

PROCEDURA DI VALUTAZIONE COMPARATIVA:

- ⊗ UN POSTO DI PROFESSORE UNIVERSITARIO DI RUOLO DI PRIMA FASCIA
- ⊗ FACOLTÀ DI AGRARIA
- ⊗ SETTORE SCIENT.-DISCIPLINARE: AGR/15-SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI
- ⊗ INDETTA CON D.R. N. 452 DEL 9 APRILE 2003
- ⊗ AVVISO: G.U.R.I.- IV SERIE SPECIALE - N. 30 DEL 15 APRILE 2003.

VERBALE N° 6

RELAZIONE FINALE

Il giorno 8 gennaio 2004 alle ore 11,45, presso la Stanza 31 del Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agroalimentari, Ambientali e Microbiologiche (DISTAAM) dell'Università degli Studi del Molise, Via De Santis, Campobasso (CB), si riunisce per la stesura della relazione finale la Commissione giudicatrice della procedura di valutazione comparativa in epigrafe, nominata con D.R. n. 961 del 16/07/2003, pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana - IV Serie Speciale - n. 59 del 29/07/2003, composta dai seguenti Professori Ordinari presso le Facoltà di Agraria delle Università indicate:

Prof. Mauro	MORESI	- Università della Tuscia	(Presidente)
Prof. Cesare	CORRADINI	- Università di Udine	
Prof. Saverio	MANNINO	- Università di Milano	
Prof. Salvatore	SPAGNA MUSSO	- Università di Napoli "Federico II"	
Prof. Raimondo Edoardo	CUBADDA	- Università del Molise	(Segretario)

La Commissione procede alla stesura della relazione finale, indicando che ha tenuto le proprie riunioni presso il DISTAAM secondo il seguente calendario:

- 23 settembre 2003, come da Verbale n. 1;
- 8 ottobre 2003, come da Verbale n. 2;
- 7 gennaio 2004, come da Verbale n. 3;
- 8 gennaio 2004, come dai Verbale n. 4 e 5 e dalla Relazione finale.

* * * * *

I lavori della Commissione hanno avuto inizio alle ore 15,00 del giorno 23 settembre dell'anno 2003, presso il Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agroalimentari dell'Università della Tuscia – Viterbo in via S. C. de Lellis, data in cui si è riunita in prima seduta la Commissione giudicatrice della procedura di valutazione comparativa in epigrafe, nominata con D.R. n. 961 del 16/07/2003, pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana - IV Serie Speciale - n. 59 del 29/07/2003

Quale primo adempimento i componenti della Commissione hanno proceduto alla lettura del bando di valutazione comparativa di cui al D.R. n. 452 del 9.04.2003, e delle norme concorsuali che lo regolavano. Preso atto che nessuna istanza di ricusazione dei commissari, relativa alla presente valutazione, era pervenuta all'Ateneo e che pertanto la Commissione stessa era pienamente legittimata ad operare secondo le norme del bando concorsuale, si procedeva, alla nomina del Presidente, eletto nella persona del Prof. MORESI Mauro e del Segretario, eletto nella persona del Prof. CUBADDA Raimondo Edoardo.

Dopo aver predeterminato i criteri di massima, questi, già riportati nell'Allegato 1 al Verbale n° 1, sono integralmente riportati nell'Allegato A/6, che forma parte integrante della presente relazione finale.

Successivamente, la Commissione ha aperto la busta fornita dall'Ateneo contenente l'elenco dei candidati (v. Allegato 2 al Verbale n°1) che avevano presentato domanda:

- CABONI Maria Professore Associato;
- DI CIENZO Mariantonietta;
- FORTE Maurizio;
- MARCONI Emanuele Professore Associato;
- NICOLI Maria Cristina Professore Associato;
- VERZERA Antonella Professore Associato.

La Commissione prendeva anche atto che la candidata DI CIENZO Mariantonietta era stata esclusa dalla valutazione comparativa, avendo superato il limite massimo di domande presentabili per anno solare, e che il candidato FORTE Maurizio non rivestiva la qualifica di professore associato e, pertanto, doveva sostenere la prova didattica.

Ciascun Commissario dichiarava quindi di non avere relazioni di parentela ed affinità, entro il 4° grado incluso, con gli stessi e con gli altri Commissari (v. Allegati 3-7 al Verbale n°1).

La Commissione dava quindi incarico al Segretario di darne immediata conoscenza al responsabile del procedimento amministrativo per i provvedimenti consequenziali, nonché di disporre il ritiro del materiale e della documentazione prodotta dai candidati, affinché, nella successiva seduta, da tenersi non prima dei sette giorni previsti, la Commissione stessa fosse in condizione di procedere speditamente nei propri lavori.

La Commissione stabiliva inoltre il seguente calendario per le riunioni successive e per la prova didattica:

- Verifica Documenti giorno 8 ottobre 2003, ore 10:00 presso il DISTAAM – Stanza 31;
- Valutazione giorno 7 gennaio 2004, ore 16:00 presso il DISTAAM – Stanza 31;
- Scelta Argomento Prova Didattica: giorno 8 gennaio 2004, ore 8:30 presso la Stanza 31 del DISTAAM.
- Estrazione Argomento Prova Didattica: giorno 8 gennaio 2004, ore 10:00 presso l'Aula del DISTAAM.
- Prova Didattica: giorno 9 gennaio 2004, ore 10:00 presso l'Aula del DISTAAM;
- Formulazione Giudizi e Votazione Finale: giorno 9 gennaio 2004, ore 12:00 presso il DISTAAM – Stanza 31.

La Commissione invitava quindi l'Amministrazione a convocare il candidato, FORTE Maurizio, il giorno 8 gennaio 2004, alle ore 10:00 per l'estrazione dell'argomento della prova didattica e per il giorno 9 gennaio 2004, alle ore 10:00 per la prova didattica, da tenersi entrambe presso l'Aula del Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agroalimentari, Ambientali e Microbiologiche (DISTAAM) della Università degli Studi del Molise, Via De Santis, Campobasso (CB).

A conclusione dei suoi lavori, la Commissione, tenuto conto del numero complessivo di candidati, riteneva che la valutazione comparativa dei candidati poteva concludersi entro sei mesi dalla data del citato decreto di nomina.

* * * * *

La **seconda adunanza** della Commissione si svolgeva alle ore 8,00 dell'8 ottobre 2003, presso la Stanza 31 del Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agroalimentari, Ambientali e Microbiologiche (DISTAAM) dell'Università degli Studi del Molise, Via De Santis, Campobasso (CB).

In apertura di seduta il Presidente dava lettura del fax (v. Allegato 1 del Verbale n° 2) con il quale il Responsabile delle procedure valutative comunica che in data 25.09.2003 si è provveduto all'affissione dei criteri stabiliti dalla Commissione nella riunione del 23 settembre 2003 presso la sede del Rettorato e della Facoltà di Agraria, ai sensi dell'art. 7-comma 4 del bando di procedura di valutazione comparativa.

Essendo trascorsi più di 7 giorni dalla pubblicizzazione, la Commissione poteva legittimamente proseguire i propri lavori e prendeva atto (v. Allegato 2 del Verbale n° 2) che i candidati ammessi alla procedura, considerando l'esclusione operata dagli uffici e la rinuncia sino ad allora pervenuta, erano i seguenti:

- | | | | |
|---|---------|----------------|----------------------|
| - | FORTE | Maurizio | - |
| - | MARCONI | Emanuele | Professore Associato |
| - | NICOLI | Maria Cristina | Professore Associato |
| - | VERZERA | Antonella | Professore Associato |

La Commissione prendeva atto dell'avvenuta consegna delle domande e delle relative documentazioni presentate dai candidati; passava, quindi, all'esame della documentazione e dei titoli allegati da ciascun candidato alla propria domanda.

