facoltà di Agraria.

Ha infine fatto parte di 2 commissioni giudicatrici per la procedura di valutazione comparativa a posti di ricercatore universitario per il SSD AGR/16.

Il curriculum della Candidata Dott.ssa Clelia Altieri, pur essendo concentrato in un periodo piuttosto breve specie per le attività didattiche svolte, è nel complesso più che buono ed è quindi meritevole di partecipare alla presente valutazione comparativa.

##### **Giudizio del Prof. Maurizio Ciani**

Dott.ssa Clelia Altieri, nata a Taranto il 04/02/1966. Nel 1991 si laurea in Scienze della Produzione Animale presso la Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Bologna con il massimo dei voti. Negli anni 1992-1993 usufrisce di una borsa di studio biennale del Consorzio per l'Università, presso l'Istituto di Produzioni e Preparazioni Alimentari della Facoltà di Agraria di Foggia, Dal 1992 al 1994 frequenta per due anni il Laboratorio di Batteriologia Alimentare dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Puglia e della Basilicata in qualità di assistente volontario e collaboratore esterno. Nel 1994 è strutturata in qualità di Collaboratore Tecnico Scientifico, VII livello, presso l'Istituto di Produzioni e Preparazioni Alimentari, Facoltà di Agraria – Università degli Studi di Bari, sede di Foggia. Dal 2001 è ricercatore confermato di Microbiologia Agraria

(AGR 16), presso la Facoltà di Agraria dell'Università di Foggia, Dipartimento di Scienze degli Alimenti.

L'attività scientifica si è concretizzata nella pubblicazione di un totale di 66 pubblicazioni scientifiche, di cui 26 poster e comunicazioni presentate a convegni nazionali ed internazionali, 9 lavori su riviste nazionali, 28 lavori su riviste internazionali. L'attività di ricerca della Dott.ssa Clelia Altieri ha riguardato sia argomenti di microbiologia applicata, che argomenti di microbiologia generale, con particolare riferimento ai processi di produzione, alle condizioni di conservazione di semilavorati e prodotti alimentari finiti, alle implicazioni igienico-sanitarie delle caratteristiche microbiologiche di alcuni alimenti di origine animale.

Le pubblicazioni presentate ai sensi del decreto di indizione della presente procedura di valutazione comparativa, prodotte a stampa e nei termini previsti dal bando, sono pubblicate su riviste con comitato di revisione internazionale (due sono accettate ma in press) e sono in congruenza con le discipline comprese nel settore AGR/16. In 8 di questi lavori la Candidata figura come primo autore ed in 3 di essi risulta come autore corrispondente. Ha inoltre svolto attività di referaggio per riviste internazionali, ha partecipato ed è stato responsabile di progetti di ricerca.

L'attività didattica della Candidata, a partire dal 1991 ha riguardato quella integrativa e di docenza esterna presso enti pubblici mentre a partire dall'A.A. 2001-2002 ha tenuto per affidamento vari corsi universitari presso l'Università degli Studi di Foggia. Tale attività didattica è ampia e coerente con i temi propri del settore scientifico disciplinare AGR/16. La candidata è stata inoltre relatore e correlatore di numerose tesi di laurea e docente guida di dottorandi.

Pertanto, ai fini di una valutazione comparativa per il reclutamento relativo al posto di n. 1 posto di Professore associato S.S.D. AGR/16 (Microbiologia Agraria) bandito in G.U. n. 37 del 10/5/2005 presso la Facoltà di Agraria Università degli Studi di Napoli "Federico II" esprimo un giudizio favorevole per la Dott.ssa. C. Altieri per l'attività svolta.

### **Giudizio del Prof. Salvatore Coppola**

La Dott.ssa Clelia Altieri, nata a Taranto il 4.2.66, si è laureata in Scienze della produzione animale presso l'Università di Bologna il 21.3.91 con 110/110. Ha prestato servizio come Collaboratore tecnico VII livello presso l'Istituto di Produzioni e preparazioni alimentari dell'Università di Bari sede di Foggia dal 1994; dal 2001 è Ricercatore universitario confermato SSD AGR/16 presso la Facoltà di Agraria dell'Università di Foggia. Presso quest'ultima sede ha fruito, nel 1991-93, di una borsa di studio biennale. Nel 1992 ha frequentato, come assistente volontario e collaboratore esterno, l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Puglia. Ha frequentato un corso di perfezionamento di 80 ore in Biotecnologie nel 1994-95. Ha lavorato per un mese, nel 2005, a ricerche interessanti la probiotica con il Prof. Jakobsen, in qualità di "invited scientist" del Department of Food Science della Royal University of Veterinary and Agriculture di Copenhagen. Dal 1991 al 1999 ha collaborato alla preparazione ed allo svolgimento delle esercitazioni di diverse discipline microbiologiche. Ha svolto per supplenza corsi di Biologia dei microrganismi e di Igiene (aa.aa. 2001-02 e 2002-03), Analisi microbiologiche degli alimenti conservati (a.a. 2001-02), Microbiologia lattiero-casearia (2002-03, 2003-04 e 2004-05), Microbiologia agraria e Microbiologia degli alimenti (2003-04 e 2004-05). Dal 2001 svolge attività didattica ed è membro del Collegio dei Docenti di Dottorato di Ricerca.

Nel triennio 2002-04 è stata membro del Senato Accademico dell'Ateneo foggiano; nel 2003 membro di Commissione tirocinio e nel 2004 membro della Commissione di Ateneo per le pari opportunità.

Ha svolto attività di ricerca scientifica collaborando a studi su diversi argomenti, tutti di interesse del settore scientifico-disciplinare AGR/16: la modellazione dello sviluppo microbico negli alimenti e nei processi fermentativi; l'*active packaging*, sia riferibile all'*oxygen scavenging*, sia fondato su sistemi di rilascio di sostanze antimicrobiche; la bioconservazione fondata su antimicrobici naturali come l'argento, acidi grassi, chitosano, miele, sistemi enzimatici, oli essenziali; la biodiversità

microbica ricorrente in aceti, vini, olive da tavola, prodotti ittici, mozzarella, torcinelli; patogeni alimentari emergenti; diffusione di antibiotico-resistenze; probiotica ed interazioni microbiche.

Ha coordinato, nel 2001 e nel 2004, due progetti di ricerca di ateneo.

Da detta attività è derivata una produzione scientifica che, in termini numerici, può essere rilevata dalla tabella che segue:

Anno	Pubblicazioni su riviste internazionali	Pubblicazioni su riviste nazionali	Presentazioni a congressi internazionali	Presentazioni a congressi nazionali
1992		1		
1993		1		
1994		2		
1995				
1996		1		2
1997	2			
1998	1	1		
1999	2			
2000				
2001	3		1	
2002	4		7	
2003	4	1		8
2004	8	1	3	
2005	1		4	4
<b>Totali</b>	<b>25</b>	<b>9</b>	<b>15</b>	<b>14</b>

La produzione scientifica presenta quindi continuità significativa soltanto a partire dal 2001; con gli anni tende ad una crescente consistenza e, come si può evincere anche dalla collocazione editoriale, può essere considerata, nel complesso, qualitativamente di livello accettabile.

Le venti pubblicazioni selezionate dalla candidata ai fini della presente valutazione comparativa includono due lavori ancora in corso di stampa; nel complesso, rilevando una maggiore importanza per le pubblicazioni P15 e P18, si può ritenere accettabile il livello qualitativo delle altre; tranne la P10, sono tutte in collaborazione con altri autori; 7 vedono la candidata come primo autore; 13 trattano argomenti riguardanti patogeni alimentari e sono riconducibili a note linee di ricerca di altro autore; 5 comportano l'apporto di competenze tecnologiche; 5, includenti modellistica dello sviluppo microbico in ecosistemi alimentari, richiamano noti interessi di ricerca di altro autore. Tuttavia, la collaborazione della candidata a detti studi può essere ritenuta come sicuramente rappresentativa di un apporto significativo. Pertanto, valutando anche il consistente servizio didattico, i compiti istituzionali assolti ed i contributi scientifici, la candidata può essere ritenuta meritevole di considerazione ai fini della presente valutazione comparativa.

### **Giudizio del Prof. Luigi Grazia**

La dottoressa Altieri Clelia, nata a Taranto il 04/02/1966, si è laureata il 21/03/1991, in scienze della produzione animale, presentando, sotto la guida del Prof. Zambonelli Carlo, una tesi sperimentale dal titolo *Comportamento alle alte temperature di lattobacilli mesofili* ed ottenendo il massimo dei voti. Nel 1994 è stata strutturata in qualità di Collaboratore Tecnico Scientifico, VII livello. Nel 1996 ha conseguito la stabilità in ruolo con la qualifica di Collaboratore Tecnico. Dal 2001, a seguito di concorso riservato, è Ricercatore confermato di Microbiologia Agraria (AGR 16), presso la Facoltà di Agraria dell'Università di Foggia, Dipartimento di Scienze degli Alimenti. L'attività didattica è notevole e ben documentata; in particolare dall'anno accademico 2001-2002 all'AA2004-2005 ha tenuto 14 corsi con un massimo di 214 ore e mai meno di 136. La Candidata

documenta inoltre un' intensa attività didattica in ambito del dottorato come componente del Collegio dei docenti e come docente guida. L'intensa attività didattica è comprovata dalle numerose tesi di laurea seguite come relatore o come correlatore. Ha fatto parte di numerose commissioni sia di Facoltà e di Ateneo sia di concorso per posti a ricercatore per il gruppo concorsuale AGR.16. L'attività di ricerca della Candidata ha riguardato sia argomenti di microbiologia applicata, con particolare riferimento ai processi di produzione, alle condizioni di conservazione di semi lavorati e prodotti alimentari finiti, alle implicazioni igienico-sanitarie delle caratteristiche microbiologiche di alcuni alimenti di origine animale e vegetale.

Più in particolare la candidata sottopone al giudizio della commissione 20 pubblicazioni su riviste internazionali 3 delle quali in corso di stampa. Dall'esame delle pubblicazioni si evincono due importanti linee di ricerca : una riguarda lo studio di patogeni emergenti negli alimenti e nella acque; la seconda riguarda studi di "modellazione" dello sviluppo microbico negli alimenti , nei processi fermentativi e problematiche connesse con "l'active packaging". Tutti i lavori sottoposti al giudizio sono in collaborazione e collocati editorialmente su riviste internazionali proprie del settore disciplinare. Dalla valutazione del curriculum e dall'esame delle pubblicazioni presentate, la dottoressa Clelia Altieri è meritevole di considerazione ai fini della partecipazine alla presente valutazione comparativa

### **Giudizio del Prof. Vincenzo Tini**

Carriera caratterizzata da una lunga e intensa attività didattica, preceduta da una complessa impostazione dei laboratori della nuova sede foggiana. L'attività scientifica, di ampio respiro, varia dalla modellazione dello sviluppo microbico negli alimenti alla conservazione degli stessi in contenitori particolari, alla determinazione di antimicrobici naturali ed alla caratterizzazione microbica di un cospicuo numero di alimenti. Tutto ciò sta a provare il notevole impegno e la vasta esperienza acquisita dalla candidata.

### **Candidata Dott.ssa Annamaria Bevivino**

### **Giudizio del Prof. Sergio Casella**

La Dott.ssa Annamaria Bevivino, nata a Catanzaro nel 1964, si è laureata in Scienze Biologiche presso l'Università di Roma "La Sapienza" nel 1987, è ricercatore dal 1989 presso il centro ricerche ENEA Casaccia (Roma).

L'attività di ricerca della Candidata è documentata da 82 pubblicazioni di cui 21 su riviste scientifiche internazionali referizzate, in 5 delle quali compare come primo nome. I lavori prodotti dalla Candidata sono stati eseguiti in collaborazione con diversi co-autori appartenenti a gruppi di ricerca nazionali e due co-autori stranieri.

La Candidata ha svolto le proprie ricerche nell'ambito di 8 progetti nazionali in 2 dei quali risulta responsabile scientifico e di 3 progetti internazionali in 1 dei quali risulta responsabile scientifico.

L'attività di ricerca ha riguardato argomenti di biodegradazione della lignina da parte di funghi e, più in generale, del settore dell'ecologia microbica del terreno, con particolare attenzione allo studio di microrganismi PGPR anche al fine di valutare il potenziale rischio associato ad un loro utilizzo in campo biotecnologico.

L'attività didattica della Dott.ssa Bevivino è consistita nello svolgimento di 2 insegnamenti universitari. È stato relatore di 3 tesi di laurea e tutore per 3 tirocinanti.

Il curriculum della Candidata Dott.ssa Annamaria Bevivino, pur risultando piuttosto limitato per quanto riguarda le attività didattiche svolte, è da considerarsi buono ed è quindi meritevole di partecipare alla presente valutazione comparativa.

### **Giudizio del Prof. Maurizio Ciani**

Dott.ssa Annamaria Bevivino è nata a Catanzaro il 19/11/1964. Nel 1987 si laurea in Scienze Biologiche presso l'Università di Roma "La Sapienza" (110/110 e lode). Abilitazione alla professione di biologo nel 1988. Nel 1989 è stata borsista prima e quindi ricercatrice presso il centro ricerche ENEA Casaccia (Roma).

L'attività didattica della Candidata, si riassume in due corsi tenuti a contratto nel 1998 e nel 2002 presso la Facoltà di Scienze MM.FF.NN. dell'Università degli Studi - L'Aquila, attività di tutoraggio di borse di studio o tirocinio (Università di Roma "La Sapienza") e relatrice di tesi di laurea (3 tesi) tutte inerenti o affini al settore scientifico disciplinare AGR/16

La Dott.ssa Bevivino ha collaborato a numerosi progetti di ricerca ed è stata responsabile scientifico in due di tali progetti di ricerca.

L'attività scientifica si è concretizzata nella pubblicazione di un totale di 85 lavori, di cui 58 poster o comunicazioni presentati a convegni nazionali ed internazionali, 2 capitoli di libro, 25 lavori su riviste internazionali (2 in press). L'attività di ricerca della Candidata è incentrata nel settore dell'ecologia microbica del terreno, con particolare attenzione allo studio di microrganismi PGPR (plant-growth promoting rhizobacteria) appartenenti al *Burkholderia cepacia* complex.

Le pubblicazioni presentate ai sensi del decreto di indizione della presente procedura di valutazione comparativa (dal 1993 al 2005), prodotte a stampa e nei termini previsti dal bando, 19 sono pubblicate su riviste con comitato di revisione internazionale ed 1 capitolo di libro a diffusione internazionale sono in congruenza con le discipline comprese nel settore AGR/16. In 5 di questi lavori il candidato figura come primo autore ed in 4 di esse come autore corrispondente.

Pertanto, ai fini di una valutazione comparativa per il reclutamento relativo al posto di n. 1 posto di Professore associato S.S.D. AGR/16 (Microbiologia Agraria) bandito in G.U. n. 37 del 10/5/2005 presso la Facoltà di Agraria Università degli Studi di Napoli "Federico II" esprimo un giudizio favorevole per l'attività svolta dalla Dott.ssa A. Bevivino anche se risulta un po' limitata l'attività didattica svolta.

### **Giudizio del Prof. Salvatore Coppola**

La Dott.ssa Annamaria Bevivino è nata a Catanzaro il 19.11.64. Si è laureata in Scienze biologiche con 110/110 e lode nel 1987 presso l'Università La Sapienza di Roma. Nel 1989 ha fruito di una borsa di studio presso il Centro Ricerche ENEA Casaccia e, dallo stesso anno, è ricercatrice presso la stessa struttura. In qualità di professore a contratto, ha svolto nell'anno accademico 1998-99 il corso di Tecniche delle fermentazioni industriali presso il D.U. in Biotecnologie agroindustriali, e, nell'anno accademico 2002-03, il corso di Microbiologia ambientale presso il Corso di Laurea in Biotecnologie, entrambi presso la Facoltà di Scienze MM.FF.NN. dell'Università dell'Aquila. Ha anche assistito studenti, tirocinanti e borsisti.

Operando come ricercatrice in una possente struttura di ricerca, ha collaborato ad importanti progetti, in due casi in qualità di coordinatore responsabile; ma non tutti riguardanti argomenti propri del settore scientifico-disciplinare AGR/16. Con riferimento a quest'ultimo, sono da considerare gli studi su aspetti dei rapporti piante-microrganismi e dell'azotofissazione. La produzione scientifica è quantitativamente consistente e di ottimo livello. Nel tempo, risulta distribuita come riportato dalla seguente tabella:

Anno	Pubblicazioni su riviste internazionali	Pubblicazioni su riviste nazionali	Presentazioni a congressi internazionali	Presentazioni a congressi nazionali
1989				1
1990				
1991				
1992			1	2

1993	2			1
1994	2			2
1995	1			2
1996				2
1997	2		3	1
1998	5			8
1999	1		1	5
2000	3			1
2001	1			3
2002	4		7	1
2003	1		1	5
2004	2		1	6
2005	1		1	1
<b>Totali</b>	<b>25</b>		<b>15</b>	<b>41</b>

Dal 1997 si può rilevare continuità. Prevalgono numericamente gli interventi a convegni. Le pubblicazioni sono tutte su riviste internazionali, caratterizzate da buon Impact Factor. Le venti selezionate dalla candidata ai fini della presente valutazione sono tutte in collaborazione con altri autori, in tre casi anche stranieri; 5 recano la candidata come primo autore; la n. 10 e la n. 13 sono di interesse della Patologia vegetale, la n. 18 della Microbiologia clinica. Nel loro insieme costituiscono un sostanzioso contributo alla conoscenza della rizosfera ed in particolare alla biologia ed ecologia di *Burkholderia cepacia*. Ben rappresentano il lavoro di un gruppo al quale la candidata fornisce sicuramente un apporto quanto meno pariteticamente significativo. Anche se detta produzione scientifica si configura come ristretta in un orizzonte molto specifico, essa costituisce motivo per ritenere la Dott.ssa Bevivino meritevole di essere considerata ai fini della presente valutazione comparativa.

#### **Giudizio del Prof. Luigi Grazia**

Annamaria Bevivino, si è laureata nel 1987 in Scienze Biologiche presso l'Università di Roma "La Sapienza"; relatore Prof. ssa M. Savino, con valutazione 110/110 e lode. Dal 2.5.1989 ad oggi è Ricercatrice presso il centro ricerche ENEA Casaccia (Roma).

L'attività didattica consiste in incarichi di docenza in qualità di professore a contratto presso l'Università dell'Aquila, relatore di tesi di laurea e tutor di tirocinio post laurea. L'attività di ricerca riguarda il settore dell'ecologia microbica del terreno, con particolare attenzione allo studio di microrganismi PGPR (plant-growth promoting rhizobacteria) appartenenti al *Burkholderia cepacia* complex. In questi ultimi anni, alla luce della complessità tassonomica di *B. cepacia* complex e della sua diffusione nel settore clinico, la ricerca ha avuto come principale obiettivo quello di caratterizzare a livello genotipico e fenotipico ceppi di *B. cepacia* complex isolati dall'ambiente e da pazienti affetti da fibrosi cistica, al fine di valutare il potenziale rischio associato ad un loro utilizzo. La candidata, oltre a collaborare a molti progetti di ricerca nel 2000 e nel 2004 è stata coordinatore e responsabile di importanti progetti di ricerca. La produzione scientifica è ben documentata. La candidata sottopone al giudizio 20 pubblicazioni su riviste internazionali tutte in collaborazione. Dall'esame del curriculum, dei titoli e delle pubblicazioni la dottoressa Annamaria Bevivino è meritevole di partecipare alla presente valutazione comparativa.

#### **Giudizio del Prof. Vincenzo Tini**

L'impostazione datale dalla Laurea in Scienze Biologiche ha facilitato una attenzione verso argomenti disparati e distinti fra loro. Dopo un periodo iniziale ha trovato gli argomenti che l'hanno maggiormente coinvolta: la rizosfera e la fibrosi cistica, che sono in parte attinenti al concorso in

esame. L'attività didattica non è di ampio respiro. Oltre a una meritoria e impegnativa attività di madre, credo che il suo lavoro di ricerca possa avere interessanti sviluppi sia nell'indirizzo tecnico-pratico che nello sviluppo degli O.G.M.

Candidata Dott.ssa Sara Borin

**Giudizio del Prof. Sergio Casella**

La Dott.ssa Sara Borin, nata a Venezia nel 1966, si è laureata in Scienze delle Preparazioni Alimentari nel 1996 presso l'Università degli Studi di Milano dove ha conseguito nel 2001 il titolo di Dottore di ricerca in Chimica, Biochimica ed Ecologia degli Antiparassitari. È ricercatore dal 2002 presso l'Università degli Studi di Milano.

L'attività di ricerca della Candidata è documentata da 69 pubblicazioni di cui 18 su riviste scientifiche internazionali referizzate, in 2 delle quali compare come primo nome. I lavori prodotti dalla Candidata sono stati eseguiti in collaborazione con diversi co-autori appartenenti a gruppi di ricerca nazionali e 32 co-autori stranieri. Presenta un notevole Impact Factor (>40) ed un elevato numero di citazioni (212).

La Candidata ha svolto le proprie ricerche nell'ambito di 2 progetti nazionali in 1 dei quali risulta responsabile scientifico, trascorrendo un periodo di 12 mesi presso una struttura di ricerca estera.

L'attività di ricerca ha riguardato argomenti inerenti alla microbiologia ambientale, all'ecologia microbica ed alle biotecnologie microbiche, con particolare riguardo allo studio della biodiversità microbica negli ambienti estremi, alla diversità genetica e fenotipica di bacillacee, alla caratterizzazione della microflora coinvolta in processi di biorisanamento, all'impatto delle piante geneticamente modificate sui microrganismi ed al biodeterioramento microbico dei monumenti lapidei.

Ha svolto attività di referee per due riviste scientifiche internazionali del settore.

L'attività didattica della Dott.ssa Borin ha inizio in maniera continuativa nel 2002 ed è consistita nello svolgimento di 3 insegnamenti universitari. È stata correlatrice di 11 tesi di laurea.

Il curriculum della Candidata Dott.ssa Sara Borin, pur essendo concentrato in un periodo piuttosto breve specie per le attività didattiche svolte, è nel complesso più che buono ed è quindi meritevole di partecipare alla presente valutazione comparativa.

**Giudizio del Prof. Maurizio Ciani**

La dott.ssa Sara Borin è nata a Venezia il 21 giugno 1970. Nel 1996 ha conseguito a pieni voti la laurea in Scienze delle Preparazioni Alimentari presso l'Università degli Studi di Milano. Nel gennaio 2001 ha conseguito il titolo di Dottore di Ricerca nel dottorato di ricerca in "Chimica, Biochimica ed Ecologia degli Antiparassitari" Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Milano. Nel 2002 ricercatore universitario presso l'Università degli Studi di Milano. Dal 1996 al 2004 ha svolto periodi di ricerca all'estero presso centri di ricerca tedeschi e norvegesi.

L'attività di ricerca ha riguardato filoni inerenti alla microbiologia ambientale, all'ecologia microbica ed alle biotecnologie microbiche sulle seguenti tematiche: studio della biodiversità microbica negli ambienti estremi; diversità genetica e fenotipica nel "gruppo *Bacillus cereus*"; caratterizzazione della microflora coinvolta in processi di biorisanamento; impatto delle piante geneticamente modificate sui microrganismi; biodeterioramento dei monumenti lapidei per opera di microrganismi.

L'attività scientifica si è concretizzata nella pubblicazione di un totale di 69 lavori, di cui 46 poster e comunicazioni presentate a convegni nazionali ed internazionali o rassegne, 3 lavori su capitoli di libri internazionali, 20 lavori su riviste internazionali (2 in press).

Le pubblicazioni presentate ai sensi del decreto di indizione della presente procedura di valutazione comparativa, prodotte a stampa e nei termini previsti dal bando (dal 1997 al 2005), 18 sono

pubblicate su riviste con comitato di revisione internazionale e 2 sono capitoli di libro a diffusione internazionale; sono in congruenza con le discipline comprese nel settore AGR/16. In 2 di questi lavori la Candidata figura come primo autore mentre in nessuna pubblicazione risulta come autore corrispondente. Ha inoltre svolto attività di referaggio per riviste internazionali,

L'attività didattica della candidata si è svolta a partire dal 2000 mediante attività integrativa presso Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Milano e dal A.A 2002-2003 tenendo 3 corsi per affidamento. La candidata è stata correlatrice di 11 tesi di laurea. Nel complesso l'attività didattica della Dott.ssa S. Borin è risultata, seppur non molto consistente, coerente con i temi propri del settore scientifico disciplinare AGR/16.

