

**UNIVERSITA' DEGLI STUDI DELLA BASILICATA
POTENZA**

**VALUTAZIONE COMPARATIVA PER LA COPERTURA DI N. 1 POSTO DI
RICERCATORE UNIVERSITARIO DI RUOLO PER IL SETTORE SCIENTIFICO-
DISCIPLINARE AGR16 DELLA FACOLTA' DI AGRARIA DELL'UNIVERSITA' DEGLI
STUDI DELLA BASILICATA - POTENZA -**

(D.R. n. 140 del 15/03/2006, il cui avviso è stato pubblicato nella G.U.R.I. - 4° serie speciale - "*Concorsi ed
Esami*" - n. 23 del 24/03/2006)

RELAZIONE RIASSUNTIVA (n. 10bis)

Il giorno **6 Ottobre 2006** alle ore **11.30** si riuniscono nei locali del Dipartimento di Biologia Difesa e Biotecnologie Agro-Forestali dell'Università degli Studi della Basilicata i commissari della valutazione comparativa in epigrafe, **prof. Patrizia Romano, prof. Marilena Budroni e dott. Giuseppe Blaiotta**, per redigere la relazione riassuntiva della procedura della valutazione comparativa in epigrafe.

La Commissione si è riunita presso il Dipartimento di Biologia Difesa e Biotecnologie Agro-Forestali dell'Università degli Studi della Basilicata - Potenza nei seguenti giorni :

I riunione	giorno 4 Ottobre 2006	dalle ore 14.00 alle ore 14.30
II riunione	giorno 4 Ottobre 2006	dalle ore 14.35 alle ore 19.00
III riunione	giorno 4 Ottobre 2006	dalle ore 19.10 alle ore 20.30
IV riunione	giorno 5 Ottobre 2006	dalle ore 08.00 alle ore 12.10
V riunione	giorno 5 Ottobre 2006	dalle ore 14.00 alle ore 15.45
VI riunione	giorno 5 Ottobre 2006	dalle ore 16.00 alle ore 18.00
VII riunione	giorno 5 Ottobre 2006	dalle ore 18.10 alle ore 20.30
VIII riunione	giorno 6 Ottobre 2006	dalle ore 08.00 alle ore 10.30
IX riunione	giorno 6 Ottobre 2006	dalle ore 10.35 alle ore 11.15
X riunione	giorno 6 Ottobre 2006	dalle ore 11.30 alle ore 12.00

per l'espletamento della procedura della valutazione comparativa a n. 1 posto di ricercatore universitario di ruolo per il settore scientifico-disciplinare AGR 16 della Facoltà di Agraria, bandito con D.R. n. 140 del 15/03/2006, il cui avviso è stato pubblicato nella G.U.R.I. - 4° serie speciale - "*Concorsi ed Esami*" - n. 23 del 24/03/2006.

La Commissione ha tenuto complessivamente n. 10 riunioni iniziando i lavori il 4 Ottobre 2006 e concludendoli il 6 Ottobre 2006.

La commissione, presa conoscenza delle disposizioni regolamentari concernenti l'espletamento delle valutazioni comparative, ha individuato il presidente nella persona del prof. Patrizia Romano e il segretario nella persona del dott. Giuseppe Blaiotta.

Nella I riunione del 4 Ottobre 2006 la Commissione ha proceduto al suo **insediamento**.

Nella II riunione del 4 Ottobre 2006 la Commissione ha proceduto alla valutazione dei titoli e delle pubblicazioni scientifiche dei candidati, esprimendo i **giudizi individuali**.

Nella III riunione del 4 Ottobre 2006 la Commissione ha proceduto alla formulazione dei **giudizi collegiali** sui titoli e le pubblicazioni scientifiche dei candidati.

Nella IV riunione del 5 Ottobre 2006 la Commissione ha proceduto all'assegnazione dei 3 temi e allo **svolgimento della prima prova scritta**.

Nella V riunione del 5 Ottobre 2006 la Commissione ha proceduto all'assegnazione dei 3 temi e allo **svolgimento della seconda prova scritta**.

Nella VI riunione del 5 Ottobre 2006 la Commissione ha proceduto valutazione degli elaborati della **prima prova scritta e alla formulazione dei giudizi individuali e collegiali**.

Nella VII riunione del 5 Ottobre 2006 la Commissione ha proceduto valutazione degli elaborati della **seconda prova scritta e alla formulazione dei giudizi individuali e collegiali**.

Nella VIII riunione del 6 Ottobre 2006 la Commissione ha proceduto alla valutazione delle **prova orale e alla formulazione dei giudizi individuali e collegiali**.

Nella IX riunione del 6 Ottobre 2006 la Commissione ha proceduto alla formulazione dei **giudizi collegiali complessivi e alla designazione del vincitore**.

Nella X riunione del 6 Ottobre 2006 la Commissione ha proceduto alla stesura **della relazione riassuntiva**.

Facendo seguito al Decreto del Rettore N. 730 del 30 Ottobre 2006, che ha ravvisato l'opportunità di porre in linea la procedura con il disposto dell'art. 5 – comma 2 – del DPR 117/2000, per quel che riguarda le modalità di espletamento della prova orale, la Commissione è stata convocata per ripetere la prova orale il giorno 24 Novembre 2006.

Il giorno **24 Novembre 2006** alle ore **21.30** si riuniscono nei locali del Dipartimento di Biologia Difesa e Biotecnologie Agro-Forestali dell'Università degli Studi della Basilicata i commissari della valutazione comparativa in epigrafe, **prof. Patrizia Romano, prof. Marilena Budroni e dott. Giuseppe Blaiotta**, per redigere la relazione riassuntiva bis della procedura della valutazione comparativa in epigrafe.

La Commissione si è riunita presso il Dipartimento di Biologia Difesa e Biotecnologie Agro-Forestali dell'Università degli Studi della Basilicata - Potenza nei seguenti giorni :

XI riunione	giorno 24 Novembre 2006	dalle ore 15.00 alle ore 19.00
XII riunione	giorno 24 Novembre 2006	dalle ore 19.10 alle ore 21.00
XIII riunione	giorno 24 Novembre 2006	dalle ore 21.30 alle ore 22.00

la Commissione è stata convocata per ripetere la prova orale.

La Commissione ha tenuto n. 3 riunioni iniziando i lavori il 24 Novembre 2006 e concludendoli il 24 Novembre 2006.

Nella XI riunione del 24 Novembre 2006 la Commissione ha proceduto alla valutazione delle **prova orale e alla formulazione dei giudizi individuali e collegiali.**

Nella XII riunione del 24 Novembre 2006 la Commissione ha proceduto alla formulazione dei **giudizi collegiali complessivi e alla designazione del vincitore.**

Nella XIII riunione del 24 Novembre 2006 la Commissione ha proceduto alla stesura **della relazione riassuntiva BIS.**

Sulla valutazione dei titoli e delle pubblicazioni scientifiche e sulle prove sostenute da ciascun candidato sono stati espressi giudizi individuali e collegiali ed è stato formulato il seguente giudizio collegiale complessivo:

GIUDIZIO COLLEGIALE COMPLESSIVO

CANDIDATO Dott.ssa Angela CAPECE

La produzione scientifica e le esperienze acquisite in campo scientifico e didattico della candidata dott.ssa Angela Capece, sono altamente inerenti al settore scientifico disciplinare in oggetto (AGR16). Le due prove scritte sono state superate brillantemente e lo svolgimento della prova orale è stato più che soddisfacente, in quanto la candidata ha dimostrato buone capacità espositive e di sintesi e ampia conoscenza della microbiologia alimentare. Nel complesso il giudizio della commissione è ottimo.

