

Procedura selettiva, indetta con Decreto Rettorale rep. DRD n. 77/2025 PROT. 10396 del 16.01.2025, il cui avviso di bando è stato pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana – 4[^] Serie Speciale – Concorsi ed Esami – n. 12 del 11/02/2025 , per la chiamata di n. 1 professore universitario di ruolo di prima fascia, presso l'Università degli Studi di Parma, per le esigenze del Dipartimento di Scienze degli Alimenti e del Farmaco e per il settore concorsuale *AGRI-08* Microbiologia Agraria, Alimentare e Ambientale, profilo: settore scientifico-disciplinare *AGRI-08/A* Microbiologia Agraria, Alimentare e Ambientale, ai sensi dell'art. 18, comma 1, della Legge n. 240/2010 e del vigente "Regolamento per la disciplina delle procedure di chiamata dei professori di prima e seconda fascia ai sensi delle disposizioni della legge n. 240/2010".

RELAZIONE FINALE

La Commissione di valutazione della suddetta procedura selettiva, nominata con Decreto Rettorale rep. DRD DR n. 639/2025 Prot. n. 101707 in data 08/04/2025 - pubblicato sul sito web istituzionale dell'Ateneo di Parma: <http://www.unipr.it> alla Sezione Concorsi e mobilità, composta dai seguenti professori:

Prof.ssa Borin Sara - Professore Universitario di ruolo di Prima Fascia presso l'Università di Milano – settore concorsuale *AGRI-08* Microbiologia Agraria, Alimentare e Ambientale – settore scientifico-disciplinare *AGRI-08/A* Microbiologia Agraria, Alimentare e Ambientale - COMPONENTE

Prof. Daffonchio Daniele Giuseppe - Professore Universitario di ruolo di Prima Fascia presso l'Università di Torino – settore concorsuale *AGRI-08* Microbiologia Agraria, Alimentare e Ambientale – settore scientifico-disciplinare *AGRI-08/A* Microbiologia Agraria, Alimentare e Ambientale -SECRETARIO

Prof.ssa Di Cagno Raffaella - Professore Universitario di ruolo di Prima Fascia presso l'Università di Bolzano – settore concorsuale *AGRI-08* Microbiologia Agraria, Alimentare e Ambientale – settore scientifico-disciplinare *AGRI-08/A* Microbiologia Agraria, Alimentare e Ambientale - COMPONENTE

Prof. Gardini Fausto - Professore Universitario di ruolo di Prima Fascia presso l'Università di Bologna – settore concorsuale *AGRI-08* Microbiologia Agraria, Alimentare e Ambientale – settore scientifico-disciplinare *AGRI-08/A* Microbiologia Agraria, Alimentare e Ambientale -PRESIDENTE

Prof. Minervini Fabio - Professore Universitario di ruolo di Prima Fascia presso l'Università di Bari – settore concorsuale *AGRI-08* Microbiologia Agraria,

Alimentare e Ambientale – settore scientifico-disciplinare *AGRI-08/A*
Microbiologia Agraria, Alimentare e Ambientale - COMPONENTE

si è riunita nei seguenti giorni:

1) 28 aprile alle ore 10.30, per la prima riunione telematica (relativa alla nomina del Presidente e Segretario e alla definizione dei criteri generali di valutazione dei candidati);

2) 19 maggio 2025, alle ore 10 in via telematica, per la seconda riunione (relativa all'esame dell'elenco dei candidati e della documentazione prodotta dagli stessi, ai fini della formulazione del giudizio individuale e collegiale);

3) 19 maggio 2025, alle ore 12 in via telematica, per la stesura della Relazione finale.

In apertura di seduta, ciascun Commissario dichiara:

- di non trovarsi in rapporto di incompatibilità, affinità o parentela, entro il quarto grado incluso, con gli altri componenti della Commissione e che non sussistono le cause di astensione, previste dagli artt. 51 e 52 del c.p.c., nonché le situazioni previste dall'art. 35-bis del Decreto Legislativo 30.3.2001, n. 165, così come introdotto dalla Legge 6.11.2012, n. 190;
- di non essere componente in carica della Commissione nazionale per il conseguimento dell'Abilitazione Scientifica Nazionale per le funzioni di Professore Universitario di Prima e di Seconda fascia;
- di non aver fatto parte di più di due Commissioni nell'anno solare in relazione a procedure bandite dall'Ateneo di Parma, eventualmente estendibile a tre per i Settori concorsuali di ridotta consistenza numerica o in caso di indisponibilità di commissari interni in possesso dei requisiti previsti dal comma 2 dell'art. 5 del "Regolamento per la disciplina delle procedure di chiamata dei professori di prima e seconda fascia ai sensi delle disposizioni della legge n. 240/2010".

La Commissione procede immediatamente alla nomina del Presidente, nella persona del Prof. Fausto Gardini e del Segretario, nella persona del Prof. Daniele Giuseppe Daffonchio, attenendosi ai criteri di seguito specificati:

per l'individuazione del Presidente:

- maggiore anzianità, ai fini giuridici, nel ruolo;

per l'individuazione del Segretario:

- minore anzianità, ai fini giuridici, nel ruolo;

La Commissione prende visione degli atti normativi e regolamentari che disciplinano lo svolgimento della procedura valutativa.

La Commissione prende atto di quanto previsto dal Titolo 1 "Copertura mediante procedura selettiva - articolo 18, comma 1 e 4 legge n. 240/2010" - art. 7 "Modalità di svolgimento delle procedure per le chiamate di professori di prima fascia" - del vigente "Regolamento per la disciplina delle procedure di chiamata dei professori di prima e seconda fascia ai sensi della legge n. 240/2010" dell'Università degli Studi di Parma che così recita:

1. *Nella prima riunione, la Commissione provvede a definire e a rendere pubblici i criteri da adottare nella valutazione comparativa dei candidati relativamente alle pubblicazioni scientifiche (attribuibili da 50 a 60 punti su 100), al curriculum e all'attività didattica svolta (attribuibili da 40 a 50 punti su 100), in conformità agli standard qualitativi riconosciuti a livello internazionale, indicati dal bando di selezione.*
2. *Nella seconda riunione la Commissione effettua una valutazione comparativa dei candidati, sulla base delle pubblicazioni scientifiche, del curriculum, ivi comprese le attività di terza missione nonché le attività di servizio, istituzionali, organizzative, pertinenti al ruolo, presso Atenei ed enti di ricerca pubblici e privati, purchè svolte a seguito di conferimento ufficiale da parte degli Organi competenti, e dell'attività didattica svolta.*
3. *Nella riunione conclusiva, la Commissione, con deliberazione assunta a maggioranza assoluta dei componenti, formula il giudizio finale a seguito della valutazione delle pubblicazioni scientifiche, del curriculum e dell'attività didattica svolta. Il giudizio finale è considerato positivo se il candidato consegue un punteggio almeno pari alla metà del massimo attribuibile nella valutazione delle pubblicazioni scientifiche e una valutazione complessiva pari o superiore a 70 su 100. In caso di più candidati selezionati positivamente, la Commissione individua il candidato comparativamente migliore in base al punteggio conseguito, collocando gli altri in ordine di merito sulla base del punteggio conseguito.*
4. *La graduatoria di merito di cui al precedente comma 3 rimarrà valida per sei mesi dalla data di approvazione degli atti, ai fini di eventuali chiamate rese necessarie per le motivazioni ed in conformità al successivo articolo 9, comma 4.*

La Commissione richiama i seguenti "Criteri per l'individuazione degli standard qualitativi, riconosciuti a livello internazionale, per la valutazione, ai sensi e per gli effetti dell'articolo 24, comma 5, della legge 30 dicembre 2010, n. 240, dei ricercatori titolari dei contratti.", previsti dal D.M. n. 344 del 4 agosto 2011, di cui si dovrà tenere conto nella valutazione dei candidati:

- *ai fini della valutazione dell'attività didattica, di didattica integrativa e di servizio agli studenti, sono oggetto di valutazione i seguenti aspetti:*
 - a) *numero dei moduli/corsi tenuti e continuità della tenuta degli stessi;*
 - b) *esiti della valutazione da parte degli studenti, con gli strumenti predisposti dall'ateneo, dei moduli/corsi tenuti;*
 - c) *partecipazione alle commissioni istituite per gli esami di profitto;*

d) quantità e qualità dell'attività di tipo seminariale, di quella mirata alle esercitazioni e al tutoraggio degli studenti, ivi inclusa quella relativa alla predisposizione delle tesi di laurea, di laurea magistrale e delle tesi di dottorato ;

- ai fini della valutazione dell'attività di ricerca scientifica, sono oggetto di valutazione i seguenti aspetti:

a) organizzazione, direzione e coordinamento di gruppi di ricerca nazionali e internazionali, ovvero partecipazione agli stessi;

b) conseguimento della titolarità di brevetti;

c) partecipazione in qualità di relatore a congressi e convegni nazionali e internazionali;

d) conseguimento di premi e riconoscimenti nazionali e internazionali per attività di ricerca;

- è prevista la valutazione delle pubblicazioni o dei testi accettati per la pubblicazione secondo le norme vigenti nonché di saggi inseriti in opere collettanee e di articoli editi su riviste in formato cartaceo o digitale con l'esclusione di note interne o rapporti dipartimentali;

- è prevista altresì la valutazione della consistenza complessiva della produzione scientifica, l'intensità e la continuità temporale della stessa, fatti salvi i periodi, adeguatamente documentati, di allontanamento non volontario dall'attività di ricerca, con particolare riferimento alle funzioni genitoriali;