Allo scopo di redigere il curriculum dell'attività di ciascun candidato e di consentire ai singoli commissari di formulare i giudizi sui candidati in concorso, si provvedeva ad aprire i plichi trasmessi e ciascun commissario procedeva all'esame della documentazione. La Commissione unanime constatava la piena corrispondenza fra l'elenco delle pubblicazioni presentate dai candidati ed i lavori depositati

Preso atto che il solo commissario, Prof. Raimondo Edoardo CUBADDA, era coautore di più pubblicazioni presentate dal candidato Emanuele Marconi, veniva preliminarmente resa la dichiarazione riportata nell'Allegato 3 al verbale n° 2.

La Commissione unanime decideva di aggiornarsi in modo da consentire a ciascuno dei commissari un'analisi ed una valutazione approfondita della produzione scientifica e dei titoli di ciascun candidato.

* * * * *

La **terza adunanza** della Commissione si svolgeva alle ore 16,00 del giorno 7 gennaio 2004, presso la Stanza 31 del Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agroalimentari, Ambientali e Microbiologiche (DISTAAM) dell'Università degli Studi del Molise, Via De Santis, Campobasso (CB).

La Commissione prendeva atto che nel periodo intercorso fra la seconda adunanza e la terza non erano pervenute rinunce da parte dei candidati.

La Commissione, riesaminava collegialmente la documentazione presentata dai candidati in concorso, e formulava il quadro generale sul curriculum complessivo, sui titoli e sulle pubblicazioni di ciascun candidato. Ciascun Commissario formulava per ogni candidato un giudizio individuale. Dopo ampia discussione la Commissione formulava il giudizio collegiale relativo alla valutazione dei titoli, del *curriculum* e delle pubblicazioni.

Il quadro generale sul curriculum complessivo e sulle pubblicazioni di ciascun candidato ed entrambi i giudizi, già riportati nell'Allegato 1/3 al Verbale n° 3, sono integralmente riportati nell'Allegato B/6, che forma parte integrante della presente relazione finale.

* * * * *

La **quarta adunanza** della Commissione si svolgeva alle ore 8,30 dell'8 gennaio 2004 presso la Stanza 31 del Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agroalimentari, Ambientali e

Microbiologiche (DISTAAM) dell'Università degli Studi del Molise, Via De Santis, Campobasso (CB).

La Commissione procedeva all'individuazione dei temi sui quali l'unico candidato, Dott. FORTE Maurizio, che non rivestiva la qualifica di professore associato e che era stato convocato dall'Amministrazione per le ore 10.00 dello stesso giorno presso l'Aula del DISTAAM, doveva svolgere la prova didattica.

La Commissione, a porte chiuse, predisponendo cinque temi attinenti alle aree tematiche comprese nella declaratoria del settore scientifico-disciplinare a concorso, dal momento che il candidato FORTE non aveva espresso alcuna preferenza nella propria domanda di partecipazione, che vengono di seguito trascritti:

- tema n. 1: Lo scambio termico nell'industria alimentare
- tema n. 2: Le proteine del latte
- tema n. 3: I processi a membrana nell'industria alimentare
- tema n. 4: I processi di pastificazione
- tema n. 5: La vinificazione in rosso

I fogli contenenti i temi, siglati da tutti i componenti, venivano rinchiusi in cinque buste prive all'esterno di qualsiasi contrassegno, in modo da risultare tra di esse indistinguibili. Dette buste venivano racchiuse in un'unica busta grande, che veniva chiusa e siglata sui lembi da tutti i componenti.

Alle ore 9.45 la Commissione si trasferiva nell'Aula del DISTAAM e si procedeva all'identificazione, a mezzo di idoneo documento di riconoscimento, del candidato presente che firma il foglio di presenza che viene allegato al presente verbale (Allegato 1/4).

Alle ore 9.45 la Commissione si trasferisce nell'Aula del DISTAAM, ove è stato convocato l'unico candidato tenuto a sostenere la prova didattica.

Alle ore 10.30 la Commissione prendeva atto che il candidato Maurizio Forte risultava assente e veniva, pertanto, escluso dalla valutazione comparativa finale.

La busta grande contenente i temi da sorteggiare veniva allegata al Verbale n°4 (Allegato 1/4).

* * * * *

La **quinta adunanza** della Commissione si svolgeva alle ore 11,00 dell'8 ottobre 2004, presso la Stanza 31 del Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agroalimentari, Ambientali e Microbiologiche (DISTAAM) dell'Università degli Studi del Molise, Via De Santis, Campobasso (CB).

La Commissione, riesaminati i giudizi collegiali sul curriculum, sui titoli e sulle pubblicazioni scientifiche e quelli conclusivi per i candidati che rivestivano la qualifica di professore associato (v. Allegato 1/3 del Verbale n° 3 del giorno 7 gennaio 2004), procedeva alla valutazione comparativa finale.

Il Presidente invitava la Commissione a procedere alla votazione, ricordando che ogni commissario disponeva di due voti favorevoli e che non è prevista l'astensione. Ogni Commissario non poteva attribuire più di un voto allo stesso candidato. Pertanto, un candidato per essere dichiarato idoneo doveva conseguire almeno 3 voti positivi su un totale di 5.

La votazione forniva il seguente esito:

CANDIDATO		VOTI
-	MARCONI Emanuele	5 su 5
-	NICOLI Maria Cristina	5 su 5
-	VERZERA Antonella	0 su 5

I candidati che avevano ottenuto almeno 3 voti positivi venivano dichiarati idonei in relazione alla valutazione comparativa in testata.

La Commissione unanime dichiarava idonei della presente procedura di valutazione comparativa, i sottoelencati candidati (in ordine alfabetico):

1. MARCONI Emanuele
2. NICOLI Maria Cristina

Il Presidente, dato atto di quanto sopra, invitava la Commissione ad aggiornarsi alle ore 11,45 dell'8 gennaio 2004 per redigere collegialmente, in triplice copia, questa relazione riassuntiva dei lavori svolti, con annessi i giudizi individuali, collegiali e complessivi, nonché tutti gli allegati che costituiscono parte integrante dei verbali.

* * * *

La Commissione dà quindi incarico al Segretario di consegnare al Responsabile del procedimento perché ne curi la pubblicizzazione anche per via telematica:

- una copia dei verbali delle singole riunioni, con annessi i giudizi individuali e collegiali espressi su ciascun candidato;
- tre copie della relazione finale, con annessi i giudizi individuali, collegiali e complessivi;
- supporto informatico (*floppy disk*) contenente i verbali delle singole riunioni, e relativi allegati, nonché la relazione finale e relativi allegati.

Tutta la documentazione relativa alla procedura di valutazione comparativa viene raccolta in un plico chiuso e firmato sui lembi di chiusura da tutti i componenti la Commissione.

La Commissione conclude i lavori alle ore 12,20.

Letto, approvato e sottoscritto seduta stante.

La Commissione:

Prof. **Mauro MORESI**

(Presidente)

Prof. **Cesare CORRADINI**

(Membro)

Prof. **Saverio MANNINO**

(Membro)

Prof. **Salvatore SPAGNA MUSSO**

(Membro)

Prof. **Raimondo Edoardo CUBADDA**

(Segretario)

PROCEDURA DI VALUTAZIONE COMPARATIVA:

- ⊗ UN POSTO DI PROFESSORE UNIVERSITARIO DI RUOLO DI PRIMA FASCIA
- ⊗ FACOLTÀ DI AGRARIA
- ⊗ SETTORE SCIENT.-DISCIPLINARE: AGR/15-SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI
- ⊗ INDETTA CON D.R. N. 452 DEL 9 APRILE 2003
- ⊗ AVVISO: G.U.R.I.- IV SERIE SPECIALE - N. 30 DEL 15 APRILE 2003.

ALLEGATO A/6

CRITERI DI VALUTAZIONE

La Commissione all'unanimità stabilisce di effettuare la valutazione comparativa dei curricula complessivi e delle pubblicazioni presentate dai candidati sulla base dei seguenti elementi :

1. livello di maturità scientifica raggiunta;
2. valore della produzione scientifica;
3. esperienza didattica maturata;
4. capacità organizzativa;
5. esito della prova didattica per i candidati che non rivestono la qualifica di professore associato.

