



Ordinario
d.r. 7/05
AGR/15

Università di Scienze Gastronomiche

VALUTAZIONE COMPARATIVA
PROFESSORE ORDINARIO
Relazione finale

Pagina 1 di 4

PROCEDURA DI VALUTAZIONE COMPARATIVA PER IL RECLUTAMENTO DI N.1 PROFESSORE UNIVERSITARIO DI PRIMA FASCIA PRESSO LA FACOLTÀ DI SCIENZE GASTRONOMICHE DELL'UNIVERSITÀ DI SCIENZE GASTRONOMICHE DI POLLENZO-BRA (CN), PER IL SETTORE SCIENTIFICO-DISCIPLINARE SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI "AGR/15", INDETTO CON D.R. 07/05 DEL 5 MAGGIO 2005, IL CUI AVVISO È STATO PUBBLICATO SULLA G.U. DELLA REPUBBLICA – IV SERIE SPECIALE – N. 88 DELL' 8 NOVEMBRE 2005 .

La commissione, composta da:

Cognome Nome	Qualifica	Ateneo di appartenenza
DI MATTEO Marisa	Professore Ordinario	Università degli Studi di Salerno
FANTOZZI Paolo	Professore Ordinario	Università degli Studi di Perugia
MALTINI Enrico	Professore Ordinario	Università degli Studi di Udine
PIERGIOVANNI Luciano	Professore Ordinario Segretario di Commissione	Università degli Studi di Milano
POMPEI Carlo	Professore Ordinario Presidente di Commissione	Università degli Studi di Milano

si è riunita nei seguenti giorni:

- Individuazione criteri: alle ore 12.00 del giorno 19 gennaio 2006 per via telematica come risulta dal Verbale n° 1 e dal suo allegato A
- Valutazione titoli: alle ore 9.00 del giorno 15 marzo 2006 presso l'aula n° 1 della Facoltà di Scienze Gastronomiche dell'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo-Bra (CN), Piazza Vittorio Emanuele, 9.
- Individuazione dei titoli per la prova didattica dei candidati che non hanno il titolo di professore associato: alle ore 11.00 del giorno 15 marzo 2006 presso l'aula n° 1 della Facoltà di Scienze Gastronomiche dell'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo-Bra (CN), Piazza Vittorio Emanuele, 9..



Ordinario
d.r. 7/05
AGR/15

La commissione giudicatrice sulla base dei criteri di valutazione stabiliti nella prima riunione e pubblicizzati in data 26 gennaio 2006 ammesso a sostenere la prova didattica i seguenti candidati che non ricoprono la qualifica di professore associato.

Carughi Isabel Maria,
Raspino Elisa
Zeppa Giuseppe

La commissione ha predisposto per ciascun candidato 5 temi. Di seguito si riporta il prospetto riassuntivo relativo ai temi estratti ed al tema scelto nonché l'ora in cui il candidato sosterrà la prova didattica

candidato	Temi	Temi estratti
Carughi Isabel Maria,	I trattamenti termici per garantire l'igiene dei prodotti alimentari Il sistema di autocontrollo per l'igiene e la sicurezza nella produzione degli alimenti Additivi e residui nei prodotti alimentari Metodi analitici e parametri oggettivi per la rilevazione dell'igiene e della sicurezza alimentare Il sistema di tracciabilità e rintracciabilità di filiera nel settore agroalimentare	Metodi analitici e parametri oggettivi per la rilevazione dell'igiene e della sicurezza alimentare Il sistema di autocontrollo per l'igiene e la sicurezza nella produzione degli alimenti Il sistema di tracciabilità e rintracciabilità di filiera nel settore agroalimentare
Raspino Elisa	Le operazioni di pastorizzazione e sterilizzazione Tecniche di confezionamento sottovuoto e in atmosfera protettiva Tecnologie innovative, non termiche per la stabilizzazione dei prodotti alimentari Tecniche di rimozione dell'acqua per la stabilizzazione dei prodotti alimentari Applicazioni del freddo per la conservazione degli alimenti	Applicazioni del freddo per la conservazione degli alimenti Le operazioni di pastorizzazione e sterilizzazione Tecniche di rimozione dell'acqua per la stabilizzazione dei prodotti alimentari
Zeppa Giuseppe	Comparazione tra tecniche soggettive e strumentali nella rilevazione delle caratteristiche sensoriali Organizzazione di un laboratorio per analisi sensoriale secondo norme ufficiali internazionali La valutazione sensoriale attraverso la modellazione statistica dei dati I principali test sensoriali per la valutazione degli alimenti Applicazione dell'analisi sensoriale alla caratterizzazione dei prodotti di origine animale	Organizzazione di un laboratorio per analisi sensoriale secondo norme ufficiali internazionali Comparazione tra tecniche soggettive e strumentali nella rilevazione delle caratteristiche sensoriali I principali test sensoriali per la valutazione degli alimenti