- la valutazione delle pubblicazioni scientifiche è svolta sulla base degli ulteriori seguenti criteri:

a) originalità, innovatività, rigore metodologico e rilevanza di ciascuna pubblicazione;

b) congruenza di ciascuna pubblicazione con il profilo di professore universitario da ricoprire oppure con tematiche interdisciplinari ad esso strettamente correlate;

c) rilevanza scientifica della collocazione editoriale di ciascuna pubblicazione e sua diffusione all'interno della comunità scientifica;

d) determinazione analitica, anche sulla base di criteri riconosciuti nella comunità scientifica internazionale di riferimento, dell'apporto individuale, nel caso di partecipazione del medesimo a lavori in collaborazione;

e) nell'ambito dei settori in cui ne è consolidato l'uso a livello internazionale le università si avvalgono anche dei seguenti indicatori, riferiti alla data di inizio della valutazione:

1) numero totale delle citazioni;

2) numero medio di citazioni per pubblicazione;

3) «impact factor» totale;

4) «impact factor» medio per pubblicazione;

5) combinazioni dei precedenti parametri atte a valorizzare l'impatto della

produzione scientifica del candidato (indice di Hirsch o simili);

- potranno essere oggetto di specifica valutazione la congruità del profilo scientifico con le esigenze di ricerca dell'ateneo nonché la produzione scientifica elaborata successivamente alla data di scadenza del bando in base al quale ha conseguito l'abilitazione scientifica nazionale, in modo da verificare la continuità della produzione scientifica, utilizzando criteri e parametri coerenti con quelli previsti dal decreto di cui all'art. 16, comma 3, lettera a), della legge 30 dicembre 2010, n. 240, potendo altresì prevederne un utilizzo più selettivo.

La Commissione prende altresì visione degli eventuali ulteriori elementi di qualificazione didattica e scientifica, previsti dal bando e ritenuti necessari per il posto in questione, di cui si dovrà tenere conto nella valutazione dei candidati.

la verifica della conoscenza della lingua richiesta sarà effettuata esaminando la documentazione presentata

La Commissione quindi, che ha a disposizione 100 punti per la valutazione di ogni candidato, stabilisce di ripartire i punteggi così come sotto indicato:

Attività Didattica e curriculum (40 punti su 100)

Attività Didattica e curriculum	
numero dei moduli/corsi tenuti e continuità della tenuta degli stessi	Punti 10
esiti della valutazione da parte degli studenti, con gli strumenti predisposti dall'ateneo, dei moduli/corsi tenuti;	Punti 1
partecipazione alle commissioni istituite per gli esami di profitto;	Punti 1
quantità e qualità dell'attività di tipo seminariale, di quella mirata alle esercitazioni e al tutoraggio degli studenti, ivi inclusa quella relativa alla predisposizione delle tesi di laurea, di laurea magistrale e delle tesi di dottorato;	Punti 3
Curriculum (<i>ivi comprese le attività di terza missione nonché le attività di servizio, istituzionali, organizzative, pertinenti al ruolo, presso Atenei ed enti di ricerca pubblici e privati, purchè svolte a seguito di conferimento ufficiale da parte degli Organi competenti nonché l'attività assistenziale ove prevista</i>)	Punti 25

Publicazioni Scientifiche (60 punti su 100)

Attribuire il punteggio **dettagliatamente** sulla base dei criteri di cui al D.M. 344/2011

PUBBLICAZIONI SCIENTIFICHE

PUBBLICAZIONI SCIENTIFICHE	Originalità, innovatività, rigore metodologico e rilevanza di ciascuna pubblicazione	Congruenza di ciascuna pubblicazione con il profilo di Professore universitario da ricoprire oppure con tematiche interdisciplinari ad esso strettamente correlate	Rilevanza scientifica della collocazione editoriale di ciascuna pubblicazione e sua diffusione all'interno della comunità scientifica	Determinazione analitica, anche sulla base di criteri riconosciuti nella comunità scientifica internazionale di riferimento, dell'apporto individuale, nel caso di partecipazione del medesimo a lavori in collaborazione	TOTALE
	Punti 6	Punti 6	Punti 20	Punti 18	50
Consistenza complessiva della produzione scientifica, intensità e continuità temporale	Punti 10				

Il Verbale n. 1 viene consegnato dal Presidente della Commissione, al Responsabile del Procedimento Amministrativo: Dott.ssa Scapuzzi Marina – Responsabile dell'Unità Organizzativa (UO) Amministrazione Personale Docente – Area Dirigenziale Personale e Organizzazione dell'Università degli Studi di Parma, il quale ne ha assicurato la pubblicità, sul sito web istituzionale dell'Ateneo: <http://www.unipr.it> alla Sezione Concorsi e mobilità, in conformità a quanto previsto dal Decreto Rettorale di bando, prima della prosecuzione dei lavori della Commissione.

La Commissione si riconvoca per via telematica avvalendosi della piattaforma Teams in data 19 maggio 2025, per la prosecuzione dei lavori.

Nella seconda riunione del 19 maggio 2025, la Commissione, prende visione dell'elenco dei candidati, che risultano essere:

- **Prof.ssa Camilla Lazzi**

Ciascun Commissario dichiara:

- 1) di aver preso visione del D.P.R. 16.4.2013, n. 62: "*Regolamento recante codice di comportamento dei dipendenti pubblici, a norma dell'articolo 54 del Decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165*" e che non sussistono le condizioni previste dagli art. 6 e 7 del medesimo D.P.R. n. 62/2013;

- 2) che non sussistono situazioni di incompatibilità con i candidati, ai sensi degli artt. 51 e 52 del c.p.c. e di non avere rapporti di parentela o affinità, entro il quarto grado incluso.

La Commissione, richiama il Titolo 1 "Copertura mediante procedura selettiva – articolo 18, comma 1 e 4 legge n. 240/2010" ed in particolare gli artt. 3, 4, 5, 7, 8 del vigente "Regolamento per la disciplina delle procedure di chiamata dei professori di prima e seconda fascia" dell'Università degli Studi di Parma, che si riportano di seguito:

"Articolo 3 Procedura selettiva

1. *La procedura è svolta dopo l'assegnazione deliberata dal Consiglio di Amministrazione ai sensi dell'articolo 2, previa emanazione di un Decreto Rettorale di bando pubblicato sul sito dell'Ateneo, nonché su quelli del Ministero dell'Istruzione dell'Università e della Ricerca e dell'Unione Europea e con avviso di pubblicazione sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana.*
2. *Il bando deve contenere il numero di posti da coprire, per ciascuno dei quali sono richieste le seguenti informazioni:*
 - *la fascia per la quale viene richiesto il posto;*
 - *la struttura didattica richiedente;*
 - *la sede di servizio;*
 - *il Settore Concorsuale per il quale viene richiesto il posto;*
 - *l'eventuale indicazione di uno o più Settori Scientifico Disciplinari, esclusivamente ai fini dell'individuazione dello specifico profilo;*
 - *le specifiche funzioni che il professore dovrà svolgere, nonché, nel caso di posti per i quali sia previsto lo svolgimento di attività assistenziale istituzionale, l'attività clinica/assistenziale, pertinenti con il Settore Scientifico Disciplinare oggetto della selezione;*
 - *il trattamento economico e previdenziale;*
 - *il termine e le modalità di presentazione della domanda: il termine non sarà, di norma, inferiore ai trenta giorni naturali e consecutivi, decorrenti dal giorno successivo alla data di pubblicazione dell'avviso di bando sulla Gazzetta Ufficiale e, solo in casi di motivata particolare urgenza, tale termine potrà essere ridotto a venti giorni;*
 - *i requisiti soggettivi per l'ammissione alla procedura;*
 - *l'eventuale numero massimo di pubblicazioni, in ogni caso non inferiore a dieci, che il candidato potrà presentare; - per le sole procedure di chiamata dei professori di seconda fascia, l'ambito della prova didattica, riservata ai primi tre classificati nella valutazione dei titoli, da svolgersi in seduta pubblica, in italiano oppure tutta o in parte in altra lingua, con modalità che permettano la partecipazione, come uditori, dei colleghi del Dipartimento di riferimento;*
 - *l'indicazione dei diritti e dei doveri del docente;*

- le eventuali competenze linguistiche richieste, correlate alle esigenze didattiche, così come indicati nella delibera del Dipartimento che ha proposto l'attivazione della procedura;
- l'indicazione degli standard qualitativi, riconosciuti a livello internazionale, ai sensi dell'articolo 24, comma 5, della legge n. 240/2010, cui la Commissione dovrà attenersi nella valutazione, tenuto conto di quanto previsto dal D.M. MIUR n. 344 del 4 agosto 2011, così come indicati nella delibera del Dipartimento che ha proposto l'attivazione della procedura.

Articolo 4 Candidati

1. Alle selezioni possono partecipare i candidati che possiedono i seguenti requisiti soggettivi:

- a) studiosi in possesso dell'Abilitazione Scientifica Nazionale, ai sensi dell'articolo 16, della legge n. 240/2010, per il Settore Concorsuale, ovvero per uno dei Settori Concorsuali, ricompresi nel medesimo Macrosettore e per le funzioni oggetto del procedimento, ovvero per funzioni superiori, purché non già titolari delle medesime funzioni superiori;
- b) candidati che abbiano conseguito l'idoneità, ai sensi della legge n. 210/1998, per la fascia corrispondente a quella per la quale viene emanato il bando, limitatamente al periodo di durata della stessa;
- c) professori di prima e seconda fascia, già in servizio presso altri Atenei italiani, nella fascia corrispondente a quella per la quale è bandita la selezione;
- d) studiosi stabilmente impegnati all'estero, in attività di ricerca o insegnamento a livello universitario, in posizione di livello pari a quelle oggetto del bando, sulla base di tabelle di corrispondenza, aggiornate ogni tre anni, definite dal MIUR, sentito il CUN.

