

**PROCEDURA SELETTIVA PER LA COPERTURA DI N.1 POSTO DI PROFESSORE DI PRIMA FASCIA AI SENSI DELL'ART. 18, COMMA 1, DELLA LEGGE 240/2010 PRESSO IL DIPARTIMENTO DI MEDICINA VETERINARIA E SCIENZE ANIMALI**

**SETTORE CONCORSUALE 07/H2 - Patologia Veterinaria e Ispezione degli Alimenti di Origine Animale**

**SETTORE SCIENTIFICO-DISCIPLINARE VET/04 - Ispezione degli Alimenti di Origine Animale CODICE CONCORSO 5344**

**VERBALE N. 2  
(Valutazione dei candidati)**

La Commissione giudicatrice della procedura selettiva a n.1 posto di professore universitario di prima fascia ai sensi dell'art. 18, comma 1, della Legge 30.12.2010 n. 240 per il settore concorsuale 07/H2, settore scientifico-disciplinare VET/04 presso il Dipartimento di Medicina Veterinaria e Scienze animali, composta da:

Prof. Antonio PANEBIANCO (Presidente)

Prof.ssa Tiziana PEPE (Componente)

Prof. Giovanni NORMANNO (Segretario)

si riunisce il giorno 20 novembre 2023 alle ore 9,30 in modalità telematica mediante la piattaforma TEAMS per l'esame dei titoli e delle pubblicazioni scientifiche presentate dai candidati.

In apertura di seduta il Presidente della Commissione dà lettura del messaggio di posta elettronica con il quale il Responsabile delle procedure comunica che in data 8 novembre 2023 si è provveduto alla pubblicizzazione dei criteri stabiliti dalla Commissione nella riunione del 7 novembre 2023 mediante pubblicazione sul sito web dell'Ateneo.

La Commissione prende visione dell'elenco dei candidati, che risultano essere:

- GHIDINI Sergio
- STELLA Simone

Ciascun commissario dichiara che non sussistono situazioni di incompatibilità, ai sensi degli artt. 51 e 52 c.p.c., con i candidati. Dichiara inoltre di non trovarsi in alcuna situazione di conflitto di interessi, anche potenziale, con i candidati ai sensi della Legge 190/2012. Ciascun Commissario sottoscrive apposita dichiarazione che si allega al presente verbale.

Constatato che, come previsto dal bando, sono trascorsi almeno 5 giorni dalla pubblicizzazione dei criteri, la Commissione può legittimamente proseguire i lavori con l'esame dei titoli e delle pubblicazioni scientifiche presentate dai candidati.

Successivamente verifica che le pubblicazioni scientifiche inviate agli uffici corrispondono all'elenco delle stesse allegate alle domande dei candidati.

La Commissione, ai fini della presente selezione, prende in considerazione esclusivamente pubblicazioni o testi accettati per la pubblicazione secondo le norme vigenti nonché saggi inseriti in opere collettanee e articoli editi su riviste in formato cartaceo o digitale con esclusione di note interne o rapporti dipartimentali.

Vengono quindi prese in esame le pubblicazioni redatte in collaborazione con i commissari della presente procedura di valutazione o con altri coautori non appartenenti alla Commissione, al fine di valutare l'apporto di ciascun candidato.

In ordine alla possibilità di individuare l'apporto dei singoli coautori alle pubblicazioni presentate dai candidati che risultano svolte in collaborazione con i membri della Commissione, si precisa quanto segue:

Il Prof. PANEBIANCO ha un lavoro in comune con il candidato STELLA Simone precisamente il lavoro n. 4 - *Prevalence and quantification of thermophilic Campylobacter spp. in Italian retail poultry meat: Analysis of influencing factors.*

La Prof.ssa non ha PEPE ha lavori in comune con i candidati.

Il Prof. NORMANNO ha un lavoro in comune con il candidato GHIDINI Sergio, precisamente il lavoro n. 8 - *Biofilm Formation and Its Relationship with the Molecular Characteristics of Food-Related Methicillin-Resistant Staphylococcus aureus (MRSA).*

La Commissione sulla scorta delle dichiarazioni dei Proff. PANEBIANCO e NORMANNO delibera di ammettere all'unanimità le pubblicazioni in questione alla successiva fase del giudizio di merito.

