

Rep. n° 1932/2019  
Prot. n° 158181 del 18.07.2019

Al Dirigente APOS  
Piazza Verdi, 3  
40126 Bologna

**OGGETTO:** "Trasmissione dei verbali - PROCEDURA SELETTIVA BANDITA AI SENSI DELL'ART. 18 LEGGE 240/2010 PER LA COPERTURA DI UN POSTO DI PROFESSORE UNIVERSITARIO, FASCIA 1^ Fascia SETTORE CONCORSUALE 07/I1 - MICROBIOLOGIA AGRARIA SSD AGR/16 - MICROBIOLOGIA AGRARIA BANDITA CON DR N. 834 del 13/05/2019 DAL DIPARTIMENTO DISTAL - DIPARTIMENTO DI SCIENZE E TECNOLOGIE AGRO-ALIMENTARI RIF: O18C1I2019/877"

Il sottoscritto Erasmo Neviani in qualità di componente della Commissione giudicatrice nominata per la procedura in oggetto, trasmette in allegato alla presente:

N° 1 Verbali con relativi allegati

Distinti saluti

Parma, 16.07.2019

Prof. Erasmo Neviani



**ALMA MATER STUDIORUM  
UNIVERSITA' DI BOLOGNA**

**PROCEDURA SELETTIVA BANDITA AI SENSI DELL'ART. 18 LEGGE 240/2010 PER LA  
COPERTURA DI UN POSTO DI PROFESSORE UNIVERSITARIO, FASCIA 1^ Fascia  
SETTORE CONCORSUALE 07/11 - MICROBIOLOGIA AGRARIA SSD AGR/16 -  
MICROBIOLOGIA AGRARIA BANDITA CON DR N. 834 del 13/05/2019 DAL  
DIPARTIMENTO DISTAL - DIPARTIMENTO DI SCIENZE E TECNOLOGIE AGRO-  
ALIMENTARI RIF: O18C1I2019/877**

**VERBALE N. 2**

Alle ore 11,00 del giorno 16.07.2019 si riunisce avvalendosi di strumenti telematici di lavoro collegiale, ai sensi dell'art.8 comma 11 del Regolamento di Ateneo emanato con D.R. 977/2013 la commissione giudicatrice composta dai seguenti professori:

- Prof. Erasmo Neviani – Università di Parma
- Prof. Luca Simone Cocolin – Università di Torino
- Prof. Aldo Corsetti – Università di Teramo

La Commissione si riunisce collegialmente mediante videoconferenza  
In particolare, risulta che:

il prof. Erasmo Neviani è collegato in videoconferenza da Parma  
il prof. Luca Simone Cocolin è collegato in videoconferenza da Torino  
il prof. Aldo Corsetti è collegato in videoconferenza da Teramo

La Commissione, verificato il regolare funzionamento dell'impianto di videoconferenza, e accertato che tutti i componenti risultano regolarmente presenti alla seduta telematica, dichiara aperti i lavori.

La Commissione verifica che i criteri siano stati pubblicati sul sito web di Ateneo nella pagina dedicata alle procedure.

La Commissione prende visione dell'elenco dei candidati fornito dall'Amministrazione e



della documentazione resa disponibile con modalità telematiche relativa ai candidati ai fini della valutazione. Ognuno dei commissari dichiara di non avere relazioni di parentela ed affinità entro il 4° grado incluso con i candidati e che non sussistono le cause di astensione di cui all'art. 51 c.p.c.

La Commissione avvia la fase di valutazione.

I candidati da valutare sono:

- LANCIOTTI Rosalba

I Commissari si impegnano a trattare le pubblicazioni dei candidati esclusivamente nell'ambito della presente procedura valutativa.

La Commissione avvia la valutazione dei candidati compilando, per ogni candidato, una scheda di valutazione allegata al presente verbale.