CANDIDATO Dott.ssa Teresa ZOTTA

La produzione scientifica della candidata dott.ssa Teresa Zotta è inerenti al settore scientifico disciplinare in oggetto (AGR 16) e denota una buona attitudine alla ricerca. Tuttavia il numero delle pubblicazioni è limitato. Per quanto riguarda i risultati delle prove scritte va sottolineato che la candidata non ha prodotto l'elaborato della seconda prova scritta. Nel corso della prova orale, la candidata ha dimostrato una approfondita conoscenza del settore in cui ha maturato esperienze nel corso della sua formazione scientifica, dimostrando buone potenzialità che tuttavia necessitano di essere implementate. Il giudizio collegiale complessivo risulta sufficiente.

La Commissione ha designato vincitrice la **Dott.ssa Angela CAPECE**

La relazione riassuntiva viene, infine, riletta dal Presidente ed approvata senza riserva alcuna dai Commissari, che la sottoscrivono.

Sono allegati alla presente relazione tutti i giudizi individuali e collegiali espressi.

Letto, approvato e sottoscritto seduta stante.

Potenza, 24 Novembre 2006

LA COMMISSIONE

prof. **Patrizia Romano** presidente _____

prof. **Marilena Budroni** membro _____

dott. **Giuseppe Blaiotta** segretario _____

VALUTAZIONE DEI TITOLI E DELLE PUBBLICAZIONI SCIENTIFICHE

GIUDIZI IN DIVIDUALI

Candidato Angela CAPECE

Commissario Dott. Giuseppe BLAIOTTA

La candidata dott.ssa Angela Capece ha conseguito la laurea, con lode, in Scienze e Tecnologie Alimentari nel 1998 discutendo una tesi in microbiologia enologica. La candidata ha usufruito di borse di studio e di assegni di ricerca, sia in Italia che all'estero, e di contratti di collaborazione scientifica. Nel 2003 ha conseguito il Diploma di dottorato in Biotecnologia degli Alimenti.

L'analisi del suo curriculum evidenzia preparazione scientifica acquisita sia presso laboratori italiani (Potenza, Ferrara, Firenze) che stranieri (Ungheria). Le ricerche svolte dalla dott.ssa Capece sono state finalizzate allo studio di lieviti di interesse vinario ed a loro importanti attività enzimatiche. Ha inoltre affrontato i diversi aspetti della biodiversità, acquisendo discreta conoscenza delle tecniche di biologia molecolare, basilari per la tracciabilità dei microrganismi. La sua produttività scientifica è buona e le sue pubblicazioni sono riportate sia su riviste internazionali (n° 10) sia su riviste a diffusione nazionale (n° 8). Inoltre, le sue ricerche sono state presentate a diversi convegni e workshop sia a carattere nazionale (n° 18) che internazionale (n° 14). La candidata ha, inoltre, contribuito alla stesura di due capitoli su due testi di microbiologia alimentare (uno in italiano ed uno in inglese). Tutte le pubblicazioni (n° 52) sono state presentate per la valutazione comparativa.

Dal 1999 ha svolto attività di supporto alla didattica di insegnamenti di microbiologia alimentare (Microbiologia degli alimenti I, II e III). Dal 2002 ha svolto attività didattica frontale come docente a contratto (Microbiologia applicata alle produzioni agrarie).

In riferimento alle presente valutazione comparativa, i titoli presentati dalla candidata sono altamente inerenti al settore scientifico disciplinare in oggetto (AGR16), nel complesso il giudizio sul *curriculum* sull'attività scientifica e didattica svolta dalla dott.ssa Angela Capece è ottimo.

Commissario: Prof. Marilena BUDRONI

Formazione: La candidata dott.ssa Angela Capece si è laureata nel 1998 in Scienze e Tecnologie Alimentari con il massimo dei voti presso la Facoltà di Agraria dell'Università degli studi della Basilicata; nello stesso anno ha ottenuto l'abilitazione all'esercizio della professione di Tecnologo alimentare. Nel 2003 ha conseguito il titolo di Dottore di Ricerca in Biotecnologia degli alimenti presso la Facoltà di Agraria dell'Università degli studi della Basilicata; è vincitrice di un assegno di ricerca di ateneo presso la stessa Università.

La sua documentata e ampia **attività didattica** si è concretizzata con lo svolgimento di seminari presso l'Università degli studi della Basilicata e all'estero, su temi riguardanti il controllo microbiologico degli alimenti, l'utilizzo di microrganismi antagonisti di muffe, detossificanti di metalli presenti nel vino e sull'applicazione di tecniche molecolari per la caratterizzazione dei microrganismi. Ha svolto esercitazioni nell'ambito dei corsi di Microbiologia enologica, degli alimenti, ambientale, applicata alle produzioni animali dell'Università degli studi della Basilicata. E' stata titolare come docente a contratto dell'insegnamento di Microbiologia applicata alle produzioni agrarie presso la stessa Università, sede di Matera. E' stata correlatrice di laurea e ha svolto attività didattica anche in ambito extrauniversitario (corsi IFTS).

L'attività di ricerca della candidata è documentata da 52 pubblicazioni di cui: 10 su riviste internazionali con *referees*, di cui 2 come autore corrispondente; 7 su riviste nazionali; 2 capitoli di libro (uno in italiano e uno in inglese); 16 sul totale come primo nome. Ha partecipato attivamente a numerosi convegni nazionali ed internazionali, contribuendo come autrice di poster e di comunicazioni orali. Ha inoltre svolto buona parte dell'attività di ricerca, sia come borsista che come contrattista, principalmente presso l'Università degli studi della Basilicata e, in parte,

all'estero presso la Szent Istvan University, Budapest (Ungheria). Ha partecipato a numerosi progetti di ricerca, anche di carattere internazionale, in qualità sia di collaboratore sia di responsabile di linee di ricerca. La candidata ha acquisito buona conoscenza e padronanza di tecniche d'identificazione e caratterizzazione molecolare dei microrganismi, in particolare dei lieviti vinari, con risultati pubblicati su importanti riviste internazionali, come documentato dalle pubblicazioni presentate. La produzione scientifica, che si è sviluppata nell'arco di 8 anni (dal 1998 al 2006), mostra continuità e piena corrispondenza con i criteri di massima individuati da Commissione. Inoltre, alcuni degli articoli pubblicati su riviste internazionali sono derivati dalle collaborazioni con importanti gruppi di ricerca stranieri. Il giudizio finale sull'attività didattica e scientifica della candidata è altamente positivo.

Commissario Prof. Patrizia ROMANO

La candidata dott.ssa Angela Capece si laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari il 26 novembre 1998 con la votazione di 110 e lode discutendo una tesi su "Analisi genetica di caratteri enologici come indice di selezione per colture starter di *Saccharomyces cerevisiae*". Nello stesso anno consegue l'abilitazione all'esercizio della professione di Tecnologo Alimentare. Nel 1999 in qualità di vincitrice di una borsa di studio post-lauream svolge attività di ricerca riguardante "Il carattere resistenza al rame come strumento selettivo di colture starter per produzioni biologiche" presso il Dipartimento di Biologia, Difesa e Biotecnologie Agro-Forestali. Nel novembre 1999 si iscrive al primo anno del Dottorato di Ricerca in Biotecnologia degli Alimenti (XV ciclo) presso il Dipartimento di Biologia, Difesa e Biotecnologie Agro-Forestali dell'Università degli Studi della Basilicata, svolgendo ricerche riguardanti "Identificazione e caratterizzazione di lieviti vinari mediante l'uso di tecniche molecolari". Nell'ambito del dottorato ha svolto due periodi all'estero a Budapest presso il Department of Microbiology and Biotechnology Szent Istvan University, Faculty of Food Science. Conseguito il titolo di Dottore di ricerca, frequenta il Dipartimento di Biologia, Difesa e Biotecnologie Agro-Forestali dell'Università degli Studi della Basilicata prima come contrattista di ricerca e poi come assegnista, vincitrice di bando di Ateneo. Nel luglio 2003 partecipa al "van Uden International Advanced Course on Molecular Ecology, Taxonomy and Identification of Yeasts".

