

Allegato 1 al verbale n. 3

Candidato: dott.ssa Nicoletta Pasqualina Mangia

SCHEDA DETTAGLIATA DELLE PUBBLICAZIONI (MAX 40 PUNTI) DEL CANDIDATO: DOTT.ssa Nicoletta Pasqualina Mangia

| Pubblicazioni | n. 1 | n. 2 | n. 3 | n. 4 | n. 5 | n. 6 | n. 7 | n. 8 | n. 9 | n. 10 | n. 11 | n. 12 |
|---|-----------|----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|
| | IF: 4.128 | IF: 3.03 | IF: 5.277 | IF: 6.291 | IF: 4.972 | IF: 3.683 | IF: 2.156 | IF: 2.741 | IF: 1.387 | IF: 2.738 | IF: 2.847 | IF: 2.421 |
| | Cit.0 | Cit.0 | Cit.8 | Cit.9 | Cit.12 | Cit.19 | Cit.22 | Cit.34 | Cit.16 | Cit.47 | Cit.50 | Cit. 43 |
| | Q2 | Q2 | Q1 | Q1 | Q1 | Q1 | Q2 | Q2 | Q2 | Q1 | Q1 | Q1 |
| a) originalità, innovatività e rilevanza di ciascuna pubblicazione scientifica: | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 |
| b) congruenza di ciascuna pubblicazione con il settore scientifico-disciplinare per il quale è bandita la procedura ovvero con tematiche interdisciplinari correlate: | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 |
| c) rilevanza scientifica della collocazione editoriale di ciascuna pubblicazione e sua diffusione all'interno della comunità scientifica: | 0,3 | 0,3 | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,3 | 0,3 | 0,3 | 0,5 | 0,5 | 0,5 |

| | | | | | | | | | | | | |
|--|--|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| d) determinazione analitica dell'apporto individuale del candidato: | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0 | 0,5 | 0 | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0 | 0,5 | 0,3 |
| Punteggio totale per pubblicazione | 1,8 | 1,8 | 2,0 | 1,5 | 2,0 | 1,5 | 1,8 | 1,8 | 1,8 | 1,5 | 2,0 | 1,8 |
| PUNTEGGIO TOTALE | 21,3/24 | | | | | | | | | | | |
| e) consistenza complessiva della produzione scientifica, intensità e la continuità temporale della stessa: | <p>6/6 (la candidata presenta più di 10 lavori negli ultimi 10 anni)</p> <p>2/2 per il numero totale di citazioni, pari a 260 (≥ 50)</p> <p>2/2 per il numero medio di citazioni per pubblicazione, pari a 21,66 (≥ 5)</p> <p>2/2 per valore di impact factor totale, pari a 41,671 (≥ 25)</p> <p>1/2 per impact factor medio per pubblicazione, pari a 3,47 (in quanto compreso tra 2 e 3,9)</p> <p>2/2 per Indice di Hirsch, pari a 13 (> 5)</p> <p>Totale: 15/16</p> | | | | | | | | | | | |
| Punteggio totale assegnato tra le varie voci: | Totale: 21,3+15 = 36,3/40 | | | | | | | | | | | |

| ATTIVITA' DI RICERCA (MAX PUNTI 25) | Punti attribuiti | | Punti assegnati |
|--|-------------------------|--------------------------|------------------------|
| Organizzazione, direzione e coordinamento di gruppi di ricerca nazionali o partecipazione agli stessi | | fino a un max di 8 punti | 8 |
| Responsabile scientifico di unità di ricerca di un progetto Nazionale | 3 punti | | |
| Responsabile scientifico POR-FESR | 4 punti | | |
| Componente progetto Fondazione Banco Sardegna | 1 punto | | |
| Componente progetto InnovAqua | 1 punto | | |
| Componente progetto "VAGAL | 1 punto | | |
| Componente progetto finanziato da CO.PRO.GE | 1 punto | | |
| | 11 punti | | |
| Titolarità di brevetti | 0 | fino a un max di 4 punti | 0 |
| Relatore a congressi e convegni nazionali (n. 3) ed internazionali (n. 1) | 3 punti | fino a un max di 5 punti | 5 |
| | 2 punti | | |
| Premi e riconoscimenti nazionali (n. 1) ed internazionali (n. 1) per attività di ricerca | 1 punto | Fino a un max di 4 punti | 3 |
| | 2 punto | | |
| Partecipazione a comitati editoriali di riviste internazionali (n. 0) e guest editor (n. 0) | 0 | fino a un max di 4 punti | 0 |
| TOTALE PUNTI | | | 16/25 |

