



**ALMA MATER STUDIORUM  
UNIVERSITA' DI BOLOGNA**

PROCEDURA VALUTATIVA AI SENSI DELL'ART. 24 COMMA 5 DELLA L. 240/2010 DELLA DOTT.SSA FRANCESCA PATRIGNANI, RTD B) DEL DIPARTIMENTO DI SCIENZE E TECNOLOGIE AGROALIMENTARI

**VERBALE**

Alle ore 15.00 del giorno 24 luglio 2018 i seguenti Professori:

- Prof. Piersandro Cocconcelli Professore presso l'Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza
- Prof. Giuseppe Comi - Professore presso l'Università di Udine
- Prof. Fausto Gardini - Professore presso l'Università di Bologna

componenti della Commissione nominata con D.R. n. 986 del 04/07/2018, si riuniscono avvalendosi degli strumenti telematici di lavoro collegiali, previsti dall'art.8 comma 10 del Regolamento emanato con D.R. 977/2013.

Ognuno dei componenti dichiara di non avere relazioni di parentela ed affinità entro il 4° grado incluso con gli altri commissari e con il candidato che non sussistono le cause di astensione di cui all'art. 51 c.p.c.

La Commissione procede alla nomina del Presidente nella persona del Prof. Giuseppe Comi e del Segretario nella persona del Prof. Fausto Gardini.

La Commissione, esaminati gli atti normativi e regolamentari che disciplinano lo svolgimento delle procedure valutative (Legge 240/2010; D.M. 344/2011; il D.R. 977/2013) prende atto degli standard qualitativi e dei criteri di valutazione delle pubblicazioni stabiliti dal dipartimento.

Nel rispetto dei punteggi massimi previsti, la Commissione dettaglia e specifica i punteggi attribuibili agli elementi appartenenti a ciascuna categoria di standard, come da allegata tabella (allegato 1).

La Commissione definisce inoltre che la valutazione avrà esito positivo qualora il candidato uguagli o superi il punteggio complessivo di 60/100.

La Commissione prende visione della documentazione resa disponibile con modalità telematiche relativa al candidato, dott.ssa Francesca Patrignani, ai fini della valutazione. I Commissari si impegnano a trattare le pubblicazioni del candidato esclusivamente nell'ambito della presente procedura valutativa.

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Fausto Gardini', is written at the bottom of the page.

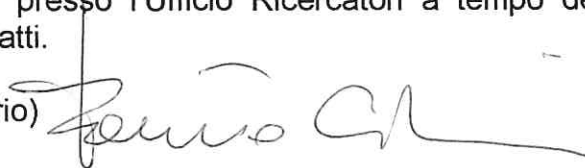
La Commissione avvia la fase di valutazione, compilando la scheda di valutazione allegata al presente verbale (allegato 2).

Al termine della valutazione il candidato ha ottenuto il punteggio di 90.5/100 e pertanto la Commissione, all'unanimità, specifica che la valutazione ha avuto esito positivo.

Il segretario verbalizzante rilegge il verbale della riunione telematica ai colleghi della Commissione e, alle ore 16.30, la Commissione considera conclusi i lavori. Il presente verbale è integrato dalle dichiarazioni d'adesione e dal documento d'identità fatti pervenire dai singoli componenti della commissione di valutazione.

Il verbale originale, controfirmato dal segretario verbalizzante e corredato delle dichiarazioni di adesione e dai documenti d'identità degli altri commissari, unitamente alla documentazione del candidato ed al materiale d'uso del concorso, è reso al Responsabile del procedimento concorsuale presso l'Ufficio Ricercatori a tempo determinato per la successiva approvazione degli atti.

- Prof. Fausto Gardini (Segretario)



Collegato telematicamente Prof. Giuseppe Comi (Presidente)

Collegato telematicamente Prof. Piersandro Cocconcelli

PROCEDURA VALUTATIVA AI SENSI DELL'ART. 24 COMMA 5 DELLA L. 240/2010  
DELLA DOTT.SSA FRANCESCA PATRIGNANI, RTD B) DEL DIPARTIMENTO DI  
SCIENZE E TECNOLOGIE AGROALIMENTARI

DICHIARAZIONE

*Il sottoscritto Prof. Giuseppe Comi, componente della Commissione Giudicatrice della procedura valutativa sopracitata, dichiara con la presente di aver partecipato, in via telematica, allo svolgimento dei lavori della Commissione giudicatrice e di concordare con il verbale della seduta medesima, redatto a firma del Prof. Fausto Gardini e che sarà trasmesso all'Ufficio Ricercatori a tempo determinato per i provvedimenti di competenza.*

Udine, 24/07/2018

*In fede*

Prof. Giuseppe Comi

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'G. Comi', followed by a long horizontal line extending to the right.