Partecipa attivamente ai diversi progetti di ricerca in corso presso il gruppo di ricerca di Microbiologia dei Lieviti Dipartimento di Biologia, Difesa e Biotecnologie Agro-Forestali dell'Università degli Studi della Basilicata (POM, MIPAF, Regione Basilicata, Regione Sicilia, PRIN). Partecipa a progetti Bilaterali di Mobilità con paesi stranieri, India e Spagna. Dal 1999 al 2005 ha tenuto numerosi seminari nell'ambito di insegnamenti di Microbiologia del Corso di Laurea (CdL) in Tecnologie Alimentari, Viticoltura ed Enologia e Biotecnologie; ha tenuto due seminari in inglese in Ungheria. Dal 1998 al 2006 ha contribuito allo svolgimento di esercitazioni pratiche agli studenti nell'ambito di insegnamenti di Microbiologia dell'Università degli Studi della Basilicata. Come titolare di insegnamento, negli a.a. 2002-03, 2003-04, 2004-05, 2005-06 ha tenuto il corso di Microbiologia applicata alle produzioni agrarie per il CdL in Scienze Agrarie (sede di Matera) ed è stata correlatrice di tesi di laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari.

L'attività di ricerca del candidato nell'area del raggruppamento AGR/16 viene sviluppata a partire dal 1998 su temi riguardanti prevalentemente la microbiologia degli alimenti, nel cui ambito emerge un filone di ricerca dominante riguardante in particolare i lieviti vinari. La produzione scientifica copre un arco temporale compreso tra il 1998 ed il 2006 e risulta coerente e di rilievo la produzione frutto di collaborazioni con gruppi di ricerca internazionali. La candidata per la valutazione comparativa ha presentato un totale di 52 pubblicazioni, di cui 10 sono su riviste internazionali, 2 capitoli di libri, di cui uno internazionale, 8 su riviste italiane, 10 su atti estesi e 22 sono *abstract* presentati a convegni nazionali ed internazionali.

In 16 delle 52 pubblicazioni presentate è primo nome e in 2 è *corresponding author*.

La produttività globale della candidata indica la continuità del suo fattivo contributo all'interno del gruppo di ricerca e le attività di ricerca, come si evince dalle pubblicazioni presentate, che sono

originali, ben impostate e condotte utilizzando metodologie idonee e congrue con il settore scientifico-disciplinare AGR/16.

Sulla base di quanto sopra riportato, i titoli presentati dalla candidata sono altamente significativi al fine della presente valutazione comparativa e, nel complesso, il giudizio sul *curriculum* e sulla attività scientifica svolta dalla dott.ssa Angela Capece è altamente positivo.

Candidato Concetta FIORE

Commissario Dott. Giuseppe BLAIOTTA

La candidata Dott.ssa Concetta Fiore ha conseguito la laurea (95/110) in Scienze delle Preparazioni Alimentari nel 1995. Dal 1995 al 2005 ha collaborato ad attività di ricerca nel Dipartimento di Biologia, Difesa e Biotecnologie Agro-Forestale dell'Università degli Studi della Basilicata. In questo periodo ha usufruito di contratti di collaborazione, di una borsa di studio e di un assegno di ricerca. Nel 2005 ha conseguito il Diploma di Dottore di Ricerca in Biotecnologia degli Alimenti. Nell'ambito del dottorato ha svolto un breve periodo di ricerca all'estero (Spagna).

Le ricerche svolte dalla dott.ssa Fiore sono state finalizzate alla valutazione sia delle attività di interesse tecnologico che della diversità genetica di lieviti di interesse enologico. Altra tematica di ricerca affrontata dalla candidata è stata la caratterizzazione del prodotto tipico lucano "salsiccia sotto sugna".

La sua produttività scientifica è documentata (solo quelle prodotte in copia originale o conforme all'originale sono state considerate [n° 26, 29, 52, 57 non presentate]) da 56 pubblicazioni di cui 9 sono su riviste a diffusione internazionale, 13 su riviste a diffusione nazionale, 17 atti di convegni internazionali e 17 comunicazioni a convegni nazionali. La candidata ha, inoltre, contribuito alla stesura di un capitolo per un testo di microbiologia enologica in lingua italiana.

La dottoressa Fiore ha svolto attività didattiche di supporto a corsi di microbiologia istituiti presso la Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi della Basilicata (1995-2005).

Nel 2005 ha svolto attività didattica frontale come docente a contratto (Biologia dei Microrganismi) presso la Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi della Basilicata (sede di Matera).

In riferimento alla presente valutazione comparativa, i titoli presentati dalla candidata sono altamente inerenti al settore scientifico disciplinare in oggetto (AGR16), nel complesso il giudizio sul *curriculum* sull'attività scientifica e didattica svolta dalla dott.ssa Concetta Fiore è ottimo.

Commissario: Prof. Marilena BUDRONI

Formazione : La candidata dott.ssa Concetta Fiore si è laureata nel 1995 in Scienze delle Preparazioni alimentari presso l'Università degli Studi della Basilicata; nel 1998 ha ottenuto l'abilitazione all'esercizio della professione di Tecnologo alimentare. Nel 2005 ha conseguito il titolo di Dottore di Ricerca in Biotecnologia degli alimenti; nello stesso anno ha vinto un assegno di ricerca nell'ambito di un progetto sulla caratterizzazione tecnologica e genetica di microrganismi autoctoni per la valorizzazione delle produzioni enologiche della Sicilia. Tutti questi titoli sono stati conseguiti presso l'Università degli Studi della Basilicata. Ha partecipato a corsi sull'autocontrollo dell'igiene nelle industrie alimentari, sulla microbiologia degli impasti acidi e sull'estrazione in fase solida; e a diversi convegni nazionale ed internazionali.

Nel 2005 ha svolto **attività didattica** presso l'Università degli Studi della Basilicata come docente a contratto per l'insegnamento di Biologia dei microrganismi del corso di laurea in Tecnologie agrarie sede di Matera. E' stata correlatrice di numerose tesi di laurea. Presso l'Università degli Studi della Basilicata ha svolto attività di consulenza e usufruito di contratti di ricerca nell'ambito di progetti inerenti il controllo microbiologico delle fermentazioni guidate, lo stoccaggio e l'organizzazione della collezione di lieviti e lo studio dell'attività enzimatica di lieviti vinari.

L'attività di ricerca della candidata è documentata da 57 pubblicazioni di cui: 9 su riviste internazionali; 13 su riviste nazionali; 1 capitolo di libro nazionale; 34 atti di convegno nazionali ed internazionali. Delle 57 pubblicazioni 7 sono come primo nome; 1 come autore corrispondente.

La produzione scientifica si è sviluppata nell'arco di 8 anni ed è fortemente caratterizzata da lavori di microbiologia alimentare e in particolare enologica. La fattiva collaborazione con gruppi di ricerca stranieri ha prodotto articoli scientifici pubblicati su riviste internazionali. La candidata ha mostrato una buona conoscenza dei metodi di selezione e di caratterizzazione enzimatica dei lieviti vinari, un filone interessante per la microbiologia degli alimenti, importante per la caratterizzazione dei prodotti tipici e per la tracciabilità degli alimenti. Il giudizio finale sulla attività scientifica e didattica della candidata è più che positivo.