Pertanto, ai fini di una valutazione comparativa per il reclutamento relativo al posto di n. 1 posto di Professore associato S.S.D. AGR/16 (Microbiologia Agraria) bandito in G.U. n. 37 del 10/5/2005 presso la Facoltà di Agraria Università degli Studi di Napoli "Federico II" esprimo un giudizio favorevole per la Dott.ssa S. Borin per l'attività svolta.

### **Giudizio del Prof. Salvatore Coppola**

La Dott.ssa Sara Borin è nata a Venezia il 21.6.70. Si è laureata nel 1996 in Scienze delle preparazioni alimentari presso l'Università degli Studi di Milano con voti 110/110. Ha conseguito nel 2001 il titolo di Dottore di Ricerca presso il DISTAM di Milano. Fra il '96 ed il 2002 ha fruito di incarichi di collaborazione e, dal 20 dicembre 2002, è ricercatore universitario settore scientifico-disciplinare AGR/16 presso la Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Milano. Ha svolto brevi ma significative esperienze di ricerca presso il Biotechnology Centre dell'Università di Oslo (lavorando sul sequenziamento di un gene), il Federal Biological Research Centre di Braunschweig (occupandosi di trasferimento orizzontale di un gene, acquisendo pratica in DGGE e in SSCP), ed il Dipartimento di Farmacia dell'Università di Trømso (considerando aspetti dell'antibiotico-resistenza). Ha partecipato alle attività di gruppi di studio coordinati a livello internazionale ed a campagne di campionamento da ambienti estremi: bacini anossici ipersalini delle profondità del Mediterraneo orientale e presso la base artica del CNR. Nell'anno accademico 2002-03 ha svolto per affidamento il corso di Microbiologia agro-ambientale per il corso di laurea in Biotecnologie agrarie vegetali dell'Università di Milano; nel 2003-04 e 2004-05 quello di Microbiologia dei processi di risanamento ambientale presso la stessa struttura didattica.

Ha collaborato allo svolgimento di ricerche sulla biodiversità microbica in ambienti estremi, sulla diversità genetica e fenotipica di *Bacillus cereus*, sul biorisanamento ambientale, sull'impatto delle piante geneticamente modificate sui microrganismi e sul biodeterioramento dei monumenti lapidei, considerando aspetti che in gran parte riguardano le problematiche tipiche del settore AGR/16, in alcuni casi interessano anche altri settori scientifico-disciplinari.

Dalla suddetta attività scientifica è risultata una produzione come riportato nella tabella che segue:

Anno	Pubblicazioni su riviste internazionali	Pubblicazioni su riviste nazionali	Presentazioni a congressi internazionali	Presentazioni a congressi nazionali
1995				1
1996		1	1	1
1997	2			1
1998	2	1	2	
1999	2		5	2
2000	3		3	
2001	1			
2002	1	1	5	4
2003	4		4	2
2004	5	4	2	1

2005	1		1	1
Totali	21	7	23	13

Le pubblicazioni editorialmente ben collocate sono state quindi prodotte con continuità dal 1997. Le venti selezionate dalla candidata ai fini della presente valutazione sono tutte in collaborazione con altri autori, in numero variabile da 2 a ben 23. Due sono costituite da brevi capitoli di libri, 18 da articoli pubblicati su riviste scientifiche internazionali generalmente con buono, ottimo o eccellente Impact Factor. Esse, a prescindere dallo specifico apporto della candidata, sicuramente di non trascurabile significatività, testimoniano le capacità di ricerca acquisite dalla candidata e, per questa prima fase della sua carriera scientifica, l'applicazione delle stesse a problematiche che richiamano noti interessi di ricerca di altri autori. L'ottima qualità del lavoro di ricerca svolto consente tuttavia comunque di considerare la Dott.ssa Borin meritevole di considerazione nell'ambito della presente valutazione comparativa.

### **Giudizio del Prof. Luigi Grazia**

La dottoressa Sara Borin il 20 marzo 1996 ha conseguito a pieni voti la laurea in Scienze delle Preparazioni Alimentari presso l'Università degli Studi di Milano, discutendo una tesi sperimentale dal titolo "Ecologia molecolare nel genere *Bacillus* e costruzione di una sonda DNA specifica per *Bacillus cereus* mediante RAPD-PCR"; relatore la prof.ssa Claudia Sorlini. Nel gennaio 2001 ha conseguito il titolo di Dottore di Ricerca e nel dicembre 2002 è risultata vincitrice di una procedura di valutazione comparativa per un posto di Ricercatore presso l'Università degli Studi di Milano nel settore scientifico-disciplinare AGR16 – Microbiologia Agraria. Dal 20 dicembre 2002 ha preso servizio presso l'Università degli Studi di Milano con il ruolo di ricercatore. La candidata dichiara anche un'intensa attività di ricerca presso istituti di ricerca stranieri e una notevole attività di ricerca con gruppi internazionali. L'attività didattica dichiarata è ampia e dall'anno accademico 2002-2003 le sono stati affidati corsi nell'ambito del corso di laurea in Biotecnologie Agrarie e Vegetali.

La ricerca ha riguardato filoni inerenti alla microbiologia ambientale, all'ecologia microbica ed alle biotecnologie microbiche. E' documentata da 20 pubblicazioni a stampa su riviste internazionali, da capitoli di libri e proceeding con editore internazionale e nazionale, 17 presentazioni a congressi e 20 poster.

Le venti pubblicazioni presentate sono tutte in collaborazione e di ottima collocazione editoriale. Dall'esame del curriculum, dei titoli e dell'attività scientifica la candidata Sara Borin è meritevole di essere ammessa alla presente prova comparativa.

### **Giudizio del Prof. Vincenzo Tini**

L'attività scientifica è estremamente varia e spazia dalla diversità genetica del "gruppo *Bacillus cereus*", al biorisanamento, all'impatto degli O.G.M. sui microrganismi, ed al biodeterioramento dei monumenti lapidei. Sono tutti argomenti di forte interesse ed attualità sebbene molto distinti fra loro e solo in parte attinenti al concorso in esame. L'attività didattica è molto scarsa e limitata alla collaborazione alle esercitazioni.

### **Candidata Dott.ssa Maria Rosaria Corbo**

### **Giudizio del Prof. Sergio Casella**

La Dott.ssa Maria Rosaria Corbo, nata a Foggia nel 1968, si è laureata in Scienze Biologiche nel 1994 presso l'Università degli studi di Bari dove ha conseguito nel 2000 il titolo di Dottore di ricerca in Biotecnologie dei Prodotti Alimentari. È ricercatore dal 2001 presso la Facoltà di Agraria dell'Università di Foggia, Dipartimento di Scienze degli Alimenti.

L'attività di ricerca della Candidata è documentata da 83 pubblicazioni di cui 36 su riviste scientifiche internazionali referizzate, in 5 delle quali compare come primo nome. I lavori prodotti dalla Candidata sono stati eseguiti in collaborazione con diversi co-autori appartenenti a gruppi di ricerca nazionali e 4 co-autori stranieri.

La Candidata ha svolto le proprie ricerche nell'ambito di progetti di ricerca nazionali di cui soltanto uno viene riportato.

L'attività di ricerca ha riguardato argomenti di microbiologia applicata e generale, con particolare riferimento ai processi di produzione ed alle condizioni di conservazione di semilavorati e prodotti alimentari finiti.

Fa parte di 7 commissioni scientifiche di Ateneo e del comitato organizzatore di un congresso nazionale.

L'attività didattica della Dott.ssa Corbo ha inizio in maniera continuativa nel 2001 ed è consistita nello svolgimento di 13 insegnamenti universitari. È stata relatrice/correlatrice di 2/21 tesi di laurea. Fa parte del Collegio dei Docenti del Dottorato di ricerca in Biotecnologie dei Prodotti Alimentari, attivato presso l'Università di Foggia, Facoltà di Agraria.

Il curriculum della Candidata Dott.ssa Maria Rosaria Corbo, pur essendo concentrato in un periodo piuttosto breve specie per le attività didattiche svolte, è nel complesso più che buono ed è quindi meritevole di partecipare alla presente valutazione comparativa.

### **Giudizio del Prof. Maurizio Ciani**

La Dott.ssa Maria Rosaria Corbo è nata a Foggia il 01/ 06/ 1968. Nel 1994 consegue la laurea in Scienze Biologiche dell'Università degli Studi di Bari. Nel 1995 consegue l'abilitazione all'esercizio della professione di biologo presso l'Università degli Studi di Bari. Nel 1996 usufruisce di una borsa di studio, della durata di un anno, bandita dal Consorzio per l'Università di Foggia, in Tecnologie Alimentari e vari incarichi professionali tra il 1996 e il 2001. Consegue il dottorato di ricerca in "Biotecnologie dei Prodotti Alimentari" nel 2000. Ricercatore universitario dal 2001 presso la facoltà di Agraria, Università degli Studi di Foggia, per il settore scientifico-disciplinare G08B "Microbiologia agro-alimentare ed ambientale" (attuale AGR/16, Microbiologia Agraria).

L'attività scientifica si è concretizzata nella pubblicazione di un totale di 80 lavori, di cui 36 poster e relazioni presentate a convegni nazionali ed internazionali, 5 lavori su riviste nazionali, 39 lavori su riviste internazionali. L'attività di ricerca scientifica della Dott.ssa Maria Rosaria Corbo ha riguardato sia argomenti di microbiologia applicata che argomenti di microbiologia generale, con particolare riferimento ai processi di produzione ed alle condizioni di conservazione di semilavorati e prodotti alimentari finiti. Ha partecipato a vari progetti di ricerca.

Le pubblicazioni presentate (dal 1996 al 2005) ai sensi del decreto di indizione della presente procedura di valutazione comparativa, prodotte a stampa e nei termini previsti dal bando, sono pubblicate su riviste con comitato di revisione internazionale e sono in congruenza con le discipline comprese nel settore AGR/16. In 5 di questi lavori il candidato figura come primo autore mentre in tre pubblicazioni risulta autore corrispondente.

L'attività didattica della Candidata, a partire dal 1995 ha riguardato quella integrativa e di docenza esterna presso enti pubblici mentre a partire dall'A.A. 2001-2002 ha tenuto per affidamento vari corsi universitari presso l'Università degli Studi di Foggia. Tale attività didattica è sufficientemente ampia e coerente con i temi propri del settore scientifico disciplinare AGR/16. La candidata è stata inoltre relatore e correlatore di varie tesi di laurea.

Pertanto, ai fini di una valutazione comparativa per il reclutamento relativo al posto di n. 1 posto di Professore associato S.S.D. AGR/16 (Microbiologia Agraria) bandito in G.U. n. 37 del 10/5/2005 presso la Facoltà di Agraria Università degli Studi di Napoli "Federico II" esprimo un giudizio favorevole per la Dott.ssa. M. R. Corbo per l'attività svolta.

## Giudizio del Prof. Salvatore Coppola

La Dott.ssa Maria Rosaria Corbo è nata a Foggia l'1.6.68. Si è laureata in Scienze biologiche nel 1994 presso l'Università di Bari con voti 105/110. Ha svolto dapprima un tirocinio (1994) quindi una borsa di studio (1996) presso l'Istituto di Produzioni e Preparazioni Alimentari della Facoltà di Agraria dell'Università di Foggia, presso la quale, nel 2000, ha conseguito il titolo di Dottore di Ricerca in Biotecnologie dei prodotti alimentari. Ha svolto contratti professionali o di ricerca presso il summenzionato Istituto negli anni 1996, 1997, 1999, 2000 e 2001. Ricercatore universitario del settore G08B (oggi AGR/16) dal settembre 2001, è stata confermata nel ruolo nel settembre 2004. Come tale è attualmente in servizio presso la Facoltà di Agraria dell'Università di Foggia. Dal 1994 ha fornito forme di supporto agli insegnamenti di Tecnologie delle conserve alimentari, Microbiologia generale, Microbiologia degli alimenti e Microbiologia industriale. Ha svolto incarichi di docenza presso Istituti Professionali e Tecnici. Ha svolto per supplenza, nell'anno accademico 2001-02, i corsi di Tecniche microbiologiche e di Biotecnologia delle Fermentazioni; nell'a.a. 2002-03, quelli di Biotecnologia delle fermentazioni, di Microbiologia agraria e di Trattamento delle biomasse; nell'a.a. 2003-04, quelli di Biotecnologia delle fermentazioni, Biologia dei microrganismi e di Analisi microbiologiche dei prodotti ittici; nell'a.a. 2004-05, quelli di Biotecnologia delle fermentazioni e di Biologia dei microrganismi. Alcuni dei suddetti insegnamenti sono stati svolti in sedi distaccate della Facoltà di appartenenza. Ha svolto compiti istituzionali in qualità di responsabile di Laboratori, membro del Collegio dei Docenti di Dottorato, membro di Comitato d'Area, membro di Commissione Orientamento, Commissione per il tirocinio e Commissione Pari Opportunità, Coordinatore ECTS per il corso di laurea in Scienze e tecnologie alimentari. È rappresentante dei ricercatori nel Senato Accademico dell'Ateneo foggiano.

Ho svolto ricerche su argomenti interessanti il settore scientifico disciplinare AGR/16 ed in particolare la Microbiologia alimentare, collaborando a studi su aspetti microbiologici associati a prodotti della quarta gamma, sulla caratterizzazione microbiologica e biochimica di formaggi tipici quali il Canestrato Pugliese ed il Caciocavallo Silano, sulla modellazione dello sviluppo microbico in alimenti e processi fermentativi, sull'*active packaging* fondato sul rilascio di sostanze antimicrobiche quali il lisozima, la nisina ed il benzoato di sodio ovvero sulla realizzazione di materiali polimerici recanti microrganismi in grado di agire come *oxygen scavenger*, sull'impiego del chitosano e di oli essenziali quali antimicrobici naturali, sull'attività antimicrobica del miele, sui microrganismi che ricorrono nella preparazione delle olive da tavola pugliesi, sulla conservazione dei filetti di merluzzo e sull'igiene delle paste fresche artigianali. Dette attività di ricerca sono state svolte anche in qualità di componente di unità operative partecipanti a progetti di Ateneo o nazionali ed hanno consentito alla candidata una produzione scientifica che, nel tempo, risulta come riportato nella tabella che segue:

Anno	Pubblicazioni su riviste internazionali	Pubblicazioni su riviste nazionali	Presentazioni a congressi internazionali	Presentazioni a congressi nazionali
1995	1	1		
1996	1		1	
1997	1	1	1	1
1998	1	1	1	1
1999	5		1	2
2000	2			
2001	6			
2002	2		6	1
2003	6	1	1	8
2004	7	1	6	

2005	7		4	2
<b>Totali</b>	<b>39</b>	<b>5</b>	<b>21</b>	<b>15</b>

La produzione scientifica è stata quindi caratterizzata da continuità, diventando consistente a partire dal 1999. E' stato privilegiato il confronto internazionale attraverso pubblicazioni su riviste scientifiche, in buona parte decisamente importanti per il settore e caratterizzate da un alto Impact Factor. Le venti fra queste selezionate dalla candidata ai fini della presente valutazione, sono tutte in collaborazione con altri autori, da 2 a 6, includenti tecnologi e biochimici. Cinque riportano la candidata come primo autore. Complessivamente, riguardano essenzialmente tutti i principali argomenti di studio della candidata, in più casi ben noti come oggetto di specifico e consolidato interesse da parte di altri autori. Si può rilevare che l'apporto specifico della candidata, anche se valido nei contenuti, è legato a metodologie piuttosto convenzionali, prevalendo in molti lavori l'aspetto quantitativo delle popolazioni microbiche ricorrenti nei prodotti alimentari considerati. Nell'insieme, per il contributo scientifico e per il servizio universitario, la Dott.ssa Corbo è meritevole di considerazione ai fini della presente valutazione comparativa.

### **Giudizio del Prof. Luigi Grazia**

La Dott.ssa Maria Rosaria Corbo si laurea in Scienze Biologiche all'Università degli studi di Bari il 21/07/1994 con votazione 105/110. In data 20-03-2000 le viene conferito il titolo di Dottore di Ricerca discutendo una tesi dal titolo: "Uso delle atmosfere convenzionali e non convenzionali su prodotti della IV gamma a base di frutta. Effetti sulla stabilità microbiologica ed enzimatica". Con decreto rettorale n. 1136 del 31-07-2001 viene nominata, a decorrere dal 16 settembre 2001, ricercatore universitario presso la facoltà di Agraria dell'Università di Foggia per il settore G08B, oggi AGR/16.

Dal 16 settembre 2004, ricercatore universitario confermato per il S.S.D. AGR/16 presso la Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Foggia. L'attività didattica è ampia e ben documentata: dall'anno accademico 2001-2002 le sono affidati corsi ufficiali nei vari corsi di Laurea della Facoltà di Agraria di Foggia. Ha seguito come relatore e correlatore numerose tesi di laurea. Ha svolto una documentata attività organizzativa in ambito dipartimentale e di Facoltà. L'attività di ricerca si è concretizzata in 80 pubblicazioni a stampa, 39 delle quali su accreditate riviste internazionali proprie del gruppo AGR16. I temi di ricerca riguardano, tra gli altri, aspetti della conservazioni degli alimenti della IV gamma, modellazione dello sviluppo microbico negli alimenti e nei processi fermentativi, caratterizzazione microbiologica e biochimica dei formaggi tipici. Presenta ai fini della presente valutazione comparativa 20 pubblicazioni tutte in collaborazione, su riviste internazionali. Pertanto, dall' esame del curriculum, dei titoli e delle pubblicazioni presentate, si ritiene la Candidata meritevole di partecipare alla presente valutazione comparativa

### **Giudizio del Prof. Vincenzo Tini**

Ha una attività di ricerca ben documentata da numerose ed accreditate pubblicazioni scientifiche. Sono stati affrontati argomenti di microbiologia generale ed applicata. Il confezionamento in atmosfera modificata, l'azione antagonistica microbica, il prolungamento della "shelf life", la microflora lattica autoctona in formaggi tipici e l'uso di starter probiotici sono tutti argomenti di grande interesse ed ampiamente in tema con concorso in esame. Anche l'impiego di antimicrobici naturali e l'interesse per aspetti microbiologici associati a diversi prodotti alimentari desta curiosità scientifica e capacità professionali non comuni. Ampia e importante l'attività didattica completamente afferente agli argomenti del concorso in esame.

### **Candidata Dott.ssa Claudia Ercole**

### **Giudizio del Prof. Sergio Casella**

La Dott.ssa Claudia Ercole, nata a Vallesindola di Bagno (AQ) nel 1958, si è laureata in Scienze Biologiche nel 1988 presso l'Università degli Studi dell'Aquila, è ricercatore dal 1990 presso la Facoltà di Scienze della medesima Università per il SSD BIO/19.

L'attività di ricerca della Candidata è documentata da 74 pubblicazioni di cui 12 su riviste scientifiche internazionali referizzate, in 8 delle quali compare come primo nome. I lavori prodotti dalla Candidata sono stati eseguiti in collaborazione con diversi co-autori tutti appartenenti a gruppi di ricerca nazionali.

La Candidata ha svolto le proprie ricerche nell'ambito di 5 progetti nazionali e di un progetto internazionale nel quale risulta responsabile scientifico.

L'attività di ricerca ha riguardato l'isolamento e la caratterizzazione di ceppi batterici accumulatori di metalli pesanti, lo studio della bioconversione microbica di materiali lignocellulosici e di molecole aromatiche, lo studio della microflora di lattoinnesti e studi relativi al biorecupero di monumenti.

Fa parte di 1 commissione di Ateneo.

L'attività didattica della Dott.ssa Ercole ha inizio in maniera continuativa nel 1990 ed è consistita nello svolgimento di 15 insegnamenti universitari. È stata relatrice/correlatrice di 20 tesi di laurea e tutore per vari tirocinanti. È componente del Collegio dei Docenti del Dottorato di Ricerca in "Processi chimici e Biotecnologici innovativi" dell'Università dell'Aquila.

Ha infine fatto parte di 1 commissione giudicatrice per la procedura di valutazione comparativa a posti di ricercatore universitario per il SSD ex E11B.

Il curriculum della Candidata Dott.ssa Claudia Ercole è nel complesso buono ed è quindi meritevole di partecipare alla presente valutazione comparativa.

### **Giudizio del Prof. Maurizio Ciani**

La Dott.ssa. Claudia Ercole è nata a l'Aquila il 14.02.1958. Nell'anno accademico 1987-1988 si laurea in Scienze Biologiche presso la Facoltà di Scienze MM.FF.NN. dell'Aquila. Nel 1989 si abilita alla professione di Biologo. Nel 1990 entra in ruolo come ricercatore universitario per il raggruppamento 76 (biochimica biofisica applicata e microbiologia) presso la Facoltà di Scienze MM.FF.NN. dell'Aquila.

L'attività didattica della Candidata, a partire dal 1991 e sino al 1994 ha riguardato solo quella integrativa mentre dall'anno accademico 1995-1996 ha tenuto per affidamento vari corsi universitari presso l'Università degli Studi dell'Aquila. Tale attività didattica è sufficientemente ampia e coerente con i temi propri del settore scientifico disciplinare AGR/16. La candidata è stata inoltre relatrice e correlatrice di più di 20 tesi di laurea.

L'attività scientifica si è concretizzata nella pubblicazione di un totale di 74 lavori, di cui 49 poster e relazioni presentate a convegni nazionali ed internazionali, 25 lavori su riviste internazionali. L'attività di ricerca scientifica della Dott.ssa Claudia Ercole ha riguardato principalmente argomenti di microbiologia ambientale e sono in parte di microbiologia lattiero-casearia. Ha partecipato a vari progetti di ricerca anche con funzioni di coordinatore.

Le pubblicazioni presentate (dal 1989 al 2005) ai sensi del decreto di indizione della presente procedura di valutazione comparativa, prodotte a stampa e nei termini previsti dal bando, 13 sono pubblicate su riviste con comitato di revisione internazionale o sono atti estesi di congressi e 4 sono riviste o capitoli di libro nazionali 3 sono capitoli di libro a diffusione internazionale. Tali pubblicazioni sono solo parzialmente in congruenza con le discipline comprese nel settore AGR/16 e alcune di queste di livello non elevato. In 8 di questi lavori il candidato figura come primo autore mentre in 4 pubblicazioni risulta autore corrispondente.

Pertanto, ai fini di una valutazione comparativa per il reclutamento relativo al posto di n. 1 posto di Professore associato S.S.D. AGR/16 (Microbiologia Agraria) bandito in G.U. n. 37 del 10/5/2005

presso la Facoltà di Agraria Università degli Studi di Napoli “Federico II” esprimo un giudizio favorevole per la Dott.ssa.Claudia Ercole per l’attività svolta.

### Giudizio del Prof. Salvatore Coppola

La Dott.ssa Claudia Ercole è nata a L’Aquila il 14.2.58. Si è laureata in Scienze biologiche presso l’Università degli Studi de L’Aquila nell’anno accademico 1987-88. Presso l’Istituto di Microbiologia di quell’Ateneo ha svolto, nell’89-90, il tirocinio *post-lauream*. Nel 1989 è stata assistente volontaria presso il Dipartimento di Chimica, Ingegneria chimica e Materiali. Nel 1990, a seguito di concorso, ha preso servizio come Ricercatore universitario per il raggruppamento allora n. 76, Biochimica, Biofisica applicata e Microbiologia, presso la Facoltà di Scienze MM.FF.NN. dell’ateneo aquilano, confermata nel ruolo il 23.3.93 con afferenza al settore scientifico-disciplinare BIO/19. Nel 1994 ha frequentato il Dipartimento di Biotecnologie agrarie dell’Università di Padova per la messa a punto di tecniche di immobilizzazione di cellule microbiche. Con l’inquadramento nel ruolo dei ricercatori confermati le è stato affidato l’insegnamento di Microbiologia del suolo, ma, dal 90-91 al 2000-01, ha anche supportato con esercitazioni, cicli di lezioni e seminari più corsi fra quelli microbiologici afferenti alla struttura di appartenenza. Nel 2002-03 le è stato affidato il corso di Microbiologia generale presso il corso di laurea in Biotecnologie, nel 2002-03 quello di Microbiologia ambientale presso il corso di laurea in Scienze biologiche e nel 2003-04 quello di Biologia dei microrganismi nel corso di laurea in Biotecnologie. Ha svolto compiti istituzionali come membro della Commissione Tirocinio, della Giunta di Dipartimento e del Collegio dei Docenti di Dottorato di Ricerca.

