

Sono presenti (collegati in videoconferenza tramite il link <https://meet.google.com/vcw-kxph-hfu>) i candidati:

1. Dott.ssa MARINA HIDALGO PESTAÑA

La Commissione dà inizio ai colloqui.

Viene chiamato la candidata dott. MARINA HIDALGO PESTAÑA, identificato tramite carta di identità (DNI) 26047766J, con validità 8/6/27, il quale estrae per sorteggio la busta contenente il foglio n. 2 riportante i seguenti quesiti:

- Il/la candidato/a descriva brevemente la sua esperienza nel settore della microbiologia degli alimenti.
- Il/la candidato/a compari gli approcci shotgun e amplicon targeted allo studio delle comunità microbiche degli alimenti.
- Il/la candidato/a discuta i vantaggi dell'uso dei pacchetti del tidyverse rispetto a R base
- Il/la candidato/a legga e traduca i primi 4 paragrafi dei risultati del lavoro scientifico: Lucena-Adrós, H., Ruiz-Barba, J.L., 2016. Diversity and enumeration of halophilic and alkaliphilic bacteria in Spanish-style green table-olive fermentations. Food Microbiol. 53, 53–62. <https://doi.org/10.1016/j.fm.2015.09.006>

Nel corso del colloquio, il candidato ha dimostrato una buona conoscenza degli argomenti relativi ai quesiti che le sono stati posti, con l'eccezione della conoscenza del linguaggio R, appena sufficiente. Il colloquio si è svolto in lingua inglese con piena soddisfazione della commissione, ed è stato seguito da una breve conversazione in italiano. La candidata ha dimostrato una sufficiente conoscenza della lingua italiana.

Al termine del colloquio, allontanata l'interessata e tutti i presenti in aula, la Commissione, dopo ampia ed approfondita discussione e con decisione unanime, attribuisce al Dott.ssa MARINA HIDALGO PESTAÑA punti 26/30.

Conclusi i colloqui, la Commissione redige l'elenco dei candidati esaminati, con l'indicazione del voto riportato da ciascuno di essi ed affigge lo stesso sulla porta dello studio del Prof. E. Parente. La Commissione dà atto che la prova di cui trattasi si è svolta secondo la normativa in vigore e che nessun incidente ne ha turbato il regolare svolgimento.

Sulla base del punteggio assegnato in sede di valutazione dei titoli e del punteggio assegnato per il colloquio, la Commissione stila la seguente graduatoria:

CANDIDATO	Valutazione titoli	Colloquio	Totale punteggio
Dott. MARINA HIDALGO PESTAÑA	64,5/70	26/30	90,5/100

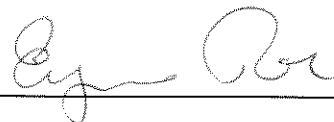
Angelo Capacci
6/7

La Commissione, infine, trasmette tutta la documentazione e i verbali al Rettore per i successivi adempimenti.


Alle ore 11:30 il Presidente dichiara sciolta la seduta.

Letto, confermato e sottoscritto.

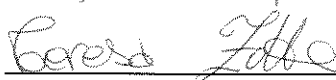
Il Presidente
(Prof. E. PARENTE)



Il Componente
(Prof.ssa A. CAPECE)



Il Segretario
(Prof.ssa T. ZOTTA)



Allegato 1.

Quesiti da porre ai candidati.

Busta 1.

Il/la candidato/a descriva brevemente la sua esperienza nel settore della microbiologia degli alimenti.

Il/la candidato/a descriva brevemente l'impatto delle tecniche di next generation sequencing sull'evoluzione delle conoscenze in ecologia microbica degli alimenti.

Il/la candidato/a discuta brevemente dei diversi repository su cui sono disponibili i principali pacchetti di R

Il/la candidato/a legga e traduca i primi 4 paragrafi dell'introduzione del lavoro scientifico: Demirci, H., Kurt-Gur, G., Ordu, E., 2021. Microbiota profiling and screening of the lipase active halotolerant yeasts of the olive brine. World J. Microbiol. Biotechnol. 37, 23. <https://doi.org/10.1007/s11274-020-02976-2>

Busta 2.

Il/la candidato/a descriva brevemente la sua esperienza nel settore della microbiologia degli alimenti.

Il/la candidato/a compari gli approcci shotgun e amplicon targeted allo studio delle comunità microbiche degli alimenti.

Il/la candidato/a discuta i vantaggi dell'uso dei pacchetti del tidyverse rispetto a R base

Il/la candidato/a legga e traduca i primi 4 paragrafi dei risultati del lavoro scientifico: Lucena-Padrós, H., Ruiz-Barba, J.L., 2016. Diversity and enumeration of halophilic and alkaliphilic bacteria in Spanish-style green table-olive fermentations. Food Microbiol. 53, 53–62. <https://doi.org/10.1016/j.fm.2015.09.006>

Busta 3.

Il/la candidato/a descriva brevemente la sua esperienza nel settore della microbiologia degli alimenti.

Il/la candidato/a descriva gli approcci utilizzati per il whole genome sequencing e per studi di genomica comparativa in batteri o lieviti.

GL

BZ

AL

Il/la candidato/a discuta un flusso di lavoro in R per l'analisi di sequenze di ampliconi in un lavoro metatassonomico

Il/la candidato/a legga e traduca i primi 4 paragrafi dei materiali e metodi del lavoro scientifico:
Lucena-Adrós, H., González, J.M., Caballero-Guerrero, B., Ruiz-Barba, J.L., Maldonado-Barragán, A., 2015. *Vibrio olivae* sp. nov., isolated from Spanish-style green-olive fermentations. *Int. J. Syst. Evol. Microbiol.* 65, 1895–1901. <https://doi.org/10.1099/ijs.0.000196>

Saranno argomenti di colloquio:

- esperienze nel settore oggetto della proposta ottenute sia in Enti italiani che stranieri;
- conoscenze degli argomenti relativi allo studio della diversità microbica, in particolare con l'uso delle più moderne tecniche multiomiche;
- esperienza nella caratterizzazione (fenotipica e molecolare) e conservazione di microrganismi da fermentazioni naturali;
- capacità di utilizzare il linguaggio R per analisi statistiche e bioinformatiche;
- conoscenza della lingua inglese (traduzione di brani tratti da tesi scientifici e relativa discussione).

CL

EL

AL