Commissario Prof. Patrizia ROMANO

La candidata dott.ssa Concetta Fiore si laurea in Scienze delle Preparazioni Alimentari nel 1995 con la votazione di 95/110 discutendo una tesi su "I lieviti del vino come agenti di biocontrollo di fitopatogeni". Nel 1998 consegue l'abilitazione all'esercizio della professione di Tecnologo Alimentare. Nel novembre 2001 si iscrive al primo anno del Dottorato di Ricerca in Biotecnologia degli Alimenti presso il Dipartimento di Biologia, Difesa e Biotecnologie Agro-Forestali dell'Università degli Studi della Basilicata, svolgendo ricerche riguardanti "Interazione lievito vitigno come strumento selettivo per la formulazione di colture starter finalizzata alla valorizzazione della tipicità del vino". Nell'ambito del dottorato ha svolto un periodo all'estero a Valencia presso "Istituto de Agroquimica y Tecnologia de Alimentos de Burjassot. Conseguito nel 2005 il titolo di Dottore di ricerca, frequenta il Dipartimento di Biologia, Difesa e Biotecnologie Agro-Forestali dell'Università degli Studi della Basilicata prima come assegnista di ricerca nell'ambito del progetto "Caratterizzazione tecnologica e genetica di microrganismi autoctoni ed interazione con i migliori cloni dei vitigni Nero d'Avola ed Inzolia per migliorare alcune produzioni vitivinicole tipiche della Regione Sicilia". E' stata correlatrice di numerose tesi di laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari e per l'a.a. 2005-06 ha tenuto l'insegnamento di Biologia dei microrganismi nel cdL in Scienze Agrarie (sede di Matera), come docente a contratto.

La produzione scientifica copre un arco temporale compreso tra il 1998 ed il 2006 e risulta coerente, di rilievo la produzione frutto di collaborazioni con gruppi di ricerca internazionali. Le linee di ricerca ricoprono diverse tematiche di microbiologia ed igiene degli alimenti. La candidata per la valutazione comparativa ha presentato un elenco di 61 pubblicazioni, di cui presenti nel plico in numero di 57: mancano le copie delle pubblicazioni n° 26, 29, 52, 57 dell'elenco. Delle 57 pubblicazioni, 9 sono su riviste internazionali, 1 è un capitolo su libro nazionale, 13 sono pubblicate su riviste italiane, 13 sono atti di convegni per esteso, 21 sono *abstract* presentati a convegni nazionali ed internazionali. In 7 pubblicazioni presentate è primo nome e in 1 è *corresponding author*. La candidata ha una buona produzione scientifica e le pubblicazioni sono condotte utilizzando metodologie idonee e congrue con il settore scientifico-disciplinare AGR/16.

Sulla base di quanto sopra riportato, i titoli presentati dalla candidata sono altamente significativi al fine della presente valutazione comparativa e, nel complesso, il giudizio sul *curriculum* e sulla attività scientifica svolta dalla dott.ssa Concetta Fiore è più che positivo.

Candidato Paolo PIRAINO

Commissario Dott. Giuseppe BLAIOTTA

Il candidato Dott. Paolo Piraino ha conseguito la laurea, con lode, in Scienze e Tecnologie Alimentari nel 1999. Ha usufruito di borse di studio, sia in Italia (n°1) che all'estero (n° 1) e di un assegno di ricerca. Nel 2003 ha conseguito il Diploma di dottorato in Biotecnologia degli Alimenti. Nel 2003-2005 ha svolto prestazioni a contratto presso Università degli Studi della Basilicata.

L'analisi del suo curriculum evidenzia preparazione scientifica acquisita sia presso laboratori italiani (Potenza) che stranieri (Irlanda). Le ricerche svolte dal dott. Piraino sono state finalizzate allo studio delle microflora di prodotti lattiero-caseari e da forno. Inoltre, dal 2000 si occupa di bioinformatica ed in particolare applicazione di analisi multivariate (reti neurali artificiali) per l'analisi di patterns SDS-PAGE, dati MALDI-ToF e sequenze proteiche. La sua produttività scientifica è documentata da 8 pubblicazioni su riviste internazionali. Alcune delle sue ricerche sono state presentate a convegni e workshop sia a carattere nazionale (n° 3) sia internazionale (n° 6). Tuttavia, ai fini della valutazione comparativa, il candidato ha presentato copia solo di 11 lavori: 10 su riviste internazionali, di cui due non considerabili perché relative a dati non ancora pubblicati ("in press" o "submitted"); 1 su atti di convegno nazionale.

Il candidato, inoltre, ha svolto attività didattica presso istituzioni non universitarie (nel 2002-2003) e didattica integrativa ad alcuni corsi di microbiologia istituiti presso la Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi della Basilicata (2000-2005).

In riferimento alla presente valutazione comparativa, i titoli presentati dal candidato sono inerenti al settore scientifico disciplinare in oggetto (AGR16), nel complesso il giudizio sul *curriculum* dell'attività scientifica e didattica svolta dal dott. Paolo Piraino è buono.

Commissario: Prof. Marilena BUDRONI

Formazione : Il candidato dott. Paolo Piraino si è laureato nel 1999 in Scienze e Tecnologie Alimentari con il massimo dei voti presso la facoltà di Agraria dell'Università degli Studi della Basilicata; nello stesso anno ha ottenuto l'abilitazione all'esercizio della professione di Tecnologo alimentare. Nel 2003 ha conseguito il titolo di Dottore di Ricerca in Biotecnologia degli alimenti; nello stesso anno ha vinto un assegno di ricerca di ateneo sempre presso la stessa facoltà. Ha svolto attività di ricerca, usufruendo di borse di studio, sia in Italia sia all'estero, e attualmente svolge attività di ricerca presso la BioVision AG ad Hannover in Germania.

Ha svolto **attività didattica** integrativa presso l'Università degli Studi della Basilicata. In particolare ha partecipato allo svolgimento delle esercitazioni di Microbiologia lattiero casearia, Microbiologia applicata alle produzioni animali, Ecologia microbica, Biologia dei microrganismi, Microbiologia industriale, nell'ambito dei corsi tenuti presso l'Università degli Studi della Basilicata. Ha svolto attività didattica anche in ambito extrauniversitario (corsi IFTS e seminari).

L'attività di ricerca del candidato si è sviluppata nell'arco di 5 anni (2001-2006) ed è documentata da 8 pubblicazioni su riviste internazionali con *referees* di cui: 4 come primo nome; 2 come autore corrispondente. La pubblicazione, elencata come numero 2, è un atto di convegno nazionale, mentre la numero 8 e la numero 11 non sono valutabili perché non ancora pubblicate. Ha partecipato a convegni nazionali ed internazionali. L'attività di ricerca si è articolata su 4 importanti linee: Biotecnologie fermentative, Microbiologia e Biochimica lattiero casearia, Microbiologia dei prodotti da forno, Bioinformatica. L'attività di ricerca nel corso del dottorato, quella svolta presso l'Università di Cork (Irlanda) e presso la Bio Vision AG (Germania), hanno privilegiato gli aspetti bioinformatici, alcuni risultati ottenuti sono stati pubblicati. Inoltre ha collaborato in progetti e ha sviluppato metodi di analisi di proteomica. Lodevole il suo impegno nel settore bioinformatico di grande potenzialità e che in Italia non si è ancora sviluppato. Il giudizio finale sull'attività didattica e scientifica del candidato è positivo.

