

**VERBALE DELLA COMMISSIONE PER LA VALUTAZIONE DELLA PROPOSTA DI
CHIAMATA DELLA PROF.SSA MARIANTONIETTA SUCCI, AI SENSI DELL'ART. 24,
COMMI 5 e 6, DELLA LEGGE N. 240/2010 SU POSTO DI PROFESSORE ASSOCIATO
PRESSO L'UNIVERSITA' DEGLI STUDI DEL MOLISE
SETTORE CONCORSUALE 07/I1 MICROBIOLOGIA AGRARIA
SETTORE SCIENTIFICO DISCIPLINARE AGR/16 MICROBIOLOGIA AGRARIA**

Il giorno 05-07-2017 alle ore 16.45 si sono riuniti presso il Dipartimento di Agricoltura, Ambiente e Alimenti dell'Università degli Studi del Molise (stanza Bruno Giovannitti) i sottoscritti Professori:

- Prof.ssa Francesca Clementi, Università Politecnica delle Marche
- Prof Luigi Grazia, Alma-Mater Studiorum, Università di Bologna
- Prof. Eugenio Parente, Università degli Studi della Basilicata

componenti della Commissione per la valutazione della proposta di chiamata di Mariantonietta SUCCI, quale professore associato per il Settore Scientifico Disciplinare AGR/16 MICROBIOLOGIA AGRARIA, Settore concorsuale 07/I1 MICROBIOLOGIA AGRARIA, ai sensi dell'art. 24, commi 5 e 6, della legge n. 240/2010, presso l'Università degli Studi del Molise, nominata con D.R. n. 537 del 27-06-2017, i quali concordano la nomina del Presidente nella persona del Prof.ssa Francesca Clementi e del Segretario nella persona del Prof. Eugenio Parente.

Ognuno dei componenti dichiara di non avere relazioni di parentela o affinità entro il 4° grado incluso con gli altri commissari (art. 5, comma 2, D.lgs. 7/05/48 n. 1172) e che non sussistono le cause di astensione di cui all'art. 51 c.p.c.

La valutazione avviene ai sensi dell'art. 24, comma 6, della legge n. 240/2010 che richiama la procedura valutativa prevista dal comma 5 del medesimo articolo, e del Regolamento di Ateneo per la disciplina della chiamata dei Professori di prima e seconda fascia.

La Commissione, letto il D.M. 4 agosto 2011, contenente i 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, in possesso dell'abilitazione scientifica nazionale ai fini della chiamata nei ruoli di Professore associato, predetermina i criteri da utilizzare per la valutazione del candidato.

In particolare, ai fini della valutazione dell'attività didattica, di didattica integrativa e di servizio agli studenti, la valutazione terrà conto dei 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, la Commissione terrà conto dei 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.

La valutazione delle pubblicazioni scientifiche verrà 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 di seconda fascia 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 del ricercatore nel caso di partecipazione del medesimo a lavori in collaborazione;
- e) la Commissione si avvarrà 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).

I componenti della Commissione dichiarano di aver ricevuto per E-mail dalla candidata ai fini della valutazione copia del curriculum con l'elenco delle pubblicazioni e copia di 14 pubblicazioni scientifiche rappresentative della sua produzione scientifica, elencate nell'Allegato 1, che costituisce parte integrante di questo verbale.

La Commissione unanimemente decide di prendere in considerazione anche le copie dei lavori inviati dalla candidata ai fini della valutazione di merito, prendendo inoltre atto che:

- a. la Prof.ssa Francesca Clementi e il Prof. Eugenio Parente non hanno lavori in comune con la candidata
- b. il Prof. Luigi Grazia ha in comune con la candidata i lavori n. 1, 2, 3, 8 e 65 (la numerazione è desunta dall'elenco riportato nel curriculum). Di questi il n. 8 è anche presente nelle 14 pubblicazioni (PV3) di cui all'allegato 1. Relativamente ai lavori in comune, peraltro riferiti agli anni iniziali dell'attività scientifica della candidata, il Prof. Grazia dichiara che il contributo della candidata è chiaramente enucleabile e ha riguardato la pianificazione e conduzione delle attività sperimentali, il contributo all'analisi dei dati e alla revisione del manoscritto.