2. Non possono partecipare al procedimento per la chiamata coloro i quali, al momento della presentazione della domanda, abbiano un grado di parentela o affinità, entro il quarto grado compreso, con un professore appartenente al Dipartimento che richiede la attivazione del posto o alla struttura che effettua la chiamata ovvero con il Rettore, con il Direttore Generale o un componente del Consiglio di Amministrazione dell'Ateneo.

3. Per le procedure di cui all'articolo 2, comma 3, lettera b), riservate ad esterni, occorre non avere prestato servizio nell'Ateneo, nell'ultimo triennio, quale professore ordinario di ruolo, professore associato di ruolo, ricercatore a tempo indeterminato, ricercatore a tempo determinato di cui all'art. 24, comma 3, lettere a) e b), o non essere stati titolari di assegni di ricerca ovvero iscritti a corsi universitari nell'Università stessa.

Articolo 5 Commissione di valutazione

1. La Commissione di valutazione è nominata con Decreto Rettorale, su proposta del Dipartimento che ha richiesto l'attivazione della procedura.

2. La Commissione è composta da cinque professori di prima fascia, in caso di posti di professore di prima fascia, e da tre professori di prima fascia, in caso di posti di professore di seconda fascia; in entrambi i casi, al massimo uno

appartenente all'Università degli Studi di Parma. Il componente designato dal Dipartimento dovrà appartenere al settore concorsuale o gruppo scientifico-disciplinare per il quale è bandita la procedura e, qualora sia indicato un settore scientifico-disciplinare, ai sensi dell'articolo 2, comma 5, lettera e), dovrà afferire a tale settore scientifico-disciplinare. Il componente designato potrà essere individuato nell'ambito del Dipartimento proponente oppure, qualora in esso non vi sia alcun docente in possesso dei requisiti sopra indicati e disponibile, potrà essere individuato in altri Dipartimenti dell'Ateneo. Qualora in Ateneo non vi sia alcun docente disponibile, potrà essere anche individuato in un docente incardinato in altro Ateneo. I commissari, sia interni all'Ateneo che provenienti da altri Atenei o Istituzioni di ricerca italiani, devono essere in possesso dei requisiti per la partecipazione alle commissioni per l'abilitazione scientifica nazionale di cui all'art. 16 della legge 240/2010. Nell'ipotesi in cui il Dipartimento proponente comunichi la non disponibilità di un numero sufficiente di commissari in possesso dei requisiti di cui al precedente periodo, possono essere proposti commissari in possesso dei requisiti richiesti per il conseguimento dell'abilitazione scientifica nazionale di I fascia. I commissari non devono inoltre aver conseguito una valutazione negativa sull'attività didattica e di servizio agli studenti, ai sensi dei commi 7 e 8 dell'articolo 6 della legge n. 240/2010. Fermo quanto sopra disposto in relazione all'eventuale componente designato, i commissari devono appartenere al medesimo settore concorsuale o gruppo scientifico-disciplinare oggetto della selezione; fino all'emanazione del DM di introduzione dei gruppi scientifico-disciplinari, ove non siano rinvenibili commissari appartenenti al settore concorsuale oggetto della selezione, potranno essere individuati, nell'ambito di uno dei settori concorsuali ricompresi nel macrosettore cui appartiene il settore concorsuale oggetto del bando. Le commissioni di concorso per le procedure valutative relative alle fasce e ai settori scientifico disciplinari di afferenza dei docenti che hanno variato afferenza Dipartimentale in relazione a situazioni di incompatibilità, devono essere costituite esclusivamente con commissari esterni all'Ateneo.

3. I componenti della Commissione, anche se italiani provenienti da atenei stranieri, devono essere inquadrati in un ruolo equivalente a quello di professore di prima fascia, sulla base delle tabelle di corrispondenza fra posizioni accademiche, pubblicate con decreto ministeriale, e devono essere attivi in un ambito corrispondente al settore concorsuale o gruppo scientifico-disciplinare, oggetto della selezione.

4. Al fine di garantire pari opportunità, tra uomini e donne, per l'accesso al lavoro e al trattamento sul lavoro (come previsto dall'articolo 57 del D.lgs. n. 165/2001), di norma, almeno un componente della Commissione deve appartenere al genere maschile e almeno uno al genere femminile.

5. I componenti della Commissione non designati sono sorteggiati con le modalità di cui al successivo comma 11.

6. La Commissione sceglie al suo interno un Presidente e un Segretario verbalizzante.

7. La Commissione svolge i lavori alla presenza di tutti i componenti e assume le proprie deliberazioni a maggioranza assoluta dei componenti.

8. Della Commissione non possono fare parte:

-i professori che abbiano ottenuto, nell'anno precedente, una valutazione negativa, ai sensi dell'articolo 6, comma 7, della legge n. 240/2010;

-coloro che siano componenti in carica della Commissione Nazionale per il conseguimento della Abilitazione Scientifica Nazionale per le funzioni di professore universitario di prima e di seconda fascia. Per la nomina della Commissione di Valutazione, si osservano le norme in materia di incompatibilità e conflitto di interessi e previste nel Codice etico di Ateneo.

9. Ogni commissario non potrà far parte di più di due Commissioni di valutazione per anno solare in relazione a procedure bandite dall'Ateneo, eventualmente estendibile a tre per i settori concorsuali o gruppi scientifico-disciplinari di ridotta consistenza numerica o in caso di indisponibilità di commissari interni in possesso dei requisiti di cui al comma 2.

10. La Commissione può avvalersi di strumenti telematici di lavoro collegiale. Il Dipartimento che ha chiesto l'attivazione della procedura propone al Rettore una rosa di candidati componenti, esterni all'Ateneo, per la Commissione in numero almeno doppio rispetto al numero previsto dal comma 2, possibilmente in pari numero fra genere femminile e genere maschile. Nel caso in cui, per un settore concorsuale di limitata consistenza, non sia possibile proporre un numero di candidati almeno pari al doppio, sarà cura del Dipartimento proporre un rosa di candidati sorteggiabili nei settori concorsuali ricompresi nel medesimo macrosettore. L'Area personale e organizzazione, ricevute le proposte, procede mediante sorteggio con modalità che garantiscano la trasparenza e la pubblicità della procedura.

Articolo 7 Modalità di svolgimento delle procedure per le chiamate di professori di prima fascia

1. Nella prima riunione, la Commissione provvede a definire e a rendere pubblici i criteri da adottare nella valutazione comparativa dei candidati relativamente alle pubblicazioni scientifiche (attribuibili da 50 a 60 punti su 100), al curriculum e all'attività didattica svolta (attribuibili da 40 a 50 punti su 100), in conformità agli standard qualitativi riconosciuti a livello internazionale, indicati dal bando di selezione.

2. Nella seconda riunione la Commissione effettua una valutazione comparativa dei candidati, sulla base delle pubblicazioni scientifiche, del curriculum, ivi comprese le attività di terza missione nonché le attività di servizio, istituzionali, organizzative, pertinenti al ruolo, presso Atenei ed enti di ricerca pubblici e privati, purchè svolte a seguito di conferimento ufficiale da parte degli Organi competenti, e dell'attività didattica svolta.

3. Nella riunione conclusiva, la Commissione, con deliberazione assunta a maggioranza assoluta dei componenti, formula il giudizio finale a seguito della valutazione delle pubblicazioni scientifiche, del curriculum e dell'attività

didattica svolta. Il giudizio finale è considerato positivo se il candidato consegue un punteggio almeno pari alla metà del massimo attribuibile nella valutazione delle pubblicazioni scientifiche e una valutazione complessiva pari o superiore a 70 su 100. In caso di più candidati selezionati positivamente, la Commissione individua il candidato comparativamente migliore in base al punteggio conseguito, collocando gli altri in ordine di merito sulla base del punteggio conseguito.

4. La graduatoria di merito di cui al precedente comma 3 rimarrà valida per sei mesi dalla data di approvazione degli atti, ai fini di eventuali chiamate rese necessarie per le motivazioni ed in conformità al successivo articolo 9, comma

Articolo 8 Termini di conclusione del procedimento

1. La Commissione conclude i propri lavori entro 60 giorni, decorrenti dal giorno successivo alla data del Decreto Rettorale di nomina della stessa.

2. Il Rettore può prorogare, per una sola volta e per non più di 30 giorni, il termine per la conclusione della procedura, per comprovati motivi, segnalati dal Presidente della Commissione. Decorso il termine per la conclusione dei lavori, senza la consegna degli atti, il Rettore provvederà a sciogliere la Commissione e a nominarne una nuova in sostituzione della precedente.

3. Nel caso in cui il Rettore valuti la sussistenza di irregolarità nello svolgimento della procedura, invia, con provvedimento motivato, gli atti alla Commissione, assegnando un termine per provvedere a un riesame.

4. Gli atti della Commissione sono costituiti dai verbali delle singole riunioni e dalla relazione finale dei lavori svolti, unitamente ai giudizi individuali e collegiali. La verbalizzazione delle attività di valutazione nonché i giudizi espressi dalla Commissione devono dare conto dell'iter logico che ha condotto alla valutazione conclusiva delle candidature.

5. Gli atti di cui al precedente comma 4 sono trasmessi, entro sette giorni dalla conclusione dei lavori, dal Presidente della Commissione al Responsabile del procedimento amministrativo.

6. Il Rettore approva la correttezza formale degli atti.

7. La relazione finale e il Decreto Rettorale di approvazione degli atti della procedura sono pubblicati sul sito web istituzionale dell'Ateneo. Il Decreto Rettorale di approvazione degli atti è pubblicato altresì sull'Albo on-line di Ateneo.

