

compiti istituzionali, la Commissione esprime per il candidato il giudizio collegiale (allegato 1), in conformità ai criteri stabiliti nella precedente seduta.

I predetti giudizi vengono allegati al presente verbale e ne costituiscono parte integrante.

La Commissione, infine, con deliberazione assunta all'unanimità, sulla base delle valutazioni collegiali formulate, ha individuato nel prof. NORMANNO Giovanni il candidato qualificato a ricoprire, secondo le indicazioni individuate nel bando di concorso, il ruolo per il quale è stato bandito il posto oggetto della presente procedura.

La seduta è tolta alle ore 14.00.

Letto, approvato e sottoscritto.

LA COMMISSIONE GIUDICATRICE

Prof. Adriana IANIERI	Presidente	_____
Prof. Aniello ANASTASI	Componente	_____
Prof. Gerardo MANFREDA	Segretario	_____

Al termine della seduta, il Segretario trasmette dalla propria sede all'indirizzo di posta elettronica reclutamentodocente@unifg.it del Responsabile del procedimento, per gli adempimenti di competenza, copia del presente verbale letto, approvato, sottoscritto da tutti i componenti e siglato in ogni foglio dal Segretario. Copia del presente verbale in formato word verrà inviato al medesimo indirizzo.

Allegato n. 1 al verbale n. 2

VALUTAZIONE DEL CURRICULUM, DELL'ATTIVITÀ DI RICERCA, DELLE PUBBLICAZIONI SCIENTIFICHE, DELL'ATTIVITÀ DIDATTICA E DEI COMPITI ISTITUZIONALI DEL CANDIDATO NORMANNO GIOVANNI

CURRICULUM	TITOLI VALUTABILI
<p>Ruolo ricoperto nell'ambito del SSD VET/04, collocazione nel panorama scientifico sulla base degli indici bibliometrici riconosciuti a livello internazionale</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Abilitazione Scientifica Nazionale alle funzioni di Professore di Prima Fascia nel settore concorsuale 07/H2-Patologia Veterinaria e Ispezione degli Alimenti di Origine Animale - Valutazione VQR 2001 – 2014. - Indici Scopus (ultimo accesso 8 03 2021) complessivi: H-index e citazioni: - Professore universitario di seconda fascia, settore scientifico disciplinare VET / 04

ATTIVITA' DI RICERCA	TITOLI VALUTABILI
<p>RESPONSABILE UNITA' OPERATIVA IN PROGETTI DI RICERCA FINANZIATI DAL MINISTERO DELLA SALUTE</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1 Progetto di ricerca: "Analisi del rischio: il ruolo degli ovini e dei caprini quali serbatoi e vettori di agenti batterici e protozoi di zoonosi nella filiera produttiva" Anno 2004 2 Progetto di ricerca "Sicurezza alimentare e rischio legato al consumo di alimenti contaminati da stafilococchi coagulasi positivi: caratterizzazione fenotipica e molecolare di ceppi isolati da alimenti di origine animale". Anno 2005 3 Progetto di ricerca: "Rischio alimentare associato al consumo di prodotti di origine ovina e caprina: prevalenza, caratterizzazione e profilo di antibiotico-resistenza di <i>Listeria monocytogenes</i>, campilobatteri termofili ed <i>Escherichia coli</i>". Anno 2006 4 Progetto di ricerca: "Analisi del rischio alimentare: prevalenza caratterizzazione fenotipico-molecolare di ceppi verocitotossici di <i>Escherichia coli</i> (VTEC), con particolare riguardo al sierotipo O26, nelle produzioni lattiero casearie". Anno 2006 5 Progetto di ricerca: "Valutazione del rischio nella filiera produttiva ovi-caprina: rilievo e caratterizzazione di agenti batterici di zoonosi alimentare mediante tecniche fenotipiche e di PCR e studio delle possibili relazioni con le infezioni umane". Anno 2007