Al termine della Valutazione i candidati hanno ottenuto i seguenti punteggi

**CANDIDATO: LANCIOTTI Rosalba : PUNTI 93.8**

Al termine della valutazione dei candidati la Commissione, all'unanimità, colloca i candidati secondo il seguente ordine decrescente

- **LANCIOTTI Rosalba**

Il Presente verbale viene redatto a cura del Prof. Erasmo Neviani previa lettura del medesimo agli altri commissari in videoconferenza, i quali dichiarano che il medesimo corrisponde a quanto deliberato dall'organo

Luogo, Parma data, 16.07.2019

Firmato Prof. Erasmo Neviani



Presente in videoconferenza il Prof. Luca Simone Cocolin – Università di Torino

Presente in videoconferenza il Prof. Aldo Corsetti – Università di Teramo

## SCHEDA DI DETTAGLIO CRITERI DI VALUTAZIONE

Allegato al verbale della 2<sup>a</sup> seduta – Candidato Rosalba Lanciotti

Attività di ricerca e pubblicazioni – Punti attribuibili max 50

Tabella A - Attività di ricerca

ATTIVITA'	PUNTI max.10
<p>Organizzazione, direzione e coordinamento di centri o gruppi di ricerca nazionali e internazionali o partecipazione agli stessi e altre attività di ricerca quali la direzione o la partecipazione a comitati editoriali di riviste:</p> <p><i>organizzazione direzione e coordinamento di centri o gruppi di ricerca max punti 0.5 per attività</i></p> <p><i>partecipazione a centri o gruppi di ricerca max punti 0.5 per attività</i></p> <p><i>direzione o partecipazione a comitati editoriali di riviste max punti 0.5 per attività</i></p> <p><i>coordinatore 5 progetti competitivi di cui uno internazionale - punti 2.5</i></p> <p><i>partecipazione a centri o gruppi di ricerca - punti 1.5</i></p> <p><i>partecipazione a comitati editoriali di riviste – punti 0.5</i></p>	<p>Max 3 punti sulla categoria</p> <p><b>Punti totali 3</b></p>
<p>Titolarità di brevetti - max 0.5 punti per ogni brevetto</p> <p>Titolarità 1 brevetto– punti 0.5</p>	<p>Max 1 punti sulla categoria</p> <p><b>Punti totali 0.5</b></p>
<p>Conseguimento di premi e riconoscimenti nazionali e internazionali per attività di ricerca.</p> <p>Max punti 0.5 per premio –</p> <p>4 premi</p>	<p>Max 1 punti sulla categoria</p> <p><b>Punti totali 1.0</b></p>
<p>Partecipazioni in qualità di relatore a congressi e convegni di interesse internazionale Max punti 0.5 per partecipazione</p> <p>4 partecipazioni</p>	<p>Max 1.5 punti sulla categoria</p> <p><b>Punti totali 1.5</b></p>
<p>E' valutata la consistenza complessiva della produzione scientifica del candidato, l'intensità e la continuità temporale della stessa, fatti salvi i periodi, adeguatamente documentati, di sospensione del rapporto di lavoro e altri periodi di congedo o di aspettativa stabiliti dalle leggi vigenti e diversi da quelli previsti per motivi di studio.</p> <p>Ottima consistenza scientifica complessiva</p>	<p>Max 3.5 punti sulla categoria</p> <p><b>Punti totali 3.5</b></p>
<b>ATTIVITÀ RICERCA</b>	<b>Punti totali 9.5</b>