Per la valutazione comparativa dei candidati, la Commissione giudicatrice terrà in considerazione per ciascuno degli elementi sopra indicati i seguenti criteri.

In particolare, per valutare il *livello di maturità scientifica* raggiunto da ciascun candidato, la Commissione terrà conto di quanto segue:

- 1.1 attività di ricerca svolta presso soggetti pubblici e privati, italiani e stranieri, compresa quella per il dottorato di ricerca e/o borse di studio finalizzate all'attività di ricerca;
- 1.2 servizio prestato nei periodi di distacco presso soggetti di cui all'Art. 3, comma 2 del D.L. 27/7/99 n. 297;
- 1.3 raggiungimento dell'autonomia scientifica in relazione al livello di approfondimento di tematiche di ricerca innovative e originali.

Per valutare la *produzione scientifica* di ciascun candidato, la Commissione rileverà:

- 2.1 l'originalità e l'innovatività della produzione scientifica ed il rigore metodologico;
- 2.2 l'apporto individuale del candidato analiticamente determinato nei lavori in collaborazione. In assenza di esplicite dichiarazioni a riguardo, il contributo da attribuirsi al candidato su ciascuna pubblicazione, per i lavori in collaborazione, sarà individuato, ove possibile, in base alla coerenza con il resto della produzione scientifica ed alla notorietà di cui egli gode nella comunità scientifica del settore. Per eventuali lavori svolti dai candidati in collaborazione con i membri della Commissione, i commissari preciseranno il proprio apporto e quello dei candidati coautori;
- 2.3 la congruenza dell'attività scientifica del candidato con le discipline ricomprese nel settore scientifico-disciplinare AGR/15;
- 2.4 la rilevanza scientifica della collocazione editoriale delle pubblicazioni e loro diffusione all'interno della comunità scientifica, valutata ove possibile mediante parametri riconosciuti in ambito scientifico internazionale;
- 2.5 la continuità temporale della produzione scientifica, anche in relazione alla evoluzione delle conoscenze nello specifico settore scientifico-disciplinare.

In relazione alla valutazione delle pubblicazioni, la Commissione prende atto che saranno prese in considerazione solo quelle inviate o consegnate a mano all'Università degli Studi del Molise entro il giorno 15/05/2003, ossia entro trenta giorni dalla data di pubblicazione del bando.

Per valutare l'*esperienza didattica* maturata da ciascun candidato, la Commissione terrà conto dei:

- 3.1 corsi ufficiali svolti presso istituzioni accademiche italiane ed estere per titolarità o per affidamento;
- 3.2 servizi prestati negli Atenei e negli Enti di ricerca, italiani e stranieri.

Infine, per valutare la *capacità organizzativa* di ciascun candidato, la Commissione rileverà:

- 4.1 l'organizzazione, la qualificata partecipazione, la direzione e il coordinamento di gruppi di ricerca;
- 4.2 il coordinamento di iniziative in campo didattico e scientifico in ambito nazionale ed internazionale.

Per quanto riguarda la *prova didattica* che deve essere sostenuta dai *candidati che non rivestono la qualifica di professore associato* al momento della scadenza per la presentazione della domanda di partecipazione alla procedura, la Commissione stabilisce le seguenti modalità:

- 5.1 I candidati che non rivestono la qualifica di professore associato saranno convocati dal competente Ufficio, tramite lettera raccomandata con ricevuta di ritorno, non meno di venti giorni prima dello svolgimento della prova stessa.
- 5.2 Nel giorno di convocazione dei candidati alla prova didattica, che non potrà coincidere con una festività ebraica (sulla base del D.M. relativo al calendario delle festività religiose ebraiche), dovrà essere già conclusa la fase della valutazione dei titoli.
- 5.3 Prima dello svolgimento della prova didattica la Commissione individuerà i cinque temi relativi alla disciplina scelta dal candidato nella domanda.
- 5.4 Ventiquattro ore prima dello svolgimento della prova didattica ogni candidato estrarrà a sorte tre fra i cinque temi proposti dalla Commissione, scegliendo quello su cui effettuare la prova didattica che formerà oggetto della lezione, per la quale la Commissione fissa un tempo massimo di 45 minuti.
- 5.5 La prova didattica è pubblica e la Commissione avrà facoltà di chiedere delucidazioni.
- 5.6 I Commissari, in seduta a porte chiuse, esprimeranno un giudizio singolo sull'esito *della prova didattica*, che verrà valutata considerando i seguenti aspetti:
 - a) capacità di inquadrare l'argomento assegnato all'interno di un corso del settore scientifico-disciplinare AGR/15;
 - b) capacità di esporre i contenuti della lezione con chiarezza, comunicativa e proprietà di linguaggio;
 - c) capacità di esaurire i contenuti della lezione all'interno del tempo assegnato;
 - d) capacità di collegare gli argomenti trattati con gli ambiti disciplinari affini.
- 5.7 Una volta ascoltati tutti i candidati che non rivestono la qualifica di professore associato, la Commissione ne comparerà collegialmente i giudizi singoli in modo da pervenire per ognuno di questi candidati alla formulazione di un giudizio complessivo sulla prova didattica.

Relativamente ai criteri di cui sopra, la Commissione formulerà un quadro generale sul curriculum complessivo e sulle pubblicazioni di ciascun candidato.

I Commissari esprimeranno individualmente un giudizio analitico su ciascun candidato. Questi verranno comparati collegialmente in modo da pervenire alla formulazione di un giudizio complessivo su ciascun candidato, che terrà conto dell'esito della prova didattica per i soli candidati che non rivestono la qualifica di professore associato.

La Commissione, su invito del Presidente, procederà quindi alla votazione sui candidati.

Alla fine della votazione, la Commissione formulerà una lista di non più di due candidati idonei.

PROCEDURA DI VALUTAZIONE COMPARATIVA:

- ⊗ UN POSTO DI PROFESSORE UNIVERSITARIO DI RUOLO DI PRIMA FASCIA
- ⊗ FACOLTÀ DI AGRARIA
- ⊗ SETTORE SCIENT.-DISCIPLINARE: AGR/15-SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI
- ⊗ INDETTA CON D.R. N. 452 DEL 9 APRILE 2003
- ⊗ AVVISO: G.U.R.I.- IV SERIE SPECIALE - N. 30 DEL 15 APRILE 2003.

ALLEGATO B/6

GIUDIZI INDIVIDUALI E GIUDIZIO COLLEGIALE SU CURRICULUM, TITOLI E PUBBLICAZIONI

CANDIDATO: Maurizio FORTE

Formazione scientifica

Il dott. Maurizio FORTE si è laureato in *Scienze delle Preparazioni Alimentari* presso l'Università del Molise nel 1994. Dopo la laurea ha frequentato corsi di formazione professionale e laboratori di analisi biologico-chimiche presso enti pubblici e privati e partecipato ad alcuni convegni e manifestazioni fieristiche.

Carriera

Dalla documentazione presentata dal dott. Maurizio FORTE non si evince alcuna attività continuativa presso enti pubblici o privati.

Esperienza didattica

Il dott. Maurizio FORTE ha svolto incarichi di docenza per corsi professionali e per diverse scuole medie.

Capacità organizzativa

Il dott. Maurizio FORTE ha svolto attività di tutoraggio e coordinamento per un corso di formazione professionale nel IV trimestre del 1997.

Produzione scientifica

Il dott. Maurizio FORTE non ha presentato alcuna produzione scientifica.

GIUDIZIO ESPRESSO DAL PROF. RAIMONDO EDOARDO CUBADDA

Il dott. Maurizio FORTE, laureato in *Scienze delle Preparazioni Alimentari* presso l'Università del Molise, non presenta alcun titolo scientifico e neppure attività didattica a livello universitario.