Commissario Prof. Patrizia ROMANO

Il candidato dott. Paolo Piraino si laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari nel 1999 con la votazione di 110 e lode discutendo una tesi su "Determinazione del K_{1a} in un fermentatore ad agitazione meccanica in soluzioni di alginato". Nel 1999 consegue l'abilitazione all'esercizio della professione di Tecnologo Alimentare. Ha usufruito di borse di studio, sia in Italia (n°1) che all'estero (n° 1) e di un assegno di ricerca. Nel 2003 ha conseguito il titolo di Dottore di Ricerca in

Biotecnologia degli alimenti; nello stesso anno ha vinto un assegno di ricerca di ateneo dal titolo "Produzione di pigmenti viola da *Janthinobacterium* e *Iodobacter*". Nel 2003-2005 ha svolto prestazioni a contratto presso Università degli Studi della Basilicata. Ha svolto attività di ricerca, usufruendo di borse di studio, sia in Italia sia all'estero. Vincitore di borsa di studio "Marie Curie" dal gennaio 2005 svolge attività di ricerca su "Automated identification of human peptides by mass spectrometry to complement proteome research" presso la BioVision AG ad Hannover in Germania.

Il candidato ha svolto esercitazioni di Microbiologia lattiero casearia, Microbiologia applicata alle produzioni animali, Ecologia microbica, Biologia dei microrganismi, Microbiologia industriale, nell'ambito di corsi tenuti presso l'Università degli studi della Basilicata.

La produzione scientifica copre un arco temporale compreso tra il 2001 ed il 2006, di rilievo la produzione frutto di collaborazioni con gruppi di ricerca internazionali. Le linee di ricerca ricoprono principalmente tematiche riguardanti la microflora di prodotti lattiero-caseari e da forno.

Il candidato per la valutazione comparativa ha presentato un elenco di 11 pubblicazioni, di cui 8 sono pubblicate su riviste internazionali con *referees*, 1 è un atto per esteso di convegno nazionale e due (N° 8 e 11) non sono considerabili perché non ancora pubblicate. In 4 pubblicazioni è primo nome; e in 2 è autore corrispondente.

Sulla base di quanto sopra riportato, i titoli presentati dal candidato sono significativi al fine della presente valutazione comparativa e, nel complesso, il giudizio sul *curriculum* e sulla attività scientifica svolta dal dott. Paolo Piraino è positivo.

Candidato Teresa ZOTTA

Commissario Dott. Giuseppe BLAIOTTA

La candidata Dott.ssa Teresa Zotta ha conseguito la laurea (110/110) in Scienze e Tecnologie Alimentari nel 2002. Dal 2002 collabora alle attività di ricerca del Dipartimento di Biologia, Difesa e Biotecnologie Agro-Forestale dell'Università degli Studi della Basilicata. Nel 2006 ha conseguito il Diploma di Dottorato in Biotecnologia degli Alimenti. Ha inoltre svolto brevi periodi di attività di ricerca presso laboratori stranieri (Irlanda e Germania). Le ricerche che la dottoressa Zotta sta svolgendo sono volte alla caratterizzazione fisiologica e tecnologica di colture microbiche naturali per la produzione di prodotti lattiero caseari a pasta filata, prodotti da forno ed insaccati tipici lucani. Inoltre, sta conducendo ricerche volte alla messa a punto di metodi rapidi per la valutazione della risposta allo stress di batteri lattici ed all'applicazione di metodi statistici multivariati per l'identificazione e la caratterizzazione di microrganismi e comunità microbiche.

La sua produttività scientifica è documentata da 3 pubblicazioni su riviste internazionali. Alcune delle sue ricerche sono state presentate a convegni e workshop sia a carattere nazionale (n° 2) sia internazionale (n° 2).

La dottoressa Zotta ha svolto attività didattiche di supporto a corsi di microbiologia istituiti presso la Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi della Basilicata (2002-2004). Nel 2006 ha svolto attività didattica frontale come docente a contratto (Microbiologia applicata alle produzioni agrarie, Laboratorio di microbiologia 1) presso la Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi della Basilicata.

In riferimento alle presente valutazione comparativa, i titoli presentati dalla candidata sono inerenti al settore scientifico disciplinare in oggetto (AGR16). In considerazione del fatto che da solo 4 anni circa la dott.ssa Teresa Zotta è attivamente impegnata in attività di ricerca, il giudizio sul *curriculum* sull'attività scientifica e didattica svolta è buono.

Commissario: Prof. Marilena BUDRONI

Formazione : La candidata dott.ssa Teresa Zotta si è laureata nel 2002 in Scienze e Tecnologie alimentari presso la Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi della Basilicata con il massimo dei voti; nello stesso anno ha ottenuto l'abilitazione all'esercizio della professione di Tecnologo alimentare. Nel 2006 ha conseguito il titolo di Dottore di Ricerca in Biotecnologia degli alimenti. Tutti questi titoli sono stati conseguiti presso l'Università degli studi della Basilicata. Ha partecipato a diversi corsi di perfezionamento post laurea e al Master per Manager e Ricercatori delle filiere Agroalimentari.

La sua **attività didattica** di supporto si è svolta presso l'Università degli Studi della Basilicata. Come *tutor* ha partecipato allo svolgimento delle esercitazioni dei corsi di Microbiologia 1, Microbiologia lattiero casearia del Corso di laurea di Tecnologie alimentari. Nell'anno accademico 2005-2006 ha ottenuto l'affidamento di 2 insegnamenti: Microbiologia applicata alle produzioni agrarie e laboratorio di Microbiologia 1. E' stata correlatrice di 7 tesi di laurea.

L'attività di ricerca della candidata si è sviluppata nell'arco di 4 anni (2002-2006) ed è documentata da 3 pubblicazioni su riviste internazionali. Le pubblicazioni elencate con i numeri 8 e 9 non possono essere prese in considerazione in quanto, al momento della presentazione dei titoli, risultano sottoposte a pubblicazione, quindi non ancora valutabili. Inoltre, ha prodotto 2 poster, pubblicati su atti di convegno come *abstract*, 2 atti di convegno estesi e 5 poster sottoposti alla presentazione. La sua attività di ricerca si è sviluppata negli ambiti della Microbiologia lattiero casearia, dei prodotti da forno, insaccati e sulla applicazione di metodi statistici multivariati per l'identificazione e la caratterizzazione di microrganismi e di comunità microbiche. La produzione scientifica è rivolta principalmente allo sviluppo e all'applicazione di metodi di caratterizzazione dei batteri lattici isolati da impasti acidi, sviluppata durante i tre anni di dottorato. La Dott.ssa Zotta ha svolto attività di ricerca presso importanti istituti stranieri (Irlanda e Germania). La sua produzione scientifica è di buon livello e supporta interessanti potenzialità, ma da incrementare come quantità. Il giudizio sull'attività didattica e scientifica della candidata è positivo.

Commissario Prof. Patrizia ROMANO

La candidata dott.ssa Teresa Zotta si laurea in Scienze Tecnologie Alimentari nel 2002 con la votazione di 110 discutendo una tesi su "Caratterizzazione fenotipica, biochimica e tecnologica di ceppi isolati da Caciocavallo Silano" e nello stesso anno ha ottenuto l'abilitazione all'esercizio della professione di Tecnologo Alimentare. Nel 2006 ha conseguito il titolo di Dottore di Ricerca in Biotecnologia degli alimenti. Ha partecipato a diversi corsi di perfezionamento post laurea e al Master per Manager e Ricercatori delle filiere Agroalimentari. Ha inoltre svolto brevi periodi di attività di ricerca presso laboratori stranieri (Irlanda e Germania).

La candidata ha svolto attività di tutoraggio per le esercitazioni di Laboratorio di microbiologia 1, e di Microbiologia lattiero casearia nell'ambito di corsi tenuti presso l'Università degli Studi della Basilicata. Nell'a.a. 2005-06 ha tenuto come docente a contratto l'insegnamento di Microbiologia applicata alle produzioni agrarie nel cdL in Scienze Agrarie (sede di Potenza) e di Laboratorio di Microbiologia 1 nel cdL di Tecnologie alimentari. E' stata correlatrice di tesi di laurea.