8. Gli atti della Commissione, dopo la loro approvazione, sono trasmessi al Dipartimento che ha richiesto l'attivazione della procedura, al fine della formulazione, al Magnifico Rettore, della proposta di chiamata, ai sensi e con le modalità di cui alla lettera e), dell'articolo 18, comma 1, della legge n. 240/2010, nonché in conformità all'articolo 21, comma 23, dello Statuto dell'Università, per la successiva approvazione della stessa, da parte del Consiglio di Amministrazione.

La Commissione procede quindi ad esaminare la documentazione che i candidati hanno inviato, presso l'Università degli Studi di Parma, ai fini della

formulazione del giudizio, nel rispetto dei criteri generali di valutazione, fissati nel Primo Verbale.

1 Candidato Prof.ssa Camilla Lazzi

Profilo curricolare:

La prof.ssa Lazzi si laurea in Scienze e Tecnologie alimentari nel 2000 e fino al 2003 svolge attività di ricerca presso il C.R.A. Istituto Lattiero Caseario di Lodi. Dal 2003 comincia la sua attività presso l'Università degli Studi di Parma dapprima come Assegnista poi, dal 2005, come Ricercatore Universitario per il settore disciplinare AGR/16 (Microbiologia Agraria). Nel 2006 consegue il titolo di Dottore di Ricerca in Scienze e Tecnologie Alimentari. Dal 2014 è Professore Associato per il settore disciplinare AGR/16 (Microbiologia Agraria). Nel 2020 consegue l'abilitazione Scientifica nazionale per la prima fascia nel settore concorsuale 07/I1 (Microbiologia Agraria).

Dal 2005 ad oggi è risultata titolare di diversi insegnamenti per corsi di Laurea dell'Università di Parma, oltre che di seminari tenuti nell'ambito del Dottorato di ricerca in Scienze degli Alimenti della stessa Università. In tale veste risulta relatrice di numerose tesi di Laurea e di Dottorato.

La sua attività di ricerca, che ha seguito diverse linee, si è concretizzata in numerose pubblicazioni (83) su riviste con Impact Factor censite su banche dati internazionali (Web of Science e Scopus) ed in altrettanto numerose comunicazioni (orali o poster) a convegni scientifici nazionali ed internazionali. Durante la sua attività la prof.ssa Lazzi ha partecipato a numerosi progetti di ricerca, sia nazionali che internazionali. In particolare, è risultata responsabile scientifica in alcuni di essi. Inoltre, per quanto riguarda il trasferimento tecnologico, risulta co-inventrice di un brevetto e partecipa a numerosi programmi di accelerazione.

Anche l'attività istituzionale della Prof.ssa Lazzi è stata intensa essendo stata presente in numerose commissioni dei CdL e dipartimentali. Dal 2009 fa parte del Collegio Docenti del Corso di Dottorato di Ricerca in Scienze degli Alimenti ed è attualmente Presidente Vicario del Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari dell'Università di Parma

La Commissione quindi procede alla attribuzione dei punteggi così come sotto indicato:

1) Candidato Prof.ssa Camilla Lazzi

Attività Didattica e curriculum *(ivi comprese le attività di terza missione nonché le attività di servizio, istituzionali, organizzative, pertinenti al ruolo, presso Atenei ed enti di ricerca pubblici e privati, purchè svolte a seguito di conferimento ufficiale da parte degli Organi competenti nonché l'attività assistenziale ove prevista)*

Attribuire il punteggio **dettagliatamente** sulla base dei criteri di cui al D.M. 344/2011

Attività Didattica	Punteggi attribuiti dalla prof.ssa Sara Borin	Punteggi attribuiti dal prof. Daniele Giuseppe Daffonchio	Punteggi attribuiti dalla prof.ssa Raffaella Di Cagno	Punteggi attribuiti dal prof. Fausto Gardini	Punteggi attribuiti dal prof. Fabio Minervini	TOTALE
numero dei moduli/corsi tenuti e continuità della tenuta degli stessi	10	10	10	10	10	50
esiti della valutazione da parte degli studenti, con gli strumenti predisposti dall'ateneo, dei moduli/corsi tenuti;	1	1	1	1	1	5
partecipazione alle commissioni istituite per gli esami di profitto;	1	1	1	1	1	5
quantità e qualità dell'attività di tipo seminariale, di quella mirata alle esercitazioni e al tutoraggio degli studenti, ivi inclusa quella relativa alla predisposizione delle tesi di laurea, di laurea magistrale e delle tesi di dottorato;	3	3	3	3	3	15
Curriculum <i>(ivi comprese le attività di terza missione nonché le attività di servizio, istituzionali, organizzative, pertinenti al ruolo, presso Atenei ed enti di ricerca pubblici e privati, purchè svolte a seguito di conferimento ufficiale da parte degli Organi competenti nonché l'attività</i>	20	20	20	20	20	100

<i>assistenziale ove prevista)</i>							
PUNTEGGIO COMPLESSIVO	35						
PUNTEGGIO MEDIO ATTRIBUITO (SOMMARE IL PUNTEGGIO COMPLESSIVO DELLE COLONNE 1, 2, 3, 4 e 5 E DIVIDERE PER 5)	35						

Publicazioni scientifiche

Attribuire il punteggio **dettagliatamente** sulla base dei criteri di cui al D.M. 344/2011

Valutazione della Prof.ssa Sara Borin

PUBBLICAZIONI SCIENTIFICHE	Originalità, innovatività, rigore metodologico e rilevanza di ciascuna pubblicazione	Congruenza di ciascuna pubblicazione con il profilo di Professore universitario da ricoprire oppure con tematiche interdisciplinari ad esso strettamente correlate	Rilevanza scientifica della collocazione editoriale di ciascuna pubblicazione e sua diffusione all'interno della comunità scientifica	Determinazione analitica, anche sulla base di criteri riconosciuti nella comunità scientifica internazionale di riferimento, dell'apporto individuale, nel caso di partecipazione del medesimo a lavori in collaborazione	TOTALE
Application of AFLP fingerprint analysis for studying the biodiversity of <i>Streptococcus thermophilus</i> .	0.3	0.3	0.5	0.9	2.0
Transcriptomic clues to understand the growth of <i>Lactobacillus rhamnosus</i> in cheese	0.3	0.3	0.5	0.9	2.0
Can the development and autolysis of lactic acid	0.3	0.3	1.0	0.9	2.5

bacteria influence the cheese volatile fraction? The case of Grana Padano. International						
The spxB gene as a target to identify Lactobacillus casei group species in cheese	0.3	0.3	1.0	0.9		2.5
Metabolic gene-targeted monitoring of non-starter lactic acid bacteria during cheese ripening.	0.3	0.3	1.0	0.9		2.5
Toward the identification of a type i toxin-antitoxin system in the plasmid DNA of dairy Lactobacillus rhamnosus.	0.3	0.3	1.0	0.9		2.5
Volatile profile of elderberry juice: Effect of lactic acid fermentation using L. plantarum, L. rhamnosus and L. casei	0.3	0.3	1.0	0.9		2.5
The influence of viable cells and cell-free extracts of lactobacillus casei on volatile compounds and polyphenolic profile of elderberry juice	0.3	0.3	1.0	0.9		2.5
In vitro metabolism of elderberry juice	0.3	0.3	1.0	0.9		2.5

polyphenols by lactic acid bacteria.					
Use of dairy and plant-derived lactobacilli as starters for cherry juice fermentation	0.3	0.3	1.0	0.9	2.5
Vegetable by-product lacto-fermentation as a new source of antimicrobial compounds	0.3	0.3	0.5	0.9	2.0
Application of lactic acid fermentation to elderberry juice: Changes in acidic and glucidic fractions	0.3	0.3	1.0	0.9	2.5
Fermentation of agri-food waste: A promising route for the production of aroma compounds	0.3	0.3	1.0	0.9	2.5
Effect of fermentation with single and co-culture of lactic acid bacteria on okara: Evaluation of bioactive compounds and volatile profiles	0.3	0.3	1.0	0.9	2.5
Antimicrobial activity of fermented vegetable byproduct extracts for food applications	0.3	0.3	1.0	0.9	2.5
critical review of intrinsic and extrinsic antimicrobial properties of insects.	0.3	0.3	1.0	0.9	2.5
Influence of Processing Parameters and Natural Antimicrobial on Alicyclobacillus acidoterrestris and Clostridium	0.3	0.3	1.0	0.9	2.5

pasteurianum Using Response Surface Methodology						
Design of experiment approach to boost volatile production from kiwi byproducts.	0.3	0.3	1.0	0.9		2.5
Fermentation of orange pomace: Impact on essential oil composition and antimicrobial activity	0.3	0.3	1.0	0.9		2.5
Exploring the fermentation of bean by-products as a source of antimicrobials	0.3	0.3	1.0	0.9		2.5
Consistenza complessiva, della produzione scientifica, intensità e continuità temporale	8					8
PUNTEGGIO COMPLESSIVO						56.5