| DIDATTICA (MAX PUNTI 20) | | | punti assegnati |
|--|--|---------------------------|------------------------|
| Volume e continuità delle attività didattiche con particolare riferimento agli insegnamenti e ai moduli di cui si è assunta la responsabilità | | fino a un max di 10 punti | 10 |
| Docente a contratto per l'insegnamento Igiene degli Alimenti (6 CFU) presso il | | | |

| | | | |
|--|---|--------------------------------------|------------------|
| <p>corso di Laurea in Tecnologie Alimentari, ex Facoltà di Agraria, UNISS, Dal 01-10-2006 al 05-07-2011.</p> <p>Docente incaricato per l'insegnamento di Igiene degli Alimenti (6 CFU) presso il corso di Laurea in Tecnologie Alimentari, Dipartimento di Agraria, UNISS. Dal 2011 ad oggi.</p> <p>Docente incaricato per l'insegnamento di Microbiologia dei prodotti zootecnici (6 CFU) presso il corso di Laurea in Scienze Agro-zootecniche, Dipartimento di Agraria, UNISS. Dal 2019 ad oggi.</p> <p>Docente incaricato per l'insegnamento del modulo Tecnologie E Biotecnologie Applicate -Parte II (3 CFU) presso il corso di Laurea in Qualità e Sicurezza dei prodotti alimentari, Dipartimento di Agraria, UNISS. Dal 2018-2019 al 2020-2021.</p> <p>Docente incaricato per l'insegnamento di Gestione Del Rischio Ambientale- Parte II (4 CFU) presso il corso di Laurea in Sistemi Forestali E Ambientali, Dipartimento di Agraria, UNISS. Dal 2019-2020 ad oggi.</p> <p>Docente di Igiene Degli Alimenti di Origine Animale (6 CFU, corso libero) presso il corso di Laurea in Scienze Agro-Zootecniche, Dipartimento di Agraria, UNISS, 2012/2013</p> | <p>$3 \times 2 = 6$ punti</p> <p>$3 \times 11 = 33$</p> <p>$3 \times 3 = 9$</p> <p>$3 \times 3 = 9$</p> <p>$3 \times 2 = 6$</p> <p>$3 \times 1 = 3$</p> <p>Punti totalizzati 66</p> | | |
| <p>Attività didattica integrativa e di servizio agli studenti, sono considerate le attività di predisposizione delle tesi di laurea e di dottorato, i seminari, le esercitazioni</p> <p>La candidata è stata tutor o co-tutor di 3 tesi di dottorato relatrice/correlatrice di 94 tesi di laurea ha tenuto seminari e giornate formative</p> | <p>$2 \times 3 = 6$</p> <p>$1 \times 94 = 94$</p> <p>$0,5 \times 2 = 1$</p> <p>Punti totalizzati = 101</p> | <p>fino a un max di 10 punti</p> | <p>10</p> |
| TOTALE PUNTI | | | 20/20 |

| | | |
|---|--|------------------------|
| TITOLI E CURRICULUM, COMPRESA EVENTUALE PROVA DI | | punti assegnati |
|---|--|------------------------|

| | | |
|--|---------------------------|-------------|
| LINGUA STRANIERA (MAX PUNTI 15) | | |
| Tesi di dottorato di ricerca | fino a un max di 6 punti | 6 |
| Documentata attività di formazione o di ricerca presso qualificati istituti italiani o stranieri | fino a un max, di 4 punti | 0 |
| Prova di lingua inglese | fino a un max, di 5 punti | 3 |
| TOTALE PUNTI | | 9/15 |

Riepilogo del punteggio totale assegnato alla candidata dott.ssa Nicoletta Pasqualina Mangia

Punteggio finale 81,3

Giudizi analitici individuali e collegiale sui titoli sul curriculum e sulla produzione scientifica della candidata dott.ssa Nicoletta Pasqualina Mangia

La candidata dott.ssa Nicoletta Pasqualina Mangia ha ottenuto il Dottorato di Ricerca in Biotecnologie Microbiche nel 2001 presso l'Università di Sassari, e dimostra un buon percorso formativo. I titoli professionali sono complessivamente di buon livello. La candidata ha svolto attività legate alla microbiologia degli alimenti, in particolare allo studio dei batteri lattici coinvolti nei processi di produzioni di prodotti lattiero caseari tipici della regione Sardegna.