Ha svolto attività di ricerca collaborando a studi sul bioaccumulo di metalli pesanti, sulla biolisciviazione del manganese, sulla bioconversione microbica di sostanze di origine vegetale, sulla desolfurazione e desolfonazione microbica, ma anche sulla microflora dei lattoinnesti utilizzati nella produzione della mozzarella vaccina abruzzese, sul biorecupero di beni culturali, sul ruolo dei batteri calcificanti nella carbonatogenesi in grotta e sul rilevamento di *Escherichia coli* in mezzo liquido mediante un biosensore. Detti argomenti includono problematiche proprie del settore scientifico-disciplinare AGR/16. Dalla sua attività di ricerca è derivata la seguente produzione scientifica:

Anno	Pubblicazioni su riviste internazionali	Pubblicazioni su riviste nazionali	Presentazioni a congressi internazionali	Presentazioni a congressi nazionali
1989	1			1
1990			1	2
1991			2	2
1992				3
1993	2		1	
1994	1			1
1995	1		1	1
1996			1	
1997	1		3	4
1998		3	1	1
1999	3		1	2
2000	1	1		1
2001	2	1	1	3
2002	1		4	2
2003	5			5
2004	1		2	

2005	1		4	
Totali	20	5	22	28

Essa è abbastanza continua nel tempo, privilegiando le presentazioni a convegni. Relativamente alle 20 pubblicazioni selezionate dalla candidata ai fini della presente valutazione comparativa, 4 sono capitoli di libri editi a livello internazionale, 4 sono articoli pubblicati da riviste nazionali, 10 da riviste con Impact Factor, elevato nel caso di una rassegna sul bioleaching del Manganese, discreto nella maggior parte degli altri casi. Otto pubblicazioni recano il nome della candidata come primo autore e, nel loro insieme sono rapportabili ad argomenti di microbiologia industriale, microbiologia ambientale, microbiologia lattiero-casearia ai quali la candidata ha apportato, nell'ambito di più gruppi di ricerca, contributi significativi. Un capitolo di un volume ed un articolo internazionale riguardano lo sviluppo di un biosensore. Di entrambi i lavori la Dott.ssa Ercole è primo autore. Pertanto, sulla base dell'attività didattica ed istituzionale e dei contributi scientifici, la Dott.ssa Claudia Ercole merita di essere considerata nell'ambito della presente valutazione comparativa.

### **Giudizio del Prof. Luigi Grazia**

Claudia Ercole si è laureata in Scienze Biologiche nel 1987-88 presso la Facoltà di Scienze MM.FF.NN. dell'Aquila discutendo una tesi sperimentale dal titolo Cellulasi Microbiche di potenziale uso Industriale. Ricercatore nel 1989 nel gruppo concorsuale n°76 (Biochimica, Biofisica applicata e Microbiologia presso la Facoltà di Scienze dell'Aquila). Nel 1993 è confermata in ruolo. Dalla conferma in ruolo la dottoressa Ercole svolge attività didattica per la facoltà di Scienze dell'Aquila. Tiene per affidamento annuale il corso di Microbiologia del suolo. Attualmente è inquadrata nel Raggruppamento concorsuale BIO/19 ed afferisce al Dip. di Biologia di base ed applicata dell'Università dell'Aquila. L'attività didattica dichiarata è compatibile con il Raggruppamento AGR/16 ed è svolta in ambito di Corsi ufficiali della Facoltà di Scienze. Le principali linee di ricerca riguardano temi legati alla Bioaccumulazione, Biolisciviazione, Desolfurazione e desolfonazione microbica, temi peraltro propri di BIO/19. Altri argomenti tipici d'AGR/16 riguardano microflora dei lattoinnesti e rilevamento di *Escherichia coli*: messa a punto di biosensori in grado di velocizzare il dosaggio di questo microrganismo in acque di lavaggio di prodotti vegetali. Altro tema proprio del raggruppamento concorsuale riguarda i nuovi approcci metodologici per il biorecupero di beni colturali. Complessivamente presenta 25 lavori a stampa su riviste internazionali e nazionali referenziate, 49 comunicazioni a congressi e convegni nazionali e internazionali. Le 20 pubblicazioni presentate dalla Candidata sono costituite da capitoli di libri, da pubblicazioni su riviste internazionali e nazionali: è il caso delle pubblicazioni 6, 7 ed 8 dove sono affrontati temi di microbiologia lattiero-casearia. Nel complesso la produzione scientifica presentata alla presente valutazione comparativa raggiunge un livello sufficiente per essere meritevole di considerazione.

### **Giudizio del Prof. Vincenzo Tini**

La Dott.ssa Claudia Ercole documenta un'attività scientifica interessante, anche se articolata su argomenti solo in parte riconducibili al settore in esame con la presente procedura di valutazione comparativa.

Sono rilevanti le ricerche sul lattoinnesto della mozzarella abruzzese e il rilevamento di *Escherichia coli* con un biosensore a risposta immediata.

Buona l'attività didattica, confortata da un buon livello generalizzato delle pubblicazioni presentate.

### **Candidata Dott.ssa Laura Franzetti**

### **Giudizio del Prof. Sergio Casella**

La Dott.ssa Laura Franzetti, nata a Milano nel 1958, si è laureata in Scienze delle Preparazioni Alimentari nel 1983, è ricercatore dal 2001 presso il Dipartimento di Scienze e Tecnologie Alimentari e Microbiologiche sezione di Microbiologia Agraria Alimentare Ecologica dell'Università di Milano.

L'attività di ricerca della Candidata è documentata da 83 pubblicazioni di cui 9 su riviste scientifiche internazionali referizzate, in 2 delle quali compare come primo nome. I lavori prodotti dalla Candidata sono stati eseguiti in collaborazione con diversi co-autori tutti appartenenti a gruppi di ricerca nazionali.

La Candidata ha svolto le proprie ricerche come collaboratore nell'ambito di 17 progetti nazionali. L'attività di ricerca ha riguardato la caratterizzazione microbiologica di alimenti di origine vegetale e animale, lo studio delle problematiche microbiologiche legate ai processi di produzione, trasformazione e conservazione di specifici prodotti. Inoltre ha riguardato la realizzazione di modelli matematici relativi alla crescita ed all'attività metabolica di microrganismi di interesse industriale e la tassonomia di microrganismi di interesse alimentare collaborando alla riclassificazione ufficiale di una specie batterica.

L'attività didattica della Dott.ssa Franzetti ha inizio in maniera continuativa nel 2001 ed è consistita nello svolgimento di 6 insegnamenti universitari. È stata relatrice/correlatrice di 5/71 tesi di laurea e tutore per 7 tirocinanti.

Ha infine fatto parte di 2 commissioni giudicatrici per la procedura di valutazione comparativa a posti di ricercatore universitario per il SSD AGR/16.

Il curriculum della Candidata Dott.ssa Laura Franzetti, pur essendo concentrato in un periodo piuttosto breve specie per le attività didattiche svolte, è nel complesso buono ed è quindi meritevole di partecipare alla presente valutazione comparativa.

### **Giudizio del Prof. Maurizio Ciani**

La Dott.ssa Laura Franzetti è nata a Milano il 22.5.1958 ha conseguito la Laurea in Scienze delle preparazioni alimentari nel 1983 con la votazione di 106/110. Dopo aver frequentato volontariamente l'Istituto di Microbiologia Agraria Università di Milano dal 1984 al 1986 entra in ruolo come Funzionario Tecnico di VIII livello presso il Dipartimento di Scienze e Tecnologie Alimentari e Microbiologiche sezione di Microbiologia Agraria Alimentare Ecologica. Dal 1995 è Coordinatore tecnico I qualifica area funzionale tecnico-scientifica e socio sanitaria presso il Dipartimento di Scienze e Tecnologie Alimentari e Microbiologiche sezione di Microbiologia Agraria Alimentare Ecologica. Nel 2001 è nominata Ricercatore Confermato presso il Dipartimento di Scienze e Tecnologie Alimentari e Microbiologiche sezione di Microbiologia Agraria Alimentare Ecologica.

Oltre all'attività didattica integrativa ha tenuto vari corsi ufficiali per affidamento dal 2001 al 2005. L'attività didattica della Candidata quindi è sufficientemente ampia e coerente con i temi propri del settore scientifico disciplinare AGR/16. E' stata inoltre relatrice (12 tesi) o correlatrice (69) di numerose tesi di laurea inerenti al settore scientifico disciplinare AGR16.

L'attività scientifica svolta dalla Dott.ssa L. Franzetti è documentata da 83 pubblicazioni di cui 29 comunicazioni e poster presentati a convegni nazionali ed internazionali, 29 lavori su riviste nazionali e 25 lavori su riviste internazionali.

L'attività scientifica ha riguardato la caratterizzazione microbiologica di numerosi alimenti sia di origine vegetale che animale: In particolare l'interesse è stato volto anche alle problematiche microbiologiche legate ai processi di trasformazione e modalità di conservazione cui gli alimenti sono sottoposti ed alla individuazione dei punti critici (Sistema HACCP) relativi alla produzione di specifici prodotti.

Le pubblicazioni presentate (dal 1994 al 2004) ai sensi del decreto di indizione della presente procedura di valutazione comparativa, prodotte a stampa e nei termini previsti dal bando 16

pubblicate su riviste con comitato di revisione internazionale e 4 pubblicate su riviste nazionali sono in congruenza con le discipline comprese nel settore AGR/16. In 10 di questi lavori la candidata figura come primo autore mentre in 3 pubblicazioni risulta autore corrispondente. Pertanto, ai fini della presente valutazione comparativa per il reclutamento relativo al posto di n. 1 posto di Professore associato settore scientifico disciplinare AGR/16 (Microbiologia Agraria) esprimo un giudizio favorevole nei confronti della dott.ssa L. Franzetti per l'attività svolta.

### **Giudizio del Prof. Salvatore Coppola**

La Dott.ssa Laura Franzetti è nata a Milano il 22.3.58. Ha conseguito la Laurea in Scienze delle preparazioni alimentari presso l'Università degli Studi di Milano nel 1983 con voti 106/110. Dal 1984 al 1986 ha frequentato come volontaria l'allora Istituto di Microbiologia agraria di Milano. Il 15.9.86 ha vinto un concorso per Funzionario tecnico di VIII livello ed il 23.11.95 per Coordinatore tecnico presso il DISTAM. Dall'1.2.2001, a seguito di concorso riservato, ricopre la qualifica di Ricercatore Universitario confermato presso la stessa struttura. Fino al 2000 ha svolto attività didattiche di supporto in forma di esercitazioni e seminari. In aggiunta ad attività didattiche svolte all'esterno dell'Università, ha svolto, nell'anno accademico 2000-01, un modulo di Microbiologia degli alimenti presso il D.U. in Tecnologie alimentari dell'Ateneo milanese; nel 2001-02 il corso di Microbiologia industriale e degli alimenti presso il corso di laurea triennale in Scienze e tecnologie alimentari; nel 2002-03 il modulo di Microbiologia alimentare presso il corso di laurea in Scienze e tecnologie alimentari del vecchio ordinamento; nel 2003-04 il corso di Qualità e sicurezza alimentare ed il corso di Controllo qualità presso il corso di laurea in Viticoltura ed Enologia, quest'ultimo tenuto anche nel 2004-05. E' stata correlatore e relatore di numerose tesi di laurea ed elaborati di tirocinio.

Ha collaborato a diversi progetti di ricerca, di Ateneo e nazionali, riguardanti l'Igiene degli alimenti, la Microbiologia delle farine e dei processi di lievitazione degli impasti e la Microbiologia lattiero-casearia, occupandosi anche di Microbiologia dei prodotti ittici conservati in atmosfera modificata ed in imballaggi dotati di assorbitori di odori, nonché di Microbiologia dei vegetali freschi pronti all'uso. Ha anche partecipato a studi sulla biotipizzazione molecolare di diversi microrganismi d'interesse alimentare (lattobacilli, carnobatteri, enterococchi e pseudomonadi) ed a prove di applicazione della calorimetria allo studio di processi microbiologici e della crescita microbica. Tutte queste problematiche sono decisamente di interesse per il settore scientifico-disciplinare AGR/16.

L'attività scientifica ha dato luogo ad una produzione che, in termini numerici di pubblicazioni nel tempo, può essere rilevata dalla seguente tabella:

Anno	Pubblicazioni su riviste internazionali	Pubblicazioni su riviste nazionali	Presentazioni a congressi internazionali	Presentazioni a congressi nazionali
1983		1		
1984				
1985		2		1
1986		1		
1987	1	2		2
1988	1	1		2
1989		2		
1990		3		
1991		1		1
1992		2		1
1993	1	3		
1994	1	4		5

1995		4		5
1996	1	3		2
1997		3		1
1998	1	2		
1999	1	2		
2000	1			
2001	3	1		1
2002	1		2	
2003	2			3
2004	2			3
2005				
<b>Totali</b>	<b>16</b>	<b>37</b>	<b>2</b>	<b>27</b>

Si evidenzia che la continuità nella collocazione editoriale dei lavori, dalle riviste nazionali nel periodo 1985-1999, si sposta più recentemente sulle riviste internazionali. Nell'insieme, la produzione scientifica, anche se comunque significativa e spesso interessante, è raramente di alto livello. Nell'ambito delle 20 pubblicazioni selezionate dalla candidata per la presente valutazione, 9 portano il suo nome come primo autore, lasciando presumere un apporto preminente della candidata; esse sono collocate su riviste con basso o non calcolato Impact Factor e di fatto il loro *sound* scientifico, pur trattando argomenti interessanti la Microbiologia alimentare, ne riflette la collocazione editoriale. Le pubblicazioni nn. 1, 3, 5, 7 e 9 hanno comportato il concorso di competenze di Chimica fisica; ma l'apporto fornito dalla candidata, così come in tutte le altre pubblicazioni, può essere ritenuto significativo. Pertanto, complessivamente, la Dott.ssa Laura Franzetti può essere ritenuta meritevole di considerazione nell'ambito della presente valutazione comparativa.

### **Giudizio del Prof. Luigi Grazia**

La dottoressa Laura Franzetti si laurea in Scienze delle Preparazioni Alimentari il 29.3.1983 con la votazione di 106/110, discutendo una tesi sperimentale dal titolo "Caratterizzazione di una proteasi da un *Bacillus* di nuovo isolamento" Rel. Prof.: P.L. Manachini Corr.: Prof. R. Craveri.

Il 15.9.1986: presta servizio, come Funzionario Tecnico di VIII livello presso il Dipartimento di Scienze e Tecnologie Alimentari e Microbiologiche sezione di Microbiologia Agraria Alimentare Ecologica. Il 23.11.1995: Coordinatore tecnico I qualifica area funzionale tecnico-scientifica e socio sanitaria presso il Dipartimento di Scienze e Tecnologie Alimentari e Microbiologiche sezione di Microbiologia Agraria Alimentare Ecologica. Dal 1°02.2001, dopo superamento di concorso riservato (art. 1 comma 10 della legge n. 4 del 14.1.1999), nominata Ricercatore Confermato presso il Dipartimento di Scienze e Tecnologie Alimentari e Microbiologiche sezione di Microbiologia Agraria Alimentare Ecologica L'attività didattica consiste in seminari e supporto alle attività didattiche ufficiali fino all'A.A 2000-1, anno in cui le vengono affidati corsi ufficiali nell'ambito dei corsi di Laurea della Facoltà di Agraria. Nell' A.A. 2000-2001: corso di "Microbiologia generale e degli alimenti. Mod 2 Microbiologia degli alimenti" nell'ambito del Diploma di Laurea in Tecnologie Alimentari ord. Generale. A.A. 2001-2002: corso di "Microbiologia industriale e degli alimenti." nell'ambito della Laurea di primo livello in Scienze e Tecnologie Alimentari A.A. 2002-2003: corso di "Microbiologia industriale e degli alimenti Mod 2 Microbiologia alimentare" nell'ambito laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari (vecchio ordinamento) A.A. 2003-2004: corso di "Qualità e sicurezza alimentare"(50 ore) insegnamento di percorso della Facoltà di Agraria: corso "Controllo qualità (analisi microbiologiche)" (40 ore) nell'ambito del corso di laurea in Viticoltura ed Enologia. A.A. 2004-2005: corso "Controllo qualità (analisi microbiologiche)"(40 ore) nell'ambito del corso di Laurea in Viticoltura ed Enologia

L'attività di ricerca è documentata in 16 pubblicazioni su riviste internazionali, 37 su riviste nazionali, 2 presentazioni a congresso internazionali e 27 presentazioni a congresso nazionale. Solo dal 1999 pubblica con continuità su riviste internazionali nell'insieme presenta una buona produzione scientifica. Delle 20 pubblicazioni presentate 9 presentano il suo come primo nome e pertanto si ritiene che il suo apporto sia preminente. Dalla valutazione complessiva del curriculum e dei titoli si può ritenere la candidata meritevole di considerazione ai fini della presente valutazione comparativa.

### **Giudizio del Prof. Vincenzo Tini**

Attività didattica ben documentata e completamente attinente agli argomenti del presente concorso. L'ecologia dei batteri lattici nelle farine e negli impasti acidi, le modificazioni della microflora del latte indotte dalla refrigerazione, la qualità igienica di diversi alimenti e relative commercializzazioni, la conservabilità di prodotti ittici conservati in atmosfera modificata e la valutazione della carica batterica nei "vegetali freschi pronti all'uso" sono tutti argomenti validi ed interessanti oltre che di attualità. Buona ed importante è l'attività didattica, svolta anche all'esterno dell'Università.

### **Candidato Dott. Gianluigi Mauriello**

### **Giudizio del Prof. Sergio Casella**

Il Dott. Gianluigi Mauriello, nato a Napoli nel 1965, si è laureato in Scienze Agrarie nel 1992, è ricercatore dal 1995 presso la Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Napoli "Federico II". L'attività di ricerca del Candidato è documentata da 54 pubblicazioni di cui 25 su riviste scientifiche internazionali referizzate, in 8 delle quali compare come primo nome. I lavori prodotti dal Candidato sono stati eseguiti in collaborazione con diversi co-autori appartenenti a gruppi di ricerca nazionali ed un co-autore straniero.

Il Candidato ha svolto le proprie ricerche nell'ambito di 2 progetti nazionali nei quali risulta responsabile scientifico, trascorrendo un periodo di 2 mesi presso una struttura di ricerca estera.

L'attività di ricerca ha riguardato argomenti di microbiologia degli alimenti quali lo studio fenotipico e genotipico dell'attività proteolitica e fermentativa in ceppi di lattococchi, lo studio della produzione di batteriocine e della tipizzazione molecolare di ceppi di batteri lattici e stafilococchi, lo studio di film per il packaging alimentare ad azione antimicrobica e lo studio delle proprietà antimicrobiche di oli essenziali e suoi componenti.

Fa parte di 2 commissioni scientifiche di Ateneo ed ha svolto attività di referee per 6 riviste scientifiche internazionali del settore.

L'attività didattica del Dott. Mauriello ha inizio in maniera continuativa nel 1995 ed è consistita nello svolgimento di 5 insegnamenti universitari. È stato relatore/correlatore di 9/varie tesi di laurea e tutore per 2 tesi di dottorato.

Il curriculum del Candidato Dott. Gianluigi Mauriello, pur presentando una limitata attività didattica nei 10 anni di attività nel ruolo di ricercatore, è nel complesso più che buono ed è quindi meritevole di partecipare alla presente valutazione comparativa.

### **Giudizio del Prof. Maurizio Ciani**

Gianluigi Mauriello è nato a Napoli il 17.02.65. Nel 1992 si laurea in Agraria, corso di laurea in Scienze Agrarie, presso la facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Napoli Federico II. Negli anni 1993-95 è stato contrattista e borsista (borsa di studio CNR nell'ambito del progetto finalizzato "RAISA") presso l'Istituto di Microbiologia Agraria dell'Università degli Studi di Napoli Federico II. Nel 1995 è ricercatore universitario presso l'Istituto di Microbiologia Agraria dell'Università

degli Studi di Napoli Federico II. Il candidato è attivamente impegnato nella proposizione e conduzione di progetti di ricerca. Oltre a quella integrativa, l'attività didattica svolta dal candidato a partire dal 1999 presso l'Istituto di Microbiologia Agraria dell'Università degli Studi di Napoli Federico II è ampia e sicuramente coerente con i temi propri del settore scientifico disciplinare AGR/16 (Tecniche microbiologiche, Microbiologia degli alimenti). E' stato relatore o correlatore di varie tesi di laurea e dottorato e ha svolto attività di referaggio per riviste internazionali.

L'attività di ricerca del candidato, che viene sviluppata, da quanto documentato, a partire dal 1994, risulta incentrata particolarmente sulla microbiologia degli alimenti riguardando il settore lattiero-caseario, quello delle carni fermentate e degli impasti acidi. Tale attività scientifica si è concretizzata nella pubblicazione di un totale di 52 lavori, di cui 24 poster e comunicazioni presentate a convegni nazionali ed internazionali, 1 lavoro su riviste nazionali, 27 lavori su riviste internazionali (2 in press). Le pubblicazioni presentate (dal 1994 al 2005) ai sensi del decreto di indizione della presente procedura di valutazione comparativa, prodotte a stampa e nei termini previsti dal bando, sono pubblicate su riviste con comitato di revisione internazionale e sono in congruenza con le discipline comprese nel settore AGR/16. In 8 di questi lavori il candidato figura come primo autore ed in 4 di essi risulta come autore corrispondente.

Globalmente, il giudizio espresso sul dr. Gianluca Mauriello è certamente positivo e il candidato risulta meritevole di essere considerato nella presente valutazione comparativa.

### **Giudizio del Prof. Salvatore Coppola**

Il Dott. Gianluigi Mauriello è nato a Napoli il 17.2.65. Si è laureato in Scienze agrarie presso l'Università di Napoli Federico II nel 1992 con voti 107/110. Dal 1993 al '95 ha svolto attività di ricerca presso l'allora Istituto di Microbiologia agraria, dapprima come contrattista nell'ambito di un progetto MIPAF sulla microbiologia del latte di capra, quindi fruendo per due anni di una borsa di studio CNR-RAISA. Nel 1995 ha vinto concorso per ricercatore universitario del raggruppamento G08B, oggi AGR/16, confermato nel ruolo nel 1998. Come tale è attualmente in servizio presso la Facoltà di Agraria dell'Università Federico II, con afferenza al Dipartimento di Scienza degli alimenti. Ha svolto esercitazioni ed attività seminariali nell'ambito di più insegnamenti dei corsi di laurea in Biotecnologie ed in Scienze e tecnologie alimentari. Dal 1999 al 2001 ha svolto per supplenza il corso di Tecniche microbiologiche presso il D.U. in Tecnologie alimentari; dal 2001 al 2003 il corso di Microbiologia degli alimenti I presso il corso di laurea in Scienze e tecnologie alimentari; nel 2005 il corso di Post-raccolta e conservazione – aspetti microbiologici, presso il Master di Primo Livello in Cooperazione per lo sviluppo delle aree rurali e forestali attraverso l'uso sostenibile delle risorse naturali. Ha assistito diversi studenti nella preparazione della tesi di laurea e di dottorato di ricerca, svolgendo in più casi il ruolo di relatore o tutor. Ha anche svolto, nell'anno 2001, attività di docenza nell'ambito del Programma Comunitario LEADER, e, nell'anno 2004 il corso di Sicurezza, HACCP e gestione della qualità nella filiera produttiva vegetale presso il Master in Alimenti, Nutrizione e Salute della Facoltà di Medicina e Chirurgia della Seconda Università di Napoli. Ha frequentato per brevi periodi, nell'ambito degli scambi internazionali fra la Federico II ed università straniere, la Division of Food Science della School of Bioscience dell'Università di Nottingham occupandosi del miglioramento delle caratteristiche organolettiche di alimenti fermentati mediante l'impiego di starter con proprietà antiossidanti, e l'Istituto de Agroquímica y tecnología de alimentos del CSIC di Valencia occupandosi di impiego di batteriocine e oli essenziali per lo sviluppo di nuovi *active packaging*. Nel 2003 è stato responsabile di una convenzione con la Ditta AZ Surgelati curando ricerche sul miglioramento della produzione di perline di mozzarella e nel 2004 di una convenzione con l'azienda FLEX-SUD per lo studio di metodologie per la realizzazione di film plastici ad azione antimicrobica per il confezionamento di alimenti. E' stato membro di unità operative di diversi progetti di ricerca ed è attualmente responsabile di un'unità operativa afferente ad un PRIN 2005.