	6 Progetto di ricerca: Ready to eat in Puglia: indagine sulla presenza di Escherichia coli verocitotossici (VTEC). Anno 2013
COMPONENTE UNITÀ OPERATIVE PROGETTI DI RICERCA SCIENTIFICA DI RILEVANTE INTERESSE NAZIONALE (PRIN)	1 Progetto di ricerca “Prevenzione e controllo dei rischi associati alle tecniche produttive ed al consumo di alimenti di origine animale”. Anno 1998 2 Progetto di ricerca “Metodologie diagnostiche nelle diverse presentazioni commerciali degli alimenti di origine animale ai fini della loro congruità qualitativa ed igienico-sanitaria”. Anno 1999 3 Progetto di ricerca “Valutazione di strategie tese a garantire un elevato livello di sicurezza nella produzione degli alimenti di origine animale”. Anno 2001 4 Progetto di ricerca “Studio di parametri igienico-sanitari e qualitativi di alimenti biologici di origine animale per una corretta tutela dei prodotti ed una trasparente informazione dei consumatori”. Anno 2004
COMPONENTE UNITÀ OPERATIVE PROGETTI DI RICERCA SCIENTIFICA FINANZIATI CON FONDI DI ATENEO	1 Università degli Studi di Bari. Progetto di ricerca “Anisakiasi in prodotti ittici e correlazioni igienico sanitarie”. Anno 2001 2 Università degli Studi di Bari. Progetto di ricerca “Qualità igienico-sanitaria di carcasse al macello, alimenti carnei derivati e carni alternative commercializzate Anno 2003 3 Università degli Studi di Bari. Progetto di ricerca “Campilobatteri termofili ed altri microrganismi patogeni emergenti in prodotti alimentari di origine animale”. Anno 2004 4 Università degli Studi di Bari. Progetto di ricerca “Igiene e sicurezza nella produzione di alimenti biologici”. Anno 2005 5 Università degli Studi di Bari. Progetto di ricerca “Sicurezza e qualità microbiologica di alimenti carnei: studio sulla potenziale trasmissibilità di <i>Helicobacter pylori</i> e di altri <i>food-borne pathogens</i> ”. Anno 2006 6 Università degli Studi di Bari. Progetto di ricerca “Studio sulla attività inibitoria di lattobacilli isolati da alimenti verso microrganismi agenti di infezione alimentare”. Anno 2007 - 7 Università degli Studi di Bari. Progetto di ricerca “Sicurezza e qualità microbiologica di molluschi eduli lamellibranchi: studio sulla potenziale trasmissibilità di <i>Helicobacter pylori</i> , <i>Escherichia coli</i> verocitoproduttori ed altri <i>food-borne pathogens</i> ”. Anno 2008/2009 8 Università degli Studi di Bari. Progetto di ricerca “Igiene e sicurezza microbiologica di latte e derivati prodotti in Puglia”. Anno 2010 9 Università degli Studi di Foggia. Progetto di ricerca “ <i>Antimicrobial resistant bacteria in</i>