I componenti della Commissione, esaminano il curriculum, la produzione scientifica, l'attività didattica, didattica integrativa e di servizio agli studenti della candidata Mariantonietta SUCCI e procedono a formulare il giudizio valutativo che costituisce parte integrante di questo verbale (Allegato 2).

In conclusione, la Commissione, anche alla luce di quanto previsto nella delibera del Consiglio di Dipartimento DiAAA del 15/06/2017 (Verbale n. 6) di cui ha preso visione, unanime esprime un giudizio più che positivo e ritiene la Dott.ssa Mariantonietta SUCCI pienamente idonea a svolgere le funzioni di professore di seconda fascia per il settore concorsuale 07/I1 Microbiologia agraria – Settore scientifico disciplinare AGR/16 Microbiologia agraria.

Alle ore 19.45 la Commissione considera conclusi i lavori.

Campobasso, 05/07/2017

Letto approvato e sottoscritto

Prof.ssa Francesca Clementi, Presidente

Prof. Luigi Grazia, Componente

Prof. Eugenio Parente, Segretario

ALLEGATO 1.

ELENCO DELLE PUBBLICAZIONI TRASMESSE IN COPIA AI COMMISSARI DALLA CANDIDATA MARIANTONIETTA SUCCI, E ALLEGATE ALLA DOCUMENTAZIONE RELATIVA ALLA PROCEDURA PER N. 1 POSTO DI PROFESSORE DI SECONDA FASCIA DA COPRIRE CON LA CHIAMATA, AI SENSI DELL'ART. 24, COMMA 6 DELLA LEGGE 240/2010 SETTORE CONCORSUALE 07/I1 - SETTORE SCIENTIFICO DISCIPLINARE AGR/16 MICROBIOLOGIA AGRARIA.

- PV1 Succi M., Reale A., Andrighetto C., Lombardi A., Sorrentino E., Coppola R. (2003). Presence of yeasts in Southern Italian sourdough from *Triticum aestivum* flour. *FEMS Microbiology Letters*, 225, 143-148.
- PV2 Coppola R., Succi M., Tremonte P., Reale A., Salzano G., Sorrentino E. (2005). Antibiotic susceptibility of *Lactobacillus rhamnosus* strains isolated from Parmigiano Reggiano cheese. *Lait*, 85, 193-204.
- PV3 Succi M., Tremonte P., Reale A., Sorrentino E., Grazia L., Pacifico S., Coppola R. (2005). Bile salt and acid tolerance of *Lactobacillus rhamnosus* strains isolated from Parmigiano Reggiano cheese. *FEMS Microbiology Letters* 244,129-137.
- PV4 Tremonte P., Succi M., Reale A., Di Renzo T., Sorrentino E., Coppola R. (2007). Interactions between strains of *Staphylococcus xylosus* and *Kocuria varians* isolated from fermented meats. *Journal of Applied Microbiology*, 103, 743-751.
- PV5 Reale A., Sorrentino E., Iacumin L., Tremonte P., Manzano M., Maiuro L., Comi G., Coppola R., Succi M. (2009). Irradiation treatments to improve the shelf life of fresh black truffle (truffle preservation by gamma-rays). *Journal of Food Science*, 74, M196-M200.
- PV6 Tremonte P., Reale A., Di Renzo T., Tipaldi L., Di Luccia A., Coppola R., Sorrentino E., Succi M. (2010). Interactions between *Lactobacillus sakei* and CNC (*Staphylococcus xylosus* and *Kocuria varians*) and their influence on proteolytic activity. *Letters in Applied Microbiology*, 51, 586-594.
- PV7 Ricciardi A., Blaiotta G., Di Cerbo A., Succi M., Aponte M. (2014). Behaviour of lactic acid bacteria populations in Pecorino di Carmasciano cheese samples submitted to environmental conditions prevailing in the gastrointestinal tract: evaluation by means of a polyphasic approach. *International Journal of Food Microbiology*, 179, 64-71.
- PV8 Tremonte P., Succi M., Coppola R., Sorrentino E., Tipaldi L., Picariello G., Pannella G., Fraternali F. (2016). Homology-based modeling of Universal Stress Protein from *Listeria innocua* up-regulated under acid stress conditions. *Frontiers in Microbiology*, 7, 1998.
- PV9 Tremonte P., Sorrentino E., Succi M., Tipaldi L., Pannella G., Ibañez E., Mendiola J.A., Di Renzo T., Reale A., Coppola R. (2016). Antimicrobial effect of *Malpighia puniceifolia* and extension of water buffalo steak shelf-life. *Journal of Food Science*, 81, M97-M105.
- PV10 Succi M., Aponte M., Tremonte P., Niro S., Sorrentino E., Iorizzo M., Tipaldi L., Pannella G., Panfili G., Fratianni A., Coppola R. (2016). Variability in chemical and microbiological profiles of long-ripened Caciocavallo cheeses. *Journal of Dairy Science*, 99, 9521-9533.
- PV11 Tremonte P., Sorrentino E., Pannella G., Tipaldi L., Sturchio M., Masucci A., Maiuro L., Coppola R., Succi M. (2017). Detection of different microenvironments and *Lactobacillus sakei*