E' rappresentante dei ricercatori nella Commissione Scientifica del Polo delle Scienze e tecnologie per la vita dell'Università Federico II e nel Consiglio della Facoltà di Agraria.

L'attività di ricerca ha riguardato la collaborazione a studi sugli aspetti microbiologici della produzione della Mozzarella di bufala, sulle basi genetiche dell'attività proteolitica di lattococchi, sulla microbiologia di insaccati carnei, sulla biotipizzazione molecolare e sulle proprietà antagonistiche di batteri lattici e stafilococchi coagulasi-negativi, sull'influenza che gli agenti microbici ricorrenti nella lievitazione esercitano nei riguardi delle caratteristiche degli impasti per pizza, sulla produzione di film ad azione antimicrobica per il *packaging alimentare*, su alcuni aspetti della fermentazione delle olive da mensa e sulle proprietà antimicrobiche di oli essenziali e relativi componenti; tutti argomenti di grande interesse per la Microbiologia alimentare e quindi per il settore scientifico-disciplinare AGR/16.

Da detta attività è derivata la produzione scientifica che può essere rilevata dalla tabella che segue:

Anno	Pubblicazioni su riviste internazionali	Pubblicazioni su riviste nazionali	Presentazioni a congressi internazionali	Presentazioni a congressi nazionali
1992				1
1993				
1994	2			3
1995	2			
1996	1			1
1997	3			
1998	2			
1999	2		1	1
2000	2			3
2001	2		1	4
2002	2		1	3
2003	1	1	1	
2004	5		3	
2005	1			
<b>Totali</b>	<b>25</b>	<b>1</b>	<b>7</b>	<b>16</b>

Essa si è svolta con continuità fin dall'inizio della carriera, privilegiando il confronto internazionale, trovando una collocazione editoriale su riviste in massima parte con buon Impact Factor e, nella maggior parte dei casi, autorevoli per il settore specifico. Con riferimento alle pubblicazioni selezionate dal candidato per la presente valutazione comparativa, 8 recano il suo nome come primo autore e, sulla base anche delle dichiarazioni in merito, consentono di individuare un apporto consistente del candidato soprattutto agli studi sulle basi genetiche delle attività proteolitiche dei lattococchi, sulle proprietà aromatizzanti di batteri lattici e di colture naturali che li contengono anche in rapporto alla loro origine, sulla caratterizzazione a fini tecnologici di stafilococchi coagulasi-negativi, sullo sfruttamento degli antagonismi microbici e delle proprietà antibatteriche di oli essenziali. In tutti i lavori ricorrono avanzati metodi di indagine. Pertanto, considerando anche le attività didattiche, i compiti istituzionali, i rapporti scientifici instaurati col mondo produttivo, il Dott. Gianluigi Mauriello merita ampiamente considerazione nell'ambito della presente valutazione comparativa.

#### **Giudizio del Prof. Luigi Grazia**

Il dottor Gianluigi Mauriello è nato a Napoli il 17-02-65, laureato a Napoli con voti 107 su 110 nel 1992. Immediatamente dopo la laurea, ha frequentato i laboratori dell'Istituto di Microbiologia agraria usufruendo di contratti e borse di studio legate a progetti di ricerca MIPAF e CNR-RAISA.

Vincitore di un concorso a ricercatore G08B nel 1995; nel 1998 è confermato nel ruolo. Ha svolto il corso d'insegnamento di Tecniche microbiologiche nell'ambito del Diploma Universitario in Tecnologie alimentari presso la Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Napoli "Federico II" negli anni accademici 1999-2000, 2000-2001 e 2001-2002. Ha svolto il corso di insegnamento di Microbiologia degli alimenti I, nell'ambito del corso di laurea in Scienze e Tecnologie alimentari presso la Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Napoli "Federico II", negli anni accademici 2001-2002 e 2002-2003. Il candidato mostra inoltre un'intensa attività tutoriale sia seguendo gli studenti come relatore di tesi di laurea sia nella preparazione delle tesi di Dottorato con l'incarico di tutor. Apprezzabile inoltre l'attività di docenza nell'ambito del programma comunitario LEADER e nel Master in Alimenti, Nutrizione e Salute della Facoltà di Medicina e Chirurgia della Seconda Università di Napoli. Il candidato documenta periodi di studio presso Università straniere, è responsabile di Convegni di Ricerca ed è membro di unità operative di ricerca PRIN. Inoltre è rappresentante dei ricercatori nel Consiglio di Facoltà e in commissioni di Ateneo.

Durante la sua carriera scientifica, in particolare negli ultimi 5 anni, ha referato numerosi lavori per le seguenti riviste: Food Microbiology, Journal of Applied Microbiology, Letters in Applied Microbiology, Journal of Dairy Research, Annals of Microbiology, Proteomics.

L'attività di ricerca del Dott. Mauriello ha riguardato in particolar modo la Microbiologia degli alimenti: studio fenotipico e genotipico dell'attività proteolitica e fermentativa in ceppi di lattococchi isolati da ambiente caseario, aspetti microbiologici della mozzarella di bufala, microbiologia dei prodotti carnei, proprietà antagonistiche di batteri lattici e stafilococchi, studi sui microrganismi responsabili delle lievitazioni di impasti acidi per pane e pizza, produzione di film ad attività antimicrobica per il confezionamento di alimenti ed infine aspetti della fermentazione delle olive. L'attività di ricerca è tutta da ricondurre al settore concorsuale AGR/16. L'attività di ricerca si è concretizzata in 25 pubblicazioni su riviste internazionali, 1 su riviste nazionali, 7 partecipazioni a congressi internazionali e 16 partecipazioni a congressi nazionali. L'attività scientifica è stata condotta con continuità e collocata su riviste con buon Impact Factor. Il candidato presenta 20 pubblicazioni. 8 recano il suo nome come primo autore e sulla base delle dichiarazioni si evince il suo apporto considerevole per quanta riguarda gli aspetti genetici delle attività proteolitiche dei lattococchi e nello studio delle colture naturali. Pertanto valutando il Curriculum, i titoli e le pubblicazioni, il Candidato è ampiamente meritevole di considerazione ai fini della presente valutazione comparativa

#### **Giudizio del Prof. Vincenzo Tini**

Oltre ad una prestigiosa attività di referee per le più importanti riviste internazionali nel settore alimentare, l'attività di ricerca del Dr. Mauriello è di rilevante interesse. Lo studio di cocchi lattici isolati da matrici casearie o da mozzarella di bufala, gli aspetti microbiologici di insaccati a base di carne, le batteriocine prodotte da batteri lattici e da stafilococchi, la tipizzazione molecolare di ceppi batterici lattici, l'effetto della microflora lievitate sulle proprietà degli impasti della pizza, la resistenza agli antibiotici di stafilococchi di origine alimentare sono fra gli argomenti più approfonditi. A ciò si aggiunge una intensa attività didattica su insegnamenti di primaria importanza.

#### **Candidato Dott. Diego Mora**

#### **Giudizio del Prof. Sergio Casella**

Il Dott. Diego Mora, nato a Vercelli nel 1970, si è laureato in Scienze delle Preparazioni Alimentari prima del 1994 presso l'Università degli Studi di Milano dove ha conseguito nel 1998 il titolo di Dottore di ricerca in Biotecnologie degli alimenti. È ricercatore dal 2001 presso l'Università degli Studi di Milano, Dipartimento di Scienze e Tecnologie Alimentari e Microbiologiche.

L'attività di ricerca del Candidato è documentata da 58 pubblicazioni di cui 33 su riviste scientifiche internazionali referizzate, in 9 delle quali compare come primo nome. I lavori prodotti dal Candidato sono stati eseguiti in collaborazione con diversi co-autori appartenenti a gruppi di ricerca nazionali e 17 co-autori stranieri. Presenta un notevole Impact Factor (>50) ed un discreto numero di citazioni (115).

Il Candidato ha svolto le proprie ricerche nell'ambito di 5 progetti nazionali in 2 dei quali risulta responsabile scientifico, di 2 progetti internazionali in 1 dei quali risulta responsabile scientifico, trascorrendo un periodo di 3 mesi presso una struttura di ricerca estera.

L'attività di ricerca ha riguardato la caratterizzazione morfo-fisiologica e colturale, biotecnologica e genetico-molecolare di diversi gruppi microbici di interesse alimentare e non. Ha inoltre riguardato argomenti di biologia e biotecnologia di microrganismi di interesse agro-alimentare quali attività metaboliche di impatto tecnologico in diverse specie di batteri lattici.

Ha descritto ufficialmente due nuove specie batteriche.

Ha svolto attività di referee per 9 riviste scientifiche internazionali del settore.

L'attività didattica del Dott. Mora ha inizio in maniera continuativa nel 2001 ed è consistita nello svolgimento di 3 insegnamenti universitari. È stato relatore/correlatore di 3/4 tesi di laurea e Membro della commissione giudicante per una tesi di Dottorato stranero.

Il curriculum del Candidato Dott. Mora, pur presentando una limitata attività didattica, è nel complesso più che buono ed è quindi meritevole di partecipare alla presente valutazione comparativa.

### **Giudizio del Prof. Maurizio Ciani**

Diego Mora è nato a Vercelli il 28 Aprile 1970. Si laurea in Scienze delle Preparazioni Alimentari con votazione 110/110 con lode presso l'Università degli Studi di Milano. Dopo aver frequentato il corso in Dottorato di Ricerca in Biotecnologie degli Alimenti nel 1998 ottiene il titolo di dottore in ricerca. La tesi di dottorato ha ottenuto il premio della Società Italiana di Microbiologia Generale e Biotecnologie Microbiche (SIMGBM) per la migliore tesi di Dottorato nell'ambito della Microbiologia Generale. Vincitore di borsa di studio nel biennio 1998-1999. Ha frequentato per tre mesi i laboratori del Deutsche Sammlung von Mikroorganismen und Zellkulturen (DSMZ) (Braunschweig, Germania) sotto la supervisione del Prof. Erko Stackebrandt. Ricercatore universitario dal 1 Febbraio 2001, presso il Dipartimento di Scienze e Tecnologie Alimentari e Microbiologiche dell'Università degli Studi di Milano.

Dal curriculum, si evince che il Dr. Mora, oltre all'attività didattica integrativa, ha tenuto per affidamento il corso "Biologia dei Microrganismi di Interesse alimentare" negli anni A.A. 2002/2003, 2003/2004, 2004/2005 corso inerente il raggruppamento disciplinare AGR/16. È stato relatore di 1 tesi sperimentale e correlatore di 4 tesi.

L'attività di ricerca del candidato, che viene sviluppata a partire dal 1995, da quanto documentato risulta incentrata particolarmente sulla microbiologia agro-alimentare riconducibile principalmente alle tematiche di biologia dei microrganismi e biodiversità e biologia e biotecnologia dei microrganismi di interesse agro-alimentare. Tale attività scientifica si è concretizzata nella pubblicazione di un totale di 58 lavori, di cui 16 poster e comunicazioni presentate a convegni nazionali ed internazionali, 39 lavori su riviste internazionali (3 in press).

Le pubblicazioni presentate ai sensi del decreto di indizione della presente procedura di valutazione comparativa, prodotte a stampa e nei termini previsti dal bando, sono pubblicate su riviste con comitato di revisione internazionale e sono in congruenza con le discipline comprese nel settore AGR/16. In 9 di questi lavori il candidato figura come primo autore mentre risulta autore corrispondente in 10 pubblicazioni. Ha inoltre svolto attività di referaggio per riviste internazionali, ha partecipato ed è stato responsabile di progetti di ricerca.

In considerazione dell'attività svolta, esprimo un giudizio favorevole sui titoli presentati dal Dr D. Mora ai fini della presente valutazione comparativa in relazione al concorso per il posto di Professore associato settore scientifico disciplinare AGR/16 (Microbiologia Agraria).

### Giudizio del Prof. Salvatore Coppola

Il Dott. Diego Mora è nato a Vercelli il 28.4.70. Laureato in Scienze delle preparazioni alimentari con voti 110/110 e lode presso l'Università degli Studi di Milano, ha conseguito, nell'aprile 1998, il titolo di Dottore di Ricerca in Biotecnologie degli alimenti, con tesi premiata dalla SIMGBM. Dall'1.2.2001 è stato ricercatore universitario AGR/16 presso il DISTAM di Milano, confermato con D.R. del 6.10.2004. In aggiunta ad altri compiti didattici integrativi e di supporto, ha svolto per affidamento il corso di Biologia dei microrganismi d'interesse alimentare presso il corso di laurea in Biotecnologie agrarie vegetali dell'Università di Milano, dall'anno accademico 2002-03 fino a tutt'oggi.

Ha svolto attività di ricerca come componente di unità operative di progetti quali un MIPA 2001 ed i FIRST 2001 e 2002 e come responsabile di FIRST 2003 e 2004 sul miglioramento genetico di microrganismi di interesse agro-alimentare. Ha anche partecipato ad un progetto di scambio con l'Università di Aachen sulla caratterizzazione, ricombinazione ed applicazione di una carbossilesterasi da *Bacillus coagulans* per la produzione di molecole otticamente attive ed è attualmente responsabile di un progetto di cooperazione scientifica Italia-India sulla caratterizzazione di ceppi batterici produttori di nuove batteriocine. Ha collaborato a studi volti alla caratterizzazione e biotipizzazione molecolare di ceppi microbici rapportabili a più specie di interesse per il settore scientifico-disciplinare AGR/16: *Bacillus licheniformis* ed altri sporigeni termofili aerobi, pediococchi, lattobacilli, carnobatteri, streptococchi e ceppi di *Frankia*. Si è anche occupato del fenomeno dell'autolisi in più specie microbiche e dell'influenza dell'attività ureasica sulle capacità acidificanti in latte di ceppi di *Streptococcus thermophilus*, ricerca che vede ancora approfondimenti in corso in cooperazione con il Laboratorio di Genetica microbica dell'INRA di Jouy-en-Josas.

Da detta attività è derivata la produzione scientifica che può essere rilevata dalla tabella che segue:

Anno	Pubblicazioni su riviste internazionali	Pubblicazioni su riviste nazionali	Presentazioni a congressi internazionali	Presentazioni a congressi nazionali
1995	1			1
1996				2
1997	1			1
1998	3			1
1999	2		2	1
2000	4		3	
2001	4		3	
2002	5		1	1
2003	7		1	
2004	7		4	
2005	2			
<b>Totali</b>	<b>37</b>		<b>14</b>	<b>7</b>

Dal 1997, la produzione scientifica qualificata è continua e consistente, con buona o ottima collocazione editoriale. Essa beneficia della padronanza di tecniche di biologia molecolare che il Dott. Mora ha applicato a più problematiche interessanti la Microbiologia in genere e quella riferibile al settore AGR/16 in particolare. Le 20 pubblicazioni selezionate dal candidato sono tutte collocate su riviste internazionali per lo più con i più alti Impact Factor del settore. Sono tutte in

collaborazione con più autori. Nove recano il suo nome come primo autore; trattano in gran parte argomenti noti da tempo come oggetto di interesse specifico di altri autori, ma per tutte è facilmente evincibile un apporto significativo del Dott. Mora, che particolarmente per questo impegno scientifico è da considerare meritevole di considerazione nell'ambito della presente valutazione comparativa.

### **Giudizio del Prof. Luigi Grazia**

Diego MORA si Laurea in Scienze delle Preparazioni Alimentari con votazione 110/110 con lode con una tesi sperimentale dal titolo "Studio della specie *Lactobacillus helveticus* e caratterizzazione molecolare di plasmidi endogeni", relatore Prof. P.L. Manachini.

Ha frequentato il corso di Dottorato di Ricerca in Biotecnologie degli Alimenti dal Novembre 1994 al Novembre 1997. Ha ottenuto il titolo di Dottore di Ricerca il 20 Aprile 1998 con una tesi dal titolo "Approcci molecolari nello studio della biodiversità di microrganismi di interesse alimentare". L'attività didattica è ampia e ben documentata. Svolge intensa attività sia in ambito di corsi di laurea della Facoltà di agraria di Milano sia in corsi esterni. Segue diversi studenti nella compilazione di tesi di laurea, partecipa come commissario agli esami finali di dottorato all'estero. Ha svolto attività di ricerca come componente di unità operative in diversi progetti MIPA e FIRST E in due progetti FIRST come responsabile. I temi di ricerca hanno riguardato temi relativi alla caratterizzazione morfo-fisiologica e colturale, biotecnologica e genetico-molecolare di diversi gruppi microbici di interesse alimentare e non, attraverso l'applicazione di metodiche tradizionali di indagine e l'utilizzo di tecniche di biologia molecolare. Ha studiato batteri sporigeni aerobi ed anaerobi, batteri lattici, *Carnobacterium*. L'attività di ricerca è svolta in collaborazione con diversi laboratori stranieri. La produzione scientifica è ampia e ben collocata a livello editoriale e si concretizza con 37 pubblicazioni su riviste internazionali, 14 partecipazioni a congressi, 7 partecipazioni a congressi nazionali. Le 20 pubblicazioni presentate dal candidato sono pubblicate su riviste internazionali con alti impact Factor sono tutte in collaborazione con più Autori, nove recano il suo nome come primo autore anche se trattano argomenti noti come oggetto di interesse di altri coautori. L'apporto del Candidato comunque è facilmente evincibile.

Valutando pertanto il Curriculum, i titoli, l'attività didattica e la produzione scientifica si ritiene il candidato meritevole di considerazione ai fini della presente valutazione comparativa.

### **Giudizio del Prof. Vincenzo Tini**

L'attività scientifica è stata svolta precipuamente sulla progettazione e sulla messa a punto di sistemi di identificazione molecolare di microbi di diversa natura e di diversa origine. Le tecniche usate sono fra le più complesse e più sofisticate, nell'intenzione di fare chiarezza sia a livello di classificazione che di immediato e sicuro riconoscimento. Oltre a ciò bioconversione dell'acido malico, l'autolisi ed altri numerosi argomenti di biotecnologia dei microrganismi rendono l'attività scientifica del dr. D. Mora di notevole spessore ed ampiamente in tema con il concorso in esame.

### **Candidata Dott.ssa Olimpia Pepe**

### **Giudizio del Prof. Sergio Casella**

La Dott.ssa Olimpia Pepe, nata a Napoli nel 1962, si è laureata in Scienze Agrarie nel 1988, è ricercatore dal 1990 presso la Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Napoli "Federico II". L'attività di ricerca della Candidata è documentata da 64 pubblicazioni di cui 21 su riviste scientifiche internazionali referizzate, in 5 delle quali compare come primo nome. I lavori prodotti dalla Candidata sono stati eseguiti in collaborazione con diversi co-autori tutti appartenenti a gruppi di ricerca nazionali.

La Candidata ha svolto le proprie ricerche nell'ambito di 5 progetti nazionali nei quali risulta responsabile scientifico, trascorrendo un periodo di 6 mesi presso una struttura di ricerca estera.

L'attività di ricerca ha riguardato lo studio delle proprietà antagonistiche e la biotipizzazione di batteri lattici, la caratterizzazione microbiologica di prodotti caseari, lo studio di microrganismi patogeni durante le trasformazioni alimentari. Ha inoltre riguardato la valutazione microbiologica del compostaggio dei fanghi risultanti dalla depurazione delle acque reflue e lo studio delle basi genetiche di ceppi di *Rhizobium* spp. isolati da leguminose selvatiche

Fa parte di 1 commissione di Ateneo.

L'attività didattica della Dott.ssa Pepe ha inizio in maniera continuativa nel 1990 ed è consistita nello svolgimento di 14 insegnamenti universitari. È stata relatrice/correlatrice di 12/varie tesi di laurea e tutore per 8.

Ha infine fatto parte di 1 commissione giudicatrice per la procedura di valutazione comparativa a posti di ricercatore universitario per il SSD AGR/16.

Il curriculum della Candidata Dott.ssa Olimpia Pepe è nel complesso più che buono ed è quindi meritevole di partecipare alla presente valutazione comparativa.

### **Giudizio del Prof. Maurizio Ciani**

La dott.ssa Olimpia Pepe è nata a Napoli l'11/2/1962. Nel 1988 consegue la Laurea in Scienze Agrarie, con voti 107/110. Nel 1990 risulta vincitrice del concorso per ricercatore Universitario per il raggruppamento disciplinare 146 presso la Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Napoli "Federico II". Nel 1994 risulta vincitrice di una borsa di studio della durata di 6 mesi offerta dal Ministero Affari Esteri e dal Governo Olandese, usufruita presso il Netherland Institute for Dairy Research (NIZO), dove si è interessata di ricerche riguardanti l'insorgenza della resistenza alla nisina da parte di *Staphylococcus aureus*.

L'attività scientifica si è concretizzata nella pubblicazione di un totale di 64 lavori, di cui 36 poster e comunicazioni presentate a convegni nazionali ed internazionali, 2 lavori su atti estesi 3 lavori su riviste nazionali, 23 lavori su riviste internazionali (2 in press).

L'attività scientifica della candidata ha riguardato prevalentemente la microbiologia degli alimenti con particolare riferimento al settore lattiero caseario e delle paste acide. Le altre attività di ricerca sono riconducibili alle tematiche della microbiologia ambientale attraverso la valutazione microbiologica del compostaggio dei fanghi, la valutazione delle basi genetiche di ceppi di *Rhizobium* spp. e la valutazione della contaminazione microbica di affreschi in ambienti chiusi.

Le pubblicazioni presentate ai sensi del decreto di indizione della presente procedura di valutazione comparativa, prodotte a stampa e nei termini previsti dal bando, sono pubblicate su riviste con comitato di revisione internazionale e sono in congruenza con le discipline comprese nel settore AGR/16. In 5 di questi lavori la Candidata figura come primo autore mentre in tre pubblicazioni risulta autore corrispondente.

L'attività didattica della candidata si evidenzia dal 1990 mediante attività integrativa a vari corsi della Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Napoli "Federico II" e dal 1993 tenendo vari corsi per affidamento. La candidata è stata relatrice di numerose tesi di laurea ed ha svolto attività di tutorato e di tirocinio pre-laurea. Nel complesso l'attività didattica della Dott.ssa O. Pepe quindi è risultata consistente e coerente con i temi propri del settore scientifico disciplinare AGR/16.

La Dott.ssa O. Pepe è stata inoltre responsabile scientifico di progetti di ricerca CNR, MIUR .

Pertanto, ai fini della presente valutazione comparativa per il reclutamento relativo al posto di n. 1 posto di Professore associato settore scientifico disciplinare AGR/16 (Microbiologia Agraria) esprimo un giudizio favorevole nei confronti della Dott.ssa O. Pepe per l'attività svolta.

### **Giudizio del Prof. Salvatore Coppola**

La Dott.ssa Olimpia Pepe è nata a Napoli l'11.2.62. Si è laureata in Scienze agrarie presso l'Università di Napoli Federico II il 19.7.88 con voti 107/110. Dopo la laurea, ha collaborato come volontaria a ricerche sulla trasformazione del latte di bufala e sul compostaggio dei fanghi di risulta nell'allora Istituto di Microbiologia agraria fino al 1990, quando è risultata vincitrice di un concorso per Ricercatore universitario per il raggruppamento 146, poi G08B ed oggi AGR/16. E' stata confermata nel ruolo dei ricercatori universitari con D.R. del 29.11.94. Nel 1994 ha vinto una borsa di studio del Governo Olandese bandita dal nostro Ministero degli Esteri e ne ha fruito frequentando il NIZO, ove si è interessata di insorgenza della resistenza alla nisina in *Staphylococcus aureus*. Dal 1998 è stata, per un triennio, rappresentante dei ricercatori nel Consiglio della Facoltà di Agraria e dal 2003 è membro della Commissione tutorato del corso di laurea in Tecnologie alimentari.