Successivamente dopo attenta analisi comparata dei lavori svolti in collaborazione tra i candidati ed altri coautori la Commissione rileva che i contributi scientifici dei candidati sono enucleabili e distinguibili (tenuto conto, ad esempio, anche dell'attività scientifica globale sviluppata dal candidato, la Commissione ritiene che vi siano evidenti elementi di giudizio per individuare l'apporto dei singoli coautori) e unanimemente delibera di ammettere alla successiva valutazione di merito tutti lavori presentati dai candidati.

La Commissione procede quindi alla valutazione analitica dei titoli dei candidati in base ai criteri stabiliti nella riunione preliminare.

La Commissione predispose per ciascun candidato un prospetto, allegato al presente verbale (All. 1), nel quale vengono riportati i titoli valutati e i punteggi attribuiti collegialmente a ciascuno di essi relativamente all'attività didattica, all'attività di ricerca e alle pubblicazioni scientifiche, all'attività gestionale.

Conclusa la valutazione dei titoli e delle pubblicazioni dei candidati, la Commissione si riconvoca per il giorno 21 dicembre 2023 alle ore 9,30 in web conference per lo svolgimento della prova orale.

La seduta è tolta alle ore 19,00.

Si allegano al presente verbale:

- Scheda Ripartizione punteggi dei candidati (All. 1)
- Dichiarazioni che non sussistono con i candidati situazioni di incompatibilità, ai sensi degli artt. 51 e 52 c.p.c., e di assenza di conflitto di interessi, anche potenziale, ai sensi della Legge 190/2012 (All. 2).
- Dichiarazioni di assenso dei commissari, corredate da documenti d'identità.

Letto, approvato e sottoscritto.

LA COMMISSIONE:

Prof. Antonio PANEBIANCO (Presidente)

Prof.ssa Tiziana PEPE (Componente)

Prof. Giovanni NORMANNO (Segretario)

**PROCEDURA SELETTIVA PER LA COPERTURA DI N.1 POSTO DI PROFESSORE DI PRIMA FASCIA AI SENSI DELL'ART. 18, COMMA 1, DELLA LEGGE 240/2010 PRESSO IL DIPARTIMENTO DI MEDICINA VETERINARIA E SCIENZE ANIMALI  
SETTORE CONCORSUALE 07/H2 - Patologia Veterinaria e Ispezione degli Alimenti di Origine Animale  
SETTORE SCIENTIFICO-DISCIPLINARE VET/04 - Ispezione degli Alimenti di Origine Animale CODICE CONCORSO 5344**

ALLEGATO 1 al VERBALE N. 2

(Scheda Ripartizione punteggi)

<b>CANDIDATO: GHIDINI Sergio</b>
----------------------------------

(Punteggio dell'attività didattica)

Attività didattica (punteggio massimo attribuibile 30)	Punti
<b>A) Attività didattica frontale</b>	
<p>a1) nei corsi di laurea triennali, a ciclo unico e specialistico e nelle scuole di specializzazione. Risultano riportate 35 attività uguali o superiori alle 20 ore.</p> <p>a2) nei percorsi formativi post-laurea (scuole di dottorato, master, perfezionamento). Risultano riportate 7 attività uguali o superiori alle 8 ore.</p> <p>a3) svolta presso università straniere. Risulta riportate 1 attività uguale o superiore a 8 ore.</p> <p><b>Volume e continuità delle attività con particolare riferimento agli insegnamenti ed ai moduli di cui si è assunta la responsabilità.</b> Volume attività didattica. Continuità attività didattica. Risulta una attività continua tra gli anni accademici 2000/2001 e 2023/2024.</p>	23
<b>B) Relatore</b>	
<p>b1) di tesi di laurea a ciclo unico, magistrale o specialistica e di tesi di dottorato. Risultano riportate n. 51 attività di relatore.</p> <p>b2) di elaborati di laurea triennale e di tesi di</p>	5

specializzazione Risultano riportate n. 58 attività di relatore	
<b>C) Attività di tutorato</b>	
c1) degli studenti di corsi di laurea e di laurea magistrale Risultano riportate 63 attività	1
c2) di dottorandi di ricerca Risultano riportate 4 attività	
<b>D) Seminari</b> Non risultano riportate attività	0
<b>PUNTEGGIO COMPLESSIVO</b>	<b>29</b>