Valutazione della Prof. Giuseppe Danele Daffonchio

PUBBLICAZIONI SCIENTIFICHE	Originalità, innovatività, rigore metodologico e rilevanza di ciascuna pubblicazione	Congruenza di ciascuna pubblicazione con il profilo di Professore universitario da ricoprire oppure con tematiche interdisciplinari ad esso strettamente correlate	Rilevanza scientifica della collocazione editoriale di ciascuna pubblicazione e sua diffusione all'interno della comunità scientifica	Determinazione analitica, anche sulla base di criteri riconosciuti nella comunità scientifica internazionale di riferimento, dell'apporto individuale, nel caso di partecipazione del medesimo a lavori in collaborazione	TOTALE
Application of AFLP fingerprint analysis for studying the biodiversity of <i>Streptococcus thermophilus</i> .	0.3	0.3	0.5	0.9	2.0
Transcriptomic clues to understand the	0.3	0.3	0.5	0.9	2.0

growth of <i>Lactobacillus rhamnosus</i> in cheese						
Can the development and autolysis of lactic acid bacteria influence the cheese volatile fraction? The case of Grana Padano. International	0.3	0.3	1.0	0.9		2.5
The <i>spxB</i> gene as a target to identify <i>Lactobacillus casei</i> group species in cheese	0.3	0.3	1.0	0.9		2.5
Metabolic gene-targeted monitoring of non-starter lactic acid bacteria during cheese ripening.	0.3	0.3	1.0	0.9		2.5
Toward the identification of a type I toxin-antitoxin system in the plasmid DNA of dairy <i>Lactobacillus rhamnosus</i> .	0.3	0.3	1.0	0.9		2.5
Volatile profile of elderberry juice: Effect of lactic acid fermentation using <i>L. plantarum</i> , <i>L. rhamnosus</i> and <i>L. casei</i>	0.3	0.3	1.0	0.9		2.5
The influence of	0.3	0.3	1.0	0.9		2.5

viable cells and cell-free extracts of lactobacillus casei on volatile compounds and polyphenolic profile of elderberry juice						
In vitro metabolism of elderberry juice polyphenols by lactic acid bacteria.	0.3	0.3	1.0	0.9		2.5
Use of dairy and plant-derived lactobacilli as starters for cherry juice fermentation	0.3	0.3	1.0	0.9		2.5
Vegetable by-product lacto-fermentation as a new source of antimicrobial compounds	0.3	0.3	0.5	0.9		2.0
Application of lactic acid fermentation to elderberry juice: Changes in acidic and glucidic fractions	0.3	0.3	1.0	0.9		2.5
Fermentation of agri-food waste: A promising route for the production of aroma compounds	0.3	0.3	1.0	0.9		2.5
Effect of fermentation with single and co-culture of lactic acid bacteria on okara: Evaluation of bioactive compounds and volatile profiles	0.3	0.3	1.0	0.9		2.5
Antimicrobial activity of fermented vegetable byproduct extracts for food applications	0.3	0.3	1.0	0.9		2.5
critical review of intrinsic and extrinsic antimicrobial	0.3	0.3	1.0	0.9		2.5

properties of insects.					
Influence of Processing Parameters and Natural Antimicrobial on Alicyclobacillus acidoterrestris and Clostridium pasteurianum Using Response Surface Methodology	0.3	0.3	1.0	0.9	2.5
Design of experiment approach to boost volatile production from kiwi byproducts.	0.3	0.3	1.0	0.9	2.5
Fermentation of orange pomace: Impact on essential oil composition and antimicrobial activity	0.3	0.3	1.0	0.9	2.5
Exploring the fermentation of bean by-products as a source of antimicrobials	0.3	0.3	1.0	0.9	2.5
Consistenza complessiva, della produzione scientifica, intensità e continuità temporale	8				8
PUNTEGGIO COMPLESSIVO					56.5

Valutazione della Prof.ssa Raffaella Di Cagno

PUBBLICAZIONI SCIENTIFICHE	Originalità, innovatività, rigore metodologico e rilevanza di ciascuna pubblicazione	Congruenza di ciascuna pubblicazione con il profilo di Professore universitario da ricoprire oppure con tematiche interdisciplinari ad esso strettamente correlate	Rilevanza scientifica della collocazione editoriale di ciascuna pubblicazione e sua diffusione all'interno della comunità scientifica	Determinazione analitica, anche sulla base di criteri riconosciuti nella comunità scientifica internazionale di riferimento, dell'apporto individuale, nel caso di partecipazione del medesimo a lavori in collaborazione	TOTALE
Application of AFLP fingerprint	0.3	0.3	0.5	0.9	2.0

analysis for studying the biodiversity of Streptococcus thermophilus.						
Transcriptomic clues to understand the growth of Lactobacillus rhamnosus in cheese	0.3	0.3	0.5	0.9		2.0
Can the development and autolysis of lactic acid bacteria influence the cheese volatile fraction? The case of Grana Padano. International	0.3	0.3	1.0	0.9		2.5
The spxB gene as a target to identify Lactobacillus casei group species in cheese	0.3	0.3	1.0	0.9		2.5
Metabolic gene-targeted monitoring of non-starter lactic acid bacteria during cheese ripening.	0.3	0.3	1.0	0.9		2.5
Toward the identification of a type I toxin-antitoxin system in the plasmid DNA of dairy Lactobacillus rhamnosus.	0.3	0.3	1.0	0.9		2.5
Volatile profile of elderberry	0.3	0.3	1.0	0.9		2.5

juice: Effect of lactic acid fermentation using <i>L. plantarum</i> , <i>L. rhamnosus</i> and <i>L. casei</i>						
The influence of viable cells and cell-free extracts of <i>Lactobacillus casei</i> on volatile compounds and polyphenolic profile of elderberry juice	0.3	0.3	1.0	0.9		2.5
In vitro metabolism of elderberry juice polyphenols by lactic acid bacteria.	0.3	0.3	1.0	0.9		2.5
Use of dairy and plant-derived lactobacilli as starters for cherry juice fermentation	0.3	0.3	1.0	0.9		2.5
Vegetable by-product lacto-fermentation as a new source of antimicrobial compounds	0.3	0.3	0.5	0.9		2.0
Application of lactic acid fermentation to elderberry juice: Changes in acidic and glucidic fractions	0.3	0.3	1.0	0.9		2.5
Fermentation of agri-food waste: A promising route for the production of aroma compounds	0.3	0.3	1.0	0.9		2.5
Effect of fermentation with single and co-culture of lactic acid bacteria on okara: Evaluation of bioactive compounds and volatile profiles	0.3	0.3	1.0	0.9		2.5

Antimicrobial activity of fermented vegetable byproduct extracts for food applications	0.3	0.3	1.0	0.9		2.5
critical review of intrinsic and extrinsic antimicrobial properties of insects.	0.3	0.3	1.0	0.9		2.5
Influence of Processing Parameters and Natural Antimicrobial on Alicyclobacillus acidoterrestris and Clostridium pasteurianum Using Response Surface Methodology	0.3	0.3	1.0	0.9		2.5
Design of experiment approach to boost volatile production from kiwi byproducts.	0.3	0.3	1.0	0.9		2.5
Fermentation of orange pomace: Impact on essential oil composition and antimicrobial activity	0.3	0.3	1.0	0.9		2.5
Exploring the fermentation of bean by-products as a source of antimicrobials	0.3	0.3	1.0	0.9		2.5
Consistenza complessiva, della produzione scientifica, intensità e continuità temporale	8					8
PUNTEGGIO COMPLESSIVO						56.5

Valutazione della Prof. Fausto Gardini

	Originalità, innovatività, rigore metodologico e rilevanza di ciascuna	Congruenza di ciascuna pubblicazione con il profilo di Professore universitario da	Rilevanza scientifica della collocazione editoriale di ciascuna	Determinazione analitica, anche sulla base di criteri riconosciuti nella comunità scientifica internazionale di riferimento, dell'apporto individuale, nel caso di		TOTALE
--	--	--	---	--	--	---------------

PUBBLICAZIONI SCIENTIFICHE	pubblicazione	ricoprire oppure con tematiche interdisciplinari ad esso strettamente correlate	pubblicazione e sua diffusione all'interno della comunità scientifica	partecipazione del medesimo a lavori in collaborazione		
Application of AFLP fingerprint analysis for studying the biodiversity of <i>Streptococcus thermophilus</i> .	0.3	0.3	0.5	0.9		2.0
Transcriptomic clues to understand the growth of <i>Lactobacillus rhamnosus</i> in cheese	0.3	0.3	0.5	0.9		2.0
Can the development and autolysis of lactic acid bacteria influence the cheese volatile fraction? The case of Grana Padano. International	0.3	0.3	1.0	0.9		2.5
The <i>spxB</i> gene as a target to identify <i>Lactobacillus casei</i> group species in cheese	0.3	0.3	1.0	0.9		2.5
Metabolic gene-targeted monitoring of non-starter lactic acid bacteria during cheese ripening.	0.3	0.3	1.0	0.9		2.5
Toward the identification of	0.3	0.3	1.0	0.9		2.5

a type i toxin-antitoxin system in the plasmid DNA of dairy Lactobacillus rhamnosus.					
Volatile profile of elderberry juice: Effect of lactic acid fermentation using L. plantarum, L. rhamnosus and L. casei	0.3	0.3	1.0	0.9	2.5
The influence of viable cells and cell-free extracts of lactobacillus casei on volatile compounds and polyphenolic profile of elderberry juice	0.3	0.3	1.0	0.9	2.5
In vitro metabolism of elderberry juice polyphenols by lactic acid bacteria.	0.3	0.3	1.0	0.9	2.5
Use of dairy and plant-derived lactobacilli as starters for cherry juice fermentation	0.3	0.3	1.0	0.9	2.5
Vegetable by-product lacto-fermentation as a new source of antimicrobial compounds	0.3	0.3	0.5	0.9	2.0
Application of lactic acid fermentation to elderberry juice: Changes in acidic and glucidic fractions	0.3	0.3	1.0	0.9	2.5
Fermentation of agri-food waste: A promising route for the production of aroma compounds	0.3	0.3	1.0	0.9	2.5