Negli anni accademici 95-96 e 96-97 ha svolto il corso di Microbiologia industriale presso la Scuola di Specializzazione in Microbiologia e Virologia della Facoltà di Medicina e Chirurgia della Seconda Università di Napoli. Dal 1996 al 2002 è stata responsabile del corso di Microbiologia dei prodotti alimentari presso la Scuola di Specializzazione in Biotecnologie agro-alimentari della Facoltà di Agraria della Federico II. Nell'anno accademico 1997-98 ha anche svolto per affidamento il corso di Tecniche microbiologiche presso il D.U. in Tecnologie alimentari; negli anni accademici 1998-99 e 1999-2000 il corso di Microbiologia I e II presso il corso di laurea in Biotecnologie agrarie vegetali della Facoltà di Agraria, nel 2000-01 il corso di Microbiologia generale presso il corso di laurea in Biotecnologie per le produzioni agricole ed alimentari della Facoltà di Scienze Biotecnologiche della Federico II. Dal 2004-05 svolge il corso di Microbiologia applicata alle produzioni zootecniche presso il corso di laurea in Tecnologie delle produzioni animali, interfacoltà Agraria-Veterinaria. Ha anche supportato numerose altre attività didattiche svolgendo esercitazioni e seminari, nonché assistendo studenti nella preparazione di tesi di laurea, DU, specializzazione e tirocinio.

Ha svolto attività di ricerca collaborando ad indagini sulle proprietà antagonistiche di batteri lattici, sulla biotipizzazione molecolare di batteri lattici, stafilococchi e rizobi, sulla microbiologia dei formaggi caprini dell'Italia Meridionale e del Caciocavallo Podolico, ma ha dedicato particolare impegno soprattutto alla microbiologia di impasti lievitati per prodotti da forno fra i quali, con approcci particolarmente originali, quelli destinati alla preparazione di pizze. In queste indagini ha dedicato particolare attenzione alla selezione di ceppi con interessanti proprietà tecnologiche. E' stata responsabile di un progetto di ricerca CNR sull'impiego di colture starter protettive, di un progetto MIUR per il recupero dei sottoprodotti agro-alimentari per l'ottenimento di preparati per l'agricoltura intensiva e biologica, di un progetto MIUR-Regione Campania per la realizzazione di un dimostratore prototipale di sistema esperto di diagnosi di patologie e parassitosi nelle produzioni agroalimentari ecocompatibili con particolare riguardo alla filiera del biologico, di un progetto MIUR-Regione Campania per lo sviluppo di un processo di produzione e di conservazione di prodotti da forno farciti pronti precotti e conservati atmosfera modificata, di un progetto MIUR-Regione Campania per lo sviluppo di un sistema esperto di diagnostica rapida per la prevenzione del deterioramento di beni culturali in ambienti estremi. Tutti gli argomenti di ricerca sviluppati afferiscono alle problematiche proprie del settore scientifico-disciplinare AGR/16.

Da detta attività è derivata la produzione scientifica che può essere rilevata dalla tabella che segue:

Anno	Pubblicazioni su riviste internazionali	Pubblicazioni su riviste nazionali	Presentazioni a congressi internazionali	Presentazioni a congressi nazionali
1989			1	
1990				
1991		2	1	4
1992	1			4
1993	1		3	
1994	2			3

1995	3			
1996	2			1
1997	1			
1998	1			
1999				1
2000		1	1	2
2001	2	1		3
2002	1			2
2003	2		4	2
2004	3	1	1	
2005	2			4
<b>Totali</b>	<b>21</b>	<b>5</b>	<b>11</b>	<b>26</b>

La produzione scientifica è avvenuta quindi, nell'insieme, con continuità, portando dal 1992, a pubblicazioni di buon livello su riviste internazionali, con un vuoto negli anni '99 e 2000. Essa riflette gli interessi scientifici della candidata, l'acquisizione di tecniche di studio anche avanzate e la capacità di approfondire argomenti di proprio specifico interesse. Le 20 pubblicazioni scelte per la presente valutazione comparativa sono tutte in collaborazione con altri autori e, anche sulla base degli elementi disponibili, consentono di individuare un apporto della candidata paritetico con gli altri autori nel caso delle pubblicazioni 1-7, 9, 11, 13, 16,e 18; nelle rimanenti 8, un apporto preponderante, dovuto ad un impegno dedicato allo studio di aspetti della Microbiologia dei prodotti lievitati da forno nell'ambito del quale la candidata ha sviluppato ricerche ampie ed approfondite, giungendo a pubblicazioni con collocazione editoriale di buono o ottimo livello. Pertanto, sulla base di queste considerazioni, del servizio universitario prestatato, dell'attività didattica, dei compiti istituzionali svolti e della dimostrata capacità di realizzare trasferimento di innovazione nelle attività produttive procurando finanziamenti alla ricerca, la Dott.ssa Olimpia Pepe merita ampiamente considerazione nell'ambito della presente valutazione comparativa.

### **Giudizio del Prof. Luigi Grazia**

Olimpia Pepe è nata a Napoli l'11/2/1962. Il 19-7-1988 consegue la Laurea in Scienze Agrarie, con voti 107/110, discutendo una tesi sperimentale dal titolo: "*Il compostaggio come fase essenziale nel recupero agricolo dei rifiuti solidi urbani*". Nel 1990 risulta vincitrice del concorso per ricercatore Universitario per il raggruppamento disciplinare 146 (AGR/16). Nel 1993 con decreto rettorale del 29-11-94, è immessa nella fascia dei Ricercatori confermati presso la Facoltà di Agraria Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Napoli "Federico II".

Attualmente afferisce al Dipartimento di Scienza degli Alimenti, Sezione di Microbiologia, Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Napoli Federico II. Nel 1994 risulta vincitrice di una borsa di studio della durata di 6 mesi offerta dal Ministero Affari Esteri e dal Governo Olandese, usufruita presso il Netherland Institute for Dairy Research (NIZO) dove si interessa di ricerche riguardanti l'insorgenza della resistenza alla Nisina da parte di *Staphylococcus aureus*.

Nel 1998 è nominata rappresentante dei Ricercatori in seno al Consiglio di Facoltà di Agraria, Università di Napoli Federico II (D.R. n.1559 del 22.4.99).

Nel 1999 è vincitrice di un premio per il migliore poster presentato alle Giornate Scientifiche delle Facoltà di Medicina e Chirurgia, Medicina Veterinaria e Agraria dell'Università di Napoli Federico II. Nell'A.A. 2003-2004 è nominata membro della commissione tutorato del Corso di Laurea in Tecnologie Alimentari (nuovo ordinamento). È componente di commissioni giudicatrici della Valutazione Comparativa per posti di Ricercatore CNR ed esami finali di Dottorato di Ricerca. È tutore nell'ambito del Dottorato di Ricerca in Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari XIX ciclo. L'attività didattica è vasta e ben documentata, svolta con continuità da oltre dieci anni. Ha svolto

attività di ricerca che ha riguardato lo studio dell'attività antagonistica di batteri lattici, la biotipizzazione molecolare di batteri lattici, stafilococchi e rizobi, caratterizzazione microbiologica di importanti formaggi dell'Italia meridionale. Il settore che ha particolarmente curato è stato lo studio di impasti fermentati per i prodotti da forno; è stato in questi studi che la Candidata ha selezionato ceppi con particolari caratteristiche tecnologiche. E' stata responsabile di un progetto CNR sull'impiego di colture protettive e di diversi progetti MIUR-Regione Campania; uno di questi ha riguardato lo sviluppo di un sistema esperto di diagnostica rapida per la prevenzione del deterioramento dei Beni culturali in ambienti esterni. La ricerca condotta riguarda interamente il gruppo concorsuale; è stata svolta con continuità e si è concretizzata in 21 pubblicazioni su riviste internazionali, 5 su riviste nazionali 11 partecipazioni a congressi internazionali e 26 comunicazioni a congressi nazionali. La collocazione editoriale è ottima e su riviste proprie del settore. In 8 delle 20 pubblicazioni presentate l'apporto della candidata è preponderante e ne evidenzia il grado di competenza e la capacità di organizzare e condurre ricerche anche in collaborazione. Sulla base del Curriculum, dei titoli e dell'attività didattica, la Candidata è ampiamente meritevole di considerazione nella presente valutazione comparativa.

#### **Giudizio del Prof. Vincenzo Tini**

Attività scientifica varia ed eterogenea che, non disdegnando le tecniche di biologia molecolare, rivela un interesse particolare per l'applicazione pratica "sul campo" del risultato. Tutte le tematiche affrontate sono pertinenti al concorso in esame. Anche il monitoraggio ambientale microbico è argomento brillantemente affrontato. Ampia e consolidata è l'attività didattica.

#### **Candidata Dott.ssa Annamaria Ricciardi**

#### **Giudizio del Prof. Sergio Casella**

La Dott.ssa Annamaria Ricciardi, nata a Corato (BA) nel 1962, si è laureata in Scienze Biologiche nel 1989 presso l'Università degli Studi di Napoli "Federico II" dove ha conseguito nel 1999 il titolo di Dottore di ricerca in Biotecnologia degli Alimenti. È ricercatore dal 1998 presso la Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi della Basilicata.

L'attività di ricerca della Candidata è documentata da 65 pubblicazioni di cui 18 su riviste scientifiche internazionali referizzate, in 5 delle quali compare come primo nome. I lavori prodotti dalla Candidata sono stati eseguiti in collaborazione con diversi co-autori appartenenti a gruppi di ricerca nazionali e 3 co-autori stranieri.

La Candidata ha svolto le proprie ricerche nell'ambito di 21 progetti nazionali in 4 dei quali risulta responsabile scientifico.

L'attività di ricerca ha riguardato lo studio della cinetiche di disattivazione termica di microrganismi patogeni, la caratterizzazione di colture naturali per diverse tipologie di prodotti alimentari e lo studio di lieviti vinari. Ha inoltre riguardato l'effetto di erbicidi sulla microflora del suolo e la produzione per via fermentativa di acidi organici.

L'attività didattica della Dott.ssa Ricciardi ha inizio in maniera continuativa nel 1998 ed è consistita nello svolgimento di 14 insegnamenti universitari. È stata relatrice di 8 tesi di laurea. È componente del Collegio dei Docenti del Dottorato di Ricerca in "Biotecnologia degli alimenti" dell'Università degli Studi della Basilicata

Il curriculum della Candidata Dott.ssa Annamaria Ricciardi, è nel complesso buono ed è quindi meritevole di partecipare alla presente valutazione comparativa.

#### **Giudizio del Prof. Maurizio Ciani**

La Dott.ssa Annamaria Ricciardi è nata a Corato (BA) il 7/12/62 e si laurea in Scienze Biologiche presso l'Università degli Studi di Napoli "Federico II" con votazione di 109/110. Abilitata all'esercizio della professione di biologo nel 1991, dal 1994 al 1996 usufruisce di due borse di studio CNR-RAISA "Ricerche Avanzate per Innovazioni nel Sistema Agricolo", presso il Dipartimento di Biologia, Difesa e Biotecnologie Agro-forestali, Università degli Studi della Basilicata e presso l'Istituto di Tecnologie Agroalimentari, Università degli Studi della Tuscia. Dottore di ricerca in Biotecnologia degli Alimenti (1996-1999). Ricercatore universitario dal 1998 in servizio presso la Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi della Basilicata, settore scientifico disciplinare AGR/16 (Microbiologia agraria).

L'attività scientifica si è concretizzata nella pubblicazione di un totale di 65 lavori, di cui 24 poster presentati a convegni nazionali ed internazionali, 8 lavori su atti estesi di convegni nazionali o internazionali, 9 lavori su riviste nazionali, 24 lavori su riviste internazionali. Le linee di ricerca hanno riguardato studi sulla fisiologia vegetale, sulla microbiologia degli alimenti indagando in particolare sulle cinetiche di disattivazione termica di microrganismi patogeni (*Staphylococcus aureus*, *Escherichia coli* enteropatogeni) sulla caratterizzazione di colture naturali per la produzione di formaggi sullo studio di lieviti isolati da mozzarella di Bufala, sulla caratterizzazione della microflora lattica e stafilococcica di salumi tipici lucani. Le indagini hanno interessato anche i lieviti vinari e microflora da impasti acidi e l'effetto di erbicidi sulla microflora del suolo. Le indagini sulle biotecnologie fermentative hanno riguardato la produzione di acidi organici, di batteriocine da fermenti lattici e di produzione di esopolisaccaridi da batteri.

Le pubblicazioni presentate ai sensi del decreto di indizione della presente procedura di valutazione comparativa, prodotte a stampa e nei termini previsti dal bando, 19 sono pubblicate su riviste con comitato di revisione internazionale ed 1 capitolo di libro sono in congruenza con le discipline comprese nel settore AGR/16. In 5 di questi lavori il candidato figura come primo autore ed in 5 pubblicazioni risulta autore corrispondente.

L'attività didattica della Candidata, ha riguardato sia quella integrativa e svolta presso altre istituzioni e dal 1998 tenendo per affidamento vari corsi universitari presso l'Università degli Studi della Basilicata, è ampia e coerente con i temi propri del settore scientifico disciplinare AGR/16

E' stata responsabile di finanziamenti di Ateneo e Alsia E.F. E' stata relatrice di diverse tesi di laurea. Dal 2001 è componente del Collegio dei Docenti del Dottorato di Ricerca in "Biotecnologia degli alimenti" e del Dottorato in "Biologia e Biotecnologie", Università degli Studi della Basilicata,.

Pertanto, ai fini di una valutazione comparativa per il reclutamento relativo al posto di n. 1 posto di Professore associato S.S.D. AGR/16 (Microbiologia Agraria) bandito in G.U. n. 37 del 10/5/2005 presso la Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Napoli "Federico II" esprimo un giudizio favorevole per la Dott.ssa. A. Ricciardi per l'attività svolta.

### **Giudizio del Prof. Salvatore Coppola**

La Dott.ssa Annamaria Ricciardi è nata a Corato il 7.12.62. Si è laureata in Scienze biologiche nel 1989 presso l'Università di Napoli Federico II con voti 109/110. Ha svolto tirocinio *post-lauream* nel 90-91 presso l'allora Istituto di Microbiologia e Tecnologie agrarie dell'Università degli Studi della Basilicata, dove ha fruito, dal 1992 al 1996 di borsa di studio CNR. Nel 1999 ha conseguito il titolo di Dottore di Ricerca in Biotecnologia degli alimenti e dal 18.5.98 ricopre il ruolo di Ricercatore Universitario per il settore AGR/16 presso la Facoltà di Agraria dell'Università della Basilicata. Ha svolto attività didattiche integrative e di supporto per diversi corsi di discipline microbiologiche presso la Facoltà di appartenenza. Dall'anno accademico 1998-99 al 2002-03 ha svolto il corso di Biotecnologie microbiche presso il corso di laurea in Scienze e tecnologie agrarie; nel 2001-02 e nel 2002-03, quello di Ecologia microbica; dal 2002-03 è anche responsabile dei corsi di Ecologia microbica, Microbiologia applicata alle produzioni agrarie e Laboratorio di Microbiologia agraria; dal 2004-05 tiene anche il corso di Microbiologia degli alimenti 3. E' stata relatore di tesi di laurea, membro del Collegio dei Docenti di Dottorato e Segretario della Commissione istruttoria permanente del corso di laurea in Tecnologie alimentari.

Ha svolto attività di ricerca collaborando a diversi studi di Microbiologia lattiero-casearia, Microbiologia dei prodotti carnei insaccati, Microbiologia enologica, Microbiologia dei prodotti da forno e si è anche occupata di produzione di batteriocine da batteri lattici, produzione di acidi organici da *Aspergillus niger*, di esopolisaccaridi da batteri lattici e da *Azotobacter vinelandii*, nonché di Microbiologia del suolo. Tutti i suddetti argomenti sono di interesse per il settore scientifico-disciplinare AGR/16. La Dott.ssa Ricciardi è stata responsabile di progetti di ricerche di Ateneo su colture starter per pani e sull'utilizzo delle reti neurali per l'identificazione batterica. Da detta attività è derivata la produzione scientifica che può essere rilevata dalla tabella che segue:

Anno	Pubblicazioni su riviste internazionali	Pubblicazioni su riviste nazionali	Presentazioni a congressi internazionali	Presentazioni a congressi nazionali
1989		1		
1990				
1991		1		2
1992		1		5
1993	1	2	5	
1994	3		2	1
1995	2	1		4
1996	2		1	
1997	3	2		
1998	2			1
1999	2			1
2000	2	1	1	1
2001	1		3	
2002	4	1	2	
2003				
2004	1			
2005	2		1	
<b>Totali</b>	<b>25</b>	<b>10</b>	<b>15</b>	<b>15</b>

La produzione scientifica presenta quindi continuità, con una discreta serie di pubblicazioni internazionali di buona collocazione editoriale a partire dal 1993. Riflette i diversi interessi della candidata ed è caratterizzata da rigore metodologico. Le 20 pubblicazioni selezionate ai fini della presente valutazione comparativa sono tutte in collaborazione. Cinque recano il nome della candidata come primo autore. Tutte portano ad individuare un apporto significativo della candidata che risulta particolarmente legata alle ricerche sulle batteriocine (pubblicazioni nn. 1-3, 6, 7, 10 e 12) e sulla produzione microbica di esopolisaccaridi (pubblicazioni nn. 8, 11, 13, 14 e 16). Sono ben collocate editorialmente perché pubblicate in gran parte su riviste internazionali autorevoli per il settore e con buon Impact Factor. Pertanto, considerando il contributo scientifico apportato, il servizio universitario svolto ed i compiti istituzionali assolti, la Dott.ssa Annamaria Ricciardi merita ampiamente di essere considerata ai fini della presente valutazione comparativa.

#### **Giudizio del Prof. Luigi Grazia**

La dottoressa Anna Maria Ricciardi nel 1989 si laurea in Scienze Biologiche presso l'Università degli Studi di Napoli "Federico II", disutendo una tesi di laurea sperimentale dal titolo: "Inibitori della crescita algale isolati dalla pianta acquatica *Typha latifolia* L." e con votazione 109/110. Dal marzo 1992 al Febbraio 1994 è titolare di una borsa di studio CNR-RAISA "Ricerche Avanzate per Innovazioni nel Sistema Agricolo", presso il Dipartimento di Biologia, Difesa e Biotecnologie Agro-forestali, Università degli Studi della Basilicata. Dal Marzo 1995 al Febbraio 1996 usufruisce di

una borsa di studio CNR-RAISA presso l'Istituto di Tecnologie Agroalimentari, Università degli Studi della Tuscia. Nel marzo 1996 risulta vincitrice di un concorso per l'ammissione al Dottorato di Ricerca in Biotecnologia degli Alimenti (XI Ciclo) presso l'Università degli Studi della Basilicata. Nel febbraio 1999 ottiene il titolo di Dottore di Ricerca in Biotecnologia degli Alimenti. Dal 18/5/98 in servizio come ricercatore presso la Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi della Basilicata, con decorrenza economica dal 2/11/98 Settore scientifico disciplinare AGR/16 (Microbiologia agraria). Dall'anno accademico 98-99 a tutt'oggi e con continuità le sono stati affidati numerosi corsi ufficiali nei corsi di Laurea della Facoltà di Agraria della Basilicata; è stata relatore di tesi di laurea e partecipa al collegio dei docenti del Dottorato. E' segretario di Commissioni permanenti di corso di Laurea. L'attività di ricerca si è concretizzata nella pubblicazione di un totale di 65 lavori, 25 lavori su riviste internazionali, 10 su riviste nazionali, 15 partecipazioni a congressi internazionali, 15 partecipazioni a congressi nazionali. Ha affrontato temi di Microbiologia lattiero-casearia, dei prodotti carnei, Microbiologia Enologica e dei prodotti da forno. A questi temi si aggiungono ricerche proprie della Candidata che affrontano temi legati alla produzione di batteriocine, produzione di esopolisaccaridi da batteri lattici e da *Azotobacter vinelandii*, produzione di acidi organici da *A. niger*. La collocazione editoriale delle pubblicazioni è su autorevoli riviste internazionali con buon impact Factor. La candidata sottopone alla valutazione 20 pubblicazioni tutte su riviste internazionali. In 5 compare come primo nome e da tutte si evince il suo apporto: in particolar modo in quelle che affrontano le ricerche sulle batteriocine e la produzione microbica degli esopolisaccaridi di origine microbica. Pertanto è da considerarsi ampiamente meritevole ai fini della presente procedura di valutazione comparativa

### **Giudizio del Prof. Vincenzo Tini**

Annamaria Ricciardi evidenzia una formazione scientifica tipicamente biologica, abbraccia temi e interessi variegati e diversi, ottenendo risultati generalmente positivi. A volte svolge approfondimenti completi. Ampia ed importante è l'attività didattica.

I suddetti giudizi sono riportati nel Verbale n. 2.

La Commissione si è riunita nello stesso luogo il giorno 23 febbraio 2006, alle ore 09.00 per la formulazione, sui candidati medesimi, dei giudizi collegiali, secondo l'ordine alfabetico degli stessi, sulla base dei giudizi espressi individualmente da ciascun commissario su ciascun candidato nella seduta precedente ed alla luce dei criteri stabiliti con la seduta preliminare.

Dopo ampia discussione, la Commissione ha espresso, unanime, i seguenti giudizi collegiali sul curriculum, sui titoli e sulle pubblicazioni dei candidati:

### **Candidata Dott.ssa Clelia Altieri**

La Dott.ssa Clelia Altieri, nata a Taranto il 4.2.66, si è laureata in Scienze della produzione animale presso l'Università di Bologna il 21.3.91.

Dal 2001 è, a seguito di concorso riservato, Ricercatore universitario confermato SSD AGR/16 presso la Facoltà di Agraria dell'Università di Foggia. Ha svolto una notevole attività didattica, fino a svolgere, nell'anno accademico 2004-05, i corsi di Microbiologia lattiero-casearia, Microbiologia agraria e Microbiologia degli alimenti. Ha svolto e svolge più compiti istituzionali, a livello di Dipartimento, di Facoltà e di Ateneo.

Ha svolto attività di ricerca collaborando a 11 progetti nazionali in 2 dei quali è stata responsabile scientifico e trascorrendo un periodo di 1 mese presso una struttura di ricerca estera.

L'attività di ricerca riferibile al settore scientifico-disciplinare AGR/16 ha riguardato argomenti di microbiologia applicata e generale, con particolare riferimento ai processi di produzione, alle condizioni di conservazione di semilavorati e prodotti alimentari finiti ed alle implicazioni igienico-

sanitarie delle caratteristiche microbiologiche di alcuni alimenti di origine animale, con una produzione scientifica consistente ed abbastanza continuativa.

Le venti pubblicazioni selezionate dalla candidata ai fini della presente valutazione comparativa, mediamente di buon livello, includono due lavori ancora in corso di stampa; 8 vedono la candidata come primo autore, dei quali 1 come unico autore ed in 5 di esse come autore corrispondente. Da un'attenta analisi dei lavori presentati si evince, nel complesso, che l'apporto individuale della Candidata alle ricerche pubblicate è significativo. Pertanto, considerando il consistente servizio didattico, i compiti istituzionali assolti ed il contributo scientifico complessivo, la candidata può essere ritenuta meritevole di considerazione ai fini della presente valutazione comparativa.

#### Candidata Dott.ssa Annamaria Bevivino

La Dott.ssa Annamaria Bevivino, nata a Catanzaro nel 1964, si è laureata in Scienze Biologiche presso l'Università di Roma "La Sapienza" nel 1987. Dal 1989 è ricercatore presso il centro ricerche ENEA Casaccia (Roma).

Ha tenuto, nel 1998 e nel 2002, due corsi di insegnamento a contratto presso la Facoltà di Scienze MM.FF.NN. dell'Università degli Studi dell'Aquila.

Ha svolto attività di ricerca nell'ambito di 8 progetti nazionali in 2 dei quali risulta responsabile scientifico e di 3 progetti internazionali in 1 dei quali risulta responsabile scientifico. Dette ricerche includono ampiamente problematiche riferibili al settore scientifico-disciplinare AGR/16, riguardando in particolare la biodegradazione della lignina da parte di funghi e, più in generale, l'ecologia microbica del terreno, con particolare attenzione allo studio di microorganismi PGPR anche al fine di valutare il potenziale rischio associato ad un loro utilizzo in campo biotecnologico. Esse hanno dato luogo ad una produzione scientifica concretizzata in un numero notevole di pubblicazioni di buon livello, specie a partire dal 1997.