GIUDIZIO ESPRESSO DAL PROF. CESARE CORRADINI

Nella documentazione presentata dal dott. Maurizio FORTE si rileva l'assenza di pubblicazioni scientifiche e la mancanza di esperienze didattiche a livello universitario.

GIUDIZIO ESPRESSO DAL PROF. SAVERIO MANNINO

La documentazione presentata dal dott. Maurizio FORTE non permette di formulare un giudizio sull'attività di ricerca, in quanto non sono presenti lavori scientifici. Per quanto riguarda l'attività didattica si può solo rilevare che è stata espletata solamente a livello di scuola media.

GIUDIZIO ESPRESSO DAL PROF. MAURO MORESI

Il dott. Maurizio FORTE è un laureato in *Scienze delle Preparazioni Alimentari* dell'Università del Molise. Presenta una formazione scientifica minimale, nessuna esperienza didattica a livello universitario, capacità organizzative limitate ad imprecise attività di tutoraggio e coordinamento per corsi di formazione professionale e nessuna esperienza di ricerca.

GIUDIZIO ESPRESSO DAL PROF. SALVATORE SPAGNA MUSSO

La formazione scientifica del dott. Maurizio FORTE è praticamente limitata alla frequenza, a titolo di volontariato, di laboratori di un'università e di società operanti in campo alimentare. L'attività didattica è svolta esclusivamente presso scuole medie, di primo e secondo livello, e nell'ambito di corsi di formazione professionale.

GIUDIZIO COLLEGIALE

La documentazione presentata dal dott. Maurizio FORTE non permette di formulare un giudizio sull'attività di ricerca, in quanto non sono presenti lavori scientifici. L'attività didattica è svolta esclusivamente presso scuole medie e nell'ambito di corsi di formazione professionale.

La Commissione rinvia all'espletamento della prova didattica per completare la valutazione del candidato.

MARCONI Emanuele

Formazione scientifica

Il prof. Emanuele MARCONI si è laureato in *Scienze Agrarie* presso l'Università degli Studi di Perugia nel 1985; nel 1986 ha conseguito l'abilitazione all'esercizio della professione di *Agronomo*; sempre nel 1986 ha vinto una borsa di studio della Beckman Analytical da svolgersi presso l'Istituto di Biologia Agraria della Facoltà di Agraria della Tuscia; nel 1988 ha vinto una borsa di studio dell'*International Institute of Tropical Agriculture (WAN)* che ha svolto presso l'INN.

Carriera

Nel 1991 il prof. MARCONI ha preso servizio in qualità di Ricercatore Universitario per il raggruppamento disciplinare G05 (*Chimica, Industrie e Microbiologia agraria*) presso il DISTAAM dell'Università degli Studi del Molise; dal 1994 al 2000 è stato Ricercatore Universitario Confermato. Dal 1.11.2000, a seguito di idoneità conseguita nella valutazione comparativa ad 1 posto di professore universitario di II fascia per il settore scientifico-disciplinare G08A (*Scienza e tecnologia dei prodotti agroalimentari*), è in servizio in qualità di Professore associato per il settore scientifico-disciplinare AGR/15 presso lo stesso Ateneo.

Esperienza didattica

L'attività didattica del prof. MARCONI si è concretizzata nello svolgimento, presso la Facoltà

di Agraria dell'Università degli Studi del Molise, per il C.d.L. in *Scienze e tecnologie alimentari*:

- per *affidamento*, dei corsi di:
 - Analisi chimica dei prodotti alimentari - AA.AA. 1995/96 - 1996/97;
 - Analisi chimiche, fisiche e sensoriali dei prodotti alimentari - AA.AA. 1997/98-1999/2000;
 - Analisi chimiche, fisiche e sensoriali dei prodotti alimentari (Cereali e derivati) - AA.AA. 1998/99-2002/03;
 - Gestione della qualità nell'industria alimentare (Cereali e derivati) - AA.AA. 1998/99-1999/2000;
 - Processi della tecnologia alimentare (Tecnologie dei cereali e derivati), nell'A.A. 1998/99;
 - Composizione ed analisi dei prodotti alimentari di origine vegetale, nell'A.A. 2001/02;
 - Gestione della qualità nell'industria alimentare (Bevande alcoliche e Grassi e derivati) - AA.AA. 2001/02-2002/03;
 - Processi della tecnologia alimentare, nell'A.A. 2002/03;
- per *titolarità*, dei corsi di:
 - Analisi chimiche, fisiche e sensoriali dei prodotti alimentari- AA.AA. 2000/01-2002/03;
 - Gestione della qualità nell'industria alimentare (Cereali e derivati) - AA.AA. 2000/01-2001/02;
 - Composizione ed analisi dei prodotti alimentari di origine vegetale, nell'A.A. 2002/03.

Il prof. MARCONI è stato relatore di numerose tesi di laurea, ha svolto seminari e ha avuto incarichi di docenza, nell'ambito di corsi di formazione, presso enti pubblici e privati nel periodo 1992-2003. E' attualmente componente del Collegio dei docenti del corso di Dottorato di Ricerca in *Biotechnologia degli alimenti* dell'Università degli Studi del Molise.

Capacità organizzativa

Il prof. MARCONI ha contribuito:

- alla istituzione del D.U. in *Tecnologie alimentari*, orientamento *Cereali e derivati*, presso la Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi del Molise;
- all'allestimento dei laboratori di Tecnologie alimentari del DISTAAM e di *Biotechnologie dei cereali e derivati* del Parco Scientifico e Tecnologico del Molise;
- alla scelta dei volumi e delle riviste da acquisire, da parte della Biblioteca Centrale Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi del Molise, per il settore *Scienza e tecnologia dei prodotti agro-alimentari*;
- all'organizzazione di convegni e workshop nazionali ed internazionali in campo agro-alimentare.

Il prof. MARCONI, inoltre, ha curato la stesura/redazione di volumi ed atti e proceedings; è stato revisore per la rivista *Italian Journal of Food Science (IJFS)*, attualmente lo è per la rivista *Journal of Agricultural and Food Chemistry (JAFC)* e, dal 2001, è inserito nell'Albo dei Revisori del MIUR-COFIN.

Il prof. MARCONI è stato responsabile scientifico di progetti di ricerca della CE, del CNR, dell'IPGRI, del Ministero della Sanità, della Regione Molise e del PST Moliseinnovazione; ha fatto parte di progetti di ricerca POM, della CE, del PST Moliseinnovazione e dell'ENEA; è stato, infine, responsabile scientifico, o componente del gruppo di ricerca, di convenzioni di ricerca con partners industriali.

Produzione scientifica

L'attività scientifica del prof. MARCONI ha interessato varie tematiche, quali cereali e

derivati, legumi, latte e derivati, prodotti dell'alveare e metodi per il controllo degli alimenti. L'attività scientifica si concretizza, per dichiarazione del candidato, in 79 lavori a stampa, di cui 7 in corso di stampa, in 43 comunicazioni orali o poster a convegni internazionali ed in 52 comunicazioni orali o poster a convegni nazionali.

Delle 25 pubblicazioni, tutte in collaborazione, presentate per la valutazione comparativa, una è rappresentata da un capitolo di libro in lingua inglese; 21 sono state pubblicate su qualificate riviste del settore del concorso con IF variabile tra 0,159 e 1,677 e 3 sono apparse su riviste nazionali ed estere senza IF. Infine, 16 dei lavori presentati dal prof. MARCONI sono recensiti dalla banca dati *Agricola* (<http://www.nal.usda.gov>). Questi lavori sono pertanto accessibili per via elettronica alla comunità scientifica internazionale del settore *Food Science and Technology*.

GIUDIZIO ESPRESSO DAL PROF. RAIMONDO EDOARDO CUBADDA

Il Dott. Emanuele Marconi è professore associato in attesa di conferma per il settore scientifico disciplinare AGR/15 presso l'Università degli Studi del Molise dal 1/11/2000, a seguito di chiamata sull'idoneità conseguita nella valutazione ad un posto di professore di seconda fascia (G08A) presso la Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Reggio Calabria (D.R. n° 618 del 31/10/99).