Effect of fermentation with single and co-culture of lactic acid bacteria on okara: Evaluation of bioactive compounds and volatile profiles	0.3	0.3	1.0	0.9	2.5
Antimicrobial activity of fermented vegetable byproduct extracts for food applications	0.3	0.3	1.0	0.9	2.5
critical review of intrinsic and extrinsic antimicrobial properties of insects.	0.3	0.3	1.0	0.9	2.5
Influence of Processing Parameters and Natural Antimicrobial on Alicyclobacillus acidoterrestris and Clostridium pasteurianum Using Response Surface Methodology	0.3	0.3	1.0	0.9	2.5
Design of experiment approach to boost volatile production from kiwi byproducts.	0.3	0.3	1.0	0.9	2.5
Fermentation of orange pomace: Impact on essential oil composition and antimicrobial activity	0.3	0.3	1.0	0.9	2.5
Exploring the fermentation of bean by-products as a source of antimicrobials	0.3	0.3	1.0	0.9	2.5
Consistenza complessiva, della produzione scientifica, intensità e continuità temporale	8				8

PUNTEGGIO COMPLESSIVO	56.5
------------------------------	-------------

Valutazione del Prof. Fabio Minervini

PUBBLICAZIONI SCIENTIFICHE	Originalità, innovatività, rigore metodologico e rilevanza di ciascuna pubblicazione	Congruenza di ciascuna pubblicazione con il profilo di Professore universitario da ricoprire oppure con tematiche interdisciplinari ad esso strettamente correlate	Rilevanza scientifica della collocazione editoriale di ciascuna pubblicazione e sua diffusione all'interno della comunità scientifica	Determinazione analitica, anche sulla base di criteri riconosciuti nella comunità scientifica internazionale di riferimento, dell'apporto individuale, nel caso di partecipazione del medesimo a lavori in collaborazione	TOTALE
Application of AFLP fingerprint analysis for studying the biodiversity of <i>Streptococcus thermophilus</i> .	0.3	0.3	0.5	0.9	2.0
Transcriptomic clues to understand the growth of <i>Lactobacillus rhamnosus</i> in cheese	0.3	0.3	0.5	0.9	2.0
Can the development and autolysis of lactic acid bacteria influence the cheese volatile fraction? The case of Grana Padano. International	0.3	0.3	1.0	0.9	2.5
The <i>spxB</i> gene as a target to identify <i>Lactobacillus casei</i> group species in cheese	0.3	0.3	1.0	0.9	2.5
Metabolic gene-	0.3	0.3	1.0	0.9	2.5

targeted monitoring of non-starter lactic acid bacteria during cheese ripening.						
Toward the identification of a type I toxin-antitoxin system in the plasmid DNA of dairy <i>Lactobacillus rhamnosus</i> .	0.3	0.3	1.0	0.9		2.5
Volatile profile of elderberry juice: Effect of lactic acid fermentation using <i>L. plantarum</i> , <i>L. rhamnosus</i> and <i>L. casei</i>	0.3	0.3	1.0	0.9		2.5
The influence of viable cells and cell-free extracts of <i>Lactobacillus casei</i> on volatile compounds and polyphenolic profile of elderberry juice	0.3	0.3	1.0	0.9		2.5
In vitro metabolism of elderberry juice polyphenols by lactic acid bacteria.	0.3	0.3	1.0	0.9		2.5
Use of dairy and plant-derived lactobacilli as starters for cherry juice fermentation	0.3	0.3	1.0	0.9		2.5
Vegetable by-product lacto-fermentation as a new source of antimicrobial compounds	0.3	0.3	0.5	0.9		2.0
Application of lactic	0.3	0.3	1.0	0.9		2.5

acid fermentation to elderberry juice: Changes in acidic and glucidic fractions					
Fermentation of agri-food waste: A promising route for the production of aroma compounds	0.3	0.3	1.0	0.9	2.5
Effect of fermentation with single and co-culture of lactic acid bacteria on okara: Evaluation of bioactive compounds and volatile profiles	0.3	0.3	1.0	0.9	2.5
Antimicrobial activity of fermented vegetable byproduct extracts for food applications	0.3	0.3	1.0	0.9	2.5
critical review of intrinsic and extrinsic antimicrobial properties of insects.	0.3	0.3	1.0	0.9	2.5
Influence of Processing Parameters and Natural Antimicrobial on Alicyclobacillus acidoterrestris and Clostridium pasteurianum Using Response Surface Methodology	0.3	0.3	1.0	0.9	2.5
Design of experiment approach to boost volatile production from kiwi byproducts.	0.3	0.3	1.0	0.9	2.5
Fermentation of orange pomace: Impact on essential oil composition and antimicrobial activity	0.3	0.3	1.0	0.9	2.5
Exploring the	0.3	0.3	1.0	0.9	2.5

fermentation of bean by-products as a source of antimicrobials					
Consistenza complessiva, della produzione scientifica, intensità e continuità temporale	8				8
PUNTEGGIO COMPLESSIVO					56.5

VALUTAZIONE COMPLESSIVA DELLE PUBBLICAZIONI SCIENTIFICHE

La commissione si è trovata unanime nella valutazione dei titoli scientifici ed assegna a questa voce una media di punti 56.5

Punteggio totale conseguito

Il punteggio ottenuto dalla candidata **Prof.ssa Camilla Lazzi** è risultato di 35/40 per l'attività didattica ed il curriculum e di 56.5/60 per i titoli scientifici per un punteggio totale di 91.5/100

La Commissione, dopo aver attribuito i punteggi, in relazione alla attività didattica, di didattica integrativa e di servizio agli studenti, al curriculum (*ivi comprese le attività di terza missione nonché le attività di servizio, istituzionali, organizzative, pertinenti al ruolo, presso Atenei ed enti di ricerca pubblici e privati, purchè svolte a seguito di conferimento ufficiale da parte degli Organi competenti nonché l'attività assistenziale ove prevista*) e alle pubblicazioni scientifiche, esprime i seguenti giudizi individuali e collegiale:

Motivato giudizio individuale:

1. Giudizio espresso dalla **Prof.ssa Sara Borin**

A partire dal 2005 la prof.ssa Lazzi svolge un'intensa e ininterrotta attività didattica, titolare di numerosi insegnamenti appartenenti a diversi Corsi di Laurea, tutti pienamente in linea con le tematiche del settore scientifico-disciplinare AGRI-08/A - Microbiologia Agraria, Alimentare e Ambientale. Questa solida attività didattica è completata da insegnamenti nel Dottorato di Ricerca in Scienze e Tecnologie Alimentari ed attività seminariale in master e corsi di perfezionamento. Ha avuto il ruolo di tutor in numerose tesi di laurea e di dottorato. Le sue competenze didattiche sono ulteriormente confermate dagli ottimi livelli di apprezzamento espressi nelle valutazioni degli studenti, spesso superiori alla media dei corsi di riferimento.

Dal punto di vista della produzione scientifica, la prof.ssa Lazzi ha iniziato la sua attività di ricerca nel 2003 e risulta coautrice di 83 articoli pubblicati su riviste scientifiche indicizzate nei database Web of Science e Scopus. Ha raggiunto un H-index pari a 32 e le sue pubblicazioni hanno ricevuto

complessivamente circa 3900 citazioni. L'intera produzione scientifica risulta pienamente coerente con il settore AGRI-08/A. A questa attività si aggiungono la partecipazione come autrice a capitoli di libri scientifici e la presentazione di numerosi contributi, sia orali che poster, a convegni nazionali e internazionali. La professoressa ha inoltre mostrato una spiccata capacità di collaborare con altri ricercatori, anche esterni al proprio ateneo ed internazionali, contribuendo attivamente a progetti di ricerca sia a livello nazionale che internazionale, anche con funzioni di responsabilità come coordinatrice di unità operativa.

Per quanto riguarda l'attività di terza missione, questa si è dimostrata particolarmente proficua: la docente è infatti coinvolta in contratti di ricerca con aziende, è co-inventrice di un brevetto e ha preso parte a iniziative imprenditoriali come start-up e diversi programmi di accelerazione.

Sul piano istituzionale, si evidenzia la sua partecipazione a numerose commissioni, sia di Dipartimento che relative a Dottorati di Ricerca e Corsi di Laurea collegati ai suoi insegnamenti. Attualmente ricopre il ruolo di Presidente Vicario del Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari dell'Università di Parma.

In sintesi, il complesso dell'attività accademica della prof.ssa Lazzi può essere considerato di ottimo livello.

2. Giudizio espresso dal Prof. Daniele Giuseppe Daffonchio

La Prof.ssa Lazzi ha svolto una continua e intensa attività didattica con insegnamenti su diversi Corsi di Laurea sin dal 2005. L'attività di docenza sui corsi di Laurea è stata complementata da attività corsuale e seminariale nell'ambito del Dottorato di Ricerca in Scienze e Tecnologie Alimentari e in corsi di perfezionamento e master e da attività di tutoraggio di studenti per tesi di laurea e di dottorato di ricerca. L'attività didattica appare molto solida come anche testimoniato dalle valutazioni degli studenti che esprimono generalmente giudizio pienamente positivo, ed è inoltre pienamente coerente con i contenuti scientifici del settore scientifico-disciplinare AGRI-08/A - Microbiologia Agraria, Alimentare e Ambientale.