biotypes in Ventricina, a traditional fermented sausage from central Italy. International Journal of Food Microbiology, 242, 132-140.

- PV12 Succi M., Pannella G., Tremonte P., Tipaldi L., Coppola R., Iorizzo M., Lombardi S.J., Sorrentino E. (2017). Sub-optimal pH preadaptation improves the survival of *Lactobacillus plantarum* strains and the malic acid consumption in wine-like medium. Frontiers in Microbiology, 8, 470.
- PV13 Succi M., Tremonte P., Pannella G., Tipaldi L., Cozzolino A., Romaniello R., Sorrentino E., Coppola, R. (2017). Pre-cultivation with selected prebiotics enhances the survival and the stress response of *Lactobacillus rhamnosus* strains in simulated gastrointestinal transit. Frontiers in Microbiology, 8, 1067.
- PV14 Succi M., Tremonte P., Pannella G., Tipaldi L., Cozzolino A., Coppola R., Sorrentino E. (2017). Survival of commercial probiotic strains in dark chocolate with high cocoa and phenols content during the storage and in a static in vitro digestion model. Journal of Functional Foods, 35, 60-67.

Three handwritten signatures in blue ink are arranged horizontally. The first signature on the left is a stylized 'PT'. The middle signature is a cursive 'E'. The signature on the right is a more complex cursive signature, possibly 'LD'.

ALLEGATO 2

GIUDIZIO VALUTATIVO SULLA CANDIDATA MARIANTONIETTA SUCCI AI FINI DELLA PROCEDURA PER N. 1 POSTO DI PROFESSORE DI SECONDA FASCIA DA COPRIRE CON LA CHIAMATA, AI SENSI DELL'ART. 24, COMMA 6 DELLA LEGGE 240/2010 SETTORE CONCORSUALE 07/I1 - SETTORE SCIENTIFICO DISCIPLINARE AGR/16 MICROBIOLOGIA AGRARIA.

La candidata Mariantonietta SUCCI ha conseguito nel 1999 la laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari (V.O.) presso l'Università degli Studi del Molise con votazione di 110/110 e lode.

Dal conseguimento della laurea al 2010, la candidata ha svolto attività di ricerca e didattica presso il DISTAAM – Facoltà di Agraria (oggi DiAAA), ricoprendo diversi ruoli. In particolare, dal 2000 al 2003 ha seguito il corso di Dottorato di Ricerca in “Biotecnologie degli alimenti” e conseguito il relativo titolo di Dottore di Ricerca. La candidata ha svolto con continuità la sua attività presso il DISTAAM-Facoltà di Agraria (oggi DiAAA), usufruendo di contratti e assegni di ricerca. Dal 2007 al 2009 è stata Ricercatore a tempo determinato per il SSD AGR/16 MICROBIOLOGIA AGRARIA, e dal 2010 a tutt'oggi è Ricercatore Universitario a tempo indeterminato per il medesimo settore presso il DISTAAM – Facoltà di Agraria (oggi DiAAA). Dal 2007 ad oggi la candidata è Componente di Consiglio di Dipartimento e dal 2010 ad oggi è componente del Consiglio di Corso di Studio in Scienze e Tecnologie Alimentari dell'Università degli Studi del Molise. Dal 2010 ad oggi è inoltre componente di commissioni di valutazione per l'assegnazione di borse di studio, assegni di ricerca e incarichi di collaborazione professionale presso l'Università degli Studi del Molise.