L'attività didattica svolta prevalentemente presso il C.L. di *Scienze e Tecnologie Alimentari* a partire dall'AA 1995/96, è ampia e differenziata, avendo il Prof. Marconi ricoperto per affidamento o titolarità numerosi insegnamenti compresi nel raggruppamento di appartenenza. L'attività scientifica è inquadrabile nel contesto della Scienza e Tecnologia degli Alimenti con particolare attenzione per il settore cereali e legumi, prodotti lattiero-caseari e dell'alveare. Nell'ambito della Scienza degli alimenti un posto di rilievo ha anche avuto lo studio di metodi di analisi per il controllo di qualità volto da una parte a ridurre i tempi di idrolisi dei metodi tradizionali applicando una nuova tecnica a microonde, dall'altra a sviluppare dei biosensori elettrochimici multienzimatici per la determinazione dell'amido danneggiato e di quello gelatinizzato, della furosina nelle paste alimentari e del lattulosio nel latte.

Negli anni recenti si è anche occupato dei frumenti vestiti (farro), sui quali ha svolto interessanti studi volti alla loro caratterizzazione e utilizzazione, studi che hanno consentito di accrescere le conoscenze scientifiche, assai carenti in questo campo.

Il Prof. Marconi presenta per la valutazione comparativa i 25 lavori previsti dal bando, fra i quali 21 sono pubblicati su qualificate riviste internazionali attinenti al settore del concorso con un buon Impact Factor, 2 su riviste italiane di larga diffusione in Italia e ben conosciute all'estero, 1 su rivista straniera senza referee; l'ultima è rappresentata da un capitolo di un libro in lingua inglese, edito da una prestigiosa casa editrice europea (Verlag).

L'attività scientifica è di ottimo livello, adeguata per quanto attiene gli indicatori scientifici internazionali, coerente con la produzione scientifica del settore AGR/15 a livello nazionale e internazionale. Le pubblicazioni sono ben presentate e sono frutto di una elaborazione razionale dei risultati ottenuti.

GIUDIZIO ESPRESSO DAL PROF. CESARE CORRADINI

Dal curriculum del Dott. Emanuele Marconi si evince che il candidato ha svolto un'articolata attività didattica in varie discipline del settore AGR/15, certamente valorizzata dall'esperienza acquisita nell'organizzazione di strutture di ricerca. L'attività scientifica, documentata da 116 pubblicazioni presentate, si avvale in genere di una buona collocazione editoriale e, a volte, di elementi di originalità e di approfondimento scientifico.

GIUDIZIO ESPRESSO DAL PROF. SAVERIO MANNINO

L'attività scientifica del dott. MARCONI ha riguardato diversi aspetti del settore agroalimentare. Di particolare rilievo appaiono quelli riguardanti il controllo di qualità degli alimenti mediante sensori elettrochimici e biologici. I lavori più recenti, concernenti il settore cerealicolo, denotano una buona autonomia nell'affrontare le tematiche di ricerca. Notevole appare l'attività didattica e buone le capacità organizzative.

GIUDIZIO ESPRESSO DAL PROF. MAURO MORESI

Il Dott. Emanuele Marconi, professore associato non confermato per il settore scientifico disciplinare AGR/15 presso l'Università del Molise dal 1.11.2000, presenta un'ampia attività didattica avendo, a partire dall'AA 1995-96, ricoperto per affidamento o titolarità numerosi discipline comprese del raggruppamento di appartenenza.

Il Dott. Marconi ha prevalentemente svolto attività di ricerca nei settori dei legumi, dei cereali e derivati, dei prodotti lattiero-caseari e dell'alveare, con una particolare enfasi sullo sviluppo di metodi rapidi per il controllo della qualità e dei fattori antinutrizionali in detti alimenti. Più recentemente, si è occupato di produzione di pasta essiccata da cereali minori ed in particolare da sfarinati di farro. Un paio delle 25 pubblicazioni presentate per questa valutazione comparativa, inerenti la determinazione NMR dell'acqua di re-idratazione di semi proteici, si collocano parzialmente al di fuori delle competenze del settore scientifico-disciplinare del concorso; mentre gli altri lavori sono di rilievo per il settore disciplinare AGR/15 e sono stati prevalentemente pubblicati su prestigiose riviste internazionali con IF variabili da 0,462 a 1,677. In particolare, i lavori sull'applicazione dei biosensori elettrochimici multienzimatici per la determinazione dell'amido danneggiato, gelificato od idrolizzato nei prodotti cerealicoli, della fufosina nelle paste alimentari e del lattulosio nei lattini alimentari appaiono di particolare interesse per l'evoluzione delle conoscenze di questo specifico settore scientifico-disciplinare ai fini del controllo della qualità degli alimenti anzidetti.

GIUDIZIO ESPRESSO DAL PROF. SALVATORE SPAGNA MUSSO

L'attività didattica del prof. MARCONI è ampia e continua; a partire dall'A.A. 1995/96 ha ricoperto, per titolarità o affidamento, numerosi insegnamenti sempre coerenti con le sue competenze scientifiche.

La produzione scientifica è ampia e rivolta essenzialmente alla caratterizzazione, alla valorizzazione ed alla tecnologia di alcuni prodotti alimentari e particolarmente interessanti appaiono i lavori inerenti lo sviluppo di metodi rapidi per il controllo di qualità degli alimenti con metodiche innovative.

I lavori a stampa, inoltre, sono per grandissima parte pienamente coerenti con il settore AGR/15 ed hanno una ottima collocazione editoriale, essendo in prevalenza apparsi su qualificate riviste ad ampia collocazione internazionale.

Buona anche la capacità organizzativa sia in campo scientifico, con la responsabilità scientifica di numerosi progetti di ricerca, sia in senso lato, con la collaborazione all'istituzione di un D.U., all'allestimento di laboratori scientifici ed all'organizzazione di

numerosi convegni e workshops nazionali ed internazionali.

GIUDIZIO COLLEGALE

L'attività didattica del prof. MARCONI è ampia e continua; a partire dall'A.A. 1995/96 ha ricoperto, per titolarità o affidamento, numerosi insegnamenti sempre coerenti con le sue competenze scientifiche. E' buona anche la capacità organizzativa sia in campo scientifico, con la responsabilità scientifica di numerosi progetti di ricerca, sia in senso lato, con la collaborazione all'istituzione di un D.U., all'allestimento di laboratori scientifici ed all'organizzazione di numerosi convegni e workshops nazionali ed internazionali.

L'attività scientifica è di buon livello, adeguata per quanto attiene gli indicatori scientifici internazionali, coerente con la produzione scientifica del settore AGR/15 a livello nazionale e internazionale. Le pubblicazioni sono ben presentate e sono frutto di una elaborazione razionale dei risultati ottenuti.

La Commissione unanime formula un giudizio pienamente positivo.

NICOLI Maria Cristina

Formazione scientifica

La Dott.ssa Maria Cristina NICOLI si è laureata in *Chimica e tecnologie farmaceutiche* presso l'Università di Bologna nel 1985; dal 1985 al 1986 ha svolto, come volontario, attività di ricerca sotto la direzione del prof. Lerici; nel 1987 ha vinto una borsa di studio della Regione Friuli-Venezia Giulia, svolta presso il Dipartimento di Scienze degli alimenti dell'Università di Udine.

Carriera

Nel 1990 la Dott.ssa NICOLI ha preso servizio in qualità di Ricercatore Universitario per il raggruppamento disciplinare G08A (*Scienza e tecnologia dei prodotti agro-alimentari*) presso la Facoltà di Agraria dell'Università di Udine, dove nel periodo 1993-1998 ha continuato il proprio servizio come Ricercatore Universitario Confermato.