ready to eat salads: a still unexplored threat for public health". Anno 2018

PUBBLICAZIONI SCIENTIFICHE	TITOLI VALUTABILI
<p>Il candidato ha presentato 25 pubblicazioni scientifiche come previsto dal bando. Tuttavia l'intera produzione scientifica si attesta su oltre 150 pubblicazioni comprendendo lavori su riviste impattate e pubblicazioni su proceeding di congressi nazionali ed internazionali.</p>	<p>1) NORMANNO G., Parisi A., Dambrosio A., Quaglia N.C., Montagna C.O., Chiocco D., Celano G.V. Typing of <i>Escherichia coli</i> O157:H7 isolated from fresh sausage. Food Microbiology, 21, pp. 79-82, 2004. doi:10.1016/S0740-0020(03)00019-4.</p> <p>2) NORMANNO G., Firinu A., Virgilio S., Mula G., Dambrosio A., Poggiu A., Decastelli L., Minoi R., Scuta S., Bolzoni G., Di Giannatale E., Salinetti A.P., La Salandra G., Bartoli M., Zuccon F., Pirino T., Sias S., Parisi A., Quaglia N.C., Celano G.V.. Coagulase – positive <i>Staphylococci</i> and <i>Staphylococcus aureus</i> in food products marketed in Italy. International Journal of Food Microbiology, 98, pp. 73-79, 2005. doi:10.1016/j.ijfoodmicro.2004.05.008.</p> <p>3) Quaglia N.C., NORMANNO G., Dambrosio A., Celano G.V., Parisi A., Firinu A., Buonavoglia C. Multiplex – Touchdown PCR Assay for Detection and Genotyping of <i>Helicobacter pylori</i> from Artificially Contaminated Sheep milk. Journal of Food Protection, 68, 9, pp. 187-190, 2005. ISSN: 0362-028X.</p> <p>4) NORMANNO G., Parisi A., Aaddante N., Quaglia N.C., Montagna C., Dambrosio A., Chiocco D. <i>Vibrio parahaemolyticus</i>, <i>V. vulnificus</i> and microorganisms of fecal origin in mussels (<i>Mytilus galloprovincialis</i>) sold in the Puglia Region (Italy). International Journal of Food Microbiology, 106, 219-222. doi:10.1016/j.ijfoodmicro.2005.05.020.</p> <p>5) Quaglia N.C., Dambrosio A., NORMANNO G., Parisi A., Firinu A., Celano G.V. Survival of <i>Helicobacter pylori</i> in artificially contaminated Ultra High Temperature and pasteurized milk. Food Microbiology, 24 (2007) 296-300. doi:10.1016/j.fm.2006.04.008.</p> <p>6) NORMANNO G., La Salandra G., Dambrosio A, Quaglia N.C., Corrente M., Parisi A., Santagada G., Firinu A., Crisetti E., Celano G.V. Occurrence, characterization and antimicrobial resistance of enterotoxigenic <i>Staphylococcus aureus</i> isolated from meat and dairy products. Int. J. Food Microbiol., 115, 290-294. doi:10.1016/j.ijfoodmicro.2006.10.049.</p> <p>7) NORMANNO G., Corrente M., La Salandra G., Dambrosio A., Quaglia N.C., Parisi A., Greco</p>

	<p>G., Totaro M., Virgilio S., Celano G.V. Methicillin-resistant <i>Staphylococcus aureus</i> (MRSA) in foods of animal origin product in Italy. International Journal of Food Microbiology, 117, pp.219-222. doi: 10.1016/j.ijfoodmicro.2007.04.006.</p> <p>8) Dambrosio A., Lorusso V., Quaglia N.C., La Salandra G., Parisi A., Lucifora G., Virgilio S., Mula G., Celano G. V., NORMANNO G. <i>Escherichia coli</i> O26 in minced beef: prevalence, characterization and antimicrobial resistance pattern. International Journal of Food Microbiology, 118, 218-222. doi:10.1016/j.ijfoodmicro.2007.07.041.</p> <p>9) Quaglia N.C., Dambrosio A., NORMANNO G., Parisi A., R. Patrono, G. Ranieri, A. Rella, G.V. Celano. High occurrence of <i>Helicobacter pylori</i> in raw goat, sheep and cow milk inferred by <i>glmM</i> gene: a risk of food-borne infection? Int. J. Food Microbiol, 124, pp. 43-47. doi:10.1016/j.ijfoodmicro.2008.02.011.</p> <p>10) Quaglia N.C., Dambrosio A., NORMANNO G., G.V. Celano. Evaluation of a Nested-PCR assay based on the phosphoglucosamine mutase gene (<i>glmM</i>) for the detection of <i>Helicobacter pylori</i> in raw sheep, goat and cow milk. Food Control, 20, 119-123. doi:10.1016/j.foodcont.2008.02.010.</p> <p>11) Lorusso V., Dambrosio A., Quaglia N. C., Parisi A., La Salandra G., Lucifora G., Mula G., Virgilio S., Carosielli L., Rella A., Dario M., G. NORMANNO. <i>Escherichia coli</i> O26 VTEC in raw water buffalo (<i>Bubalus bubalis</i>) milk product in Italy. Journal of Food Protection, Vol. 72, N.8, 1705-1708. 2009 ISSN: 0362-028X.</p> <p>12) Parisi A., Miccolupo A., Santagada G., Pedarra C., Dambrosio A., NORMANNO G. Detection of verocytotoxin-producing <i>Escherichia coli</i> (VTEC) in minced beef and raw milk by colony blot hybridization. Food Control 21, 1705- 1708. doi:10.1016/j.foodcont.2009.09.003.</p> <p>13) Parisi A., Latorre L., NORMANNO G., Miccolupo A., Fraccalvieri R., Lorusso V., Santagada G. 2010. Amplified Fragment Length Polymorphism and Multi Locus Sequence Typing for High Resolution Genotyping of <i>Listeria monocytogenes</i> from Foods and the Environment. Food Microbiology, 27, 101-108. doi:10.1016/j.fm.2009.09.001.</p> <p>14) Lorusso V., Dambrosio A., Quaglia N.C., Parisi A., Lasalandra G., Mula G., Virgilio S., Lucifora G., Dario M., NORMANNO G. Development of a multiplex-PCR for rapid</p>
--	---