La produzione scientifica copre un arco temporale compreso tra il 2002 ed il 2006, di rilievo la produzione frutto di collaborazioni con gruppi di ricerca internazionali. Le linee di ricerca ricoprono principalmente tematiche di microbiologia degli alimenti, in particolare di prodotti caseari, prodotti da forno ed insaccati. Dal 2005 è coinvolta in ricerche volte alla messa a punto di metodi statistici multivariati per l'identificazione e la caratterizzazione di batteri lattici.

La candidata per la valutazione comparativa ha presentato un elenco di 7 pubblicazioni, di cui 3 sono pubblicate su riviste internazionali con *referees* e 4 sono atti per esteso di convegni nazionali ed internazionali. In 4 pubblicazioni è primo nome. La produzione scientifica, anche se in fase di sviluppo iniziale per la produttività numerica, è a buon livello e denota una buona potenzialità della candidata.

GIUDIZI COLLEGIALI

Candidato Angela CAPECE

La candidata dott.ssa Angela Capece ha conseguito la laurea, con lode, in Scienze e Tecnologie Alimentari nel 1998 discutendo una tesi in microbiologia enologica. La candidata ha usufruito di borse di studio e di assegni di ricerca, sia in Italia che all'estero, e di contratti di collaborazione scientifica. Nel 2003 ha conseguito il Diploma di dottorato in Biotecnologia degli Alimenti presso la Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi della Basilicata; è vincitrice di un assegno di ricerca di ateneo presso la stessa Università. Nel luglio 2003 partecipa al "van Uden International Advanced Course on Molecular Ecology, Taxonomy and Identification of Yeasts".

La sua documentata e ampia attività didattica si è concretizzata con lo svolgimento di seminari presso l'Università degli Studi della Basilicata e all'estero, su temi riguardanti il controllo microbiologico degli alimenti, l'utilizzo di microrganismi antagonisti di muffe, detossificanti di metalli presenti nel vino e sull'applicazione di tecniche molecolari per la caratterizzazione dei microrganismi. Ha svolto esercitazioni nell'ambito dei corsi di Microbiologia enologica, degli alimenti, ambientale, applicata alle produzioni animali dell'Università degli Studi della Basilicata. Come titolare di insegnamento, negli a.a. 2002-03, 2003-04, 2004-05, 2005-06 ha tenuto il corso di Microbiologia applicata alle produzioni agrarie per il CdL in Scienze Agrarie (sede di Matera) ed è stata correlatrice di tesi di laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari. Ha svolto attività didattica anche in ambito extrauniversitario (corsi IFTS).

L'analisi del suo curriculum evidenzia preparazione scientifica acquisita sia presso laboratori italiani (Potenza, Ferrara, Firenze) che stranieri (Ungheria). Le ricerche svolte dalla dott.ssa Capece sono state finalizzate allo studio di lieviti di interesse vinario ed a loro importanti attività enzimatiche. Ha inoltre affrontato i diversi aspetti della biodiversità, acquisendo discreta conoscenza delle tecniche di biologia molecolare, basilari per la tracciabilità dei microrganismi. L'attività di ricerca della candidata è documentata da 52 pubblicazioni di cui: 10 su riviste internazionali con *referees*, di cui 2 come autore corrispondente; 7 su riviste nazionali; 2 capitoli di libro (uno in italiano e uno in inglese); 16 sul totale come primo nome. Ha partecipato attivamente a numerosi convegni nazionali ed internazionali, contribuendo come autrice di poster e di comunicazioni orali. La produzione scientifica, che si è sviluppata nell'arco di 8 anni (dal 1998 al 2006), mostra continuità e piena corrispondenza con i criteri di massima individuati dalla Commissione. Inoltre, alcuni degli articoli pubblicati su riviste internazionali sono derivati da collaborazioni con importanti gruppi di ricerca stranieri.

In riferimento alla presente valutazione comparativa, i titoli presentati dalla candidata sono altamente inerenti al settore scientifico disciplinare in oggetto (AGR16), nel complesso il giudizio sul *curriculum* sull'attività scientifica e didattica svolta dalla dott.ssa Angela Capece è ottimo.

Candidato Concetta FIORE

La candidata Dott.ssa Concetta Fiore ha conseguito la laurea (95/110) in Scienze delle Preparazioni Alimentari nel 1995. Dal 1995 al 2005 ha collaborato ad attività di ricerca del Dipartimento di Biologia, Difesa e Biotecnologie Agro-Forestali dell'Università degli Studi della Basilicata, usufruendo di contratti di collaborazione, di una borsa di studio e di un assegno di ricerca. Nel 2005 ha conseguito il Diploma di dottorato in Biotecnologia degli Alimenti. Nell'ambito del dottorato ha svolto un breve periodo di ricerca all'estero (Spagna). Nel 2005 ha svolto attività didattica presso l'Università degli Studi della Basilicata come docente a contratto per l'insegnamento di Biologia dei microrganismi del corso di laurea in Tecnologie agrarie sede di Matera. E' stata correlatrice di numerose tesi di laurea. Presso l'Università degli Studi della Basilicata ha svolto attività di consulenza e usufruito di contratti di ricerca nell'ambito di progetti inerenti il controllo microbiologico delle fermentazioni guidate, lo stoccaggio e l'organizzazione della collezione di lieviti e lo studio dell'attività enzimatica di lieviti vinari.

La produzione scientifica copre un arco temporale compreso tra il 1998 ed il 2006 e risulta coerente, di rilievo la produzione frutto di collaborazioni con gruppi di ricerca internazionali. Le linee di ricerca ricoprono diverse tematiche di microbiologia ed igiene degli alimenti. La candidata per la valutazione comparativa ha presentato un elenco di 61 pubblicazioni, di cui presenti nel plico in numero di 57: mancano le copie delle pubblicazioni n° 26, 29, 52, 57 dell'elenco. Delle 57 pubblicazioni, 9 sono su riviste internazionali, 1 è un capitolo su libro nazionale, 13 sono pubblicate su riviste italiane, 13 sono atti di convegni per esteso, 21 riassunti di atti di convegni nazionali ed internazionali. In 7 pubblicazioni presentate è primo nome e in 1 è *corresponding author*. La candidata ha una buona produzione scientifica e le pubblicazioni sono condotte utilizzando metodologie idonee e congrue con il settore scientifico-disciplinare AGR/16.

Sulla base di quanto sopra riportato, i titoli presentati dalla candidata sono altamente significativi al fine della presente valutazione comparativa e, nel complesso, il giudizio sul *curriculum* e sulla attività scientifica svolta dalla dott.ssa Concetta Fiore è più che positivo.

Candidato Paolo PIRAINO

Il candidato dott. Paolo Piraino ha conseguito la laurea, con lode, in Scienze e Tecnologie Alimentari nel 1999. Ha usufruito di borse di studio, sia in Italia (n°1) che all'estero (n° 1) e di un assegno di ricerca. Nel 2003 ha conseguito il Diploma di dottorato in Biotecnologia degli Alimenti. Nel 2003-2005 ha svolto prestazioni a contratto presso Università degli Studi della Basilicata. Attualmente svolge attività di ricerca presso la BioVision AG ad Hannover in Germania.

Ha svolto attività didattica integrativa presso l'Università degli Studi della Basilicata. In particolare ha partecipato allo svolgimento delle esercitazioni di Microbiologia lattiero casearia, Microbiologia applicata alle produzioni animali, Ecologia microbica, Biologia dei microrganismi, Microbiologia industriale, nell'ambito dei corsi tenuti presso l'Università degli Studi della Basilicata. Ha svolto attività didattica anche in ambito extrauniversitario (corsi IFTS e seminari).

