

**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 BIS**

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 18 dicembre 2023 alle ore 12,00 in modalità telematica mediante la piattaforma TEAMS. Il motivo di tale incontro scaturisce dalla necessità di valutare alcuni titoli che nell'incontro precedente, per mero errore materiale, non erano stati inclusi nella valutazione dei candidati. Nel dettaglio, per il candidato GHIDINI Sergio, non erano state valutate 2 attività di partecipazione a progetti di ricerca (7th FWP DRYCHECK e "Entwicklung eines EDV-") mentre per il candidato STELLA Simone non erano state valutate le attività di tutoraggio degli studenti di corsi di laurea e di laurea magistrale. Inoltre, per quest'ultimo candidato, nella pubblicazione n. 20 "Prevalence, Virulence Potential, and Growth in Cheese of *Bacillus cereus* Strains Isolated from Fresh and Short-Ripened Cheeses Sold on the Italian Market" il punteggio relativo al criterio sub 1.2) deve essere rettificato da 0,6 a 0,4, considerato che il quartile della rivista è Q2 e non Q1. Fermo il resto.

Pertanto di seguito si riportano le schede di ripartizione punteggi secondo quanto sopra detto.

La seduta è tolta alle ore 12,40.

Si allegano al presente verbale:

- 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)

(Scheda Ripartizione punteggi)

CANDIDATO: GHIDINI Sergio

(Punteggio dell'attività didattica)

Attività didattica (punteggio massimo attribuibile 30)	Punti
<b>A) Attività didattica frontale</b>	
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.	23
a2) nei percorsi formativi post-laurea (scuole di dottorato, master, perfezionamento). Risultano riportate 7 attività uguali o superiori alle 8 ore.	
a3) svolta presso università straniere. Risulta riportate 1 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 2000/2001 e 2023/2024.	
<b>B) Relatore</b>	
b1) di tesi di laurea a ciclo unico, magistrale o specialistica e di tesi di dottorato. Risultano riportate n. 51 attività di relatore.	5
b2) di elaborati di laurea triennale e di tesi di 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	<b>0</b>
<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. Risultano riportate tre attività - UE QLKI-CT2002-2240 - 7th FWP DRYCHECK - Entwicklung eines EDV-.....	1,2
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>5,4</b>

**(Punteggio della produzione scientifica)**

<b>Pubblicazioni (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>Pubblicazione</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</i>	0,3	0,6	0,1	1	1

<i>monocytogenes</i>					
5. Longitudinal study on the sources of <i>Listeria monocytogenes</i> contamination in cold-smoked salmon and its processing environment in Italy	0,7	0,6	0,1	1	1,4
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, Genetic Heterogeneity and Biofilm Production of Methicillin-Resistant <i>Staphylococcus aureus</i> (MRSA) Isolated from The Italian Swine Production Chain	0,7	0,6	0,1	1	1,4
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	0,3	0,6	0,4	1	1,3

of Italian Heavy Pigs and Potential Health Risk Associated with Dietary Exposure					
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 66,15</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 Risultano riportate 5 attività di tutorato per il tirocinio pratico obbligatorio	1
c2) di dottorandi di ricerca	

Risulta riportata 1 attività	
<b>D) Seminari.</b> Risultano riportate 6 attività	0,6
<b>PUNTEGGIO COMPLESSIVO</b>	<b>29,6</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>	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. 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	0,3	0,6	0,1	1	1

of Italy					
4. Prevalence and quantification of thermophilic <i>Campylobacter</i> spp. in Italian retail poultry meat: Analysis of influencing factors	0,7	0,6	0,4	1	1,7
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 tartare	0,3	0,6	0,4	1	1,3
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	0,3	0,4	0,1	1	0,8

Cheese of <i>Bacillus cereus</i> Strains Isolated from Fresh and Short-Ripened Cheeses Sold on the Italian Market					
					<b>26,6</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>33,63</b>

**(Punteggio dell'attività gestionale)**

<b>Attività gestionale (punteggio massimo attribuibile 10)</b>	<b>Punti</b>
<b>B) Titorialità 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</b>
	<b>64,03</b>