detection of verocytotoxin-producing *Escherichia coli* O26 in raw milk and ground beef. *Journal of Food Protection*, 74 (1) 13-17. doi:10.4315/0362-028X.JFP-10-201.

15) Storelli M.M., Dambrosio A., Storelli A., Barone G, Ioanna F., **NORMANNO G.** 2014. Levels of polychlorinated biphenyls (PCBs) in marine gastropod *Hexaplex trunculus*: Compliance with European Union legislation. *Journal of Food Composition and Analysis* 36 (2014) 35–39. doi:10.1016/j.jfca.2014.06.008.

16) **NORMANNO G.**, Dambrosio A., Lorusso V., Samoilis G., Di Taranto P., Parisi A. Methicillin-resistant *Staphylococcus aureus* (MRSA) in slaughtered pigs and abattoir workers in Italy. *Food Microbiology* 51 (2015) 51-56. doi:10.1016/j.fm.2015.04.007.

17) Parisi A. Caruso M., **NORMANNO G.**, Latorre L., Sottili R., Miccolupo A., Fraccalvieri R., G. Santagada G. Prevalence, antimicrobial susceptibility and molecular typing of Methicillin-Resistant *Staphylococcus aureus* (MRSA) in bulk tank milk from southern Italy. *Food Microbiology*. 58 (2016) 36-42 doi:10.1016/j.fm.2016.03.004. doi: 10.1016/j.fm.2016.03.004.

18) Parisi A., Caruso M., **NORMANNO G.**, Latorre L., Miccolupo A., Fraccalvieri R., Intini F., Manginelli T. and Santagada G. High occurrence of methicillin-resistant *Staphylococcus aureus* in horses at slaughterhouses compared with those for recreational activities: a professional and food safety concern? *Foodborne Pathogens and Disease* Vol. 14, Number 12, 735 – 741. DOI: 10.1089/fpd.2017.230. doi: 10.1089/fpd.2017.2300.

19) Ioanna F., Quaglia N., Storelli M.M., Castiglia D., Goffredo E., Storelli A., De Rosa M., **NORMANNO G.**, Caputi Jambrenghi A. Dambrosio A. Survival of *Escherichia coli* O157:H7 during the manufacture and ripening of *Cacioricotta* goat cheese. *Food Microbiology* 70, 200 – 205. doi: 10.1016/j.fm.2017.10.005.

20) Goffredo, E., Azzarito L., Di Taranto P., Mancini M.E., **NORMANNO G.**, Didonna A., Faleo S., Occhiochiuso G., D'Attoli L., Pedarra C., Pinto P., Cammilleri G., Graci S., Sciortino S., Costa A. Prevalence of anisakid parasites in fish collected from Apulia region (Italy) and quantification of nematode larvae in flesh. *International Journal of Food Microbiology* 292 (2019) 159–170. doi:10.1016/j.foodmicro.2018.12.025.