Le pubblicazioni presentate ai fini della presente procedura di valutazione comparativa comprendono 20 articoli su riviste con comitato di revisione internazionale. In 5 di questi lavori la candidata figura come primo autore ed in 4 di esse come autore corrispondente, evidenziando nel complesso un significativo apporto individuale della Candidata alle ricerche pubblicate. Pertanto, pur considerando la limitata esperienza didattica, la Dott.ssa Annamaria Bevivino può essere considerata meritevole di partecipare alla presente valutazione comparativa.

#### Candidata Dott.ssa Sara Borin

La Dott.ssa Sara Borin, nata a Venezia nel 1966, si è laureata in Scienze delle Preparazioni Alimentari nel 1996 presso l'Università degli Studi di Milano dove ha conseguito nel 2001 il titolo di Dottore di ricerca in Chimica, Biochimica ed Ecologia degli Antiparassitari. È ricercatore AGR/16 dal 2002 presso l'Università degli Studi di Milano.

L'attività didattica della Dott.ssa Borin ha inizio in maniera continuativa nel 2002 ed è consistita nello svolgimento di 3 insegnamenti universitari.

Ha svolto ricerche nell'ambito di 2 progetti nazionali, in 1 dei quali risulta responsabile scientifico. Ha svolto brevi ma significative esperienze di ricerca presso il Biotechnology Centre dell'Università di Oslo (lavorando sul sequenziamento di un gene), il Federal Biological Research Centre di Braunschweig (occupandosi di trasferimento orizzontale di un gene, acquisendo pratica in DGGE e in SSCP), ed il Dipartimento di Farmacia dell'Università di Trondheim (considerando aspetti dell'antibiotico-resistenza). Con i suoi studi ha collaborato allo svolgimento di ricerche sulla biodiversità microbica in ambienti estremi, sulla diversità genetica e fenotipica di *Bacillus cereus*, sul biorisanamento ambientale, sull'impatto delle piante geneticamente modificate sui microrganismi e sul biodeterioramento dei monumenti lapidei, considerando aspetti che in gran parte riguardano le problematiche tipiche del settore AGR/16, in alcuni casi interessano anche altri settori scientifico-disciplinari.

La produzione scientifica risulta continuativa a partire dal 1997. Le pubblicazioni presentate ai fini della presente procedura di valutazione comparativa sono costituite da 18 articoli su riviste con comitato di revisione internazionale, da 1 capitolo di libro a diffusione internazionale e da un atto di convegno internazionale; in nessuna di esse compare come autore corrispondente; sono di buono o ottimo livello ed evidenziano un apporto significativo della Candidata alle ricerche pubblicate. Pertanto la Dott.ssa Borin può essere considerata meritevole di partecipare alla presente valutazione comparativa.

#### Candidata Dott.ssa **Maria Rosaria Corbo**

La Dott.ssa Maria Rosaria Corbo, nata a Foggia nel 1968, si è laureata in Scienze Biologiche nel 1994 presso l'Università degli studi di Bari dove ha conseguito nel 2000 il titolo di Dottore di ricerca in Biotecnologie dei Prodotti Alimentari. È ricercatore dal 2001 presso la Facoltà di Agraria dell'Università di Foggia, confermata nel ruolo per il settore scientifico-disciplinare AGR/16 nel settembre 2004. Ha svolto, specialmente dal 2001, un'intensa attività didattica, anche in sedi distaccate della Facoltà di appartenenza. E' responsabile, nell'a.a. 2004-05 degli insegnamenti di Biotecnologia delle fermentazioni e di Biologia dei microrganismi. Ha svolto e svolge più compiti istituzionali, a livello di Dipartimento, di Facoltà e di Ateneo.

L'attività di ricerca scientifica della Dott.ssa Maria Rosaria Corbo ha riguardato la partecipazione a vari progetti di ricerca sia su argomenti di microbiologia applicata che su argomenti di microbiologia generale, con particolare riferimento ai processi di produzione ed alle condizioni di conservazione di semilavorati e prodotti alimentari finiti, rientrando quindi nel settore AGR/16.

La produzione scientifica è stata caratterizzata da continuità e da un discreto livello qualitativo. Le pubblicazioni presentate ai fini della presente procedura di valutazione comparativa, sono pubblicate su riviste con comitato di revisione internazionale. In 5 di questi lavori la candidata figura come primo autore mentre in tre risulta autore corrispondente; nel complesso evidenziano un apporto significativo della Candidata alle ricerche pubblicate. Pertanto, per il contributo scientifico e per il servizio universitario prestato, la Dott.ssa Corbo è meritevole di considerazione ai fini della presente valutazione comparativa.

#### Candidata Dott.ssa **Claudia Ercole**

La Dott.ssa. Claudia Ercole è nata a l'Aquila il 14.02.1958. Nell'anno accademico 1987-1988 si è laureata in Scienze Biologiche presso la Facoltà di Scienze MM.FF.NN. dell'Aquila. Nel 1990 è entrata nel ruolo dei ricercatori universitari per il raggruppamento 76 (biochimica, biofisica applicata e microbiologia) presso la Facoltà di Scienze MM.FF.NN. dell'Aquila, confermata nel 1993 nel settore scientifico-disciplinare BIO/19. Da quest'anno ha svolto diversi corsi di insegnamento e compiti istituzionali a livello di Dipartimento, Facoltà e Ateneo.

Ha svolto le proprie ricerche nell'ambito di 5 progetti nazionali e di un progetto internazionale nel quale risulta responsabile scientifico.

L'attività di ricerca afferente al settore AGR/16 ha riguardato l'isolamento e la caratterizzazione di ceppi batterici accumulatori di metalli pesanti, lo studio della bioconversione microbica di materiali lignocellulosici e di molecole aromatiche, lo studio della microflora di lattoinnesti, studi relativi al biorecupero di monumenti ed al rilevamento di *Escherichia coli* in mezzo liquido mediante un biosensore. Essa ha dato luogo ad una produzione scientifica abbastanza continuativa.

Relativamente alle 20 pubblicazioni selezionate dalla candidata ai fini della presente valutazione comparativa, 4 sono capitoli di libri editi a livello internazionale, 4 sono articoli pubblicati da riviste nazionali, 10 da riviste con Impact Factor, elevato nel caso di una rassegna sul bioleaching del Manganese, discreto nella maggior parte degli altri casi. Otto pubblicazioni recano il nome della candidata come primo autore mentre in sei risulta autore corrispondente; nel loro insieme, evidenziano un apporto individuale significativo della Candidata alle ricerche pubblicate.

Pertanto, la Candidata Dott.ssa Claudia Ercole può essere considerata sufficientemente meritevole di partecipare alla presente valutazione comparativa.

#### **Candidata Dott.ssa Laura Franzetti**

La Dott.ssa Laura Franzetti, nata a Milano nel 1958, si è laureata in Scienze delle Preparazioni Alimentari nel 1983, ed è ricercatore confermato AGR/16 a seguito di concorso riservato dal 2001 presso il Dipartimento di Scienze e Tecnologie Alimentari e Microbiologiche dell'Università di Milano. Ha svolto molti compiti didattici e dal 2001 ha tenuto per affidamento sei insegnamenti universitari.

L'attività scientifica svolta dalla Dott.ssa Franzetti, collaborando a 17 progetti nazionali, è documentata da 83 pubblicazioni, di cui 29 comunicazioni e poster presentati a convegni nazionali ed internazionali, 29 lavori su riviste nazionali e 25 lavori su riviste internazionali, in alcuni casi di buon livello. L'attività di ricerca ha riguardato la caratterizzazione microbiologica di alimenti di origine vegetale e animale, lo studio delle problematiche microbiologiche legate ai processi di produzione, trasformazione e conservazione di specifici prodotti. Inoltre ha riguardato la realizzazione di modelli matematici relativi alla crescita ed all'attività metabolica di microrganismi di interesse industriale e la tassonomia di microrganismi di interesse alimentare collaborando alla riclassificazione ufficiale di una specie batterica

Nell'ambito delle 20 pubblicazioni selezionate dalla candidata per la presente valutazione, 11 sono pubblicate su riviste con Impact Factor, 9 portano il nome della Candidata come primo autore ed in tre risulta autore corrispondente; nel complesso evidenziano un apporto individuale significativo della Candidata alle ricerche pubblicate. Pertanto la Dott.ssa Laura Franzetti può essere considerata sufficientemente meritevole di considerazione nella presente procedura di valutazione comparativa.

#### **Candidato Dott. Gianluigi Mauriello**

Il Dott. Gianluigi Mauriello, nato a Napoli il 17.2.65, si è laureato in Scienze agrarie presso l'Università di Napoli Federico II nel 1992. Nel 1995 ha vinto concorso per ricercatore universitario del raggruppamento G08B, oggi AGR/16, confermato nel ruolo nel 1998. Ha svolto attività didattiche tenendo insegnamenti presso corsi di D.U., corsi di Laurea e Master internazionali, oltre che nella Facoltà di Agraria, anche nella Facoltà di Medicina e Chirurgia.

Ha svolto compiti istituzionali di Facoltà e di Ateneo.

Ha svolto attività di ricerche, anche presso due strutture estere, collaborando a studi di argomenti di microbiologia degli alimenti quali lo studio fenotipico e genotipico dell'attività proteolitica e fermentativa in ceppi di lattococchi, della produzione di batteriocine e della tipizzazione molecolare di ceppi di batteri lattici e stafilococchi, lo sviluppo di film per il packaging alimentare ad azione antimicrobica e lo studio delle proprietà antimicrobiche di oli essenziali e loro componenti, tutti argomenti afferenti al settore AGR/16. E' stato responsabile di progetti di ricerca nazionali e di ricerche convenzionate.

La produzione scientifica è stata continuativa e di buon livello. Con riferimento alle 20 pubblicazioni selezionate dal candidato per la presente valutazione comparativa, tutte con Impact Factor, 8 recano il suo nome come primo autore mentre in tre risulta autore corrispondente; sulla base anche delle dichiarazioni in merito, la Commissione ha potuto individuare e confermare un apporto consistente del Candidato soprattutto per alcuni degli argomenti trattati. Pertanto il Dott. Mauriello può essere considerato ampiamente meritevole di partecipare alla presente valutazione comparativa.

#### **Candidato Dott. Diego Mora**

Il Dott. Diego Mora, nato a Vercelli nel 1970, si è laureato in Scienze delle Preparazioni Alimentari prima del 1994 presso l'Università degli Studi di Milano dove ha conseguito nel 1998 il titolo di Dottore di ricerca in Biotecnologie degli alimenti. È ricercatore AGR/16 dal 2001, confermato nel 2004. Ha svolto per affidamento il corso di Biologia dei microrganismi d'interesse alimentare presso il corso di laurea in Biotecnologie agrarie vegetali dell'Università di Milano, dall'anno accademico 2002-03 fino a tutt'oggi.

Il Candidato ha svolto le proprie ricerche nell'ambito di 5 progetti nazionali in 2 dei quali risulta responsabile scientifico, e di 2 progetti internazionali in 1 dei quali risulta responsabile scientifico, trascorrendo un periodo di 3 mesi presso una struttura di ricerca estera. L'attività di ricerca è documentata da 58 pubblicazioni di cui 33 su riviste scientifiche internazionali referizzate, in 9 delle quali compare come primo nome. I lavori prodotti dal Candidato sono stati eseguiti in collaborazione con diversi co-autori appartenenti a gruppi di ricerca nazionali e 17 co-autori stranieri. Presenta un notevole Impact Factor (>50) ed un discreto numero di citazioni (115). I suoi studi hanno riguardato la caratterizzazione morfo-fisiologica e culturale, biotecnologica e genetico-molecolare di diversi gruppi microbici di interesse alimentare e non, trattando aspetti che in gran parte afferiscono al settore AGR/16.

Le pubblicazioni presentate ai fini della presente procedura di valutazione comparativa sono pubblicate su riviste con comitato di revisione internazionale. In 9 di questi lavori il candidato figura come primo autore mentre risulta autore corrispondente in 10 pubblicazioni; ciò consente di individuare un consistente apporto del Candidato alle ricerche pubblicate. Il Dott. Diego Mora è pertanto da considerare ampiamente meritevole di partecipare alla presente valutazione comparativa.

#### Candidata Dott.ssa **Olimpia Pepe**

La Dott.ssa Olimpia Pepe, nata a Napoli nel 1962, si è laureata in Scienze Agrarie nel 1988 presso l'Università di Napoli Federico II. E' entrata nel ruolo dei ricercatori universitari nel 1990, confermata nel settore AGR/16 nel 1994. Dal 1990 ha svolto con continuità attività didattica, presso corsi di D.U., Corsi di laurea e Scuole di Specializzazione, sia della Facoltà di Agraria, sia di quella di Medicina e Chirurgia. Ha svolto compiti istituzionali a livello di Facoltà.

Ha svolto attività scientifica collaborando a più ricerche, anche per sei mesi presso il Netherland Institute for Dairy Research (NIZO). Gli studi hanno riguardato diversi argomenti interessanti il settore AGR/16, quali le proprietà antagonistiche e la biotipizzazione di batteri lattici, la caratterizzazione microbiologica di prodotti caseari, la microbiologia dei prodotti lievitati da forno, i microrganismi patogeni durante le trasformazioni alimentari, la valutazione microbiologica del compostaggio dei fanghi risultanti dalla depurazione delle acque reflue e le basi genetiche di ceppi di *Rhizobium* spp. isolati da leguminose selvatiche. E' stata responsabile scientifico di progetti di ricerca CNR, MIUR e di ricerche convenzionate. Detta attività scientifica si è concretizzata nella pubblicazione di un totale di 64 lavori, di cui 36 poster e comunicazioni presentate a convegni nazionali ed internazionali, 2 lavori su atti estesi 3 lavori su riviste nazionali, 23 lavori su riviste internazionali (2 in press).

Le pubblicazioni presentate ai fini della presente procedura di valutazione comparativa sono pubblicate su riviste con comitato di revisione internazionale. In 5 di questi lavori la Candidata figura come primo autore mentre in tre pubblicazioni risulta autore corrispondente. Sulla base anche delle dichiarazioni in merito, la Commissione ha potuto individuare e confermare un apporto consistente della Candidata alle ricerche pubblicate. Pertanto la Dott.ssa Olimpia Pepe merita ampiamente di essere considerata nella presente procedura di valutazione comparativa.

#### Candidata Dott.ssa **Annamaria Ricciardi**

La Dott.ssa Annamaria Ricciardi, nata a Corato (BA) nel 1962, si è laureata in Scienze Biologiche nel 1989 presso l'Università degli Studi di Napoli "Federico II". Nel 1999 ha conseguito il titolo di Dottore di ricerca in Biotecnologia degli Alimenti presso l'Università della Basilicata, presso la quale presta servizio come ricercatore dal 1998.

L'attività didattica della Dott.ssa Ricciardi ha inizio in maniera continuativa nel 1998 ed è consistita nello svolgimento di 14 insegnamenti universitari.

Ha svolto compiti istituzionali a livello di Dipartimento e di Facoltà.

Ha svolto attività scientifica nell'ambito di 21 progetti di ricerca nazionali in 4 dei quali risulta responsabile scientifico. I suoi studi hanno riguardato aspetti di Microbiologia lattiero-casearia, Microbiologia dei prodotti carnei insaccati, Microbiologia enologica, Microbiologia dei prodotti da forno, ma anche di produzione di batteriocine da batteri lattici, produzione di acidi organici da *Aspergillus niger*, di esopolisaccaridi da batteri lattici e da *Azotobacter vinelandii*, nonché di Microbiologia del suolo. Tutti i suddetti argomenti sono di interesse per il settore scientifico-disciplinare AGR/16. L'attività scientifica si è concretizzata nella pubblicazione di un totale di 65 lavori, di cui 24 poster presentati a convegni nazionali ed internazionali, 8 lavori su atti estesi di convegni nazionali o internazionali, 9 lavori su riviste nazionali, 24 lavori su riviste internazionali.

Le pubblicazioni presentate ai fini della presente procedura di valutazione comparativa sono costituita da 19 articoli su riviste con comitato di revisione internazionale ed 1 capitolo di libro. In 5 di questi lavori il candidato figura come primo autore ed in 5 pubblicazioni risulta autore corrispondente; ciò consente di individuare un significativo apporto della Candidata alle ricerche pubblicate.

Pertanto, La Dott.ssa Annamaria Ricciardi merita ampiamente di essere considerata nell'ambito della presente procedura di valutazione comparativa.

Come previsto dal calendario dei lavori, la commissione si è riunita il giorno 15 marzo 2006, alle ore 10.00 per l'espletamento delle prove previste dal bando relative ai candidati:

Altieri Clelia, nata a Taranto il 4.2.66

Bevivino Annamaria, nata a Catanzaro il 19.11.64

Borin Sara, nata a Venezia il 21.6.70

Corbo Maria Rosaria, nata a Foggia il 1.6.68

Ercole Claudia, nata a L'Aquila, il 14.2.58

In tale occasione la Commissione ha preso atto della rinuncia della Dott.ssa Claudia Ercole, comunicata dall'U.P.D.R. dell'Ateneo con fax del 13.3.06 e della rinuncia del Dott. Diego Mora comunicata dall'U.P.D.R. dell'Ateneo con fax del 14.3.06. Quest'ultimo convocato per il giorno 22 marzo 2006.

La prova ha consistito nella discussione dei titoli presentati, seguita dall'estrazione, da parte di ciascun candidato, di tre fra cinque buste contenenti gli argomenti per la prova didattica, predisposti dalla Commissione prima che lo stesso candidato venisse ammesso alla sua presenza. Tra le tre tracce estratte ogni candidato ha indicato poi quella oggetto di lezione da tenere a 24 ore di distanza.

Alle ore 10,15 sono risultati presenti i seguenti candidati:

Altieri Clelia, nata a Taranto il 4.2.66

Bevivino Annamaria, nata a Catanzaro il 19.11.64

Dopo averli identificati mediante i relativi documenti di riconoscimento, i cui estremi sono riportati nell'allegato n. 1 al verbale n. 4, la Commissione ha proceduto all'espletamento della prova prevista. Le modalità con cui si sono svolte le prove, gli argomenti trattati, i giudizi dei singoli Commissari e quelli collegiali, formulati al termine della prova di ciascun candidato, sono riportati qui di seguito:

**Dott.ssa Clelia Altieri**

*Discussione dei titoli presentati:*

Argomenti: Modelli matematici dello sviluppo microbico in relazione tra condizione fisiologica delle cellule: il caso di *Lactobacillus bulgaricus*.

Le cellule vive ma non coltivabili nelle acque minerali. La preparazione delle olive da mensa.

Il colloquio inizia alle ore 10,20 ed ha termine alle ore 10,40.

*Temi proposti per la prova didattica:*

N°1 Microbiologia dei processi di preparazione delle olive da mensa.

N°2 Ruolo dei microrganismi nella trasformazione delle carni.

N°3 Struttura e organizzazione del genoma nelle cellule procariotiche.

N°4 I microrganismi azotofissatori.

N°5 Il rilevamento di microrganismi patogeni nei prodotti alimentari.

La candidata sorteggia le tre buste anonime contenenti le seguenti tracce:

N°5 Il rilevamento di microrganismi patogeni nei prodotti alimentari.

N°4 I microrganismi azotofissatori

N°1 Microbiologia dei processi di preparazione delle olive da mensa.

La candidata sceglie la traccia n°1: Microbiologia dei processi di preparazione delle olive da mensa.

La candidata procede all'apertura e lettura delle tracce rimanenti:

N°2 Ruolo dei microrganismi nella trasformazione delle carni.

N°3 Struttura e organizzazione del genoma nelle cellule procariotiche.

Sul colloquio della Dott.ssa Clelia Altieri sono stati formulati i seguenti giudizi:

**Giudizio del Prof. Sergio Casella:**

La Candidata ha mostrato di saper esporre con chiarezza le proprie ricerche, argomentando con un buon grado di padronanza aspetti che riguardano batteri lattici, processi di trasformazione ed aspetti inerenti la coltivabilità dei microrganismi nei vari habitat, principalmente nelle acque. Qualche incertezza sul rigore scientifico con il quale ha affrontato quest'ultimo argomento.

**Giudizio del Prof. Maurizio Ciani:**

La candidata ha risposto chiaramente alle domande poste ed ha dimostrato di possedere buona padronanza degli argomenti presi in considerazione durante il colloquio. Accettabile è risultato il rigore scientifico delle sue argomentazioni.

**Giudizio del Prof. Salvatore Coppola:**

La candidata risponde con chiarezza alle domande proposte, rilevandosi sufficientemente padrona degli argomenti oggetto del colloquio, che illustra con un certo rigore scientifico.

**Giudizio del Prof. Luigi Grazia:**

La Candidata dottoressa Clelia Altieri ha risposto con chiarezza e padronanza della materia alle domande poste dai commissari. Nella discussione è emersa qualche perplessità circa il rigore con cui è stata predisposta l'indagine bibliografica sull'argomento oggetto della pubblicazione n° 20 : Microbial characterization of table olives processed according to spanish and natural style. La Candidata ha tuttavia dimostrato di conoscere quei lavori di base non riportati e discussi nella pubblicazione in oggetto.

**Giudizio del Prof. Vincenzo Tini:**

Clelia Altieri si è dimostrata capace e chiara nell'affrontare gli argomenti discussi. Qualche dubbio sul collegamento con altre ricerche nazionali che avrebbero meritato citazione.

**GIUDIZIO COLLEGALE DELLA COMMISSIONE**

La Candidata dottoressa Clelia Altieri ha mostrato di saper esporre con chiarezza gli argomenti relativi alle ricerche oggetto delle pubblicazioni presentate. La discussione ha riguardato aspetti relativi ai batteri lattici, ad alcuni processi di conservazione di prodotti vegetali ed al problema della coltivabilità dei microrganismi riscontrabili in ambienti naturali, in matrici alimentari e nelle acque. La Candidata ha argomentato con un buon grado di padronanza, sebbene nella discussione sia emersa qualche perplessità circa il rigore con cui è stata predisposta l'indagine bibliografica sull'argomento oggetto della pubblicazione n° 20 : Microbial characterization of table olives

processed according to spanish and natural style. La Candidata ha tuttavia dimostrato di conoscere quei lavori di base non riportati e discussi nella pubblicazione in oggetto.

Dott.ssa **Annamaria Bevivino**

*Discussione dei titoli presentati:*

Argomenti: La rizosfera ed i microrganismi produttori sostanze che promuovono lo sviluppo delle piante.

La biotipizzazione degli isolati di *B. coepacia* complex.

La specificità della microflora rizosferica ed i metodi di studio adottati per definirla.

Il colloquio inizia alle ore 11,35 ed ha termine alle ore 11,55.

*Temi proposti per la prova didattica:*

N°1 Metodi di rilevamento della diversità microbica negli ecosistemi naturali.

N°2 La rizosfera.

N°3 La membrana citoplasmatica nella cellula procariotica: struttura, composizione e funzioni.

N°4 Ruolo dei microrganismi nella trasformazione per via fermentativa dei prodotti alimentari.

N°5 Impiego di microrganismi geneticamente modificati negli agro-ecosistemi.

La candidata sorteggia le tre buste anonime contenenti le seguenti tracce:

N°1 Metodi di rilevamento della diversità microbica negli ecosistemi naturali.

N°4 Ruolo dei microrganismi nella trasformazione per via fermentativa dei prodotti alimentari.

N°3 La membrana citoplasmatica nella cellula procariotica: struttura, composizione e funzioni.

La candidata sceglie la traccia n°1: Metodi di rilevamento della diversità microbica negli ecosistemi naturali.

La candidata procede all'apertura e lettura delle tracce rimanenti:

N°2 La rizosfera.

N°5 Impiego di microrganismi geneticamente modificati negli agro-ecosistemi.

Sul colloquio della Dott. Annamaria Bevivino vengono formulati i seguenti giudizi:

**Giudizio del Prof. Sergio Casella:**

La Candidata ha mostrato di saper esporre con chiarezza le proprie ricerche, argomentando con un buon grado di padronanza aspetti che riguardano soprattutto *B. cepacia* e la generalità dei microrganismi di rizosfera, con particolare riguardo al mais. Da evidenziare la monotematicità degli argomenti trattati, che comunque sono stati affrontati con rigore scientifico.