Dichiarazione da allegare alla Versione Telematica

PROCEDURA VALUTATIVA AI SENSI DELL'ART. 24 COMMA 5 DELLA L. 240/2010  
DELLA DOTT.SSA FRANCESCA PATRIGNANI, RTD B) DEL DIPARTIMENTO DI  
SCIENZE E TECNOLOGIE AGROALIMENTARI

DICHIARAZIONE

*Il sottoscritto Prof. Pier Sandro Cocconcelli componente della Commissione Giudicatrice della procedura valutativa sopracitata, dichiara con la presente di aver partecipato, in via telematica, allo svolgimento dei lavori della Commissione giudicatrice e di concordare con il verbale della seduta medesima, redatto a firma del Prof. Fausto Gardini e che sarà trasmesso all'Ufficio Ricercatori a tempo determinato per i provvedimenti di competenza.*

*In fede*



Data  
24 luglio 2018

Prof. Pier Sandro Cocconcelli

Allegare copia documento di riconoscimento

**Allegato 1 – scheda di attribuzione punteggi agli standard**

**Attività didattica - (Punti attribuibili max 30 punti)**

ATTIVITA'	Max PUNTI
Il volume e la continuità delle attività con particolare riferimento agli insegnamenti e ai moduli di cui si è assunta la responsabilità <i>1,5 punti per ogni CFU erogato negli ultimi 3 anni</i>	25
Didattica integrativa e di servizio agli studenti Relatore da 1 a 3 tesi negli ultimi 3 anni punti 2 Relatore di oltre 5 tesi negli ultimi 3 anni punti 4 Co-relatore di oltre 10 tesi di laurea negli ultimi 3 anni punti 1	5

**Attività di ricerca e pubblicazioni – (Punti attribuibili max 65)**

**Tabella A - Attività di ricerca**

ATTIVITA'	Max PUNTI
Organizzazione direzione e coordinamento gruppi di ricerca – <i>Per ogni progetto competitivo coordinato punti 5</i>	10
Titolarietà di brevetti <i>Da 1 a 3 brevetti punti 3</i> <i>Oltre 3 brevetti punti 5</i>	5
Conseguimento di premi nazionali e internazionali <i>Per ogni premi documentato punti 1</i>	3
Partecipazioni a comitati editoriali di riviste scientifiche internazionali <i>Per ogni partecipazione documentata punti 1</i>	2
Relatore a congressi <i>Per ogni presentazione punti 3</i>	10
Consistenza complessiva della produzione scientifica	5

**Tabella B - Pubblicazioni**

PUBBLICAZIONI	Max PUNTI
articoli su riviste scientifiche: per ogni articolo max punti 2	30

*Antonio CL*

Totale punti attività di ricerca e pubblicazioni (tabella A+ tabella B) = 65

**Attività Istituzionali (Punti attribuibili max 5)**

*Valutazione complessiva dell'attività svolta a livello dipartimentale*

*Paolo Cal*

Allegato 2 - Scheda di valutazione dott. Francesca Patrignani

**Attività didattica - (Punti attribuibili max 30 punti)**

ATTIVITA'	PUNTI
Il volume e la continuità delle attività con particolare riferimento agli insegnamenti e ai moduli di cui si è assunta la responsabilità <i>L'attività didattica istituzionale della candidata è stata complessivamente di 6 CFU erogati per anno accademico considerato in questa procedura valutativa. Complessivamente sono stati dunque considerati 18 CFU per ognuno dei quali sono stati assegnati 1,5 punti</i>	22.5
Didattica integrativa e di servizio agli studenti Relatore da 1 a 3 tesi negli ultimi 3 anni punti 2 Relatore di oltre 5 tesi negli ultimi 3 anni punti 4 Co-relatore di oltre 10 tesi di laurea negli ultimi 3 anni punti 1	3
<b>Totale Attività didattica</b>	<b>25.5</b>

**Attività di ricerca e pubblicazioni – (Punti attribuibili max 65)**

Tabella A - Attività di ricerca

ATTIVITA'	PUNTI
Organizzazione direzione e coordinamento gruppi di ricerca – <i>Per ogni progetto competitivo coordinato punti 5</i>	10
Titolarità di brevetti Da 1 a 3 brevetti punti 3 Oltre 3 brevetti punti 5	3
Conseguimento di premi nazionali e internazionali <i>Per ogni premi documentato punti 1</i>	3
Partecipazione a comitati editoriali di riviste internazionali <i>Per ogni partecipazione punti 1</i>	1
Relatore a congressi <i>Per ogni presentazione punti 3</i>	9
Consistenza complessiva della produzione scientifica La consistenza complessiva della candidata è risultata eccellente, come testimoniato dal numero di lavori a stampa prodotto nel periodo	5