Tabella B - Pubblicazioni

PUBBLICAZIONI	PUNTI max. 40
	Max 2 punti per singola pubblicazione

<p>Congruenza di ciascuna pubblicazione Tutte le 20 pubblicazioni sono pienamente congruenti</p>	<p>Max 0,5 <b>Punti totali 10</b></p>
<p>Apporto individuale del candidato nel caso di partecipazione del medesimo a lavori in collaborazione</p> <p>primo nome, ultimo nome o <i>corresponding author</i> in tutte le pubblicazioni selezionate per la procedura</p>	<p>Max. 0,5</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 0.5 se primo nome,ultimo nome o Corresponding Author</li> <li>- 0.25 altri casi</li> </ul> <p><b>Punti totali 10</b></p>
<p>Originalità, innovatività, rigore metodologico e rilevanza di ciascuna pubblicazione</p> <p>Tutte le 20 pubblicazioni sono da considerare pienamente soddisfacenti i criteri delineati</p>	<p>Max. 0,5</p> <p><b>Punti totali 10</b></p>
<p>Rilevanza scientifica della collocazione editoriale di ciascuna pubblicazione e sua diffusione all'interno della comunità scientifica</p> <p>- 0.5 se Impact factor &gt; 2.5 - <b>15 pubblicazioni</b> - 0.25 se Impact factor compreso tra 1.9 e 2.4 – <b>2 pubblicazioni</b> - 0.1 se Impact Factor inferiore a 1.9 – <b>3 pubblicazioni</b></p>	<p>Max. 0,5</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 0.5 se Impact factor &gt; 2.5</li> <li>- 0.25 se Impact factor compreso tra 1.9 e 2.4</li> <li>- 0.1 se Impact Factor inferiore a 1.9</li> </ul> <p><b>Punti totali 8.3</b></p>
<p><b><i>Analisi analitica dei punteggi riferiti alle 20 pubblicazioni selezionate per la procedura di valutazione da Rosalba Lanciotti</i></b></p> <p><b>1. Siroli L., Camprini L., Pisano M.B., Patrignani F., Lanciotti R. (2019). Volatile molecule profiles and anti-Listeria monocytogenes activity of nisin producers Lactococcus lactis strains in vegetable drinks. Frontiers in Microbiology, 10, Article number 563, IF 4.019</b> - Congruenza: 0,5 - Apporto individuale del candidato: 0,5 - Originalità, innovatività, rigore metodologico e rilevanza: 0,5 - Rilevanza scientifica della collocazione editoriale e diffusione all'interno della comunità scientifica: 0,5</p> <p><b>PUNTEGGIO PUBBLICAZIONE: 2</b></p> <p><b>2. Braschi G., Serrazanetti D.I., Siroli L., Patrignani F., De Angelis M., Lanciotti* R. (2018). Gene expression responses of Listeria monocytogenes Scott A exposed to sub-lethal concentrations of natural antimicrobials. International Journal of Food Microbiology, 286(2), 170-178 IF 3.451</b></p>	

- Congruenza: 0,5
- Apporto individuale del candidato: 0,5
- Originalità, innovatività, rigore metodologico e rilevanza: 0,5
- Rilevanza scientifica della collocazione editoriale e diffusione all'interno della comunità scientifica: 0,5

PUNTEGGIO PUBBLICAZIONE: 2

**3. Braschi G., Patrignani F., Siroli L., Lanciotti\* R., Schlueter O., Froehling A. (2018).** Flow cytometric assessment of the morphological and physiological changes of *Listeria monocytogenes* and *Escherichia coli* in response to natural antimicrobial exposure. *Frontiers in Microbiology*, 9, Article number 2783, IF 4.019

- Congruenza: 0,5
- Apporto individuale del candidato: 0,5
- Originalità, innovatività, rigore metodologico e rilevanza: 0,5
- Rilevanza scientifica della collocazione editoriale e diffusione all'interno della comunità scientifica: 0,5

PUNTEGGIO PUBBLICAZIONE: 2

**4. Patrignani F., Siroli L., Serrazanetti D.I., Braschi G., Betoret E., Reinheimer J.A., Lanciotti R. (2017).** Microencapsulation of functional strains by high pressure homogenization for a potential use in fermented milk. *Food Research International*, 97, 250-257, IF 3.520

- Congruenza: 0,5
- Apporto individuale del candidato: 0,5
- Originalità, innovatività, rigore metodologico e rilevanza: 0,5
- Rilevanza scientifica della collocazione editoriale e diffusione all'interno della comunità scientifica: 0,5

PUNTEGGIO PUBBLICAZIONE: 2

**5. Siroli L., Patrignani F., Serrazanetti D.I., Parolin C., Palomino R.A.N., Vitali B., Lanciotti\* R. (2017).** Determination of antibacterial and technological properties of vaginal lactobacilli for their potential application in dairy products. *Frontiers in Microbiology*, 8, Article number 166, IF 4.019