(Punteggio dell'attività di ricerca)

<b>Attività di ricerca (punteggio massimo attribuibile 15)</b>	<b>Punti</b>
<b>A) Responsabile</b>	
a1) di Progetto di ricerca Internazionale: Risulta riportata 1 attività (Progetto GP/EFSA/ALPHA/2021/10)	2,5
<b>B) Coordinatore</b>	
b1) di unità Progetto di ricerca Europeo/Internazionale. Risulta riportata 1 attività (H2020-SFS-2016 -2017. Grant Agreement n. 773422).	1
b2) PRIN E FIRB nazionali. Non risultano riportate attività.	0
<b>C) Partecipante</b>	
c1) di unità Progetto di ricerca Europeo/Internazionale. Risulta riportata una attività (UE QLKI-CT2002-2240)	0,4
c2) PRIN E FIRB nazionali Risulta riportata 1 attività (PRIN 2008)	0,2
<b>D) Presidenza società scientifica internazionale.</b> Non risultano riportate attività.	0
<b>E) Editor in chief di rivista internazionale.</b> Non risultano riportate attività.	0
<b>F) Trasferimento tecnologico/spin off.</b> Non risultano riportate attività.	0
<b>G) Titolarità di brevetto.</b> Non risultano riportate attività.	0
<b>H) Conseguimento di premi e riconoscimenti internazionali per attività di ricerca.</b> Non risultano riportate attività	0
<b>I) Organizzazione o partecipazione in qualità di relatore a congressi di interesse internazionale.</b> Risultano riportate 6 attività.	0,5
<b>PUNTEGGIO COMPLESSIVO</b>	<b>4,6</b>

**(Punteggio della produzione scientifica)**

<b>Publicazioni (articolo in rivista indicizzata su Scopus o WOS) (punteggio massimo attribuibile 45)</b>					
<b>Articolo in rivista indicizzata su Scopus o WOS (max 34 punti/1,7 per articolo)</b>					
<b>Publicazione</b>	Originalità, innovatività, rigore metodologico e rilevanza scientifica	Rilevanza scientifica della collocazione editoriale e sua diffusione all'interno della comunità scientifica	Apporto individuale	Congruenza con il S.S.D. VET/04	PUNTI
1. Residues of b-lactam antibiotics in bovine milk: confirmatory analysis by liquid chromatography tandem mass spectrometry after microbial assay screening	0,3	0,6	0,4	0,5	0,65
2. Comparison of contaminant and residue levels in organic and conventional milk and meat products from Northern Italy	0,3	0,6	0,4	1	1,3
3. Survey on typology, PRPs and HACCP plan in dry fermented sausage sector of Northern Italy	0,3	0,6	0,1	1	1
4. Characterization of antimicrobial resistance of foodborne <i>Listeria monocytogenes</i>	0,3	0,6	0,1	1	1
5. Longitudinal study on the sources of <i>Listeria</i>	0,7	0,6	0,1	1	1,4