	<p>21) Parisi A., Caruso M., NORMANNO G., Latorre L., Miccolupo A., Fracalvieri R., Intini F., Manginelli T., Santagada G. MRSA in swine, farmers and abattoir workers in Southern Italy. <i>Food Microbiology</i> 82 (2019) 287–293. doi:10.1016/j.fm.2019.03.003. doi:10/1007/s13197-019-03972-7.</p> <p>22) Giangaspero A., Marangi M., Latrofa M. S., Annoscia G., Putignani L., Capelli G., Bonassisa L., NORMANNO G., Otranto D., Cereda M., Ferrara F. Efficiency of the Q3 lab-on-chip molecular platform in detecting protozoan pathogens in bivalve molluscs. <i>J Food Sci Technol</i> 56(11):5000–5008. doi.org/10.1007/s13197-019-03972-7.</p> <p>23) Caruso M., Fracalvieri R., Pasquali F., Santagada G., Latorre M.L., Difato M.L., Miccolupo A., NORMANNO G., Parisi A. Antimicrobial susceptibility and MLST-typing of <i>Listeria monocytogenes</i> isolates over 11 years from foods, humans and the environment in Italy. Accepted for publication in <i>Foodborne Pathogens and Diseases</i>. <i>Foodborne Pathogens and Disease</i> 17:4, pp. 284 – 294. DOI: 10.1089/fpd.2019.2723.</p> <p>24) Caruso M., NORMANNO G., Miccolupo A., Capozzi L., Bonerba E., Difato L., Mottola A., Di Pinto A., Santagada G., Parisi A Large genetic diversity of <i>Arcobacter butzleri</i> isolated from raw milk in Southern Italy. <i>Food Microbiology</i>, Vol. 89. doi: 10.1016/j.fm.2019.103403.</p> <p>25) NORMANNO G., Caruso Marta, Spinelli Elisa, Fracalvieri Rosa, Capozzi Loredana, Barlaam Alessandra, Parisi Antonio. Occurrence and characteristics of methicillin-resistant <i>Staphylococcus aureus</i> (MRSA) in buffalo bulk tank milk and the farm workers in Italy. <i>Food Microbiology</i> (9) 103509. doi:10/1016/j.fm.2020.103509.</p>
--	---

ATTIVITA' DIDATTICA	TITOLI VALUTABILI
<p>Docenza Presso Corsi di Laurea triennali, magistrali e specialistici universitari</p>	<p>A.A. 2011-2021, titolare di docenza del corso di “Igiene, sicurezza e controllo degli alimenti di O.A. (6 CFU)” presso il CdL in Scienze e Tecnologie alimentari, Università degli Studi di Foggia</p> <p>A.A. 2016-2021, titolare di docenza del corso di “Sicurezza e Ispezione alimentare nel settore gastronomico presso il CdL in Scienze e Tecnologie alimentari, Università degli Studi di Foggia.</p> <p>A.A. 2020-2021, titolare di docenza del corso di “Igiene applicata alla nutrizione umana e alle</p>

	<p>biotecnologie” presso il CdL Magistrale in Scienze biotecnologiche degli alimenti e della nutrizione umana) (4 CFU), Università degli Studi di Foggia. Bari.</p> <p>A.A. 2001-2011, titolare di docenza del corso di “Qualità nutrizionale ed igienica dei prodotti della pesca (2 CFU)” presso il CdL in Scienze della Maricoltura, Acquacoltura e Igiene dei prodotti derivati, Università degli Studi di Bari.</p> <p>A.A. 2008-2011 e 2006-2007, titolare di docenza del corso di “Analisi Chimico fisica e Biotecnologie applicate al controllo dei prodotti della pesca (4CFU)” presso il CdL in Scienze della Maricoltura, Acquacoltura e Igiene dei prodotti derivati, Università degli Studi di Bari.</p> <p>A.A. 2007-2011, 2003-2006 e 2000-2002, titolare di docenza del corso di “Microbiologia degli Alimenti (3 CFU)” presso il CdL specialistico in Medicina Veterinaria, Università degli Studi di Bari.</p> <p>A.A. 2007-2011, 2004-2006, titolare di docenza del corso di “Igiene e Controllo dei Prodotti della Pesca (2 CFU)” presso il CdL specialistico in Medicina Veterinaria, Università degli Studi di</p> <p>A.A. 2006/2007, titolare di docenza del corso di “Innovazioni tecnologiche per la conservazione degli alimenti (4 CFU)” presso il CdL specialistico in Igiene e Qualità degli Alimenti, Università degli Studi di Bari.</p> <p>A.A. 2003-2004, titolare di docenza del corso di “Ispezione e Controllo dei Prodotti della Pesca (2 CFU)” presso il CdL specialistico in Medicina Veterinaria, Università degli Studi di Bari.</p> <p>A.A. 2002-2003, titolare di docenza del corso di “Tecnologia della macellazione (3 CFU)” presso il CdL specialistico in Medicina Veterinaria, Università degli Studi di Bari</p> <p>A.A. 2002-2002, titolare di docenza del corso di “Ispezione e Controllo della Commercializzazione dei Prodotti della Pesca e di allevamento (2 CFU)” presso il CdL specialistico in Medicina Veterinaria, Università degli Studi di Bari.</p> <p>A.A. 2002-2002, titolare di docenza del corso di “Tecniche di produzione e sicurezza dei prodotti della pesca (1 CFU)” presso il CdL specialistico in Medicina Veterinaria, Università degli Studi di Bari.</p>
<p>Docenza Presso Scuole di Specializzazione Universitarie</p>	<p>A.A. 2019-2020, 2014-2018 e 2012-2013, titolare di docenza del corso di “Igiene degli Alimenti di Origine Animale (1 CFU) presso la Scuola di specializzazione in “Igiene e Medicina preventiva”, Facoltà di medicina e Chirurgia, Università degli Studi di Bari</p> <p>A.A. 2017-2018, titolare di docenza del corso di “Sicurezza microbiologica dei prodotti avicoli e Ispezione degli alimenti (2 CFU) presso la Scuola di specializzazione in “Tecnologia e patologia delle</p>