- Congruenza: 0,5
- Apporto individuale del candidato: 0,5
- Originalità, innovatività, rigore metodologico e rilevanza: 0,5
- Rilevanza scientifica della collocazione editoriale e diffusione all'interno della comunità scientifica: 0,5

PUNTEGGIO PUBBLICAZIONE: 2

**6. Patrignani F., Lanciotti\* R. (2016).** Applications of high and ultra high pressure homogenization for food safety. *Frontiers in Microbiology*, 7, Article number 1132, IF 4.076

- Congruenza: 0,5
- Apporto individuale del candidato: 0,5

- Originalità, innovatività, rigore metodologico e rilevanza: 0,5
- Rilevanza scientifica della collocazione editoriale e diffusione all'interno della comunità scientifica: 0,5

PUNTEGGIO PUBBLICAZIONE: 2

**7. Patrignani F., Siroli L., Gardini F., Lanciotti\* R. (2016).** Contribution of two different packaging material to microbial contamination of peaches: Implications in their microbiological quality. *Frontiers in Microbiology*, 7, Article number 938, IF 4.076

- Congruenza: 0,5
- Apporto individuale del candidato: 0,5
- Originalità, innovatività, rigore metodologico e rilevanza: 0,5
- Rilevanza scientifica della collocazione editoriale e diffusione all'interno della comunità scientifica: 0,5

PUNTEGGIO PUBBLICAZIONE: 2

**8. Patrignani F., Siroli L., Serrazanetti D.I., Gardini F., Lanciotti\* R. (2015).** Innovative strategies based on the use of essential oils and their components to improve safety, shelf- life and quality of minimally processed fruits and vegetables. *Trends in Food Science and Technology*, 46, 311-319, IF 5.150

- Congruenza: 0,5
- Apporto individuale del candidato: 0,5
- Originalità, innovatività, rigore metodologico e rilevanza: 0,5
- Rilevanza scientifica della collocazione editoriale e diffusione all'interno della comunità scientifica: 0,5

PUNTEGGIO PUBBLICAZIONE: 2

**9. Serrazanetti D.I., Patrignani F., Russo A., Vannini L., Siroli L., Gardini F., Lanciotti\* R. (2015).** Cell membrane fatty acid changes and desaturase expression of *Saccharomyces bayanus* exposed to high pressure homogenization in relation to the supplementation of exogenous unsaturated fatty acids. *Frontiers in Microbiology*, 6, Article number 1105, IF 4.165

- Congruenza: 0,5
- Apporto individuale del candidato: 0,5
- Originalità, innovatività, rigore metodologico e rilevanza: 0,5
- Rilevanza scientifica della collocazione editoriale e diffusione all'interno della comunità scientifica: 0,5

PUNTEGGIO PUBBLICAZIONE: 2

**10. Siroli L., Patrignani F., Serrazanetti D.I., Tabanelli G., Montanari C., Tappi S., Rocculi P., Gardini F., Lanciotti\* R. (2014).** Efficacy of natural antimicrobials to prolong the shelf- life of minimally processed apples packaged in modified atmosphere. *Food Control*, 46, 403-411, IF 3.973

- Congruenza: 0,5



- Apporto individuale del candidato: 0,5
- Originalità, innovatività, rigore metodologico e rilevanza: 0,5
- Rilevanza scientifica della collocazione editoriale e diffusione all'interno della comunità scientifica: 0,5

PUNTEGGIO PUBBLICAZIONE: 2

**11. Patrignani F., Vannini L., Sado Kamdem S.L., Hernando I., Marco-Molés R., Guerzoni M.E., Lanciotti R. (2013).** High pressure homogenization vs heat treatment: Safety and functional properties of liquid whole egg. *Food Microbiology*, 36, 63-69, IF 3.374