<i>monocytogenes</i> contamination in cold-smoked salmon and its processing environment in Italy					
6. Detection of irradiated beef by nuclear magnetic resonance lipid profiling combined with chemometric techniques	0,7	0,6	0,1	1	1,4
7. Biofilm formation by <i>Staphylococcus aureus</i> on food contact surfaces: relationship with temperature and cell surface hydrophobicity	0,7	0,6	0,1	1	1,4
8. Biofilm Formation and Its Relationship with the Molecular Characteristics of Food-Related Methicillin-Resistant <i>Staphylococcus aureus</i> (MRSA)	0,7	0,4	0,1	1	1,2
9. Occurrence of <i>Toxoplasma gondii</i> in Carcasses of Pigs Reared in Intensive Systems in Northern Italy	0,3	0,4	0,1	1	0,8
10. Development and test of a visual-only meat inspection system for heavy pigs in Northern Italy	0,7	0,6	0,4	1	1,7
11. Rapid authentication of European sea bass ( <i>Dicentrarchus labrax</i> L.) according to production method, farming system, and geographical origin by near infrared spectroscopy coupled with chemometrics	0,3	0,6	0,4	1	1,3
12. Assessment of the Antibiotic Resistance Profile,	0,7	0,6	0,1	1	1,4

Genetic Heterogeneity and Biofilm Production of Methicillin-Resistant <i>Staphylococcus aureus</i> (MRSA) Isolated from The Italian Swine Production Chain					
13. Comparing Visual-Only and Visual-Palpation Post-Mortem Lung Scoring Systems in Slaughtering Pigs	0,3	0,6	0,4	1	1,3
14. The influence of different production systems on dioxin and PCB levels in chicken eggs from Emilia-Romagna and Lombardy regions (Italy) over 2017–2019 and consequent dietary exposure assessment	0,3	0,6	0,4	1	1,3
15. Histamine Control in Raw and Processed Tuna: A Rapid Tool Based on NIR Spectroscopy	0,3	0,6	0,4	1	1,3
16. Predictivity of Antemortem Findings on Postmortem Inspection in Italian Heavy Pigs Slaughterhouses	0,3	0,6	0,4	1	1,3
17. Differences in code terminology and frequency of findings in meat inspection of finishing pigs in seven European countries	0,3	0,6	0,1	1	1
18. Relationship between Bruises on Carcasses of Beef Cattle and Transport-Related Factors	0,3	0,6	0,4	1	1,3
19. Occurrence of Toxic Metals and Metalloids in Muscle and Liver of Italian Heavy Pigs and Potential Health Risk Associated with Dietary Exposure	0,3	0,6	0,4	1	1,3



20. Safety Evaluation and Probabilistic Health Risk Assessment of Cow Milk Produced in Northern Italy According to Dioxins and PCBs Contamination Levels	0,3	0,6	0,4	1	1,3
					<b>24,65</b>
<b>Consistenza complessiva della produzione scientifica (fino ad un massimo di 11 punti)</b>					
Il candidato ha i seguenti valori di produttività secondo Scopus, riferiti all'anno 2022. Autore di 70 pubblicazioni indicizzate. H-index: 22 Citazioni totali: 1940 (periodo 1999 - 2022) Media citazioni: 27,7					<b>7,1</b>
<b>PUNTEGGIO COMPLESSIVO</b>					<b>31,75</b>

**(Punteggio dell'attività gestionale)**

<b>Attività gestionale (punteggio massimo attribuibile 10)</b>	<b>Punti</b>
<b>A) Titolarità della carica</b>	
a1) Componente degli organi di governo di Ateneo	0
a2) Direttore di Dipartimento universitario	0
a3) Direttore di scuola dottorato o specializzazione	0
a4) Preside di Facoltà	0
a5) Coordinatore Classe/Presidente collegio didattico/corso di studio/dottorato	0
<b>PUNTEGGIO COMPLESSIVO</b>	<b>0</b>

<b>PUNTEGGIO TOTALE COMPLESSIVO</b>	<b>Punti 65,35</b>
-------------------------------------	------------------------

(Scheda Ripartizione punteggi)

CANDIDATO: STELLA Simone

(Punteggio dell'attività didattica)