Nell'A.A. 1998-99 ha preso servizio in qualità di Professore associato dello stesso s.s.d. presso la Facoltà di Agraria dell'Università di Sassari; dall'A.A. successivo si è trasferita presso la Facoltà di Agraria dell'Università di Udine, dove nel 2002 ha conseguito la conferma in ruolo.

Esperienza didattica

La Dott.ssa NICOLI ha svolto:

- dal 1994 al 1998, il corso di *Tecnologie delle conserve alimentari*, per il C.d.L. in *Scienze e tecnologie alimentari* presso la Facoltà di Agraria dell'Università di Udine;
- nell'A.A. 1998/99, il corso di *Trasformazione e conservazione dei prodotti agricoli*, per il C.d.L. in *Scienze e tecnologie alimentari* presso la Facoltà di Agraria dell'Università di Sassari;

e, sempre presso la Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Udine:

- nell'A.A. 1998/99, il modulo di *Biotechnologie alimentari*, per il C.d.L. in *Scienze e tecnologie alimentari*;
- nell'A.A. 1999/2000, il modulo di *Tecnologie alimentari I*, del D.U. in *Tecnologie alimentari* ed il modulo di *Tecnologie alimentari*, per il D.U. in *Viticoltura ed enologia*;
- nell'A.A. 2000/01, il modulo di *Le operazioni unitarie della tecnologia alimentare* e di *Biotechnologie alimentari*, per il C.d.L. in *Scienze e tecnologie alimentari*, ed il modulo di

- *Tecnologie alimentari I*, per il D.U. in *Tecnologie alimentari*;
- nell'A.A. 2001/02, il modulo di *Le conserve alimentari* e di *Le operazioni unitarie della tecnologia alimentare*, per il C.d.L. in *Scienze e tecnologie alimentari*, ed il corso di *Tecnologie alimentari I – Operazioni unitarie*, per il C.d.L. di I livello in *Scienze e tecnologie alimentari*;
- nell'A.A. 2002/03, il modulo di *Tecnologie alimentari II – Prodotti di origine vegetale*, il corso di *Le conserve alimentari* e di *Biotecnologie alimentari*, per il C.d.L. di I livello in *Scienze e tecnologie alimentari*, ed il modulo di *Le conserve alimentari*, per il C.d.L. di I livello in *Scienze e tecnologie alimentari*.

La Dott.ssa NICOLI è stato relatrice di numerose tesi di laurea e fa parte del Collegio dei docenti del Dottorato di Ricerca in *Tecnologie alimentari* dell'Università di Udine.

Capacità organizzativa

La Dott.ssa NICOLI, dal 1993 al 1996, è stata rappresentante dei ricercatori nel Consiglio della Facoltà di Agraria dell'Università di Udine; ha partecipato alla organizzazione, dal 1998 al 2002, di 6 workshops nazionali ed internazionali nell'ambito dei progetti Fair e Flair-Flow IV.

Dal 2000 è inserita nella lista di esperti della Commissione della Ce per la valutazione scientifica di progetti nell'ambito del V e VI Programma Quadro dell'Unione Europea ed è membro del Consiglio direttivo dell'AITA; nel 2001 ha fatto parte del Consiglio Scientifico dell'*International Congress on Pigments in Food*, tenutosi a Lisbona l'11-14 giugno 2002.

La Dott.ssa NICOLI è stata responsabile scientifico di alcuni progetti di ricerca del MURST, CNR, della UE, della Regione Friuli Venezia Giulia, dell'Area Science Park e di convenzioni di ricerca con partners industriali.

Produzione scientifica

La produzione scientifica della Dott.ssa NICOLI si è focalizzata principalmente su temi inerenti la stabilità ed i requisiti di funzionalità nutrizionale degli alimenti; le proprietà chimico-fisiche e strutturali degli alimenti; l'impiego di ingredienti e loro compatibilità nei sistemi alimentari; gli aspetti metodologici nella valutazione della qualità degli alimenti.

L'attività scientifica si concretizza, per dichiarazione della candidata, in 98 lavori a stampa come coautrice e 2 come co-editore.

Delle 24 pubblicazioni, tutte in collaborazione, presentate per la valutazione comparativa, 19 sono state pubblicate su qualificate riviste del settore del concorso con IF variabile tra 0,061 e 2,090, 2 sono apparse su riviste del settore medico con IF pari a 1,518 e 4,079; 3 sono rappresentate da capitoli di riviste, atti o libri in lingua inglese. Infine, 12 dei lavori presentati dalla Dott.ssa NICOLI sono recensiti dalla banca dati *Agricola* (<http://www.nal.usda.gov>). Questi lavori sono pertanto accessibili per via elettronica alla comunità scientifica internazionale del settore *Food Science and Technology*.

GIUDIZIO ESPRESSO DAL PROF. RAIMONDO EDOARDO CUBADDA

La Dott.ssa Maria Cristina Nicoli è professore associato confermato per il settore scientifico disciplinare AGR/15 presso l'Università di Udine, dove ha svolto, a partire dal 1994, una consistente attività didattica ricoprendo per affidamento o titolarità numerose discipline del raggruppamento di appartenenza.

L'attività scientifica della candidata si è incentrata sulle seguenti tematiche: stabilità e requisiti di funzionalità degli alimenti, proprietà chimico-fisiche e strutturali degli alimenti, impiego di ingredienti e loro compatibilità nei sistemi alimentari, aspetti metodologici nella valutazione della qualità e stabilità degli alimenti. Nell'ambito della prima tematica ha svolto

alcune ricerche riguardanti le cinetiche di formazione dei prodotti della reazione di Maillard e i cambiamenti chimico- fisici indotti dai processi di trasformazione del caffè tostato.

La maggioranza dei lavori scientifici è stata pubblicata su note riviste internazionali con buon Impact Factor e, nello stesso tempo, appare essere di rilievo per il settore disciplinare AGR/15.

GIUDIZIO ESPRESSO DAL PROF. CESARE CORRADINI

La Dott.ssa Maria Cristina NICOLI presenta un curriculum in cui emergono elementi utili a delineare la preparazione e la maturità conseguite per quanto riguarda l'esperienza didattica, la capacità organizzativa e l'impostazione della ricerca. Anche la produzione scientifica, come si evince dalle pubblicazioni presentate, è originale e sempre attinente al settore del concorso.

GIUDIZIO ESPRESSO DAL PROF. SAVERIO MANNINO

L'attività scientifica della dott.ssa NICOLI, documentata da numerosi lavori editi principalmente su riviste internazionali, riguarda le problematiche connesse alla trasformazione e conservazione degli alimenti. I lavori più recenti consentono di rilevare un'accentuata autonomia sia per quanto riguarda le tematiche di ricerca che le metodologie impiegate. Notevoli appaiono l'attività di ricerca e le capacità organizzative.

GIUDIZIO ESPRESSO DAL PROF. MAURO MORESI

La Dott.ssa Maria Cristina NICOLI, professore associato confermato per il settore scientifico disciplinare del concorso presso l'Università di Udine, presenta un'ampia attività didattica, avendo, a partire dal 1994, ricoperto per affidamento o titolarità numerose discipline del raggruppamento di appartenenza.

La Dott.ssa NICOLI ha prevalentemente svolto attività di ricerca nei settori inerenti la stabilità ed i requisiti di funzionalità nutrizionale degli alimenti; le proprietà chimico-fisiche e strutturali degli alimenti; l'impiego di ingredienti e loro compatibilità nei sistemi alimentari ed ha inoltre approfondito alcuni aspetti metodologici nella valutazione della qualità degli alimenti.

Un paio delle pubblicazioni presentate per questa valutazione comparativa, inerenti la valutazione delle potenziali attività antimicrobiche di derivati di neoformazione della cisteina e della ritenzione dei composti bioattivi negli alimenti quali agenti antitumorali, si collocano parzialmente al di fuori delle competenze del settore scientifico-disciplinare del concorso; mentre gli altri lavori sono di rilievo per il settore disciplinare AGR/15 e sono stati prevalentemente pubblicati su prestigiose riviste internazionali con IF variabili da 0,41 a 2,09. In particolare, i lavori rivolti all'influenza delle condizioni operative dei processi di trasformazione sulla ritenzione delle proprietà anti-ossidanti di diversi alimenti, grazie anche all'accumulo di sostanze di neoformazione indotte dal danno termico, appaiono di particolare interesse per l'evoluzione delle conoscenze di questo specifico settore scientifico-disciplinare ai fini del controllo della proprietà nutraceutiche degli alimenti.