La ricerca della Prof.ssa Lazzi appare di alta qualità con la produzione di 83 articoli scientifici pubblicati su riviste scientifiche indicizzate nei più importanti Database inclusi Scopus e Web of Science. La maggioranza delle 20 pubblicazioni presentate sono state pubblicate su riviste nel primo quartile della rispettiva categoria e alcune su riviste con Impact Factor intorno o superiore a 10 indicando la capacità di attrarre l'interesse al suo lavoro scientifico di riviste prestigiose. Inoltre, in queste pubblicazioni la Prof.ssa Lazzi ha dimostrato capacità di leadership essendo inquadrata come autore corrispondente o autore co-corrispondente. L'indice H della Prof.ssa Lazzi è pari a 32 derivante da un numero di citazioni intorno a 3900. La Prof.ssa Lazzi ha anche contribuito a divulgazione scientifica attraverso la pubblicazione di capitoli di libri scientifici e con la presentazione dei risultati delle ricerche a conferenze scientifiche nazionali e internazionali. Come per l'attività didattica la produzione scientifica è pienamente coerente con le tematiche del settore AGRI-08/A. L'attività di ricerca è stata sostenuta dalla partecipazione a

numerosi progetti di ricerca collaborativi nazionali e internazionali dimostrando l'attitudine della Prof.ssa Lazzi a collaborare, anche con funzioni di responsabilità come coordinatrice di unità operativa.

Inoltre, La candidata ha svolto intensa attività di terza missione collaborando con diverse aziende e iniziative imprenditoriali nel settore alimentare.

La partecipazione alla vita della sua istituzione sia il Dipartimento di afferenza che l'Università di Parma è stata caratterizzata, oltre dalla partecipazione in diverse commissioni di insegnamento che di gestione dipartimentale, dal ruolo di Presidente Vicario del Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari dell'Università di Parma.

Nel complesso l'attività della prof.ssa Camilla Lazzi in relazione a tutte le diverse attività accademiche è di ottimo livello.

3. Giudizio espresso dalla Prof.ssa Raffaella di Cagno

La Prof.ssa Camilla Lazzi ha iniziato la sua attività di ricerca attinente al settore scientifico-disciplinare AGRI-08/A - Microbiologia Agraria, Alimentare e Ambientale nel 2000 mediante borse di studio e contratti di ricerca presso l'Istituto Lattiero Caseario di Lodi Sezione di Microbiologia ed Enzimologia e l'Università degli Studi di Parma. Ha, inoltre, approfondito le tematiche di ricerca seguendo uno stage di perfezionamento e specializzazione in Francia presso l'*Institut National de la Recherche Agronomique di Jouy-en-Josas* (INRA).

L'attività didattica della candidata ha avuto inizio nel 2005 ed è proseguita in modo intenso e continuo in diversi corsi di laurea triennale e di dottorato. I corsi tenuti risultano essere attinenti alle tematiche del settore scientifico-disciplinare AGRI-08/A. Le valutazioni degli studenti, in alcuni casi anche superiori alla media dei corsi di riferimento, confermano le buone competenze didattiche acquisite dalla candidata. E' stata relatrice di quasi 100 tesi di laurea ed è stata tutor/co-tutor di 8 dottorati di ricerca.

La produzione scientifica della candidata (83 articoli) e le pubblicazioni selezionate dalla stessa sono inerenti alla microbiologia degli alimenti e, pertanto, sono coerenti con le tematiche del settore concorsuale settore scientifico-disciplinare AGRI-08/A. Tutte le pubblicazioni sono recensite nei database Web of Science e Scopus, hanno ricevuto un numero di 3800 citazioni ed un H-index di 32. L'impact factor totale delle pubblicazioni è di 337 (167,35 negli ultimi 5 anni) con un I.F. medio per pubblicazione di 4 (5.22 negli ultimi 5 anni) denotando un livello qualitativo eccellente per il settore di riferimento. Le pubblicazioni selezionate sono distribuite dal 2009 al 2025. Nove pubblicazioni sono ricomprese nell'arco temporale degli ultimi cinque anni, indicando una continuità della produzione scientifica in questo intervallo. Le tematiche di ricerca affrontate sono prevalentemente rivolte a studi sulla microbiologia lattiero casearia, biotecnologie microbiche per lo sviluppo di nuovi alimenti/bevande fermentate e valorizzazione di sottoprodotti e scarti di origine agroindustriale. Dalle pubblicazioni selezionate è possibile notare continuità ed approfondimento degli studi. Nel suo complesso, la produzione scientifica è connotata da un buon livello di originalità e rigore metodologico. Dalle

pubblicazioni è emerse anche una buona rete di collaborazione scientifica con numerosi centri di ricerca e/o università nazionali e internazionali. La candidata ha anche un'intensa attività di pubblicazione su capitoli di libri scientifici e contributi, sia orali che poster, a convegni nazionali e internazionali. La Prof.ssa C. Lazzi ha partecipato a numerosi progetti di ricerca nazionali e internazionali e negli ultimi 9 anni è stata responsabile di 8 progetti di ricerca. Rispetto alle attività di terza missione, la candidata dimostra un buon livello poiché titolare di un brevetto e *principal investigator* in tre programmi di accelerazione dimostrando oltre al suo coinvolgimento in contratti di ricerca con aziende del settore alimentare. Infine, La Prof.ssa Lazzi dimostra un notevole impegno in numerose attività istituzionali presso l'Università degli Studi di Parma assumendo diversi ruoli e partecipando a numerose commissioni giudicatrici.

In generale, il livello dell'attività accademica della prof.ssa C. Lazzi può essere considerato ottimo.

4. Giudizio espresso dal Prof. Fausto Gardini

L'attività didattica della prof.ssa Lazzi è stata intensa e continuativa sin dal 2005. I numerosi corsi di cui risulta titolare da allora afferiscono a diversi CdL e sono tutti perfettamente congruenti alle tematiche del settore scientifico-disciplinare *AGRI-08/A Microbiologia Agraria, Alimentare e Ambientale*. Questa intensa attività didattica, estesa peraltro a corsi seminariali nell'ambito del Dottorato di Ricerca in Scienze e Tecnologie Alimentari, è rafforzata anche dal suo ruolo di tutoraggio, come dimostrato dal grande numero di tesi di cui risulta relatrice e dal numero di tesi di dottorato che la vedono come tutor. Le capacità della prof.ssa Lazzi emergono anche dalle valutazioni degli studenti che riportano valori di gradimento elevati e comunque superiori alla media dei CdL cui i corsi fanno riferimento.

Per quanto concerne la parte scientifica, durante la sua attività (che inizia nel 2003) la Candidata risulta coautrice di 83 prodotti su riviste scientifiche indicizzate e censite su Web of Science e Scopus. Complessivamente l'H-index è pari a 32 le pubblicazioni di cui è coautrice hanno ricevuto circa 3900 citazioni. Tutte le pubblicazioni presenti nel CV sono coerenti con le tematiche del settore scientifico-disciplinare *AGRI-08/A Microbiologia Agraria, Alimentare e Ambientale*. Questa intensa attività è corroborata anche dalla partecipazione come autore a capitoli di libri scientifici e a comunicazioni, sia orali che poster, a numerosi convegni nazionali ed internazionali. Inoltre, la prof.ssa Lazzi ha dimostrato nel corso della sua carriera una grande capacità di cooperazione e collaborazione con ricercatori anche al di fuori della sua università di appartenenza. Questo aspetto è stato peraltro fondamentale per la sua partecipazione a progetti di ricerca di carattere nazionale ed internazionale sia in qualità di componente del gruppo di ricerca ma anche di coordinatrice di unità operative. L'attività di terza missione è risultata estremamente soddisfacente come testimoniato dai contratti di ricerca con industrie ma anche dalla co-invenzione di un brevetto e dalla partecipazione a start up ed acceleratori di ricerca.

Dal punto di vista istituzionale non si può non notare l'intensa partecipazione a commissioni di Dipartimento, di Dottorato di Ricerca e a CdL in cui fanno o facevano riferimento i corsi da lei tenuti. Da sottolineare che attualmente è Presidente Vicario del Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari dell'Università di Parma.

Complessivamente l'attività universitaria della prof.ssa Lazzi deve ritenersi ottima.

5. Giudizio espresso dal Prof. Fabio Minervini

Dopo aver conseguito il titolo di Dottore di Ricerca nel 2006, la candidata ha svolto il ruolo di ricercatrice a tempo indeterminato (SSD AGR/16) da novembre 2005 al 2014 presso l'Università di Parma. Attualmente è professore di II fascia negli stessi settore ed università. Dal 2020 è abilitata a Professore di prima fascia nel settore concorsuale 07/I1.

L'attività didattica è stata svolta dalla candidata con continuità ed intensità a partire dall'A.A. 2005-2006. Particolarmente impegnativa, in termini quantitativi, l'attività didattica frontale negli ultimi due AA.AA., con 24 CFU/A.A.. Nonostante tale intensità, la qualità dell'attività didattica frontale è ottima, come testimoniato dalle valutazioni degli studenti che riportano valori di gradimento superiori, in quasi tutti i casi, alla media dei corsi di laurea in cui gli insegnamenti sono stati impartiti. L'attività è stata erogata a favore di studenti dei corsi di laurea triennale, ad orientamento professionale, magistrale e di dottorato. L'attività didattica integrativa è consistita nell'essere stata relatrice di 95 tesi di lauree triennali e di 5 tesi di dottorato.

Gli interessi di ricerca della candidata hanno riguardato principalmente i batteri dell'acido lattico, in relazione al loro ruolo nelle trasformazioni delle filiere lattiero-casearia (con particolare riguardo ai formaggi stagionati) e degli alimenti di origine vegetale (con particolare riferimento ai succhi) e nella valorizzazione dei sottoprodotti agro-alimentari. Un altro filone di ricerca di interesse per la candidata e la comunità scientifica di riferimento è rappresentato dallo studio delle interazioni tra alimenti, microbiota umano e salute. Le ricerche sono state condotte, in virtù del coordinamento di 7 progetti su base competitiva, di cui uno internazionale (Horizon 2020) e della partecipazione a 17 progetti su base competitiva. La candidata è stata relatrice in 6 convegni, di cui 1 di dimensione internazionale. I risultati della ricerca hanno prodotto 83 pubblicazioni in totale, con un H-index di 32. Le 20 pubblicazioni selezionate sono pienamente congruenti al settore AGRI-08. Si tratta di articoli tipo "research paper", tranne in due casi, rappresentati da articoli tipo "review", pubblicati su riviste collocate nel primo quartile, ad eccezione di tre articoli, pubblicati su riviste Q2. Nelle pubblicazioni selezionate la candidata ricoprire il ruolo di primo nome, ultimo nome o autore per la corrispondenza.