- Congruenza: 0,5
- Apporto individuale del candidato: 0,5
- Originalità, innovatività, rigore metodologico e rilevanza: 0,5
- Rilevanza scientifica della collocazione editoriale e diffusione all'interno della comunità scientifica: 0,5

PUNTEGGIO PUBBLICAZIONE: 2

**12. Patrignani F., Ndagijimana M., Belletti N., Gardini F., Vernocchi P., Lanciotti\* R. (2012).** Biogenic amines and ethyl carbamate in Primitivo wine: Survey of their concentrations in commercial products and relationship with the use of malolactic starter. *Journal of Food Protection*, 75, 591-596, IF 1.832

- Congruenza: 0,5
- Apporto individuale del candidato: 0,5
- Originalità, innovatività, rigore metodologico e rilevanza: 0,5
- Rilevanza scientifica della collocazione editoriale e diffusione all'interno della comunità scientifica: 0,1

PUNTEGGIO PUBBLICAZIONE: 1,6

**13. Patrignani F., Vannini L., Gardini F., Guerzoni M.E., Lanciotti\* R. (2011).** Variability of the lipolytic activity and volatile molecules production by a strain of *Yarrowia lipolytica* in pork fat and its dependence on environmental conditions. *Meat Science*, 89, 21-26, IF 2.275

- Congruenza: 0,5
- Apporto individuale del candidato: 0,5
- Originalità, innovatività, rigore metodologico e rilevanza: 0,5
- Rilevanza scientifica della collocazione editoriale e diffusione all'interno della comunità scientifica: 0,25

PUNTEGGIO PUBBLICAZIONE: 1,75

**14. Patrignani F., Vannini L., Kamdem S.L., Lanciotti\* R., Guerzoni M.E. (2010).** Potentialities of high-pressure homogenization to inactivate *Zygosaccharomyces bailii* in fruit juices. *Journal of Food Science*, 75, M116-M120, IF 1.733

- Congruenza: 0,5



- Apporto individuale del candidato: 0,5
- Originalità, innovatività, rigore metodologico e rilevanza: 0,5
- Rilevanza scientifica della collocazione editoriale e diffusione all'interno della comunità scientifica: 0,1

PUNTEGGIO PUBBLICAZIONE: 1,6

**15. Patrignani F., Vannini L., Sado Kamdem S. L., Lanciotti\* R., Guerzoni M. E. (2009).** Effect of high pressure homogenization on *Saccharomyces cerevisiae* inactivation and physico-chemical features in apricot and carrot juices. *International Journal of Food Microbiology*, 136, 26-31, IF 3.011

- Congruenza: 0,5
- Apporto individuale del candidato: 0,5
- Originalità, innovatività, rigore metodologico e rilevanza: 0,5
- Rilevanza scientifica della collocazione editoriale e diffusione all'interno della comunità scientifica: 0,5

PUNTEGGIO PUBBLICAZIONE: 2

**16. Patrignani F., Iucci L., Belletti N., Gardini F., Guerzoni M.E., Lanciotti\* R. (2008).** Effects of sub-lethal concentrations of hexanal and 2-(E)-hexenal on membrane fatty acid composition and volatile compounds of *Listeria monocytogenes*, *Staphylococcus aureus*, *Salmonella enteritidis* and *Escherichia coli*. *International Journal of Food Microbiology*, 123, 1-8, IF 2.753

- Congruenza: 0,5
- Apporto individuale del candidato: 0,5
- Originalità, innovatività, rigore metodologico e rilevanza: 0,5
- Rilevanza scientifica della collocazione editoriale e diffusione all'interno della comunità scientifica: 0,5

PUNTEGGIO PUBBLICAZIONE: 2

**17. Lanciotti R., Patrignani F., Iucci L., Saracino P., Guerzoni M.E. (2007).** Potential of high pressure homogenization in the control and enhancement of proteolytic and fermentative activities of some *Lactobacillus* species. *Food Chemistry*, 102(2), 542-550, IF 3.052

- Congruenza: 0,5
- Apporto individuale del candidato: 0,5
- Originalità, innovatività, rigore metodologico e rilevanza: 0,5
- Rilevanza scientifica della collocazione editoriale e diffusione all'interno della comunità scientifica: 0,5