- Prova didattica: alle ore 11.00 del giorno 16 marzo 2006 presso l'aula n° 3 della Facoltà di Scienze Gastronomiche dell'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo-Bra (CN), Piazza Vittorio Emanuele, 9.

 <p>Ordinario d.r. 7/05 AGR/15</p>	Università di Scienze Gastronomiche VALUTAZIONE COMPARATIVA PROFESSORE ORDINARIO Relazione finale	Pagina 3 di 4
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------

Si riporta il prospetto riassuntivo con i nominativi dei candidati e l'ora relativa all'espletamento della prova didattica

candidato	Tema scelto ed ora prova didattica
Raspino Elisa	Applicazioni del freddo per la conservazione degli alimenti 16/03/06 h. 11.11
Zeppa Giuseppe	Organizzazione di un laboratorio per analisi sensoriale secondo norme ufficiali internazionali 16/03/06 h. 11.56
Carughi Isabel Maria,	Metodi analitici e parametri oggettivi per la rilevazione dell'igiene e della sicurezza alimentare 16/03/06 h. 12.46

- Valutazione della prova – valutazione collegiale ed individuazione degli idonei: alle ore 15.30 del giorno 16 marzo 2006 presso l'aula n° 1 della Facoltà di Scienze Gastronomiche dell'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo-Bra (CN), Piazza Vittorio Emanuele, 9.

Secondo quanto previsto dall'art. 4 del D.P.R. 117/00 e dal bando, la Commissione, all'unanimità dei componenti, ha individuato inequivocabilmente i nominativi dei due idonei per la valutazione comparativa:

idonei
Prof. ssa Antonella PAGLIARINI
Prof. Marco RIVA

La Commissione, infine, avendo espletato il proprio mandato, ha dichiarato conclusi i lavori alle ore 19.30.

Secondo quanto previsto dall'art.5 del DPR 117/00 e dal bando, ai fini dell'accertamento della regolarità formale degli atti, la Commissione consegnerà al Rettore, in unico plico chiuso e sigillato, con l'apposizione delle firme di tutti i Commissari sui lembi di chiusura, i relativi atti concorsuali e in particolare:

- la presente relazione riassuntiva debitamente sottoscritta in unica copia originale con allegati i giudizi individuali e collegiali (2C, 3A e 3B);
- i verbali delle riunioni, debitamente sottoscritti in unica copia originale;
- le domande dei partecipanti con tutta la documentazione allegata;
- ogni altro materiale ricevuto per l'espletamento del concorso dall'Ufficio Valutazioni Comparative dell'Amministrazione.



Ordinario
d.r. 7/05
AGR/15

Università di Scienze Gastronomiche

VALUTAZIONE COMPARATIVA
PROFESSORE ORDINARIO
Relazione finale

Pagina 4 di 4

La presente relazione, con annessi i giudizi individuali e collegiali, sarà pubblicata nel Bollettino Ufficiale del Ministero e resa pubblica per via telematica ai sensi dell'art. 6 del DPR 117/00.

La Commissione:

Presidente	Prof. Carlo POMPEI	_____
Segretario	Prof. Luciano PIERGIOVANNI	_____
Componente	Prof. Marisa DI MATTEO	_____
Componente	Prof. Paolo FANTOZZI	_____
Componente	Prof. Enrico MALTINI	_____

Pollenzo-Bra, 16 marzo 2006