*FRANCESCO PATRIGNANI*

considerato e dagli indicatori presentati nel CV (H-index 22; numero totale di citazioni 1361)

**Totale punti Tabella A**

31

**Tabella B – Criteri di valutazione delle pubblicazioni**

Pubblicazione	Apporto del candidato nei lavori in collaborazione e	Originalità, innovatività, rigore metodologico e rilevanza	Congruenza	Rilevanza scientifica della collocazione editoriale	Indici Bibliometrici (Impact factor)	punti
DI GIANVITO P., PERPETUINI G., TITTARELLI F., SCHIRONE M., ARFELLI G., PIVA A., <b>PATRIGNANI F.</b> , LANCIOTTI R., OLIVASTRI L., SUZZI G., TOFALO R. (2018). Impact of <i>Saccharomyces cerevisiae</i> strains on traditional sparkling wines production. FOOD RESEARCH INTERNATIONAL, 109, 552-560.	evincibile	elevata	100%	elevata	3.520	2
<b>PATRIGNANI F.*</b> , MODESTO M., MICHELINI S., SANSOSTI M. C, SERRAZANETTI D.I., QVIRIST , SIROLI L., CAMPRINI L., MATTARELLI P., LANCIOTTI R. (2018). Technological potential of <i>Bifidobacterium aesculapii</i> strains for fermented soy milk production. LWT - FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, 89, 689-696.	evincibile	elevata	100%	elevata	3.129	2
TESLIĆ N., <b>PATRIGNANI F.</b> , GHIDOTTI M., PARPINELLO G.P., RICCI A., TOFALO R., LANCIOTTI R., VERSARI A. (2018). Utilization of 'early green harvest' and non- <i>Saccharomyces cerevisiae</i> yeasts as a combined approach to face climate change in winemaking. EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY, DOI.ORG/10.1007/S00217-	evincibile	elevata	100%	buona	1.919	1.5

*forse ok*



018-3045-0

SIROLI L., <b>PATRIGNANI F.</b> , SERRAZANETTI D.I., VERNOCCHI P., DEL CHERICO F., RUSSO A., TORRIANI S., PUTIGNANI L., GARDINI F., LANCIOTTI R. (2017). Effect of thyme essential oil and <i>Lactococcus lactis</i> CBM21 on the microbiota composition and quality of minimally processed lamb's lettuce. FOOD MICROBIOLOGY, 68, 61-70.	evincibile	elevata	100%	elevata	4.090	2
<b>PATRIGNANI F.*</b> , SIROLI L., SERRAZANETTI D. I., BRASCHI G., BETORET E., REINHEIMER J. A., LANCIOTTI R. (2017). Microencapsulation of functional strains by high pressure homogenization for a potential use in fermented milk. FOOD RESEARCH INTERNATIONAL 97, 250-257	evincibile	elevata	100%	elevata	3.129	2
BETORET, E., CALABUG-JIMÉNEZ, L., <b>PATRIGNANI, F.</b> , LANCIOTTI, R., DALLA ROSA, M. (2017). Effect of high pressure processing and trehalose addition on functional properties of mandarin juice enriched with probiotic microorganisms. LWT - FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, 85, 418-422	evincibile	elevata	100%	elevata	3.129	2
MANNOZZI, C., CECCHINI JP, TYLEWICZ U, SIROLI L., <b>PATRIGNANI F.</b> , LANCIOTTI R., ROCCOLI P., DALLA ROSA M., ROMANI S. (2017). Study on the efficacy of edible coatings on quality of blueberry fruits during shelf-life. LWT - FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, 85, 440-444.	evincibile	elevata	100%	media	1.407	1
<b>PATRIGNANI F.</b> , MONTANARI C., SERRAZANETTI D.I., BRASCHI G., VERNOCCHI P., TABANELLI G., PARPINELLO G., VERSARI A., GARDINI F., LANCIOTTI R. (2017). Characterization of yeast microbiota, chemical and sensory	evincibile	elevata	100%	media	1.407	1



Properties of organic and biodynamic Sangiovese red wines.  
ANNALS OF MICROBIOLOGY, 67, 99-109

SIROLI L., **PATRIGNANI F.**, SERRAZANETTI D.I., PAROLIN C., NAHUI PALOMINO R, VITALI B. LANCIOTTI R. (2017). Determination of antibacterial and technological properties of vaginal lactobacilli for their potential application in dairy products. FRONTIERS IN MICROBIOLOGY. Volume 8, Articolo 166.