**Giudizio del Prof. Maurizio Ciani:**

La Candidata ha dimostrato di possedere buona padronanza degli argomenti trattati rispondendo in maniera chiara e con rigore scientifico alle domande poste.

**Giudizio del Prof. Salvatore Coppola:**

La Candidata ha risposto con chiarezza e con adeguata proprietà di linguaggio alle domande poste durante il colloquio. Si è dimostrata in grado di approfondire gli argomenti, restando fortemente ancorata agli aspetti considerati nelle sue ricerche. Il rigore scientifico delle sue argomentazioni è stato generalmente buono.

**Giudizio del Prof. Luigi Grazia:**

La dottoressa Annamaria Bevivino ha affrontato le domande poste dai commissari con chiarezza e padronanza degli argomenti. E' emerso l'apporto della Candidata nella progettazione e nell'esecuzione delle ricerche, condotte peraltro con rigore scientifico. Tuttavia durante la discussione sono stati affrontati aspetti dell'attività di ricerca riconducibili ad altri raggruppamenti disciplinari a conferma che la produzione scientifica riguarda solo in parte gli argomenti del raggruppamento AGR/16.

**Giudizio del Prof. Vincenzo Tini:**

Estremamente preparata e chiara nella discussione. Rimane la monotematicità che è confermata dalla scelta dell'argomento di lezione.

**GIUDIZIO COLLEGALE DELLA COMMISSIONE**

La Candidata dottoressa Annamaria Bevivino ha mostrato di saper esporre con chiarezza gli argomenti relativi alle ricerche oggetto delle pubblicazioni presentate. La discussione ha riguardato aspetti relativi soprattutto a *B. cepacia* e la generalità dei microrganismi di rizosfera, con particolare riguardo al mais. La Candidata ha argomentato con un buon grado di padronanza, sebbene nella discussione sia emersa la monotematicità degli argomenti trattati, che comunque sono stati affrontati con rigore scientifico.

Il giorno 16 marzo 2006, alle ore 10.00 la Commissione è riunita per procedere all'espletamento della prova didattica dei candidati Altieri Clelia e Bevivino Annamaria che il giorno precedente avevano sostenuto il colloquio sui titoli.

In questa occasione la Commissione ha preso atto che la Dott.ssa Sara Borin e la Dott.ssa Maria Rosaria Corbo risultano rinunciatarie in quanto assenti alla prova di discussione dei titoli scientifici. Le modalità con cui si sono svolte le prove didattiche, i giudizi dei singoli Commissari e quelli collegiali, formulati al termine della prova di ciascuna candidata, sono riportati qui di seguito:

**Dott.ssa Clelia Altieri**

La Dott.ssa Clelia Altieri ha svolto la lezione prescelta dal titolo:

“Microbiologia dei processi di preparazione delle olive da mensa”

La lezione ha avuto inizio alle ore 10.00 ed è terminata alle ore 10.41.

Su detta prova didattica della Dott.ssa Clelia Altieri i Commissari hanno espresso i seguenti giudizi individuali:

**Giudizio del Prof. Sergio Casella:**

La Candidata espone con chiarezza e voce ferma e decisa, tuttavia utilizza materiale grafico proiettato che presenta colori poco visibili anche in situazione ottimale come la Commissione si trova ad essere. Utilizza inoltre immagini che spesso contengono troppe scritte che tendono a distrarre chi ascolta.

La lezione oscilla tra parti un po' troppo superficiali e parti forse troppo approfondite per uno studente universitario; la Candidata riporta infatti anche i risultati di lavori propri, sconfinando leggermente dalla lezione per studenti verso il seminario scientifico

L'efficacia didattica è buona, tuttavia dopo 20' di lezione lo studente può non aver ancora capito quali zuccheri vengono fermentati e seguendo quali vie metaboliche. In altre parole, la Candidata parla genericamente di “fermentazione degli zuccheri”, ma non specifica quali fermentazioni e quali zuccheri sono disponibili nel processo illustrato. Si parla piuttosto di fermentazioni non richieste quali la fermentazione putrida, butirrica, ecc., prima di definire completamente il processo.

La lezione dura 41 minuti, compresa la verifica degli obiettivi prefissati all'inizio della lezione. Essendo quindi disponibile un po' di tempo in più sarebbe stato opportuno ampliare l'aspetto microbiologico della lezione che spesso è stato un po' trascurato a scapito degli aspetti più squisitamente tecnologici.

**Giudizio del Prof. Maurizio Ciani:**

La candidata svolge la lezione prescelta “Microbiologia dei processi di preparazione delle olive da mensa” con chiarezza espositiva e buona efficacia didattica. Gli argomenti della lezione mostrano rilevanza scientifica e sono stati trattati con rigore scientifico anche se in alcuni passi si nota un eccessivo riferimento a dati sperimentali. La durata della lezione è risultata in linea di massima nei tempi stabiliti (4 min di anticipo) ed è stata adeguatamente modulata ai diversi contenuti scientifici.

**Giudizio del Prof. Salvatore Coppola:**

La Dott.ssa Altieri ha svolto con assoluta chiarezza la sua lezione. Ha trattato gli aspetti rilevanti della preparazione delle olive da mensa approfondendo anche i dettagli tecnologici. Nell'ambito degli aspetti prettamente microbiologici ha trattato più estesamente i possibili ruoli dei lieviti che quelli dei diversi tipi di batteri lattici. Nell'insieme la trattazione è stata scientificamente corretta, esposta con efficacia didattica ed equilibrata nei tempi dedicati ai diversi argomenti.

**Giudizio del Prof. Luigi Grazia:**

La dottoressa Clelia Altieri ha tenuto la lezione: " Microbiologia dei processi di preparazione delle olive da mensa" con la dovuta chiarezza d'esposizione. I concetti sono stati riferiti con rigore scientifico evidenziando quella padronanza della materia che solamente la ricerca condotta nel settore Le può dare. Ha fatto ricorso ad un suo studio, tuttora in corso, a scopo esemplificativo quando era più utile usare uno schema di selezione delle colture starter già convalidato. La lezione è durata 41', tuttavia, il tempo è stato ben distribuito fra i vari obiettivi che si era prefissata. La lezione è stata efficace dal punto di vista didattico.

**Giudizio del Prof. Vincenzo Tini:**

Buona chiarezza nell'esposizione corredata da una sicurezza anche esagerata, .Non approfondisce più di tanto gli argomenti che tuttavia sono presentati con il dovuto equilibrio. Finisce con 4 minuti di anticipo. Sa coinvolgere ed interessare l'ascoltatore.

Sulla base dei precedenti giudizi, la Commissione ha formulato il seguente

**GIUDIZIO COLLEGALE DELLA COMMISSIONE SULLA PROVA DIDATTICA DELLA DOTT.SSA CLELIA ALTIERI**

La dottoressa Clelia Altieri ha tenuto la lezione: "Microbiologia dei processi di preparazione delle olive da mensa" con la dovuta chiarezza anche se l'esposizione è corredata da materiale grafico proiettato che presenta colori poco visibili.

Gli argomenti della lezione mostrano rilevanza scientifica e sono stati trattati con rigore anche se in alcuni passi si nota un eccessivo riferimento a dati sperimentali di propria pertinenza.

La Candidata parla genericamente di "fermentazione degli zuccheri", ma non specifica quali fermentazioni e quali zuccheri sono disponibili nel processo illustrato. Illustra fermentazioni alterative quali la fermentazione putrida, butirrica, ecc., prima di definire completamente il processo.

La lezione dura 41 minuti, compresa la verifica degli obiettivi prefissati all'inizio. L'aspetto microbiologico della lezione è stato un po' trascurato a scapito degli aspetti più squisitamente tecnologici.

**Dott.ssa Annamaria Bevivino**

La Dott.ssa Annamaria Bevivino ha svolto la lezione prescelta dal titolo:

"Metodi di rilevamento della diversità microbica negli ecosistemi naturali"

La lezione ha avuto inizio alle ore 11.33 ed è terminata alle ore 12.17.

Su detta prova didattica della Dott.ssa Annamaria Bevivino i Commissari hanno espresso i seguenti giudizi individuali:

**Giudizio del Prof. Sergio Casella:**

La Candidata espone con buona chiarezza associando alla sua presentazione immagini chiare, spesso in lingua inglese. L'argomento della lezione poteva essere organizzato in modo più chiaro riservando ai 45 minuti a disposizione solo una parte di ciò che la Candidata ha voluto esporre.

Il rigore scientifico con cui la Candidata ha trattato l'argomento si è meglio evidenziato nella parte a lei più pertinente che riguarda gli aspetti molecolari. Qualche incertezza si è manifestata su argomenti forse a lei non eccessivamente familiari (es. stime MPN, uso di anticorpi fluorescenti per la determinazione di non coltivabili).

La lezione si è sviluppata con una parte di base, circa 20', relativa a tecniche convenzionali di isolamento di microrganismi da diversi ambienti a cui ha fatto seguito una trattazione di tecniche più avanzate fino ad affrontare le tecniche molecolari per il rilevamento della biodiversità. Queste ultime sono state quindi trattate in un tempo di 20 minuti, forse troppo poco per studenti di Scienze Agrarie che non hanno una adeguata preparazione di base in biologia molecolare, ma altrettanto troppo poco per studenti di corsi di laurea più specializzati (es. Biotecnologie Agrarie) o specialistici (lauree magistrali). In altre parole, la Candidata ha dato per scontate conoscenze di base forse troppo approfondite per uno studente universitario di Scienze Agrarie ed ha nello stesso tempo sottovalutato l'opportunità di estendere la trattazione se la lezione fosse rivolta a studenti con preparazione più adeguata.

La lezione è durata 44 minuti. Vale la stessa considerazione sopra esposta: la distribuzione del tempo a disposizione ha sacrificato l'aspetto più rilevante dell'argomento prestabilito.

**Giudizio del Prof. Maurizio Ciani:**

La candidata svolge la lezione prescelta "Metodi di rilevamento della diversità microbica negli ecosistemi naturali" con chiarezza espositiva ed efficacia didattica. Gli argomenti della lezione, rilevanti dal punto di vista scientifico, sono stati forse eccessivi per cui necessariamente alcuni aspetti non sono stati adeguatamente approfonditi e chiariti. Alcune incertezze sono state rilevate soprattutto nella parte riguardante i metodi microbiologici classici. La lezione è terminata nei tempi ed è stata adeguatamente modulata ai diversi contenuti scientifici.

**Giudizio del Prof. Salvatore Coppola:**

La Dott.ssa Bevivino interpreta la traccia della lezione presentando un affastellato e complesso insieme di riferimenti che includono tecniche di studio della coltura microbica pura, metodi di quantificazione dei microrganismi, tecniche che fanno ricorso a sistemi miniaturizzati a base biochimica e tecniche molecolari; il tutto in successione molto rapida, con approssimazioni e talvolta qualche inesattezza. L'esposizione risulta complessivamente poco chiara e di scarsissima efficacia didattica. Dopo aver trattato per circa 25 minuti tecniche proprie della Microbiologia della coltura pura, viene dedicato molto tempo a tecniche molecolari più adatte alla tipizzazione di isolati che allo studio di comunità microbiche, poco ad una tecnica come la PCR-DGGE e pochissimo (meno di un minuto) agli approcci polifasici.

**Giudizio del Prof. Luigi Grazia:**

La candidata Annamaria Bevivino ha tenuto la sua lezione in 44' con chiarezza proiettando slide di facile interpretazione. I concetti sono stati esposti con il dovuto rigore scientifico. Tuttavia l'efficacia didattica della lezione è stata in parte compromessa dall'eccessivo tempo dedicato a spiegare tecniche che lo studente doveva conoscere. Inoltre la Candidata non ha dichiarato in quale Corso la lezione era impartita.

**Giudizio del Prof. Vincenzo Tini:**

Lezione impostata correttamente, svolta con molta perizia e chiarezza. Gli approfondimenti sono dosati e opportuni. L'argomento è affrontato da diversi punti di vista, sollecitando l'attenzione degli astanti. Si è verificata una breve escursione (sui lieviti) a partire da una monotematicità che rimane costante.

Sulla base dei precedenti giudizi, la Commissione ha formulato il seguente

**GIUDIZIO COLLEGALE DELLA COMMISSIONE SULLA PROVA DIDATTICA DELLA DOTT.SSA ANNAMARIA BEVIVINO**

La candidata svolge la lezione prescelta "Metodi di rilevamento della diversità microbica negli ecosistemi naturali" con chiarezza espositiva. Tuttavia l'impostazione della trattazione è risultata troppo estesa per il tempo a disposizione con il conseguente mancato approfondimento di alcuni fondamentali aspetti. Alcune incertezze sono state rilevate soprattutto nella parte riguardante i metodi microbiologici classici.

La lezione si è sviluppata con una parte di base, circa 20', relativa a tecniche convenzionali di isolamento di microrganismi da diversi ambienti a cui ha fatto seguito una trattazione di tecniche più avanzate fino ad affrontare le tecniche molecolari per il rilevamento della biodiversità. Queste ultime sono state quindi trattate in un tempo piuttosto limitato, dando per scontate conoscenze di base forse troppo approfondite per studenti universitari di Scienze Agrarie.

La lezione è durata 44 minuti. La distribuzione del tempo a disposizione ha parzialmente sacrificato l'aspetto più rilevante dell'argomento prestabilito

Il giorno 22 marzo 2006, alle ore 10.00 la commissione si è riunita nello stesso luogo per riprendere i lavori .

La Commissione, dopo aver preso atto della rinuncia dei candidati Gullo Maria, Mora Diego e Ricciardi Annamaria, ha proceduto all'espletamento delle prove previste dal bando secondo il calendario di convocazione a suo tempo all'uopo predisposto.

In tale seduta sono stati previsti i colloqui con i seguenti candidati:

Franzetti Laura, nata a Milano il 22.5.58

Mauriello Gianluigi, nato a Napoli il 17.2.65

Pepe Olimpia, nata a Napoli il 11.2.62

Al termine di ciascun colloquio ogni candidato ha proceduto all'estrazione di tre fra cinque buste contenenti gli argomenti per la prova didattica, predisposti dalla Commissione prima che lo stesso candidato venga ammesso alla sua presenza. Tra le tre tracce estratte il candidato ha indicato quella oggetto di lezione da tenere a 24 ore di distanza.

Alle ore 10,15 sono risultati presenti i seguenti candidati:

Mauriello Gianluigi, nato a Napoli il 17.2.65

Pepe Olimpia, nata a Napoli il 11.2.62

Risulta assente la candidata Dott.ssa Laura Franzetti, che è stata considerata rinunciataria.

Dopo aver identificato i due candidati presenti mediante i relativi documenti di riconoscimento, i cui estremi sono riportati nell'allegato n. 1 al verbale n.6, la Commissione ha proceduto all'espletamento della prova prevista. Le modalità con cui si sono svolte le prove, gli argomenti trattati, i giudizi dei singoli Commissari e quelli collegiali, formulati al termine della prova di ciascun candidato, sono riportati qui di seguito:

#### **Dott. Gianluigi Mauriello**

##### *Discussione dei titoli presentati:*

Argomenti: I lattobacilli mesofili nella Mozzarella di bufala.

Biodiversità dei sierinnesti in funzione della zona di origine.

Packaging bioattivi.

Relazioni fra biodiversità dei sierinnesti e shelf-life.

Il colloquio ha inizio alle ore 10.25 e finisce alle ore 10.55.

##### *Temi proposti per la prova didattica:*

N°1 Le colture starter nella preparazione degli alimenti fermentati.

N°2 Microbiologia dei prodotti carnei fermentati.

N°3 La crescita batterica.

N°4 I fattori che influenzano lo sviluppo dei microrganismi negli alimenti.

N°5 Gli azotofissatori liberi aerobi.

Il candidato sorteggia le tre buste anonime contenenti le seguenti tracce:

N°1 Le colture starter nella preparazione degli alimenti fermentati.

N°2 Microbiologia dei prodotti carnei fermentati.

N°3 La crescita batterica.

Il candidato sceglie la traccia n°2: Microbiologia dei prodotti carnei fermentati.

Il candidato procede all'apertura e lettura delle tracce rimanenti:

N°5 Gli azotofissatori liberi aerobi.

N°4 I fattori che influenzano lo sviluppo dei microrganismi negli alimenti.

Il candidato ha dichiarato la sua disponibilità a sostenere la prevista prova didattica a partire dalle ore 9.00 del 23 marzo 2006.

Sul colloquio del Dott. Gianluigi Mauriello sono stati formulati i seguenti giudizi:

#### **Giudizio del Prof. Sergio Casella:**

Il Candidato ha mostrato di saper esporre con estrema chiarezza e lucidità le proprie ricerche, argomentando con un eccellente grado di padronanza aspetti che riguardano la biodiversità della microflora presente in sierinnesti e le problematiche connesse con la progettazione e la realizzazione di film bioattivi da destinare al packaging alimentare. Gli argomenti trattati sono stati affrontati con rigore scientifico.

**Giudizio del Prof. Maurizio Ciani:**

Il candidato ha mostrato con estrema chiarezza di esposizione di possedere un'ottima padronanza degli argomenti oggetto del colloquio, dimostrando esperienza e competenza sui lavori discussi. Nel rispondere alle domande che gli sono state poste, il Dott. Mauriello ha argomentato con rigore scientifico e in maniera esauriente.

**Giudizio del Prof. Salvatore Coppola:**

Il candidato illustra gli argomenti oggetto del colloquio con chiarezza e padronanza, supportando i dati che riferisce con corrette e rilevanti considerazioni statistiche. Fornisce pertanto prova di rigore scientifico e capacità di scelte metodologiche ampiamente adeguate agli scopi dei suoi studi.

**Giudizio del Prof. Luigi Grazia:**

Alle domande poste dai commissari Il Candidato ha risposto con chiarezza. Ha sostenuto la discussione con rigore scientifico mostrando padronanza degli argomenti oggetto del colloquio.

In particolare sono emerse le competenze del candidato nei settori della microbiologia delle colture starter e del confezionamento degli alimenti con film attivati con batteriocine.

**Giudizio del Prof. Vincenzo Tini:**

Brillante e preciso nell'esposizione, si dimostra particolarmente esperto nel settore lattiero-caseario con particolare riguardo alla flora microbica delle mozzarelle campane.

Molto valide e promettenti le ricerche sul packaging utilizzando batteriocine. In complesso ha risposto in maniera molto convincente.

Sulla base dei precedenti giudizi, la Commissione ha formulato il seguente

**GIUDIZIO COLLEGALE DELLA COMMISSIONE**

Il Candidato ha esposto con estrema chiarezza e lucidità i risultati delle proprie ricerche, argomentando con un eccellente grado di padronanza tutti gli aspetti trattati. Gli argomenti del colloquio hanno riguardato lo studio della biodiversità microbica in sierinesti in relazione alla loro origine geografica e le problematiche connesse con la progettazione, la realizzazione e l'impiego nell'industria alimentare di film bioattivi da destinare al packaging. Gli argomenti trattati sono stati affrontati con rigore scientifico e corredati da conoscenze normative nella specifica materia.

**Dott.ssa Olimpia Pepe***Discussione dei titoli presentati:*

Argomenti: Alterazioni da *Bacillus* di prodotti da forno.

Caratteristiche reologiche degli impasti in rapporto agli aspetti microbiologici.

Ricerca, produzione ed impiego delle batteriocine.

Il colloquio ha inizio alle ore 11.35 e finisce alle ore 12.05.

*Temi proposti per la prova didattica:*

N°1 Microbiologia dei processi di lievitazione dei prodotti da forno.

N°2 Proprietà antagonistiche dei batteri lattici: le batteriocine.

N°3 La parete cellulare dei Procarioti.

N°4 Biotecnologie microbiche nella conservazione dei prodotti alimentari.

N°5 Microbiologia dei processi di compostaggio.

La candidata sorteggia le tre buste anonime contenenti le seguenti tracce:

N°2 Proprietà antagonistiche dei batteri lattici: le batteriocine.

N°5 Microbiologia dei processi di compostaggio.

N°1 Microbiologia dei processi di lievitazione dei prodotti da forno.

La candidata sceglie la traccia n°2: Proprietà antagonistiche dei batteri lattici: le batteriocine.

La candidata procede all'apertura e lettura delle tracce rimanenti:

N°3 La parete cellulare dei Procarioti.

N°4 Biotecnologie microbiche nella conservazione dei prodotti alimentari.

La candidata ha dichiarato la sua disponibilità a sostenere la prevista prova didattica a partire dalle ore 10.00 del 23 marzo 2006.

Sul colloquio della Dott.ssa Olimpia Pepe sono stati formulati i seguenti giudizi:

**Giudizio del Prof. Sergio Casella:**

La Candidata ha mostrato di saper esporre con chiarezza e competenza le proprie ricerche, argomentando con un ottimo grado di padronanza aspetti che riguardano le alterazioni batteriche dei prodotti da forno, le loro caratteristiche reologiche e la ricerca di microrganismi produttori di batteriocine. Gli argomenti trattati sono stati affrontati con rigore scientifico.

**Giudizio del Prof. Maurizio Ciani:**

La candidata ha risposto con chiarezza alle domande poste dimostrando ottima padronanza degli argomenti trattati durante il colloquio ed evidenziando notevole competenza sulle problematiche legate alla microflora dei prodotti da forno. La dott.ssa Pepe inoltre nell'argomentare le risposte ha mostrato rigore scientifico ed esperienza nel settore.

**Giudizio del Prof. Salvatore Coppola:**

La candidata espone con adeguata chiarezza gli argomenti, in realtà complessi, sui quali è invitata a discorrere. Appare in possesso di esperienza e padronanza delle problematiche oggetto del colloquio ed affronta con rigore scientifico la discussione.

**Giudizio del Prof. Luigi Grazia:**

La candidata ha affrontato la discussione con estrema chiarezza. Ha evidenziato la completa padronanza degli argomenti con particolare riferimento agli agenti microbiologici del filante e alla microbiologia degli impasti acidi. Ha sostenuto la discussione con argomentazioni puntuali e con rigore scientifico. Dalla discussione è emersa la maturità scientifica raggiunta e la capacità di programmare e gestire in completa autonomia l'attività di ricerca.

**Giudizio del Prof. Vincenzo Tini:**

Dotata di buona capacità critica, dimostra competenza multifattoriale nell'affrontare gli argomenti discussi con la commissione. Emerge l'originalità nelle soluzioni adottate per un argomento, quale quello del filante del pane, già da tempo investigato ampiamente e, per questo, di difficile approccio.

Sulla base dei precedenti giudizi, la Commissione ha formulato il seguente

**GIUDIZIO COLLEGALE DELLA COMMISSIONE**

La Candidata ha esposto con chiarezza e competenza i risultati delle proprie ricerche. Il colloquio ha riguardato aspetti relativi agli agenti microbiologici del filante e alla microbiologia degli impasti acidi, alle loro caratteristiche reologiche ed alla ricerca di microrganismi produttori di batteriocine. La Candidata ha mostrato di possedere esperienza e padronanza delle problematiche prese in esame trattando gli argomenti con rigore scientifico anche su temi notoriamente ritenuti di difficile approccio.

Il giorno 23 marzo 2006, alle ore 08.30, la Commissione si è riunita per procedere all'espletamento della prova didattica dei candidati Gianluigi Mauriello ed Olimpia Pepe che il giorno precedente hanno sostenuto il colloquio sui titoli.

Le modalità con cui si sono svolte le prove didattiche, i giudizi dei singoli Commissari e quelli collegiali, formulati al termine della prova di ciascun candidato, sono riportati qui di seguito:

**Dott. Gianluigi Mauriello**

Il Dott. Gianluigi Mauriello svolge la lezione prescelta dal titolo:

“ Microbiologia dei prodotti carnei fermentati ”

La lezione ha avuto inizio alle ore 9.02 ed è terminata alle ore 9.47.

Su detta prova didattica del Dott. Gianluigi Mauriello i Commissari hanno espresso i seguenti giudizi individuali:

**Giudizio del Prof. Sergio Casella:**

Il Candidato espone con chiarezza e sicurezza associando alla sua presentazione immagini chiare e di semplice comprensione.