	<p>specie avicole, del coniglio e della selvaggina”, Università degli Studi di Foggia.</p> <p>A.A. 2014-2017, 2011-2013, titolare di docenza del corso di “Sicurezza microbiologica dei prodotti avicoli (2 CFU) presso la Scuola di specializzazione in “Tecnologia e patologia delle specie avicole, del coniglio e della selvaggina”, Università degli Studi di Foggia.</p> <p>A.A. 2009-2010, 2003-2006, titolare di docenza dei corsi di “Igiene della Produzione primaria, Microbiologia degli Alimenti e Sicurezza Alimentare, Ispezione e controllo dei prodotti della pesca” presso la Scuola di Specializzazione in Ispezione degli Alimenti di origine Animale, Università degli Studi di Bari.</p>
Docenza Presso Master Universitari	<p>A.A. 2019/2020, Insegnamenti presso Master Universitario di II livello in Gestione e Controllo della Qualità nella Filiera Ittica, Università degli Studi di Foggia</p> <p>AA. 2008/2009, Insegnamento presso Master di I livello “Riproduzione di <i>Thunnus thynnus</i> in cattività, Università degli Studi di Bari</p> <p>AA. 2005/2006 Insegnamenti presso Master in “Gestione Integrata di Sistemi di Sicurezza e Qualità degli Alimenti, Università degli Studi di Bari</p> <p>AA 2004 Insegnamento presso Master in “Ambiente, Allevamento e Patologia Animale: incremento della produzione di qualità e tutela del consumatore- filiera della produzione ittica”, Università degli Studi di Bari.</p>

ATTIVITA' ISTITUZIONALI	TITOLI VALUTABILI
Partecipazione ad organi di Ateneo e Dipartimento	<p>Componente presso Commissione di Ateneo LABORATORI POLO DI AGRARIA presso l'Università degli Studi di Foggia.</p> <p>Componente della Giunta di dipartimento del Dipartimento di Sanità e Benessere Animale presso l'Università degli Studi di Bari.</p> <p>Componente della Commissione Didattica presso l'Università degli Studi di Bari.</p> <p>Componente Commissione tecnica Biblioteca. Università degli Studi di Bari - Facoltà di Medicina Veterinaria.</p> <p>Presidente della Scuola di Specializzazione in Ispezione e Controllo degli Alimenti di Origine Animale per il triennio accademico 2008/2011 - Università degli Studi di Bari “Aldo Moro” - Facoltà di Medicina Veterinaria.</p> <p>Coordinatore del Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari presso il Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari, Risorse Naturali e</p>

	<p>Ingegneria (DAFNE) - Università degli Studi di Foggia. Responsabile della <i>CORE FACILITY SICUREZZA ALIMENTARE</i>. Coordinatore del Master Universitario di secondo livello in “Gestione e controllo della qualità nella filiera ittica”.</p>
--	--

Profilo sintetico del candidato:

Il candidato NORMANNO Giovanni ha svolto attività di Ricercatore universitario nel settore scientifico disciplinare VET/04 (Ispezione degli Alimenti di Origine Animale) presso l'Università degli Studi di Bari “Aldo Moro” - Facoltà di Medicina Veterinaria negli anni 2000 – 2004.