Ha presentato lavori a convegni di livello nazionale ed internazionale, ha svolto attività didattica a livello universitario.

Con riferimento alle pubblicazioni scientifiche presentate esse risultano tutte congruenti con il settore concorsuale oggetto del bando.

La consistenza complessiva della produzione scientifica è buona, sebbene non continuativa nel tempo. Molti dei lavori presentati dalla candidata sono pubblicati su riviste internazionali indicizzate nel primo quartile (Q1). L'apporto individuale della candidata ai lavori in collaborazione è buono, risultando primo, ultimo o corresponding author nella maggioranza delle pubblicazioni scientifiche presentate.

Giudizio del Prof. Pietro Buzzini:

La candidata dott.ssa Nicoletta Pasqualina Mangia dimostra di possedere buone competenze, congruenti con il settore concorsuale oggetto del bando. Ha svolto attività di ricerca legata alla microbiologia degli alimenti fermentati prodotti a livello regionale. È risultata responsabile e/o componente di progetti di ricerca. Ha svolto attività didattica frontale a livello universitario, nonché attività didattica integrativa.

Ha presentato i risultati delle proprie ricerche in congressi nazionali ed internazionali.

Considerando i titoli accademici e professionali presentati e le pubblicazioni scientifiche prodotte, il giudizio sull'attività scientifica della candidata dott.ssa Nicoletta Pasqualina Mangia è da considerarsi positivo.

Giudizio del Prof. Giuseppe Spano:

La candidata dott.ssa Nicoletta Pasqualina Mangia possiede competenze congruenti con il settore concorsuale oggetto del bando. Ha svolto attività di ricerca su aspetti legati alla microbiologia degli alimenti fermentati tipici sardi. In questo contesto, ha partecipato, in qualità di responsabile e/o componente a numerosi progetti di ricerca. Ha svolto attività didattica frontale a livello universitario, nonché attività didattica integrativa (es, tutoraggio di tesi di laurea).

Ha partecipato, in qualità di relatore, a congressi nazionali ed internazionali.

Sulla base dei titoli accademici e professionali presentati e delle pubblicazioni scientifiche prodotte, il giudizio sull'attività scientifica della candidata dott.ssa Nicoletta Pasqualina Mangia è da considerarsi positivo.

Giudizio del Prof.ssa Cinzia Caggia:

La candidata dott.ssa Nicoletta Pasqualina Mangia dimostra di possedere competenze congruenti con il settore concorsuale oggetto del bando. Ha svolto attività di ricerca relativa agli aspetti legati alla microbiologia degli alimenti fermentati tradizionali della regione Sardegna, partecipando, in qualità di responsabile e/o componente, a numerosi progetti di ricerca. Ha svolto intensa attività didattica frontale presso l'Università di Sassari, nonché attività didattica integrativa, tra cui il tutoraggio di tesi di laurea e di dottorato. È stata relatore a congressi nazionali ed internazionali.

Tenendo conto dei titoli accademici e professionali presentati e delle pubblicazioni scientifiche prodotte, il giudizio sull'attività scientifica della candidata dott.ssa Nicoletta Pasqualina Mangia è da considerarsi positivo.

Giudizio collegiale della Commissione:

Considerando i titoli accademici e professionali presentati e le pubblicazioni scientifiche prodotte, la candidata dott.ssa Nicoletta Pasqualina Mangia dimostra di possedere buone competenze, congruenti con il settore concorsuale oggetto del bando. Ha svolto attività di ricerca legata alla microbiologia degli alimenti fermentati regionali,

risultando responsabile e/o componente di progetti di ricerca. Ha presentato i risultati delle proprie ricerche in congressi nazionali ed internazionali. Ha, inoltre, svolto attività didattica frontale a livello universitario, nonché attività didattica integrativa.