PUNTEGGIO PUBBLICAZIONE: 2

**18. Gardini F., Tofalo R., Belletti N., Iucci L., Suzzi G., Torriani S., Guerzoni M.E., Lanciotti\* R. (2006).** Characterization of yeasts involved in the ripening of Pecorino Crotonese cheese. *Food Microbiology*, 23(7), 641-648, IF 2.137

- Congruenza: 0,5

<p>- Apporto individuale del candidato: 0,5  - Originalità, innovatività, rigore metodologico e rilevanza: 0,5  - Rilevanza scientifica della collocazione editoriale e diffusione all'interno della comunità scientifica: 0,25</p> <p><b>PUNTEGGIO PUBBLICAZIONE: 1,75</b></p> <p><b>19. Lanciotti* R., Gianotti A., Baldi D., Angrisani R., Mastrocola D., Suzzi G., Guerzoni M.E. (2005). Use of Yarrowia lipolytica strains for the treatment of olive mill wastewater. Bioresource Technology, 96, 317-322. IF 1.863</b></p> <p>- Congruenza: 0,5  - Apporto individuale del candidato: 0,5  - Originalità, innovatività, rigore metodologico e rilevanza: 0,5  - Rilevanza scientifica della collocazione editoriale e diffusione all'interno della comunità scientifica: 0,1</p> <p><b>PUNTEGGIO PUBBLICAZIONE: 1,6</b></p> <p><b>20. Lanciotti* R., Gianotti A., Patrignani F., Belletti N., Guerzoni M.E., Gardini F. (2004). Use of natural aroma compounds to improve shelf-life and safety of minimally processed fruits. Trends in Food Science &amp; Technology, 15 (3-4), 201-208, ISSN: 0924-2244, IF 2.534</b></p> <p>- Congruenza: 0,5  - Apporto individuale del candidato: 0,5  - Originalità, innovatività, rigore metodologico e rilevanza: 0,5  - Rilevanza scientifica della collocazione editoriale e diffusione all'interno della comunità scientifica: 0,5</p> <p><b>PUNTEGGIO PUBBLICAZIONE: 2</b></p> <p>-----</p> <p><b>PUNTEGGIO TOTALE PUBBLICAZIONI: 38,3</b></p>	
<b>PUBBLICAZIONI</b>	<b>Punti totali 38.3</b>

**TOTALE PUNTI ATTIVITÀ DI RICERCA E PUBBLICAZIONI (tabella A+ tabella B) = 47,8**

**Attività istituzionali, organizzative e di servizio all'Ateneo (Punti attribuibili max 10)**

ATTIVITA'	PUNTI
<p>E' valutato il volume e la continuità delle attività svolte, con particolare riferimento a incarichi di gestione e a impegni assunti in organi collegiali e commissioni, presso rilevanti enti pubblici e privati e organizzazioni scientifiche e culturali ovvero presso l'Ateneo e/o altri Atenei nazionali ed esteri.</p>	<p>Max 10 punti sulla categoria</p>
<p><i>Max punti 2 per attività</i></p>	

Presidenza CdS Delega del prorettore Delega Distal Tesoriere SIMTREA	Punti totali 8.0
<b>ATTIVITA' ISTITUZIONALI</b>	<b>Punti totali 8.0</b>