La produzione scientifica copre un arco temporale compreso tra il 2001 ed il 2006, di rilievo la produzione frutto di collaborazioni con gruppi di ricerca internazionali. Le linee di ricerca ricoprono principalmente tematiche riguardanti la microflora di prodotti lattiero-caseari e da forno.

Il candidato per la valutazione comparativa ha presentato un elenco di 11 pubblicazioni, di cui 8 sono pubblicate su riviste internazionali con *referees*, 1 è un atto per esteso di convegno nazionale e due (N° 8 e 11) non sono considerabili perché non ancora pubblicate. In 4 pubblicazioni è primo nome; in 2 è autore corrispondente.

Sulla base di quanto sopra riportato, i titoli presentati dal candidato sono significativi al fine della presente valutazione comparativa e, nel complesso, il giudizio sul *curriculum* e sulla attività scientifica svolta dal dott. Paolo Piraino è positivo.

Candidato Teresa ZOTTA

La candidata Dott.ssa Teresa Zotta ha conseguito la laurea (110/110) in Scienze e Tecnologie Alimentari nel 2002. Dal 2002 collabora alle attività di ricerca del Dipartimento di Biologia, Difesa e Biotecnologie Agro-Forestali dell'Università degli Studi della Basilicata. Nel 2006 ha conseguito il Diploma di Dottore di Ricerca in Biotecnologia degli Alimenti. Ha inoltre svolto brevi periodi di attività di ricerca presso laboratori stranieri (Irlanda e Germania). La sua attività didattica di supporto si è svolta presso l'Università degli Studi della Basilicata. Come *tutor* ha partecipato allo svolgimento delle esercitazioni dei corsi di Microbiologia 1, Microbiologia lattiero casearia del Corso di laurea di Tecnologie alimentari. Nell'anno accademico 2005-2006 ha ottenuto l'affidamento di 2 insegnamenti: Microbiologia applicata alle produzioni agrarie e Laboratorio di Microbiologia 1. E' stata correlatrice di 7 tesi di laurea.

La produzione scientifica copre un arco temporale compreso tra il 2002 ed il 2006, di rilievo la produzione frutto di collaborazioni con gruppi di ricerca internazionali. Le linee di ricerca ricoprono principalmente tematiche di microbiologia degli alimenti, in particolare di prodotti

caseari, prodotti da forno ed insaccati. Dal 2005 è coinvolta in ricerche volte alla messa a punto di metodi statistici multivariati per l'identificazione e la caratterizzazione di batteri lattici.

La candidata per la valutazione comparativa ha presentato un elenco di 7 pubblicazioni, di cui 3 sono pubblicate su riviste internazionali con *referees* e 4 sono atti per esteso di convegni nazionali ed internazionali. In 4 pubblicazioni è primo nome. La produzione scientifica, anche se in fase di sviluppo iniziale per la produttività numerica, è a buon livello e denota una buona potenzialità della candidata.

VALUTAZIONE DEGLI ELABORATI DELLA PRIMA PROVA SCRITTA

GIUDIZI INDIVIDUALI

ELABORATO N. 1

Commissario Dott. Giuseppe BLAIOTTA

Nell'elaborato n° 1 la candidata, dopo una breve introduzione sui prodotti vegetali fermentati, ha scelto di riferire sulla microflora ricorrente negli impasti acidi per la produzione di prodotti da forno. In particolare ha descritto le diverse tipologie di impasto, riferendo sulle loro caratteristiche e sui fattori che concorrono a determinare la loro diversità. Nella seconda parte si è soffermata sul ruolo svolto dai batteri lattici. L'elaborato è chiaro e dalla sua lettura si evince l'ampia conoscenza dell'argomento da parte del candidato. Il giudizio finale è ottimo.

Commissario Prof. Marilena BUDRONI

Nell'elaborato n° 1 la candidata descrive l'attività fermentativa della comunità microbica ricorrente negli impasti acidi per la produzione di prodotti da forno. Dall'elaborato si deduce l'ampia conoscenza dell'argomento scelto, descritto in maniera chiara, concisa e con terminologia appropriata. Il giudizio finale è altamente positivo.

Commissario Prof. Patrizia ROMANO

La candidata ha trattato la tematica oggetto della prova con chiarezza e padronanza della terminologia specifica. Dalla lettura dell'elaborato si deduce la competenza della candidata nell'argomento trattato, prodotti da forno, dimostrando competenza. Il giudizio nel è altamente positivo.

ELABORATO N. 2

Commissario Dott. Giuseppe BLAIOTTA

Nell'elaborato n° 2 la candidata descrive la microflora ed il ruolo da essa svolta in 4 processi fermentativi: pane, birra ,vino e tequila. La trattazione di ogni processo anche se concisa è esauriente, con terminologia adeguata e ben argomentata. Dalla sua lettura si evince l'ampia conoscenza dei diversi habitat trattati da parte della candidata. Il giudizio finale è ottimo.

Commissario Prof. Marilena BUDRONI

Nell'elaborato n° 2 la candidata descrive 4 processi fermentativi a partire da materia prima vegetale, per produrre pane, birra,vino e tequila. L'esposizione è chiara, ben argomentata e trattata con terminologia adeguata. Inoltre, la candidata spazia in diversi ambiti della microbiologia alimentare dimostrando un'approfondita conoscenza del settore. Il giudizio è altamente positivo.

Commissario Prof. Patrizia ROMANO

La candidata ha sviluppato la traccia trattando diversi processi fermentativi, dai prodotti da forno alla birra, vino e tequila, dimostrando conoscenza approfondita degli argomenti affrontati esponendoli in modo esauriente e conciso. Il linguaggio è caratterizzato da chiarezza e rigore espositivo. Nel complesso il giudizio è altamente positivo

GIUDIZI COLLEGIALI

ELABORATO N. 1

Nell'elaborato n° 1 la candidata descrive l'attività fermentativa della comunità microbica ricorrente negli impasti acidi per la produzione di prodotti da forno. In particolare tratta le diverse tipologie di impasto, riferendo sulle loro caratteristiche e sui fattori che concorrono a determinare la loro diversità. Nella seconda parte si è soffermata sul ruolo svolto dai batteri lattici. L'elaborato è svolto con chiarezza e padronanza della terminologia specifica. Il giudizio finale è altamente positivo.

ELABORATO N. 2

Nell'elaborato n° 1 la candidata descrive 4 processi fermentativi a partire da materia prima vegetale, per produrre pane, birra, vino e tequila. La trattazione di ogni processo anche se concisa è esauriente, trattata con terminologia adeguata e ben argomentata. Inoltre, la candidata spazia in diversi ambiti della microbiologia alimentare dimostrando un'approfondita conoscenza del settore. Il giudizio è altamente positivo.

**VALUTAZIONE DEGLI ELABORATI DELLA SECONDA PROVA SCRITTA
GIUDIZI INDIVIDUALI
ELABORATO N. 1**

Commissario Dott. Gouseppe BLAIOTTA

Consegna, in bianco, i fogli vidimati dalla commissione, pertanto in questo caso il giudizio è negativo.

Commissario Prof. Marilena BUDRONI

La candidata non risponde al quesito proposto. Consegna, in bianco, i fogli vidimati dalla Commissione. Il giudizio finale è negativo.

Commissario prof. Patrizia ROMANO

La candidata non ha risposto alla richiesta del tema, non producendo alcun elaborato. Per tale prova il giudizio è negativo.