La conoscenza della lingua inglese dimostrata durante il colloquio è da considerarsi discreta.

Considerando i titoli accademici e professionali presentati e le pubblicazioni scientifiche prodotte, il giudizio sulla sull'attività scientifica della dott.ssa Nicoletta Pasqualina Mangia è da considerarsi positivo.

Candidato: dott. Giacomo Zara

SCHEDA DETTAGLIATA DELLE PUBBLICAZIONI (MAX 40 PUNTI) DEL CANDIDATO: dott. Giacomo Zara

| Pubblicazioni | n. 1 | n. 2 | n. 3 | n. 4 | n. 5 | n. 6 | n. 7 | n. 8 | n. 9 | n. 10 | n. 11 | n. 12 |
|---|----------------------------|---|----------------------------|---------------------------|--|----------------------------|----------------------------|----------------------------|----------------------------|----------------------------|----------------------------|----------------------------|
| | IF: 4,813 Cit: 14 Q1 | IF: non indicizzata nell'anno di pubblicazione Cit: 12 | IF: 3,312 Cit: 13 Q2 | IF: 3,530 Cit: 8 Q2 | IF: non indicizzata nell'anno di pubblicazione Cit: 5 Q2 | IF: 7,539 Cit: 17 Q1 | IF: 2,745 Cit: 45 Q2 | IF: 1,816 Cit: 27 Q2 | IF: 2,462 Cit: 17 Q2 | IF: 3,143 Cit: 59 Q1 | IF: 3,025 Cit: 57 Q2 | IF: 2,028 Cit: 18 Q2 |
| a) originalità, innovatività e rilevanza di ciascuna pubblicazione scientifica | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 |
| b) congruenza di ciascuna pubblicazione con il settore scientifico-disciplinare per il quale è bandita la procedura ovvero con tematiche interdisciplinari correlate: | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 |
| c) rilevanza scientifica della collocazione editoriale di ciascuna pubblicazione e sua diffusione all'interno della comunità scientifica: | 0,5 | 0 | 0,3 | 0,3 | 0 | 0,5 | 0,3 | 0,3 | 0,3 | 0,5 | 0,3 | 0,3 |
| d) determinazione analitica dell'apporto individuale del candidato: | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,3 | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,3 | 0,5 | 0,5 |

| | | | | | | | | | | | | |
|--|--|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| Punteggio totale per pubblicazione | 2,0 | 1,5 | 1,8 | 1,8 | 1,5 | 1,8 | 1,8 | 1,8 | 1,8 | 1,8 | 1,8 | 1,8 |
| PUNTEGGIO TOTALE | 21,2/24 | | | | | | | | | | | |
| e) consistenza complessiva della produzione scientifica, intensità e la continuità temporale della stessa: | 6/6 (il candidato presenta più di 10 lavori negli ultimi 10 anni) 2/2 per il numero totale di citazioni, pari a 292 (≥ 50) 2/2 per il numero medio di citazioni per pubblicazione, pari a 24,33 (≥ 5) 2/2 per valore di impact factor totale, pari a 31,27 (≥ 25) 1/2 per impact factor medio per pubblicazione, pari a 2,60 (in quanto compreso tra 2 e 3,9) 2/2 per Indice di Hirsch, pari a 17 (> 5) Tot: 15/16 | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| Punteggio totale assegnato tra le varie voci: | Tot: 21,2 + 15 = 36,2/40 | | | | | | | | | | | |

| ATTIVITA' DI RICERCA (MAX PUNTI 25) | Punti attribuiti | | Punti assegnati |
|---|------------------|--------------------------|-----------------|
| Organizzazione, direzione e coordinamento di gruppi di ricerca nazionali o partecipazione agli stessi | 6 punti | fino a un max di 8 punti | 6 |