La produzione scientifica della candidata è nel complesso di buon livello, si distingue per la correttezza metodologica adottata ed in alcuni casi delinea nuovi metodi di caratterizzazione della resistenza all'ossidazione di alcuni prodotti alimentari. Per quanto le prime pubblicazioni della candidata siano state svolte sotto la guida di un'eminente personalità scientifica del raggruppamento AGR/15, dall'esame dei più recenti lavori si è potuto evidenziarne l'apporto individuale e gli specifici indirizzi originali di ricerca.

GIUDIZIO ESPRESSO DAL PROF. SALVATORE SPAGNA MUSSO

L'attività didattica della prof.ssa NICOLI è intensa e continua in quanto, sin dal 1994, ha ricoperto, per titolarità o affidamento, numerosi insegnamenti, peraltro sempre coerenti con il

settore AGR/15.

La produzione scientifica è vasta e di rilievo, come documentato dalla collocazione editoriale dei lavori a stampa, e quasi completamente coerente con il settore della presente valutazione comparativa in quanto focalizzata, essenzialmente, sulla stabilità, la funzionalità, le proprietà chimico-fisiche e strutturali degli alimenti e sui metodi di valutazione della loro qualità.

Di rilievo anche la capacità organizzativa evidenziata dalla responsabilità scientifica di numerosi progetti di ricerca del MURST, CNR, della UE, della Regione Friuli Venezia Giulia, dell'Area Science Park e di convenzioni di ricerca con partners industriali.

GIUDIZIO COLLEGIALE

La Dott.ssa NICOLI ha prevalentemente svolto attività di ricerca nei settori inerenti la stabilità ed i requisiti di funzionalità nutrizionale degli alimenti; le proprietà chimico-fisiche e strutturali degli alimenti; l'impiego di ingredienti e loro compatibilità nei sistemi alimentari ed ha inoltre approfondito alcuni aspetti metodologici nella valutazione della qualità degli alimenti. Questa attività scientifica è documentata da numerosi lavori editi principalmente su riviste internazionali, che riguardano le problematiche connesse alla trasformazione e conservazione degli alimenti. L'attività didattica è intensa e continua in quanto, sin dal 1994, ha ricoperto, per titolarità o affidamento, numerosi insegnamenti, peraltro sempre coerenti con il settore AGR/15. E' anche di rilievo la capacità organizzativa evidenziata dalla responsabilità scientifica di numerosi progetti e convenzioni di ricerca.

La Commissione unanime formula un giudizio pienamente positivo.

VERZERA Antonella

Formazione scientifica

La Dott.ssa Antonella VERZERA si è laureata in *Farmacia* presso l'Università di Messina nel 1982; nel novembre dello stesso anno conseguiva l'abilitazione all'esercizio della professione di farmacista; nel 1984 ha conseguito il diploma della Scuola di Specializzazione in *Farmacognosia* dell'Università di Messina e l'abilitazione all'insegnamento di *Scienza della alimentazione* per le scuole medie superiori. Nel dicembre 1984 ha ottenuto una borsa di studio della Fondazione Bonino-Pulejo ed ha frequentato, come borsista, la Cattedra di *Esercitazioni di Chimica Analitica Applicata* dell'Università di Roma - La Sapienza fra gennaio e luglio 1985. Nel settembre 1985 ha ottenuto un contributo da parte della Carlo Erba Strumentazione per lo svolgimento di ricerche nel campo delle essenze agrumarie presso il laboratorio di *Chimica degli Alimenti* del Dipartimento Farmaco-chimico della Facoltà di Farmacia dell'Università di Messina. Ha partecipato nel settembre 1985 presso l'Università di Torino e nel settembre 1986 presso l'Università di Messina a due corsi di gascromatografia capillare.

Carriera

La Dott.ssa Antonella VERZERA ha iniziato la propria carriera come *tecnico coadiutore supplente* dal 27.06.86 al 16.02.87 e come *tecnico a contratto* dal maggio 1987 al novembre 1989 presso i Laboratori di *Biochimica Applicata e Chimica degli Alimenti* del Dipartimento Farmaco-chimico dell'Università di Messina. Dal 1.12.1989 ha preso servizio in qualità di Ricercatore Universitario per il gruppo E05A presso la Facoltà di Farmacia dell'Università di Messina, poi confermata dal 1.12.92.

Dal 1.11.1998 è professore associato non confermato per il raggruppamento disciplinare AGR/15 (*Scienza e Tecnologia dei prodotti agro-alimentari*) presso il Dipartimento DOFATA

della Facoltà di Agraria dell'Università di Catania; poi confermato dal I.11.01. E' stata componente del Collegio dei Docenti del Dottorato di ricerca in *Scienze e Tecnologie Alimentari (ex Biotecnologie alimentari)* dell'Università di Catania. Dal I.11.02 si è trasferita presso la Facoltà di Scienze dell'Università di Messina.

Esperienza didattica

L'attività didattica della Dott.ssa Antonella VERZERA è iniziata, dopo la nomina a Ricercatore Universitario, assolvendo compiti didattici integrativi nell'ambito della disciplina di *Biochimica Applicata* per il corso di laurea in Farmacia dell'Università di Messina, lezioni ed attività seminariali per gli studenti dei corsi di laurea in *Farmacia* e *Chimica e Tecnologia Farmaceutiche*. Negli AA.AA. 1993/94-1995/96 ha tenuto per affidamento l'insegnamento di *Chimica dei prodotti cosmetici* per il Corso di Laurea in *Farmacia*.

Negli AA.AA. 1998/99-2001/02 è stata titolare della disciplina di *Chimica degli aromi* per il Corso di Laurea in *Scienze e Tecnologie Alimentari* dell'Università di Catania, tenendo altresì per affidamento l'insegnamento di *Condizionamento e distribuzione dei prodotti alimentari*. Ha tenuto inoltre, in qualità di supplente, presso la Facoltà di Farmacia dell'Università di Messina i corsi di *Chimica degli aromi* (AA.AA. 1998/99-2001-02) e *Chimica dei prodotti dietetici* (A.A. 1998/99) per il Diploma Universitario in *Tecniche Erboristiche*, di *Biochimica applicata* (AA.AA. 1999/00-2000/01) per la Scuola di Specializzazione in *Farmacognosia* dell'Università di Messina (Facoltà di Farmacia) e di *Tecnologie Alimentari* (A.A. 2001/02) per il Corso di Laurea in *Scienze biologiche* (indirizzo: alimentare-nutrizionistico).

Dal I.11.02 svolge per titolarità *Tecnologie Alimentari* per il Corso di Laurea in *Scienze biologiche* (indirizzo: alimentare-nutrizionistico) e per affidamento *Chimica degli aromi* per il corso di Laurea in *Scienze e tecnologie erboristiche* presso la Facoltà di Scienze dell'Università di Messina.

Ha anche curato tesi di laurea e dottorato, svolto corsi e seminari specialistici sulla gascromatografia/MS e sulla trasformazione agrumaria rispettivamente nel 1998 e 2000 presso la stessa Università.