**Attività didattica - (Punti attribuibili max 40)**

ATTIVITA'	PUNTI
Sono valutati il volume e la continuità delle attività riferite agli ultimi 10 anni con particolare riferimento agli insegnamenti e ai moduli di cui si è assunta la responsabilità	<b>Max 30</b> punti sulla categoria <ul style="list-style-type: none"> <li>- Max punti 2.0 per ogni corso in cui si è avuta la responsabilità</li> <li>- Max punti 1.0 per ogni modulo</li> </ul>
<i>Totale responsabilità di 15 corsi dal 2009 ad oggi</i>	<b>Punti totali 30</b>
Sono valutate le attività di tutorato delle tesi di laurea, di laurea magistrale e delle tesi di dottorato di cui i candidati risultano essere i relatori, nonché i seminari, le esercitazioni e il tutoraggio degli studenti Le attività considerate saranno quelle riferite agli ultimi 10 anni	<b>Max 10</b> punti sulla categoria <ul style="list-style-type: none"> <li>- Max punti 4 per l'insieme delle tesi di laurea seguite</li> <li>- Max punti 5 per l'insieme delle tesi di dottorato</li> <li>- Max punti 1 per l'insieme dei seminari/esercitazioni</li> </ul>
<i>punti 4 per l'insieme delle tesi di laurea seguite</i> <i>punti 4 per l'insieme delle tesi di dottorato</i>	<b>Punti totali 8</b>
<b>DIDATTICA ULTIMI 10 ANNI</b>	<b>Punti totali 38</b>

<b>PUNTEGGIO COMPLESSIVO TOTALE DELLE ATTIVITA' CONSIDERATE</b>	<b>Punti totali 93.8</b>
---	--------------------------

*Medici Franco*

PROCEDURA SELETTIVA BANDITA AI SENSI DELL'ART. 18 LEGGE 240/2010 PER LA COPERTURA DI 1 POSTO/I DI PROFESSORE UNIVERSITARIO, 1^ Fascia SETTORE CONCURSUALE 07/I1 - MICROBIOLOGIA AGRARIA SSD AGR/16 - MICROBIOLOGIA AGRARIA BANDITA CON DR N. 834 del 13/05/2019 DAL DIPARTIMENTO DISTAL - DIPARTIMENTO DI SCIENZE E TECNOLOGIE AGRO-ALIMENTARI (RIF: O18C1I2019/877)

### DICHIARAZIONE

Il sottoscritto Prof. Luca Simone Cocolin in qualità di componente della Commissione Giudicatrice della procedura selettiva a n. 1 posti bandita con DR n 834 del 13/05/2019, dichiara con la presente di aver partecipato in via telematica, allo svolgimento dei lavori della Commissione giudicatrice effettuata con modalità collegiale mediante videoconferenza in collegamento da Torino, dalle ore 11.00 alle ore 15.00 del giorno 16 luglio 2019.

Dichiara di sottoscrivere il verbale redatto in data 16 luglio 2019 trasmesso all'Ufficio Concorsi Docenti per i provvedimenti di competenza a cura del Prof. Erasmo Neviani.

In fede

Prof. Luca Simone Cocolin



Allegare copia documento di riconoscimento

Dichiarazione da allegare alla Versione Telematica

PROCEDURA SELETTIVA BANDITA AI SENSI DELL'ART. 18 LEGGE 240/2010 PER LA COPERTURA DI UN POSTO DI PROFESSORE UNIVERSITARIO, FASCIA 1^ Fascia SETTORE CONCORSUALE 07/I1 - MICROBIOLOGIA AGRARIA SSD AGR/16 - MICROBIOLOGIA AGRARIA BANDITA CON DR 834 del 13/05/2019 DAL DIPARTIMENTO DISTAL - DIPARTIMENTO DI SCIENZE E TECNOLOGIE AGRO-ALIMENTARI RIF: O18C1I2019/877

### DICHIARAZIONE

Il sottoscritto Prof. ALDO CORSETTI, in qualità di componente della Commissione Giudicatrice della procedura selettiva a n. 1 posti bandita con DR n 834 del 13/05/2019, dichiara con la presente di aver partecipato in via telematica, allo svolgimento dei lavori della Commissione giudicatrice effettuata con modalità collegiale mediante videoconferenza in collegamento da TERAMO dalle ore 11.00 alle ore 15.00 del giorno 16/07/2019.

Dichiara di sottoscrivere il verbale redatto in data 16/07/2019 trasmesso all'Ufficio Concorsi Docenti per i provvedimenti di competenza a cura del Prof. ERASMO NEVIANI

In fede

Prof. ALDO CORSETTI



Allegare copia documento di riconoscimento