| | | | |
|--|-------------------------------------|--------------------------|--------------|
| Componente di 6 progetti: ex-COFIN, PRIN, MIPAF, 2 POR-FESR, Fondazione Banco di Sardegna | | | |
| Titolarietà di brevetti | 0 | fino a un max di 4 punti | 0 |
| Relatore a congressi e convegni nazionali (n. 10) ed internazionali (n. 2) | 10 punti 4 punti | fino a un max di 5 punti | 5 |
| Premi e riconoscimenti nazionali (n. 1) ed internazionali (n. 0) per attività di ricerca | 1 punto | fino a un max di 4 punti | 1 |
| Partecipazione a comitati editoriali di riviste internazionali (n. 3) e guest editor (n. 4) | 2 x 3 = 6 0,5 x 4 = 2 Punti 8 | fino a un max di 4 punti | 4 |
| TOTALE PUNTI | | | 16/25 |

| DIDATTICA (MAX PUNTI 20) | | | Punti assegnati |
|---|---|----------------------------------|------------------------|
| <p>Volume e continuità delle attività didattiche con particolare riferimento agli insegnamenti e ai moduli di cui si è assunta la responsabilità</p> <p>Negli A.A.: 2010-2011/2020-2021 (11anni) ha tenuto la docenza dell'insegnamento MICROBIOLOGIA ENOLOGICA (AGR 16/ CFU 9) (72 ore) presso il Corso di laurea in TECNOLOGIE VITICOLE, ENOLOGICHE, ALIMENTARI (sede di Oristano), curriculum in VITICOLTURA ED ENOLOGIA.</p> <p>Negli A.A.: 2019-2020; 2020-2021 (2 anni) ha tenuto la docenza (modulo da 2 CFU) dell'insegnamento curriculare MICROBIOLOGIA FORESTALE E AMBIENTALE (AGR 16/CFU 6) (48 ore) presso il Corso di laurea in SCIENZE FORESTALI E AMBIENTALI (sede di Nuoro).</p> | <p>3 x 11 = 33 punti</p> <p>2 x 3 = 6</p> | <p>fino a un max di 10 punti</p> | 10 |

| | | | |
|---|--|---------------------------|--------------|
| Nell'A.A. 2020-2021 ha tenuto la docenza (modulo da 2 CFU) dell'insegnamento curriculare BIOTECNOLOGIE MICROBICHE AVANZATE PER LE PRODUZIONI ALIMENTARI (AGR16/ CFU 6) presso il Corso di Laurea Magistrale in QUALITÀ E SICUREZZA DEI PRODOTTI ALIMENTARI. | 3 x 1 = 3 | | |
| Nell'A.A. 2019-2020 ha tenuto la docenza (modulo da 3 CFU) dell'insegnamento curriculare MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI (AGR 16/CFU 6) (48 ore) presso il Corso di laurea magistrale in SCIENZE DELL'ALIMENTAZIONE, SALUTE E BENESSERE DELL'UOMO. | 3 x 1 = 3 | | |
| | Punti totalizzati 45 | | |
| Attività didattica integrativa e di servizio agli studenti, sono considerate le attività di predisposizione delle tesi di laurea e di dottorato, i seminari, le esercitazioni | | fino a un max di 10 punti | 10 |
| Il candidato è stato relatore/correlatore di 30 tesi di laurea ha tenuto docenza per la scuola estiva di bioinformatica ha tenuto docenza di un corso libero | 1 x 30 = 30 0,5 x 2 = 1 Punti totalizzati = 31 | | |
| TOTALE PUNTI | | | 20/20 |

| TITOLI E CURRICULUM, COMPRESA EVENTUALE PROVA DI LINGUA STRANIERA (MAX PUNTI 15) | | Punti assegnati |
|--|--------------------------|------------------------|
| Tesi di dottorato di ricerca | fino a un max di 6 punti | 6 |
| Documentata attività di formazione o di ricerca presso qualificati istituti italiani o stranieri | fino a un max di 4 punti | 0 |
| Prova di lingua inglese | fino a un max di 5 punti | 4 |
| TOTALE PUNTI | | 10/10 |

Riepilogo del punteggio totale assegnato al candidato dott. Giacomo Zara

Punteggio finale 82,2

Giudizi analitici individuali e collegiale sui titoli sul curriculum e sulla produzione scientifica del candidato dott. Giacomo Zara

Il candidato dott. Giacomo Zara ha conseguito il Dottorato di Ricerca in Biotecnologie Microbiche, nel 2005, presso l'Università di Sassari, e dimostra un buon percorso formativo. I titoli professionali sono complessivamente di buon livello. Il candidato ha svolto attività inerenti la microbiologia degli alimenti e, in particolare, lo studio dei lieviti coinvolti nei processi di produzione di vini tipici della regione Sardegna.