La candidata ha mostrato un ragguardevole impegno negli incarichi istituzionali, tra cui si segnalano quello di presidente vicario del corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari (Università di Parma), attualmente ricoperto a partire dal 2020, quello di delegata del Dipartimento all'orientamento (2012-

2017) e quello di componente del Presidio di Assicurazione della Qualità Dipartimentale (2024 ad oggi).

La candidata ha espletato una fervida attività di terza missione in varie forme, tra cui spiccano, la responsabilità scientifica di progetti di ricerca condotti per conto di imprese private, l'attività di divulgazione scientifica, testimoniata dalla sua partecipazione come relatrice a numerosi workshop, la partecipazione a programmi di accelerazione e l'invenzione di un brevetto italiano su antimicrobici da scarti vegetali suscettibili di essere usati come conservanti alimentari.

In conclusione, l'attività della candidata, prof.ssa Camilla Lazzi, in virtù dell'esperienza nella gestione di progetti di ricerca, dell'eccellente qualità delle attività di ricerca condotte, degli incarichi istituzionali ricoperti e della quasi ventennale esperienza nell'attività didattica, deve considerarsi ottima,

Motivato giudizio collegiale:

La Commissione all'unanimità esprime il seguente giudizio sulla candidata Prof.ssa Camilla Lazzi:

A partire dal 2005 la prof.ssa Lazzi svolge un'intensa e ininterrotta attività didattica, titolare di numerosi insegnamenti appartenenti a diversi Corsi di Laurea, tutti pienamente in linea con le tematiche del settore scientifico-disciplinare AGRI-08/A - Microbiologia Agraria, Alimentare e Ambientale. Questa solida attività didattica è completata da insegnamenti nel Dottorato di Ricerca in Scienze e Tecnologie Alimentari ed attività seminariale in master e corsi di perfezionamento. Ha avuto il ruolo di tutor in numerose tesi di laurea e di dottorato. Le sue competenze didattiche sono ulteriormente confermate dagli ottimi livelli di apprezzamento espressi nelle valutazioni degli studenti, spesso superiori alla media dei corsi di riferimento.

La ricerca della Prof.ssa Lazzi appare di alta qualità con la produzione di 83 articoli scientifici pubblicati su riviste scientifiche indicizzate nei più importanti Database inclusi Scopus e Web of Science. Le tematiche di ricerca affrontate sono prevalentemente rivolte a studi sulla microbiologia lattiero casearia, biotecnologie microbiche per lo sviluppo di nuovi alimenti/bevande fermentate e valorizzazione di sottoprodotti e scarti di origine agroindustriale. Dalle pubblicazioni selezionate è possibile notare continuità ed approfondimento degli studi. La maggioranza delle 20 pubblicazioni presentate sono state pubblicate su riviste nel primo quartile della rispettiva categoria e alcune su riviste con Impact Factor intorno o superiore a 10 indicando la capacità di attrarre l'interesse al suo lavoro scientifico di riviste prestigiose. Inoltre, in queste pubblicazioni la Prof.ssa Lazzi ha dimostrato capacità di leadership essendo inquadrata come autore corrispondente o autore co-corrispondente. L'indice H della Prof.ssa Lazzi è pari a 32 derivante da un numero di citazioni intorno a 3900. La Prof.ssa Lazzi ha anche contribuito a divulgazione scientifica attraverso la pubblicazione di capitoli di libri scientifici e con la presentazione dei risultati delle ricerche a conferenze scientifiche nazionali e internazionali. Come per l'attività didattica la produzione scientifica è pienamente coerente con le tematiche del settore AGRI-08/A. L'attività di ricerca è stata sostenuta

dalla partecipazione a numerosi progetti di ricerca collaborativi nazionali e internazionali dimostrando l'attitudine della Prof.ssa Lazzi a collaborare, anche con funzioni di responsabilità come coordinatrice di unità operativa. . L'attività di terza missione è risultata estremamente soddisfacente come testimoniato dai contratti di ricerca con industrie ma anche dalla co-invenzione di un brevetto e dalla partecipazione a start up ed acceleratori di ricerca.

Dal punto di vista istituzionale non si può non notare l'intensa partecipazione a commissioni di Dipartimento, di Dottorato di Ricerca e a CdL in cui fanno o facevano riferimento i corsi da lei tenuti. Da sottolineare che attualmente è Presidente Vicario del Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari dell'Università di Parma

In conclusione, l'attività della candidata, prof.ssa Camilla Lazzi, in virtù dell'esperienza nella gestione di progetti di ricerca, dell'eccellente qualità delle attività di ricerca condotte, degli incarichi istituzionali ricoperti e della quasi ventennale esperienza nell'attività didattica, deve considerarsi ottima

La Commissione, nel rispetto dei criteri fissati nel bando, valuta la conoscenza della lingua straniera ed esprime motivato giudizio individuale e collegiale:

1 Candidato Camilla Lazzi

Motivato giudizio individuale:

1. Giudizio espresso dalla Prof.ssa Sara Borin

La conoscenza della lingua inglese è evincibile dalla documentazione presentata

2. Giudizio espresso dal Prof. Daniele Giuseppe Daffonchio

La conoscenza della lingua inglese è evincibile dalla documentazione presentata

3. Giudizio espresso dalla Prof.ssa Raffaella Di Cagno

La conoscenza della lingua inglese è evincibile dalla documentazione presentata

4. Giudizio espresso dal Prof. Fausto Gardini

La conoscenza della lingua inglese è evincibile dalla documentazione presentata

5. Giudizio espresso dal Prof. Fabio Minervini

La conoscenza della lingua inglese è evincibile dalla documentazione presentata

Motivato giudizio collegiale:

La Commissione all'unanimità esprime il seguente giudizio:

La conoscenza della lingua inglese è evincibile dalla documentazione presentata

La Commissione, dopo aver attribuito i punteggi in relazione alla attività didattica, di didattica integrativa e di servizio agli studenti, al curriculum (*ivi*

comprese le attività di terza missione nonché le attività di servizio, istituzionali, organizzative, pertinenti al ruolo, presso Atenei ed enti di ricerca pubblici e privati, purchè svolte a seguito di conferimento ufficiale da parte degli Organi competenti nonché l'attività assistenziale ove prevista) e alle pubblicazioni scientifiche, nonché dopo aver espresso i giudizi individuali e collegiali anche in relazione alla conoscenza della lingua inglese (solo ove prevista dal bando), con deliberazione assunta all'unanimità dei componenti, dichiara che il candidato comparativamente migliore per ricoprire il posto di professore universitario di ruolo di prima fascia, presso il Dipartimento di Scienze degli Alimenti e del Farmaco, per il settore concorsuale *AGRI-08* Microbiologia Agraria, Alimentare e Ambientale, profilo: settore scientifico-disciplinare *AGRI-08/A* Microbiologia Agraria, Alimentare e Ambientale, risulta essere la Prof.ssa Camilla Lazzi e stila nel contempo la seguente graduatoria:

La Commissione, dopo aver attribuito i punteggi in relazione alla attività didattica, di didattica integrativa e di servizio agli studenti, al curriculum (*ivi comprese le attività di terza missione nonché le attività di servizio, istituzionali, organizzative, pertinenti al ruolo, presso Atenei ed enti di ricerca pubblici e privati, purchè svolte a seguito di conferimento ufficiale da parte degli Organi competenti nonché l'attività assistenziale ove prevista)* e alle pubblicazioni scientifiche, nonché dopo aver espresso i giudizi individuali e collegiali anche in relazione alla conoscenza della lingua inglese (solo ove prevista dal bando), con deliberazione assunta all'unanimità dei componenti, dichiara che il candidato comparativamente migliore per ricoprire il posto di professore universitario di ruolo di prima fascia, presso il Dipartimento di Scienze degli Alimenti e del Farmaco, per il settore concorsuale *AGRI-08* Microbiologia Agraria, Alimentare e Ambientale, profilo: settore scientifico-disciplinare *AGRI-08/A* Microbiologia Agraria, Alimentare e Ambientale, risulta essere la Prof.ssa Camilla Lazzi e stila nel contempo la seguente graduatoria:

1. Prof.ssa Camilla Lazzi (2081742) Punti 91.5/100

La Commissione, al termine della stesura della presente Relazione finale, datata, sottoscritta e siglata in ogni foglio da ciascun componente, alle ore 13, dichiara conclusi i lavori. La Relazione finale viene firmata digitalmente dai commissari e viene inviato **dal Presidente della Commissione** al Responsabile del Procedimento Amministrativo: Dott.ssa Scapuzzi Marina – Responsabile dell'Unità Organizzativa (UO) Amministrazione Personale Docente – Area Dirigenziale Personale e Organizzazione dell'Università degli Studi di Parma, per gli adempimenti di competenza.

Bologna 19/05/2025

Letto, approvato e sottoscritto.

La Commissione

Prof. Fausto Gardini	(Presidente)
Prof. Borin Sara	(Componente)
Prof. Di Cagno Raffaella	(Componente)
Prof. Minervini Fabio	(Componente)
Prof. Daffonchio Daniele Giuseppe	(Segretario)