Dal 2005 al 2011 è risultato Professore di seconda fascia, settore scientifico disciplinare VET/04 (Ispezione degli Alimenti di Origine Animale) presso l'Università degli Studi di Bari “Aldo Moro” - Facoltà di Medicina Veterinaria.

Dal 2012 a tutt’oggi è Professore di seconda fascia presso il Dipartimento di Scienze Agrarie, degli Alimenti e dell’Ambiente (SAFE) dell’Università degli studi di Foggia. E’ in possesso dell’ASN per le funzioni di Prima Fascia nel settore concorsuale 07/H2-Patologia Veterinaria e Ispezione degli Alimenti di Origine Animale a partire dal 2017. Ampia è la produzione scientifica con oltre 150 pubblicazioni complessive di cui 77 su riviste impattate ed una continuità temporale a partire dagli anni 2000. Significativa risulta l’attività di ricerca che si è concretizzata nella partecipazione come responsabile o componente di unità di ricerca in almeno 10 progetti di interesse nazionali e 8 progetti finanziati dagli atenei. L’attività didattica risulta continuativa, corposa e totalmente attinente alle tematiche del SSD VET/04.

Giudizio collegiale della Commissione:

Il candidato NORMANNO Giovanni è in possesso dell’ASN per le funzioni di Prima Fascia nel settore concorsuale 07/H2-Patologia Veterinaria e Ispezione degli Alimenti di Origine Animale a partire dal 2017. Presenta una valutazione di Eccellente nell’ambito della VQR 2001 – 2014 e gli indici bibliometrici complessivi (H-index: 20 e Citazioni: 1545) estrapolati dalla banca dati SCOPUS a febbraio 2021 denotano valori decisamente superiori alla media del SSD VET/04. Il candidato presenta una eccellente produzione scientifica che comprende oltre 150 pubblicazioni di cui 77 su riviste impattate con una continuità temporale a partire dagli anni 2000. Nell’ambito delle pubblicazioni presentate ai fini della procedura concorsuale 20 pubblicazioni (n° 1, 2, 4, 6, 7, 8, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 24 e 25) risultate congruenti con le tematiche del SSD VET/04, 4 pubblicazioni parzialmente congruenti (n° 3, 5, 9 e 10). Una pubblicazione (n° 22) è stata considerata non congruente e non considerata nella valutazione complessiva. La collocazione editoriale è risultata eccellente (Q1 nell’area Food Science) in 23/24 lavori ed 1 ottima (Q2 nell’area di Food Science). Il contributo del candidato è risultato significativo sia in termini di progettazione che di esecuzione e stesura del lavoro in almeno 19/24 (1,2,3,4,5,6,7,8, 11, 12, 14, 15, 16, 17, 18, 21, 22, 24 e 25) lavori dove risulta primo autore, ultimo autore o corresponding author. Ottima risulta la capacità di ricerca come testimoniato dal ruolo di responsabile di Unità di ricerca in almeno 6 progetti finanziati dal Ministero della Salute, ruolo di componente di unità ricerca in 4 progetti di interesse

nazionali (PRIN) e 8 progetti d'ateneo tutti attinenti alle tematiche del SSD VET/04. Ampia e continuativa è risultata l'attività didattica con 6 titolarità in corsi di laurea triennali e magistrali tenuti nel corso degli anni 2001-2020, 7 insegnamenti in corsi di laurea specialistica negli anni 2002-2011 e 4 insegnamenti presso master universitari. Significativo è il contributo del candidato ad attività istituzionali sia a livello di ateneo (Commissione Didattica) che di dipartimento (Giunta di dipartimento e Commissione tecnica Biblioteca) oltre alla responsabilità in qualità di coordinatore del Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari e di Presidente della Scuola di Specializzazione in Ispezione e Controllo degli Alimenti di Origine Animale.

In conclusione sulla base dell'esame analitico del curriculum, dell'attività di ricerca, delle pubblicazioni scientifiche, dell'attività didattica e dei compiti istituzionali, la Commissione all'unanimità, individua nel prof. NORMANNO Giovanni il candidato qualificato a ricoprire, secondo le indicazioni individuate nel bando di concorso, il ruolo per il quale è stato bandito il posto oggetto della presente procedura.