La rilevanza scientifica delle argomentazioni è sembrata ben calibrata per i livelli di preparazione tipici di uno studente universitario che segue il terzo anno di un corso di laurea triennale. Ciononostante, l'argomento è stato trattato con rigore scientifico.

L'efficacia didattica è buona; utilizza 15' di lezione per introdurre l'argomento anche dal punto di vista strettamente tecnologico, dopodichè inizia a trattare gli aspetti microbiologici che spaziano dalla presenza di microflora indesiderata fino all'impiego di colture starter. Fa spesso riferimento ad argomenti che lo studente deve conoscere e ne richiama l'attenzione con cenni ben mirati.

La lezione dura esattamente 45 minuti, ed appare molto ben bilanciata nell'affrontare gli aspetti fondamentali dell'argomento prestabilito.

**Giudizio del Prof. Maurizio Ciani:**

Il candidato svolge la lezione prescelta "Microbiologia dei prodotti carnei fermentati" con estrema chiarezza espositiva e buona efficacia didattica. La lezione è stata inserita in un corso dedicato alla microbiologia degli alimenti fermentati in un corso di laurea triennale. Gli argomenti della lezione, rilevanti dal punto di vista scientifico, risultano ben articolati durante tutta l'esposizione e con gli adeguati approfondimenti. La lezione è terminata nei tempi ed è stata giustamente modulata ai diversi contenuti scientifici.

**Giudizio del Prof. Salvatore Coppola:**

Il candidato svolge l'argomento della lezione molto chiaramente e secondo uno schema personale che si rivela valido, scientificamente corretto e didatticamente efficace. Spiega bene tutti gli eventi che si verificano nel processo oggetto della lezione richiamando opportunamente ogni concetto interessante lo specifico sistema. L'utilizzazione del tempo a disposizione è risultata adeguata ai diversi argomenti riferiti.

**Giudizio del Prof. Luigi Grazia:**

Il candidato colloca la lezione in un corso di Microbiologia degli alimenti fermentati di un corso di laurea triennale in Tecnologie Alimentari. La lezione è stata tenuta con chiarezza espositiva e con voce chiara; il ricorso alle immagini, di chiara lettura, è stato equilibrato nel numero. I concetti sono stati impartiti con rigore scientifico facendo ricorso ad esempi pratici, molto chiari, che hanno conferito efficacia didattica. Il tempo assegnato è stato distribuito correttamente fra i vari temi affrontati.

**Giudizio del Prof. Vincenzo Tini:**

Lezione correttamente impostata e compiutamente svolta nei tempi previsti dal concorso. Buona proprietà di linguaggio unita ad un corretto dosaggio del tempo per i vari argomenti affrontati. La sicurezza e la competenza con cui ha presentato la lezione, pur con un leggero eccesso nel ricorso alla lettura del testo in proiezione, ha reso accattivante ed interessante anche gli ultimi minuti.

Sulla base dei precedenti giudizi, la Commissione ha formulato il seguente

**GIUDIZIO COLLEGALE DELLA COMMISSIONE SULLA PROVA DIDATTICA DEL DOTT. GIANLUIGI MAURIELLO**

Il candidato svolge la lezione prescelta "Microbiologia dei prodotti carnei fermentati" con estrema chiarezza espositiva seguendo uno schema scientificamente corretto e didatticamente efficace.

Gli argomenti illustrati, di ottima rilevanza scientifica e trattati con rigore, sono stati ben calibrati per studenti universitari che seguono il terzo anno di un corso di laurea triennale.

L'efficacia didattica si è dimostrata buona, utilizzando la prima parte della lezione per introdurre l'argomento anche dal punto di vista strettamente tecnologico, poi trattato nei suoi aspetti più specificamente microbiologici. Questi ultimi hanno riguardato la presenza di microflora indesiderata, la microflora indigena ed infine l'impiego di colture starter per insaccati. Con richiami mirati il candidato ha più volte fatto riferimento ad argomenti presumibilmente già affrontati dallo studente in lezioni precedenti.

Il tempo assegnato è stato distribuito correttamente e la lezione appare molto ben bilanciata nell'affrontare gli aspetti fondamentali dell'argomento prestabilito.

Dott.ssa **Olimpia Pepe**

La Dott.ssa Olimpia Pepe svolge la lezione prescelta dal titolo:

“ Proprietà antagonistiche dei batteri lattici: le batteriocine ”

La lezione ha avuto inizio alle ore 10.20 ed è terminata alle ore 11.04.

Su detta prova didattica della Dott.ssa Olimpia Pepe i Commissari hanno espresso i seguenti giudizi individuali:

**Giudizio del Prof. Sergio Casella:**

La candidata espone con chiarezza e sicurezza associando alla sua presentazione immagini visivamente non sempre chiare, ma sempre di facile comprensione per lo studente.

La rilevanza scientifica delle argomentazioni è stata ben calibrata per trasferire le informazioni a studenti universitari che seguono un corso di laurea magistrale. L'argomento è stato trattato con rigore scientifico.

L'efficacia didattica è buona; utilizza 10' di lezione per introdurre l'argomento dal punto di vista generale, dopodichè inizia a trattare gli aspetti più specificamente relativi alle batteriocine trattandone prima gli aspetti strutturali e biochimici ed in seguito affrontando le metodologie di selezione di microrganismi produttori fino al loro potenziale impiego nell'industria alimentare.

La lezione dura 43 minuti, ed appare molto ben bilanciata nell'affrontare gli aspetti fondamentali dell'argomento prestabilito.

**Giudizio del Prof. Maurizio Ciani:**

La dott.ssa Olimpia Pepe svolge la lezione prescelta “Proprietà antagonistiche dei batteri lattici: le batteriocine” con buona efficacia didattica. La lezione viene inquadrata nell'ambito di un corso di laurea magistrale dove sono già state acquisite le nozioni di microbiologia generale e degli alimenti. La lezione è ben impostata e gli argomenti, ben articolati durante l'esposizione, sono stati adeguatamente approfonditi. La rilevanza scientifica degli argomenti esposti risulta ben evidente così come la chiarezza espositiva della candidata. La lezione è terminata nei tempi ed è stata giustamente modulata ai diversi contenuti scientifici.

**Giudizio del Prof. Salvatore Coppola:**

La candidata propone una lezione per un corso di laurea specialistica. Inquadra giustamente l'argomento attraverso una introduzione sugli antagonismi microbici della durata di 10 minuti. Descrive con chiarezza la classificazione e le caratteristiche delle batteriocine note. Espone quindi con l'ausilio di immagini molto efficaci, i metodi di ricerca di ceppi batteriocinogeni e, di seguito, esempi di applicazioni. Conclude, nei termini previsti, illustrando con appropriate argomentazioni, le prospettive d'impiego delle batteriocine nel settore alimentare. La trattazione è dottrinalmente molto corretta e sviluppata con un buon equilibrio fra le diverse parti.

**Giudizio del Prof. Luigi Grazia:**

La Candidata ha collocato la lezione in un corso di microbiologia degli alimenti in un corso di laurea Specialistica in Scienze e Tecnologie Alimentari. L'esposizione è stata molto chiara, l'uso d'immagini, di facile lettura, ha reso molto efficace da un punto di vista didattico la lezione. I concetti, anche quelli di più recente acquisizione, sono stati riferiti con rigore scientifico. Nel complesso la lezione è risultata molto efficace e i temi trattati: descrizione e classificazione delle batteriocine, produzione e uso nel settore alimentare, hanno avuto il tempo adeguato.

**Giudizio del Prof. Vincenzo Tini:**

Lezione impostata con chiarezza e svolta correttamente nei tempi previsti. Gli argomenti, affrontati in logica ed organizzata sequenza, sono tutti approfonditi con disinvolta capacità, ottenendo, come risultato finale, di suscitare e conservare l'attenzione dello studente. L'impressione generale è nettamente favorevole.

Sulla base dei precedenti giudizi, la Commissione ha formulato il seguente

**GIUDIZIO COLLEGALE DELLA COMMISSIONE SULLA PROVA DIDATTICA DELLA DOTT.SSA OLIMPIA PEPE**

La candidata svolge con chiarezza espositiva e sicurezza una lezione dal titolo “Proprietà antagonistiche dei batteri lattici: le batteriocine”, inquadrandola in un corso di laurea specialistica. La rilevanza scientifica delle argomentazioni è stata ben calibrata per trasferire le informazioni a studenti universitari che seguono un corso di laurea magistrale ed i vari temi sono stati trattati con rigore scientifico.

L'efficacia didattica è risultata buona in quanto la candidata ha inquadrato l'argomento attraverso una introduzione sugli antagonismi microbici della durata di 10 minuti per poi iniziare a trattare gli aspetti più specificamente relativi alle batteriocine. Descrive con competenza la classificazione e le caratteristiche delle batteriocine note, nonché le metodologie di selezione di microrganismi produttori fino al loro potenziale impiego nell'industria alimentare.

La lezione è terminata nei tempi ed è stata ben bilanciata nei diversi contenuti scientifici.

La Commissione ha quindi ripreso i suoi lavori il giorno 23 marzo 2006, alle ore 12.00. Ha proceduto alla rilettura dei giudizi collegiali formulati sui titoli scientifici, di quelli formulati sulla discussione dei titoli e sulla lezione di ciascun candidato.

Dopo ampia discussione sono stati formulati i seguenti giudizi complessivi su ciascun candidato:

**Candidata Clelia Altieri**

La Dott.ssa Clelia Altieri, nata a Taranto il 4.2.66, si è laureata in Scienze della produzione animale presso l'Università di Bologna il 21.3.91.

Dal 2001 è, a seguito di concorso riservato, Ricercatore universitario confermato SSD AGR/16 presso la Facoltà di Agraria dell'Università di Foggia. Ha svolto una notevole attività didattica principalmente concentrata tra il 2001 ed il 2005. Ha svolto e svolge più compiti istituzionali, a livello di Dipartimento, di Facoltà e di Ateneo.

Ha svolto attività di ricerca collaborando a 11 progetti nazionali in 2 dei quali è stata responsabile scientifico e trascorrendo un periodo di 1 mese presso una struttura di ricerca estera.

L'attività di ricerca riferibile al settore scientifico-disciplinare AGR/16 ha riguardato argomenti di microbiologia applicata e generale, con particolare riferimento ai processi di produzione, alle condizioni di conservazione di semilavorati e prodotti alimentari finiti ed alle implicazioni igienico-sanitarie delle caratteristiche microbiologiche di alcuni alimenti di origine animale, con una produzione scientifica consistente ed abbastanza continuativa.

Le venti pubblicazioni selezionate dalla Candidata ai fini della presente valutazione comparativa, mediamente di buon livello, includono due lavori ancora in corso di stampa; 8 vedono la Candidata come primo autore, dei quali 1 come unico autore ed in 5 di esse come autore corrispondente. Da un'attenta analisi dei lavori presentati si evince, nel complesso, che l'apporto individuale della Candidata alle ricerche pubblicate è significativo. Pertanto, considerando il consistente servizio didattico, i compiti istituzionali assolti ed il contributo scientifico complessivo, la Candidata è stata ritenuta meritevole di considerazione ai fini della presente valutazione comparativa.

Relativamente al colloquio sui titoli scientifici presentati, la dottoressa Clelia Altieri ha mostrato di saper esporre con chiarezza gli argomenti relativi alle ricerche oggetto delle pubblicazioni presentate. La discussione ha riguardato i batteri lattici, alcuni processi di conservazione di prodotti vegetali ed il problema della coltivabilità dei microrganismi riscontrabili in ambienti naturali, in matrici alimentari e nelle acque. La Candidata ha argomentato con un buon grado di padronanza, sebbene nella discussione sia emersa qualche perplessità circa il rigore con cui è stata predisposta l'indagine bibliografica sull'argomento oggetto della pubblicazione n° 20 : Microbial characterization of table olives processed according to spanish and natural style. La Candidata ha tuttavia dimostrato di conoscere quei lavori di base non riportati e discussi nella pubblicazione in oggetto.

Con la prova didattica, la dottoressa Clelia Altieri ha tenuto la lezione: "Microbiologia dei processi di preparazione delle olive da mensa" con la dovuta chiarezza anche se l'esposizione è stata corredata da materiale grafico proiettato che presenta colori poco visibili.

Gli argomenti della lezione hanno mostrato rilevanza scientifica e sono stati trattati con rigore, anche se in alcuni passi si è notato un eccessivo riferimento a dati sperimentali di propria pertinenza. La Candidata ha parlato genericamente di "fermentazione degli zuccheri", senza specificare quali fermentazioni e quali zuccheri sono disponibili nel processo illustrato. Ha illustrato fermentazioni alterative quali la fermentazione putrida, butirrica, ecc., prima di definire completamente il processo.

Dall'insieme di dette valutazioni, la Commissione, unanime, esprime nel complesso un giudizio positivo.

#### Candidata **Annamaria Bevivino**

La Dott.ssa Annamaria Bevivino, nata a Catanzaro nel 1964, si è laureata in Scienze Biologiche presso l'Università di Roma "La Sapienza" nel 1987. Dal 1989 è ricercatore presso il centro ricerche ENEA Casaccia (Roma).

L'attività didattica, seppur limitata, è consistita in due corsi di insegnamento a contratto presso la Facoltà di Scienze MM.FF.NN. dell'Università degli Studi dell'Aquila che ha tenuto nel 1998 e nel 2002.

Ha svolto attività di ricerca nell'ambito di 8 progetti nazionali in 2 dei quali risulta responsabile scientifico e di 3 progetti internazionali in 1 dei quali risulta responsabile scientifico. Dette ricerche rientrano ampiamente nel settore scientifico-disciplinare AGR/16, riguardando in particolare la biodegradazione della lignina da parte di funghi e, più in generale, l'ecologia microbica del terreno, con particolare attenzione allo studio di microorganismi PGPR, anche al fine di valutare il potenziale rischio associato ad un loro utilizzo in campo biotecnologico. Esse hanno dato luogo ad una produzione scientifica concretizzata in un numero notevole di pubblicazioni di buon livello, specie a partire dal 1997.

Le pubblicazioni presentate ai fini della presente procedura di valutazione comparativa comprendono 20 articoli su riviste con comitato di revisione internazionale. In 5 di questi lavori la Candidata figura come primo autore ed in 4 di esse come autore corrispondente, evidenziando nel complesso un significativo apporto individuale della Candidata alle ricerche pubblicate. Pertanto, pur considerando la limitata esperienza didattica, la Dott.ssa Annamaria Bevivino è stata considerata meritevole di partecipare alla presente valutazione comparativa.

Discutendo i titoli scientifici, la Candidata ha mostrato di saper esporre con chiarezza gli argomenti relativi alle ricerche oggetto delle pubblicazioni presentate. La discussione ha riguardato aspetti relativi soprattutto a *B. cepacia* e la generalità dei microrganismi di rizosfera, con particolare riguardo al mais. La Candidata ha argomentato con un buon grado di padronanza, sebbene nella discussione sia emersa la monotematicità degli argomenti trattati, che comunque sono stati affrontati con rigore scientifico.

Con la prova didattica, la Candidata ha svolto la lezione prescelta "Metodi di rilevamento della diversità microbica negli ecosistemi naturali" con chiarezza espositiva. Tuttavia l'impostazione della trattazione è risultata troppo estesa per il tempo a disposizione con il conseguente mancato approfondimento di alcuni fondamentali aspetti. Alcune incertezze sono state rilevate soprattutto nella parte riguardante i metodi microbiologici classici. La lezione si è sviluppata con una parte di base, circa 20', relativa a tecniche convenzionali di isolamento di microrganismi da diversi ambienti a cui ha fatto seguito una trattazione di tecniche più avanzate fino ad affrontare le tecniche molecolari per il rilevamento della biodiversità. Queste ultime sono state quindi trattate in un tempo piuttosto limitato, dando per scontate conoscenze di base forse troppo approfondite per studenti universitari di Scienze Agrarie. La lezione è durata 44 minuti. La distribuzione del tempo a disposizione ha parzialmente sacrificato l'aspetto più rilevante dell'argomento prestabilito.

Dall'insieme di dette valutazioni, la Commissione, unanime, esprime nel complesso un giudizio positivo.

### Candidato **Gianluigi Mauriello**

Il Dott. Gianluigi Mauriello, nato a Napoli il 17.2.65, si è laureato in Scienze agrarie presso l'Università di Napoli Federico II nel 1992. Nel 1995 ha vinto un concorso per ricercatore universitario del raggruppamento G08B, oggi AGR/16, confermato nel ruolo nel 1998. Ha svolto attività didattiche tenendo insegnamenti presso corsi di D.U., corsi di Laurea e Master internazionali, oltre che nella Facoltà di Agraria, anche nella Facoltà di Medicina e Chirurgia.

Ha svolto compiti istituzionali di Facoltà e di Ateneo.

Ha svolto attività di ricerca, anche presso due strutture estere, collaborando a studi di argomenti di microbiologia degli alimenti quali lo studio fenotipico e genotipico dell'attività proteolitica e fermentativa in ceppi di lattococchi, della produzione di batteriocine e della tipizzazione molecolare di ceppi di batteri lattici e stafilococchi, lo sviluppo di film per il packaging alimentare ad azione antimicrobica e lo studio delle proprietà antimicrobiche di oli essenziali e loro componenti, tutti argomenti afferenti al settore AGR/16. E' stato responsabile di progetti di ricerca nazionali e di ricerche convenzionate.

La produzione scientifica è stata continuativa e di buon livello. Con riferimento alle 20 pubblicazioni selezionate dal Candidato per la presente valutazione comparativa, tutte con Impact Factor, 8 recano il suo nome come primo autore mentre in tre risulta autore corrispondente; sulla base anche delle dichiarazioni in merito, la Commissione ha potuto individuare e confermare un apporto consistente del Candidato soprattutto per alcuni degli argomenti trattati. Pertanto il Dott. Mauriello è stato considerato ampiamente meritevole di partecipare alla presente valutazione comparativa.

Per quanto riguarda la discussione dei titoli, il Candidato ha esposto con estrema chiarezza e lucidità i risultati delle proprie ricerche, argomentando con un eccellente grado di padronanza tutti gli aspetti trattati. Gli argomenti del colloquio hanno riguardato lo studio della biodiversità microbica in sierinnesti in relazione alla loro origine geografica e le problematiche connesse con la progettazione, la realizzazione e l'impiego nell'industria alimentare di film bioattivi da destinare al packaging. Gli argomenti trattati sono stati affrontati con rigore scientifico e corredati da conoscenze normative nella specifica materia.

Il Candidato ha svolto la lezione prescelta "Microbiologia dei prodotti carnei fermentati" con estrema chiarezza espositiva seguendo uno schema scientificamente corretto e didatticamente efficace.

Gli argomenti illustrati, di ottima rilevanza scientifica e trattati con rigore, sono stati ben calibrati per studenti universitari che seguono il terzo anno di un corso di laurea triennale.

L'efficacia didattica si è dimostrata buona, utilizzando la prima parte della lezione per introdurre l'argomento anche dal punto di vista strettamente tecnologico, poi trattato nei suoi aspetti più specificamente microbiologici. Questi ultimi hanno riguardato la presenza di microflora indesiderata, la microflora indigena ed infine l'impiego di colture starter per insaccati. Con richiami mirati il Candidato ha più volte fatto riferimento ad argomenti presumibilmente già affrontati dallo studente in lezioni precedenti.

Il tempo assegnato è stato distribuito correttamente e la lezione è apparsa molto ben bilanciata nell'affrontare gli aspetti fondamentali dell'argomento prestabilito.

Dall'insieme di dette valutazioni, la Commissione, unanime, esprime un giudizio ampiamente positivo.

### Candidata **Olimpia Pepe**

La Dott.ssa Olimpia Pepe, nata a Napoli nel 1962, si è laureata in Scienze Agrarie nel 1988 presso l'Università di Napoli Federico II. E' entrata nel ruolo dei ricercatori universitari nel 1990, confermata nel settore AGR/16 nel 1994. Dal 1990 ha svolto con continuità attività didattica, presso

corsi di D.U., Corsi di laurea e Scuole di Specializzazione, sia della Facoltà di Agraria, sia di quella di Medicina e Chirurgia. Ha svolto compiti istituzionali a livello di Facoltà.

Ha svolto attività scientifica collaborando a più ricerche, anche per sei mesi presso il Netherland Institute for Dairy Research (NIZO). Gli studi hanno riguardato diversi argomenti interessanti il settore AGR/16, quali le proprietà antagonistiche e la biotipizzazione di batteri lattici, la caratterizzazione microbiologica di prodotti caseari, la microbiologia dei prodotti lievitati da forno, i microrganismi patogeni durante le trasformazioni alimentari, la valutazione microbiologica del compostaggio dei fanghi risultanti dalla depurazione delle acque reflue e le basi genetiche di ceppi di *Rhizobium* spp. isolati da leguminose selvatiche. E' stata responsabile scientifico di progetti di ricerca CNR, MIUR e di ricerche convenzionate. Detta attività scientifica si è concretizzata nella pubblicazione di un totale di 64 lavori, di cui 36 poster e comunicazioni presentate a convegni nazionali ed internazionali, 2 lavori su atti estesi 3 lavori su riviste nazionali, 23 lavori su riviste internazionali (2 in corso di stampa).

Le pubblicazioni presentate ai fini della procedura di valutazione comparativa sono pubblicate su riviste con comitato di revisione internazionale. In 5 di questi lavori la Candidata figura come primo autore mentre in tre pubblicazioni risulta autore corrispondente. Sulla base anche delle dichiarazioni in merito, la Commissione ha potuto individuare e confermare un apporto consistente della Candidata alle ricerche pubblicate. Pertanto la Dott.ssa Olimpia Pepe è stata ritenuta ampiamente meritevole di essere considerata nella presente procedura di valutazione comparativa.

Per quanto riguarda la discussione dei titoli, la Candidata ha esposto con chiarezza e competenza i risultati delle proprie ricerche. Il colloquio ha riguardato aspetti relativi agli agenti microbiologici del filante e alla microbiologia degli impasti acidi, alle loro caratteristiche reologiche ed alla ricerca di microrganismi produttori di batteriocine. La Candidata ha mostrato di possedere esperienza e padronanza delle problematiche prese in esame trattando gli argomenti con rigore scientifico anche su temi notoriamente ritenuti di difficile approccio.

La Candidata ha svolto con chiarezza espositiva e sicurezza una lezione dal titolo "Proprietà antagonistiche dei batteri lattici: le batteriocine", inquadrandola in un corso di laurea specialistica. La rilevanza scientifica delle argomentazioni è stata ben calibrata per trasferire le informazioni a studenti universitari che seguono un corso di laurea magistrale ed i vari temi sono stati trattati con rigore scientifico.

L'efficacia didattica è risultata buona in quanto la Candidata ha inquadrato l'argomento attraverso una introduzione sugli antagonismi microbici della durata di 10 minuti per poi iniziare a trattare gli aspetti più specificamente relativi alle batteriocine. Ha descritto con competenza la classificazione e le caratteristiche delle batteriocine note, nonché le metodologie di selezione di microrganismi produttori fino al loro potenziale impiego nell'industria alimentare.

La lezione è terminata nei tempi ed è stata ben bilanciata nei diversi contenuti scientifici.

Dall'insieme di dette valutazioni, la Commissione, unanime, esprime un giudizio ampiamente positivo.

La Commissione ha quindi proceduto ad una ponderata valutazione comparativa sulla base dei giudizi complessivi relativi a ciascun candidato con ampia discussione cui hanno partecipato attivamente tutti i membri della Commissione stessa.

Sulla base della comparazione effettuata, la Commissione, con deliberazione assunta all'unanimità, ha dichiarato inequivocabilmente quale idonei i Dottori:

**Gianluigi Mauriello**

**Olimpia Pepe**

Il Presidente ha invitato la Commissione, quale suo atto conclusivo, a redigere collegialmente la presente relazione finale. Detta relazione finale, riletta dal Presidente, è stata approvata senza alcuna riserva dai Commissari, che la sottoscrivono.

Letto, approvato e sottoscritto.

LA COMMISSIONE

Prof. Salvatore Coppola (Presidente)

Prof. Sergio Casella

Prof. Luigi Grazia

Prof. Maurizio Ciani (Segretario)

Prof. Vincenzo Tini