Nel 2017 la candidata ha conseguito l'Abilitazione Scientifica Nazionale alle funzioni di Professore Associato per il settore concorsuale 07/I1, settore scientifico disciplinare AGR/16, con decorrenza 9 giugno 2017.

Relativamente all'attività didattica, di didattica integrativa e di servizio agli studenti la Commissione prende atto che la candidata:

- a) è stata titolare di diversi insegnamenti ufficiali per il SSD AGR/16 dall'anno 2004 a tutt'oggi, svolgendo attività di docenza prevalentemente per i Corsi di Studio in Scienze e Tecnologie Alimentari
- b) per la valutazione della didattica negli anni 2010-2015, ha ricevuto dagli studenti valutazioni sempre superiori alle medie di Ateneo, di Facoltà e di Corso di Studi;
- c) ha partecipato regolarmente, in veste di presidente o di componente, a numerose commissioni d'esame, previste nell'ambito degli insegnamenti del SSD AGR/16, per i Corsi di Laurea afferenti al DISTAAM – Facoltà di Agraria (oggi DiAAA), Università degli Studi del Molise; ha partecipato inoltre a numerose commissioni d'esame finale per i Corsi di Laurea afferenti alle stesse strutture;
- d) dal 2002 al 2015 ha svolto attività seminariale e attività didattica integrativa per numerosi insegnamenti ufficiali afferenti al DISTAAM – Facoltà di Agraria (oggi DiAAA). Dall'AA 2008-2009 è stata relatore di 13 tesi di laurea per studenti dei Corsi di Laurea e Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari dell'Università degli Studi del Molise; ha svolto attività di tutor per una tesi di dottorato e di co-tutor per un'altra; ha svolto attività di tutor per conto dell'Università degli Studi del Molise per l'espletamento di tirocini extracurricolari di inserimento/reinserimento al lavoro, approvati nell'ambito del Programma “Project work Innovation” della Regione Molise.




Relativamente all'attività di ricerca, la Commissione rileva quanto segue:

- a) organizzazione, direzione e coordinamento di gruppi di ricerca nazionali e internazionali, ovvero partecipazione agli stessi: responsabilità scientifica di n. 2 progetti di ricerca e di n. 2 convenzioni di ricerca, con forte impatto territoriale; partecipazione a progetti di ricerca, finanziati dalla UE e dal MIUR e MIPAF, nonché a numerosi progetti dipartimentali o di Ateneo; altre attività di ricerca in collaborazione con istituzioni straniere (University College Cork -UCC- School of Food & Nutritional Sciences, Cork Ireland; Spanish National Research Council -CSIC- Institute of Food Science Research; King's College London, Randall Division of Cell and Molecular Biophysics; European Commission, Action Group A3) e italiane (Istituto di Scienze dell'Alimentazione del Consiglio Nazionale delle Ricerche - ISA-CNR, Avellino);
- b) partecipazione in qualità di relatore a congressi e convegni nazionali e internazionali: ha partecipato come relatore a 4 congressi a carattere nazionale; è stata componente del comitato o della segreteria organizzativa per 4 convegni a carattere nazionale.

La Commissione prende atto inoltre che la candidata dichiara la partecipazione all'Editorial Board della rivista "International Journal of Trends and Technologies in Food Processing" e lo svolgimento di attività di reviewer per diverse riviste internazionali recensite nelle banche dati bibliometriche Scopus o Web of Science (WoS). Ha inoltre svolto le seguenti attività di trasferimento tecnologico: promozione e realizzazione del trasferimento tecnologico su scala industriale di risultati di ricerca e collaudo di innovazioni tecnologiche e biotecnologiche in differenti aziende del settore agro-alimentare.

L'attività di ricerca scientifica, condotta anche presso, o in collaborazione con, altre istituzioni di ricerca nazionali ed estere, ha riguardato essenzialmente tematiche attinenti la microbiologia degli alimenti. I risultati delle attività svolte si sono concretizzati in 41 articoli scientifici e 1 abstract/contributo esteso, pubblicati in riviste internazionali recensite nelle 2 principali banche dati bibliografiche e citazionali, quali "Scopus" o "Web of Science (WoS)", nonché: 5 articoli pubblicati in riviste recensite in banche dati differenti, 1 capitolo di libro finalizzato alla didattica universitaria, 2 opuscoli divulgativi, 2 contributi estesi e 14 abstract in atti di convegni internazionali, 15 contributi estesi e 14 abstract in atti di convegni nazionali.