Attività didattica (punteggio massimo attribuibile 30)	Punti
<b>B) Attività didattica frontale</b>	
a1) nei corsi di laurea triennali, a ciclo unico e specialistico e nelle scuole di specializzazione. Risultano riportate 38 attività uguali o superiori alle 20 ore.	23
a2) nei percorsi formativi post-laurea (scuole di dottorato, master, perfezionamento). Non risultano riportate attività uguali o superiori alle 8 ore.	
a3) svolta presso università straniere. Non risultano riportate attività uguale o superiore a 8 ore.	
<b>Volume e continuità delle attività con particolare riferimento agli insegnamenti ed ai moduli di cui si è assunta la responsabilità.</b> Volume attività didattica Continuità attività didattica Risulta una attività continua tra gli anni accademici 2002/2003 e 2022/2023.	
<b>B) Relatore</b>	
b1) di tesi di laurea a ciclo unico, magistrale o specialistica e di tesi di dottorato. Risultano riportate n. 49 attività di relatore.	5
b2) di elaborati di laurea triennale e di tesi di specializzazione Risultano riportate n. 5 attività di relatore.	
<b>C) Attività di tutorato</b>	
c1) degli studenti di corsi di laurea e di laurea magistrale Non risultano riportate attività.	
c2) di dottorandi di ricerca Risulta riportata 1 attività	0,4
<b>D) Seminari.</b> Risultano riportate 6 attività	0,6

<b>PUNTEGGIO COMPLESSIVO</b>	<b>29</b>
------------------------------	-----------

**(Punteggio dell'attività di ricerca)**

<b>Attività di ricerca (punteggio massimo attribuibile 15)</b>	<b>Punti</b>
<b>A) Responsabile</b>	
a1) di Progetto di ricerca Internazionale: Non risultano riportate attività	0
<b>B) Coordinatore</b>	
b1) di unità Progetto di ricerca Europeo/Internazionale. Non risultano riportate attività	0
b2) PRIN E FIRB nazionali. Non risultano riportate attività	0
<b>C) Partecipante</b>	
c1) di unità Progetto di ricerca Europeo/Internazionale. Non risultano riportate attività	0
c2) PRIN E FIRB nazionali Risultano riportate 4 attività.	0,8
<b>D) Presidenza società scientifica internazionale.</b> Non risultano riportate attività.	0
<b>E) Editor in chief di rivista internazionale.</b> Non risultano riportate attività.	0
<b>F) Trasferimento tecnologico/spin off.</b> Non risultano riportate attività.	0
<b>G) Titolarità di brevetto.</b> Non risultano riportate attività.	0
<b>H) Conseguimento di premi e riconoscimenti internazionali per attività di ricerca.</b>	0
<b>II) Organizzazione o partecipazione in qualità di relatore a congressi di interesse internazionale.</b> Non risultano riportate attività.	0
<b>PUNTEGGIO COMPLESSIVO</b>	<b>0,8</b>

<b>Publicazioni (articolo in rivista indicizzata su Scopus o WOS) (punteggio massimo attribuibile 45)</b>					
<b>Articolo in rivista indicizzata su Scopus o WOS (max 34 punti/1,7 per articolo)</b>					
<b>Publicazione</b>	<b>Origin alità, innov atività rigore metod ologic o e rileva nza scienti fica</b>	<b>Rilevanz a scientific a della collocazi one editoriale e sua diffu sion e all'intern o della comunit à scientific a</b>	<b>Apporto individuale</b>	<b>Congruenza con il S.S.D. VET/04</b>	<b>PUNTI</b>
1. In vitro evaluation of <i>Lactobacillus animalis</i> SB310, <i>Lactobacillus paracasei</i> subsp. <i>paracasei</i> SB137 and their mixtures as potential bioprotective agents for raw meat	0,3	0,6	0,4	1	1,3
2. Microbiological shelf life at different temperatures and fate of <i>Listeria monocytogenes</i> and <i>Escherichia coli</i> inoculated in unflavored and strawberry yogurts	0,7	0,6	0,4	1	1,7
3. Fate of the microbial population and the physico-chemical parameters of "Sanganel" a typical blood sausages of the Friuli, a north-east region of Italy	0,3	0,6	0,1	1	1
4. Prevalence and quantification of	0,7	0,6	0,4	1	1,7