Capacità organizzativa

La Dott.ssa Antonella VERZERA è stata rappresentante, nel triennio 1993-96, dei Ricercatori nel Consiglio di Facoltà di Farmacia e nel Consiglio di Corso di Laurea in Farmacia, nonché componente di una Commissione riguardante Università e Sistema Produttivo e del Comitato del *Centro Servizi Generali* della Facoltà di Farmacia. Ha collaborato all'organizzazione di convegni sulla *Chimica degli Alimenti* nel 1990 e 1995, sulle *Metodiche HPLC per il controllo di qualità degli alimenti e delle bevande alcoliche* nel 1993, sulla ricerca svolta dai Dottorandi di Ricerca italiani nella *Scienza e Tecnologia degli Alimenti* nel 2001. Collabora con gruppi di ricerca nazionali ed internazionali; è responsabile di un'unità di ricerca del Progetto AMA 2 del Ministero dell' Agricoltura per *Nuovi parametri di classificazione dei mieli*, coordinato dalla Prof.ssa A.G. Sabatini, ed è reviewer per le riviste internazionali senza IF *Journal of Essential Oil Research* e *Flavour and Fragrance Journal*.

Produzione scientifica

La produzione scientifica della Dott.ssa VERZERA si è focalizzata principalmente sullo studio della composizione degli oli essenziali agrumari, di mieli uniflorali siciliani e della frazione aromatica di piante tipiche della flora mediterranea.

L'attività scientifica si concretizza, per dichiarazione della candidata, in 81 lavori a stampa, di cui uno rappresenta un capitolo di libro edito in inglese e 3 sono lavori in corso di stampa su riviste internazionali, ed in 55 comunicazioni a congressi nazionali ed internazionali.

Delle 25 pubblicazioni, tutte in collaborazione, presentate per la valutazione comparativa, 8

sono state pubblicate su qualificate riviste nazionali ed estere del settore del concorso con IF variabile tra 0,463 e 1,453; 17 su riviste estere senza IF. Infine, 14 dei lavori presentati dalla Dott.ssa VERZERA sono recensiti dalla banca dati *Agricola* (<http://www.nal.usda.gov>). Questi lavori sono pertanto accessibili per via elettronica alla comunità scientifica internazionale del settore *Food Science and Technology*.

GIUDIZIO ESPRESSO DAL PROF. RAIMONDO EDOARDO CUBADDA

La Dott.ssa Antonella VERZERA, professore associato confermato per il settore disciplinare AGR/15 presso l'Università di Messina, ha iniziato l'attività didattica specifica per questo settore solo a partire dall'AA 1998/99, poiché in precedenza era inquadrata in un altro settore scientifico disciplinare (E05A) presso la Facoltà di Farmacia dell'Università di Messina.

L'attività di ricerca svolta dalla candidata è interamente incentrata su aspetti analitici e compositivi riguardanti gli oli essenziali agrumari, la loro genuinità e qualità, nonché la frazione aromatica di piante tipiche della flora mediterranea e la caratterizzazione di mieli uniflorali siciliani. Per lo svolgimento dell'attività scientifica svolta si è servita di tecniche analitiche tradizionali, ma anche di altre innovative quali la SPME associata alla HRGC/MS.

Delle 25 pubblicazioni, tutte in collaborazione, presentate per la valutazione comparativa solo 8 sono state pubblicate su note riviste nazionali e internazionali con un buon Impact Factor, mentre le restanti sono apparse su riviste estere senza Impact Factor. I lavori pubblicati evidenziano una adeguatezza dei metodi sperimentali adottati e un sufficiente rigore analitico, anche, se non sempre agevole risulta l'individuazione dell'apporto dato dalla candidata nei lavori in collaborazione con molti altri autori e considerato inoltre che l'attività di ricerca della stessa, anche dopo il suo passaggio al raggruppamento AGR/15, continua ad essere svolta sotto la guida di una nota personalità scientifica della Chimica degli Alimenti. Quantunque si ritenga che le discipline chimiche e in modo particolare quelle a carattere analitico siano di rilievo nel contesto generale della *Scienza e Tecnologia degli Alimenti*, non è tuttavia pensabile che esse possano rappresentare la unica (o quasi) attività del docente in tale settore che dalla ricerca deve, fra l'altro, poter trarre e trasferire alla didattica informazioni sempre più aggiornate per la crescita culturale dei discenti.

GIUDIZIO ESPRESSO DAL PROF. CESARE CORRADINI

La Dott.ssa Antonella VERZERA presenta un curriculum dell'attività didattica e della partecipazione a gruppi di lavoro e di ricerca, dai quali si desume l'esperienza acquisita, anche se solo in un caso la candidata ha svolto compiti di coordinamento. Nei lavori presentati per la valutazione comparativa, tutti in collaborazione, non è facile enucleare il proprio apporto originale e si constata che diverse note non sempre rientrano nelle discipline del settore AGR/15.

GIUDIZIO ESPRESSO DAL PROF. SAVERIO MANNINO

L'attività di ricerca della Dott.ssa VERZERA, documentata da lavori pubblicati su riviste nazionali ed internazionali, concerne principalmente la composizione degli oli essenziali agrumari e recentemente la caratterizzazione di mieli uniflorali. In genere, i lavori sono in collaborazione di numerosi autori, per cui non sempre è possibile individuare il contributo della candidata. L'attività didattica risulta soddisfacente, anche se solo recentemente riguarda gli insegnamenti del settore AGR/15.

GIUDIZIO ESPRESSO DAL PROF. MAURO MORESI

La Dott.ssa Antonella VERZERA, professore associato confermato per il settore scientifico disciplinare AGR/15 del concorso presso l'Università di Messina, presenta un'ampia attività

didattica, avendo, a partire dall'A.A. 1998/99, ricoperto per affidamento o titolarità alcune discipline del raggruppamento di appartenenza.

L'attività di ricerca svolta dalla Dott.ssa VERZERA ha prevalentemente riguardato lo studio della composizione degli oli essenziali agrumari e della frazione aromatica di piante tipiche della flora mediterranea e la caratterizzazione di mieli uniflorali siciliani, analizzandone la frazione aromatica tramite tecniche analitiche di recente introduzione, quali la SPME accoppiata alla HRGC/MS. Detta produzione è originale e di buon livello ed è stata condotta con rigore metodologico. Tuttavia, dall'analisi dettagliata della sua attività di ricerca non è facilmente individuabile il raggiungimento di una completa autonomia scientifica, dal momento che i lavori scientifici della Dott.ssa VERZERA continuano tuttora ad essere svolti sotto la guida di un'eminente personalità scientifica del settore della *Chimica degli Alimenti*. Le metodiche analitiche sono indubbiamente necessarie per il controllo di qualità degli alimenti, ma non sono sufficienti a definire le competenze del tecnologo alimentare. Anche la capacità organizzativa della candidata non appare ancora pienamente espressa, dal momento che la Dott.ssa VERZERA è stata quasi sempre membro di gruppi di ricerca nazionali ed internazionali, coordinati da altre personalità scientifiche.

GIUDIZIO ESPRESSO DAL PROF. SALVATORE SPAGNA MUSSO

L'attività didattica della prof.ssa VERZERA, pur se intensa e continua, non è sempre coerente con il settore AGR/15 in quanto la candidata ha iniziato la carriera universitaria come ricercatore nel settore scientifico-disciplinare E05.

L'attività di ricerca svolta dalla prof.ssa VERZERA, anche se vasta e di buon livello, è troppo focalizzata sugli aspetti analitici e, inoltre, al momento non appare possibile individuare con certezza l'originalità dell'apporto della candidata.

Analogamente appare non ancora espressa a pieno la capacità organizzativa.

GIUDIZIO COLLEGIALE

La Dott.ssa Antonella VERZERA presenta un curriculum dell'attività didattica e della partecipazione a gruppi di lavoro e di ricerca, dai quali si desume l'esperienza acquisita, anche se solo in un caso la candidata ha svolto compiti di coordinamento. Dall'analisi dettagliata della sua attività di ricerca non è facilmente individuabile il raggiungimento di una completa autonomia scientifica, dato che nei lavori presentati in questa valutazione comparativa, tutti in collaborazione, non è facile enucleare un apporto originale e si constata che diverse note non sempre rientrano nelle discipline del settore AGR/15.

La Commissione unanime ritiene che la candidata non abbia ancora conseguito una piena maturità scientifica.