Le attività di ricerca, svolte con continuità durante tutta la carriera della candidata, hanno essenzialmente riguardato lo studio di microrganismi di interesse alimentare, con particolare riguardo agli aspetti di interesse tecnologico, bioprotettivo e salutistico e sono state svolte avvalendosi anche di approcci biomolecolari (PCR-DGGE, Nested-PCR, sequenziamento dell'rRNA 16S, RAPD-PCR) e proteomici (SDS-PAGE, 2DE).

Le principali linee di ricerca, con riferimento alle pubblicazioni più rappresentative, risultano:

- microbiologia del latte e derivati (pubblicazioni n. 1, 2, 3, 23, 25, 28, 34, 39);
- microbiologia dei prodotti da forno (pubblicazioni n. 4, 5, 7, 19, 22);
- caratterizzazione di microrganismi di interesse salutistico (pubblicazioni n. 6, 8, 10, 12, 26, 27, 40, 41);
- microbiologia dei prodotti carnei (pubblicazioni n. 9, 13, 14, 18, 33, 37);
- mild technologies e composti bio-protettivi (pubblicazioni n. 11, 15, 16, 17, 20, 21, 24, 30, 31, 32, 35, 36);
- caratterizzazione di microrganismi di interesse enologico (pubblicazioni n. 29, 38);

Complessivamente, la produzione scientifica della candidata è pienamente coerente con le tematiche del settore scientifico disciplinare AGR/16 ed è caratterizzata da originalità, innovatività e rigore metodologico. La qualità delle pubblicazioni scientifiche indicizzate sulle banche dati WoS o Scopus è



comprovata dalla loro collocazione editoriale: circa il 70% delle pubblicazioni è collocata in riviste appartenenti al primo o secondo quartile secondo la classificazione del Journal of Citation Reports (JCR) o della banca dati Scimago. Il contributo della candidata è desumibile dal suo ruolo come corresponding author (per 8 pubblicazioni), come primo nome (per 9 pubblicazioni) o come secondo o ultimo nome (per 10 pubblicazioni). Complessivamente, le pubblicazioni hanno ricevuto 555 citazioni, con un numero medio di citazioni di 13,5. Per le pubblicazioni per le quali è disponibile l'IF derivato dal Journal of Citation Reports (29), l'IF totale è 57,738 con un IF medio di 1,991, che corrisponde ad un valore elevato per l'area tematica Food Science and Technology. L'indice di Hirsch complessivo è 13.

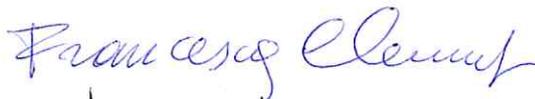
Le 14 pubblicazioni scientifiche selezionate dalla candidata la vedono come corresponding author per 5 lavori e come primo nome per 6 lavori. Dodici delle pubblicazioni sono collocate in riviste nel 1° o 2° quartile secondo la classificazione del JCR, mentre tutte sono collocate in riviste appartenenti al primo o secondo quartile per la banca dati Scimago. Con 278 citazioni le pubblicazioni presentate hanno un numero medio di citazioni di 19,6. I temi scientifici riguardano principalmente la caratterizzazione di microrganismi starter, adjunct e probiotici e la valutazione della loro sopravvivenza o crescita negli alimenti, o durante il transito intestinale, oltre che l'uso di sostanze antimicrobiche o di trattamenti fisici per il miglioramento della shelf-life degli alimenti.

In conclusione, analizzato il curriculum, l'attività didattica e di servizio agli studenti, l'attività scientifica complessiva e le pubblicazioni presentate, la Commissione, anche alla luce di quanto previsto nella delibera del Consiglio di Dipartimento DiAAA del 15/06/2017 (Verbale n. 6), unanime esprime un giudizio più che positivo e ritiene la Dott.ssa Mariantonietta SUCCI pienamente idonea a svolgere le funzioni di professore di seconda fascia per il settore concorsuale 07/I1 Microbiologia agraria – Settore scientifico disciplinare AGR/16 - Microbiologia agraria.

Campobasso, 05/07/2017

Letto approvato e sottoscritto

Prof.ssa Francesca Clementi, Presidente



Prof. Luigi Grazia, Componente



Prof. Eugenio Parente, Segretario