TAPPI S., TYLEWICZ U., ROMANI S., SIROLI L., **PATRIGNANI F.**, DALLA ROSA M., ROCCULI P. (2016). Optimization of Vacuum Impregnation with Calcium Lactate of Minimally Processed Melon and Shelf-Life Study In Real Storage Conditions. doi:10.1111/1750-3841.13513 JOURNAL OF FOOD SCIENCE, 81, E2734- E2742.

SIROLI L., **PATRIGNANI F.**, SERRAZANETTI D.I., VANNINI L., SALVETTI E., TORRIANI, S., GARDINI F., LANCIOTTI R. (2016). Use of a nisin-producing *Lactococcus lactis* strain, combined with natural antimicrobials, to improve the safety and shelf-life of minimally processed sliced apples. FOOD MICROBIOLOGY, 54, 11-19. - ISSN:0740-0020 vol. 54 (1)

**PATRIGNANI, F.\***, SERRAZANETTI D. I., MAINA MATHARA, J., SIROLI L., GARDINI, F. HOLZAPFEL W.H., LANCIOTTI R. (2016). Use of homogenisation pressure to improve quality and functionality of probiotic fermented milks containing *Lactobacillus rhamnosus* BFE 5264. DOI:10.1111/1471-0307.12251. pp.262-271. INTERNATIONAL JOURNAL OF DAIRY TECHNOLOGY - ISSN:1364-727X vol. 69 (2).

	evincibile	elevata	100%	elevata	4.019	2
	evincibile	elevata	100%	buona	1.815	1.5
	evincibile	elevata	100%	elevata	3.759	2
	evincibile	elevata	100%	elevata	0.813	2
	evincibile	elevata	100%	elevata	4.076	2

*Fazio GL*

<p>TOFALO R., <b>PATRIGNANI F.</b>, LANCIOTTI R., PERPETUINI G., SCHIRONE M., DI GIANVITO P., PIZZONI D., ARFELLI G., SUZZI G. (2016). Aroma profile of montepulciano d'abruzzo wine fermented by single and co-culture starters of autochthonous <i>Saccharomyces</i> and non-<i>Saccharomyces</i> yeasts. DOI:10.3389/fmicb.2016.00610. pp.1-12. FRONTIERS IN MICROBIOLOGY - ISSN:1664-302X vol. 7</p>		evincibile	elevata	100%	elevata	4.076	2	
<p><b>PATRIGNANI F.</b>, SIROLI L. GARDINI F., LANCIOTTI R. (2016). Contribution of two different packaging material to microbial contamination of peaches: Implications in their microbiological quality. DOI:10.3389/fmicb.2016.00938. pp.1-13. FRONTIERS IN MICROBIOLOGY articolo 938- ISSN:1664-302X</p>		evincibile	elevata	100%	-	4.076	2	
<p><b>PATRIGNANI F.</b>, LANCIOTTI R. (2016). Applications of High and Ultra High Pressure Homogenization for Food Safety. DOI:10.3389/fmicb.2016.01132. pp.1-13. FRONTIERS IN MICROBIOLOGY- article 1132, vol 7. ISSN:1664-302X</p>		evincibile	elevata	100%		4.076	2	
<p><b>PATRIGNANI F.</b>, CHINNICI F., SERRAZANETTI D.I, VERNOCCHI P., NDAGIIMANA M., RIPONI C., LANCIOTTI R. (2016) . Production of volatile and sulfur compounds by 10 <i>Saccharomyces cerevisiae</i> strains inoculated in trebbiano must. DOI:10.3389/fmicb.2016.00243. pp.1-11. FRONTIERS IN MICROBIOLOGY - ISSN:1664-302X vol. 7</p>		evincibile	elevata	100%		4.076	2	
<b>Totale</b>							<b>Pubblicazioni</b>	<b>30</b>
<b>punti</b>							<b>Tabella B</b>	

Totale punti attività di ricerca e pubblicazioni (tabella A+ tabella B) = 60

Attività Istituzionali (Punti attribuibili max 5)

*Paolo S. L.*

Il candidato ha svolto una consistente attività nell'ambito del Dipartimento di afferenza partecipando puntualmente alle assemblee istituzionali (Consigli di corso di Studio, Consigli di Dipartimento) e contribuendo attivamente ad attività organizzative e gestionali del Dipartimento, come evicibile da CV. **Punti attribuiti 4**

**Somma dei punteggi attribuiti dalla Commissione al candidato 90.5 Punti**

Franco Di