ELABORATO N. 2

Commissario Dott. Giuseppe BLAIOTTA

La candidata nella prima parte (introduttiva) dell'elaborato n° 2 riferisce sull'importanza dei diversi antimicrobici in enologia. Nella seconda parte illustra esaurientemente le procedure tecniche da implementare per valutare la resistenza a diversi antimicrobici (anidride solforosa, rame, etanolo e tossina killer) da parte di lieviti di interesse enologico. Il giudizio è positivo.

Commissario Prof. Marilena BUDRONI

La candidata illustra i test di resistenza agli antifermentativi per lieviti vinari, utilizzando una terminologia appropriata ed uno schema espositivo chiaro e conciso. Il giudizio è positivo.

Commissario prof. Patrizia ROMANO

Dall'elaborato relativo alla seconda prova scritta la candidata dimostra conoscenza di metodologie per la valutazione delle resistenze dei lieviti agli antimicrobici. La candidata è stata in grado di fornire una esauriente e chiara descrizione delle metodiche oggetto della prova. Il giudizio è più che positivo.

GIUDIZI COLLEGIALI

ELABORATO N. 1

La candidata non risponde al quesito proposto. Consegna, in bianco, i fogli vidimati dalla commissione. Il giudizio è negativo.

ELABORATO N. 2

La candidata nella prima parte dell'elaborato n° 2 riferisce sull'importanza dei diversi antimicrobici in enologia. Nella seconda parte illustra esaurientemente le procedure da implementare per valutare la resistenza a diversi antimicrobici (anidride solforosa, rame, etanolo e tossina killer) da parte di lieviti di interesse enologico. La candidata utilizza una terminologia appropriata ed uno schema espositivo chiaro e conciso. Il giudizio è positivo.

gli elaborati n. 1 appartengono al candidato **Teresa Zotta**

gli elaborati n. 2 appartengono al candidato **Angela Capece**

PROVA ORALE

GIUDIZI INDIVIDUALI

CANDIDATO Dott.ssa Angela CAPECE

Commissario Dott. Giuseppe BLAIOTTA

La candidata ha riferito sul ruolo che le microflora svolgono nei due diversi processi, illustrando chiaramente le differenze e le similitudini. Alle domande poste direttamente dalla Commissione, sul ruolo delle microflora minori nella composizione degli starter la candidata conferisce con sicurezza. La candidata illustra chiaramente il piano sperimentale del lavoro oggetto della prova e illustra in modo chiaro e sintetico i principali fattori ecologici che influenzano la crescita e la produzione di metaboliti tossici da parte di microrganismi negli ecosistemi alimentari. Infine, in merito all'accertamento della lingua inglese, legge e traduce con padronanza il brano estratto. Il giudizio è ottimo.

Commissario Prof. Marilena BUDRONI

La candidata ha illustrato in maniera esauriente le differenze tra le due comunità microbiche degli impasti acidi e delle fermentazioni vinarie spontanee. Riguardo al lavoro oggetto della domanda B, la candidata ha illustrato chiaramente il piano sperimentale utilizzato, con adeguata terminologia e sottolineando le implicazioni applicative dei risultati ottenuti per la caratterizzazione di potenziali starter misti. Nell'affrontare la domanda C del quesito estratto, la candidata ha dimostrato una vasta conoscenza delle problematiche inerenti la sicurezza alimentare. Infine, la candidata ha letto e tradotto correttamente il brano estratto per l'accertamento della lingua inglese. Il giudizio finale è ottimo.

Commissario Prof. Patrizia ROMANO

La candidata ha illustrato in modo chiaro ed approfondito la composizione ed il ruolo dei microrganismi, batteri lattici e lieviti, sia degli impasti acidi sia dei mosti. Relativamente alla discussione del piano sperimentale del lavoro oggetto della domanda B, la candidata ha esposto con padronanza di linguaggio le metodologie utilizzate e gli obiettivi prefissati, dimostrando una apprezzabile maturità scientifica e conoscenza degli argomenti trattati. La candidata ha esposto l'argomento della domanda C con sicurezza e chiarezza e una terminologia appropriata, rivelando un buon livello di competenza. La candidata ha letto e tradotto in modo corretto il brano estratto per l'accertamento della lingua inglese. Nel complesso l'esposizione è stata brillante e la candidata ha discusso in maniera esauriente e chiara gli argomenti trattati. Il giudizio finale è ottimo.

CANDIDATO Dott.ssa Teresa ZOTTA

Commissario Dott. Giuseppe BLAIOTTA

La candidata ha dimostrato di conoscere le microflora ricorrenti negli impasti acidi riferendo inoltre sui ruoli positivi e/o negativi che esse possono svolgere in questo ecosistema. In merito alla strategia sperimentale adottata nel lavoro oggetto di discussione la candidata espone con padronanza illustrando, inoltre, le possibili implicazioni tecnologiche dei risultati ottenuti.

Per quanto riguarda la domanda al punto C la candidata dimostra di conoscere le principali problematiche legate ai microrganismi potenziali produttori di tossine, di ammine biogene e di altri metabolici che influenzano negativamente le qualità salutistiche degli alimenti.

La candidata non trova difficoltà nel leggere e tradurre il brano in inglese estratto per l'accertamento della lingua. Il giudizio è ottimo

Commissario Prof. Marilena BUDRONI

La candidata ha risposto in maniera adeguata ed esaustiva alla domanda relativa al ruolo dei microrganismi delle paste acide, utilizzando una terminologia adeguata, mettendo in evidenza un'ampia conoscenza della bibliografia più recente. Ha illustrato con chiarezza le differenze, sottolineando anche le implicazioni tecnologiche della produzione di alcuni composti microbici. Ha esposto in maniera approfondita il disegno sperimentale del lavoro scelto dalla Commissione per la valutazione dei titoli, sottolineando anche l'originalità dei risultati ottenuti. Per quanto riguarda la domanda C la candidata ha risposto in maniera adeguata riguardo al ruolo dei metaboliti microbici che riducono le proprietà salutistiche in particolare del pane. Inoltre, ha letto e tradotto correttamente il brano estratto per l'accertamento della lingua inglese. Il giudizio finale è più che positivo.

Commissario Prof. Patrizia ROMANO

La candidata ha discusso con chiarezza e padronanza di linguaggio l'argomento sulla ruolo dei microrganismi delle paste acide, dimostrando profonda conoscenza delle caratteristiche tecnologiche dei batteri lattici, rivelando, ottimo aggiornamento bibliografico su questa tematica. Riguardo alla domanda B del quesito estratto, ha esposto in maniera esauriente ed approfondita il disegno sperimentale utilizzato per lo svolgimento del lavoro. Per quanto riguarda la domanda C, la candidata ha trattato con padronanza di argomentazione l'attività batterica relativamente alla produzione di acido fitico, ha accennato alla importanza delle ammine biogene per la sicurezza degli alimenti, sottolineando la produzione di questi composti soprattutto da parte dei lieviti, dimostrando una conoscenza superficiale di tossine microbiche prodotte negli alimenti.. La candidata ha letto e tradotto in modo corretto il brano estratto per l'accertamento della lingua inglese. Il giudizio è nel complesso positivo.

GIUDIZI COLLEGIALI

CANDIDATO Angela CAPECE

La candidata ha illustrato in maniera chiara ed esaustiva gli argomenti in oggetto, dimostrando approfondita conoscenza delle tematiche relative alle domande formulate, grande padronanza di linguaggio e buona conoscenza della lingua inglese. Il giudizio finale è ottimo.

CANDIDATO Teresa ZOTTA

La candidata ha illustrato in maniera chiara ed esauriente gli argomenti oggetto delle domande relative all'elaborato e al lavoro sperimentale scelto dalla Commissione per la discussione dei titoli presentati, dimostrando di conoscere la bibliografia più recente. Il giudizio finale è positivo.