thermophilic <i>Campylobacter</i> spp. in Italian retail poultry meat: Analysis of influencing factors					
5. <i>Bacillus cereus</i> in fresh ricotta: Comparison of growth and Haemolysin BL production after artificial contamination during production or post processing	0,7	0,6	0,4	1	1,7
6. Effect of dairy product environment on the growth of <i>Bacillus cereus</i>	0,3	0,6	0,4	1	1,3
7. Potential growth of <i>Listeria monocytogenes</i> in Italian mozzarella cheese as affected by microbiological and chemical-physical environment	0,3	0,6	0,4	1	1,3
8. Predicting growth of <i>Listeria monocytogenes</i> in fresh ricotta	0,7	0,6	0,1	1	1,4
9. Biopreservation as a potential hurdle for <i>Bacillus cereus</i> growth in fresh cheese	0,3	0,6	0,4	1	1,3
10. <i>Bacillus cereus</i> in fried rice meals: Natural occurrence, strain dependent growth and haemolysin (HBL) production	0,3	0,6	0,4	1	1,3
11. Occurrence of <i>Listeria</i> spp. and <i>Listeria monocytogenes</i> Isolated from PDO Taleggio Production Plants	0,3	0,6	0,4	1	1,3
12. Shelf life and growth potential of <i>Listeria monocytogenes</i> in steak	0,3	0,6	0,4	1	1,3

tartare					
13. Growth of <i>Listeria monocytogenes</i> in ready-to-eat “shrimp cocktail”: Risk assessment and possible preventive interventions	0,3	0,6	0,4	1	1,3
14. Identification and Pathogenic Potential of <i>Bacillus cereus</i> Strains Isolated from a Dairy Processing Plant Producing PDO Taleggio Cheese	0,3	0,2	0,1	1	0,6
15. Evaluation of effect of chilling steps during slaughtering on the <i>Campylobacter</i> sp. counts on broiler carcasses	0,7	0,6	0,4	1	1,7
16. <i>Pseudomonas</i> spp.: are Food Grade Organic Acids Efficient against These Spoilage Microorganisms in Fresh Cheeses?	0,3	0,6	0,4	1	1,3
17. A new predictive model for the description of the growth of <i>Salmonella</i> spp. in Italian fresh ricotta cheese	0,7	0,6	0,4	1	1,7
18. Effectiveness of lactic and acetic acids on the growth of <i>Listeria monocytogenes</i> and <i>Bacillus cereus</i> in primo sale fresh cheese	0,3	0,6	0,4	1	1,3
19. Use of food grade acetic organic acid to prevent <i>Listeria monocytogenes</i> in mozzarella cheese	0,3	0,6	0,4	1	1,3
20. Prevalence, Virulence Potential, and Growth in Cheese of <i>Bacillus cereus</i> Strains Isolated from Fresh and Short-Ripened	0,3	0,6	0,1	1	1

Cheeses Sold on the Italian Market					
					<b>26,8</b>
<b>Consistenza complessiva della produzione scientifica (fino ad un massimo di 11 punti)</b>					
Il candidato ha i seguenti valori di produttività secondo Scopus (riferiti all'anno 2022). Autore di pubblicazioni indicizzate: 95. H-index: 18. Citazioni totali: 917 (periodo 1999 - 2022). Media citazioni: 9,7 Continuità: non risultano periodi di inattività superiori a 2 anni					<b>7,03</b>
<b>PUNTEGGIO COMPLESSIVO</b>					<b>33,83</b>

**(Punteggio dell'attività gestionale)**

<b>Attività gestionale (punteggio massimo attribuibile 10)</b>	<b>Punti</b>
<b>B) Titolarità della carica</b>	
a1) Componente degli organi di governo di Ateneo	0
a2) Direttore di Dipartimento universitario	0
a3) Direttore di scuola dottorato o specializzazione	0
a4) Preside di Facoltà	0
a5) Coordinatore Classe/Presidente collegio didattico/corso di studio/dottorato	0
<b>PUNTEGGIO COMPLESSIVO</b>	<b>0</b>

<b>PUNTEGGIO TOTALE COMPLESSIVO</b>	<b>Punti 63,63</b>
-------------------------------------	------------------------