Ha presentato lavori a convegni di livello nazionale ed internazionale, ha svolto attività didattica a livello universitario.

Con riferimento alle pubblicazioni scientifiche presentate, esse risultano tutte congruenti con il settore concorsuale oggetto del bando.

La consistenza complessiva della produzione scientifica è buona, continuativa nel tempo e caratterizzata da un buon livello di citazioni. Molti dei lavori presentati dal candidato sono pubblicati su riviste internazionali indicizzate nel secondo quartile (Q2). L'apporto individuale del candidato ai lavori in collaborazione è buono, risultando primo, ultimo o corresponding author nella maggioranza delle pubblicazioni scientifiche presentate.

Giudizio del Prof. Pietro Buzzini:

Il candidato dott. Giacomo Zara ha dimostrato, nella propria carriera scientifica, di possedere buone competenze congruenti con il settore concorsuale oggetto del bando. Ha svolto attività di ricerca legata alla microbiologia delle bevande fermentate. È risultato componente di progetti di ricerca. Ha svolto attività didattica frontale a livello universitario, nonché attività didattica integrativa, tra cui il tutoraggio di tesi di laurea. Ha presentato i risultati delle proprie ricerche in congressi nazionali ed internazionali. Ha svolto attività di editing in riviste internazionali indicizzate. Considerando i titoli accademici e professionali presentati e le pubblicazioni scientifiche prodotte, il giudizio sull'attività scientifica del candidato dott. Giacomo Zara è da considerarsi positivo.

Giudizio del Prof. Giuseppe Spano:

Il candidato dott. Giacomo Zara possiede competenze congruenti con il settore concorsuale oggetto del bando. Si è occupato di aspetti legati alla microbiologia del vino e della birra. In questo contesto ha partecipato, in qualità di componente, a progetti di ricerca. Ha svolto attività didattica frontale a livello universitario, nonché attività didattica integrativa (es. tutoraggio di tesi di laurea).

Ha partecipato, in qualità di relatore a congressi nazionali ed internazionali ed ha svolto attività di editing in riviste internazionali indicizzate. Sulla base dei titoli accademici e professionali presentati e delle pubblicazioni scientifiche prodotte, il giudizio sull'attività scientifica del candidato dott. Giacomo Zara è da considerarsi positivo.

Giudizio del Prof.ssa Cinzia Caggia:

Il candidato dott. Giacomo Zara dimostra di possedere competenze sicuramente congruenti con il settore concorsuale oggetto del bando. Nel corso della propria attività di ricerca ha preso in considerazione aspetti legati alla microbiologia delle bevande fermentate, partecipando, in qualità di componente, a progetti di ricerca. Ha svolto attività didattica frontale presso l'Università di Sassari, nonché attività didattica integrativa, tra cui il tutoraggio di tesi di laurea. È stato relatore a congressi nazionali ed internazionali. È incluso in Comitati editoriali di riviste internazionali indicizzate.

Tenendo conto dei titoli accademici e professionali presentati e delle pubblicazioni scientifiche prodotte, il giudizio sull'attività scientifica del candidato dott. Giacomo Zara è da considerarsi positivo.

Giudizio collegiale della Commissione:

Considerando i titoli accademici e professionali presentati e le pubblicazioni scientifiche prodotte, il candidato dott. Giacomo Zara ha dimostrato di possedere buone competenze congruenti con il settore concorsuale oggetto del bando. Ha infatti svolto attività di ricerca legata alla microbiologia delle bevande fermentate (vino e birra), risultando componente di progetti di ricerca. Ha presentato i risultati delle proprie ricerche in congressi nazionali ed internazionali ed ha svolto attività di editing in riviste

internazionali indicizzate. Ha, inoltre, svolto attività didattica frontale a livello universitario, nonché attività didattica integrativa. La conoscenza della lingua inglese dimostrata durante il colloquio è da considerarsi buona.

Considerando i titoli accademici e professionali presentati e le pubblicazioni scientifiche prodotte, il giudizio sull'attività scientifica del candidato dott. Giacomo Zara è da considerarsi positivo.