



Alle ore 14.45 viene chiamata la candidata presente, dott.ssa Fragasso Mariagiovanna, e si procede alla discussione dei titoli e della produzione scientifica.

Alle ore 15.20 termina la discussione dei titoli e della produzione scientifica e viene interrotta la videoconferenza con la candidata, mentre proseguono i lavori della Commissione in modalità videoconferenza.

Al termine dell'illustrazione e della discussione dei titoli e delle pubblicazioni la Commissione, sulla base di quanto stabilito nella riunione preliminare, procede, dopo adeguata valutazione, ad esprimere il giudizio collegiale sui titoli e sulle pubblicazioni presentate dalla candidata.

Per la candidata presente vengono predisposti:

- un prospetto nel quale vengono riportate le valutazioni espresse dalla Commissione riguardo ai titoli presentati (All. 1);
- un prospetto nel quale vengono riportate le valutazioni collegiali espresse dalla Commissione riguardo alle pubblicazioni presentate (il numero indicato nel prospetto si riferisce alla numerazione indicata dal candidato nell'elenco di pubblicazioni presentato) (All. 2).
- Il giudizio collegiale sui titoli e sulle pubblicazioni presentate dalla candidata (All. 3).

La Commissione si riconvoca per il giorno 04/01/23, alle ore 15.30.

Al termine della seduta, ciascun Commissario trasmette dalla propria sede all'indirizzo di posta elettronica [reclutamentodocente@unifg.it](mailto:reclutamentodocente@unifg.it) del Responsabile del procedimento, per gli adempimenti di competenza, copia del presente verbale letto, approvato, sottoscritto e siglato in ogni foglio, unitamente ad una copia di un proprio documento d'identità; il Presidente della Commissione è tenuto altresì ad inviare, contestualmente, copia del presente verbale in formato word al medesimo indirizzo.

La seduta è tolta alle ore 15.28.

Il presente verbale è letto, approvato e sottoscritto seduta stante.

#### LA COMMISSIONE GIUDICATRICE

|                               |            |       |
|-------------------------------|------------|-------|
| Prof.ssa Cinzia Caggia,       | Presidente | _____ |
| Prof. Pietro Buzzini,         | Componente | _____ |
| Prof.ssa Maria Rosaria Corbo, | Segretario | _____ |

**ALLEGATO 1 al VERBALE N. 3  
(Valutazione titoli)**

**Candidato: Dott.ssa Fragasso Maria Giovanna**

| <b>TITOLI (punteggio massimo attribuibile: 42 punti)</b>   | <b>Giudizio<br/>Collegiale Commissione/Punti</b> |
|--|--|
| <p>titolo di dottore di ricerca o equipollenti / diploma di specializzazione medica o equivalente, conseguito in Italia o all'Estero</p> <p><b>A) Dottorato di ricerca</b> (<i>fino a d un massimo di 8 punti</i>)</p> <p><b>1) Pienamente attinente, punti n. 8;</b></p> <p>Dottorato di ricerca in “Biotecnologie dei prodotti alimentari”, Università di Foggia, titolo della tesi: “Studio dell’influenza di pratiche viticole e di tecnologie di vinificazione sulla frazione volatile di uve e vini della regione Puglia”.</p>   | 8  |
| <p><b>B) Attività didattica a livello universitario</b> in Italia o all'Estero, in relazione alla durata (<i>fino ad un massimo di 5 punti</i>)</p> <p>Non sono dichiarate attività</p>  | 0  |
| <p><b>C) Attività di formazione o di ricerca</b> presso qualificati istituti italiani o stranieri (es. assegnista, ecc.) (<i>fino a d un massimo di 10 punti</i>)</p> <p><b>1) Parzialmente attinente, punti n. 10;</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 1 anno di attività di ricerca in qualità di assegnista di ricerca presso l’Università della Basilicata sul progetto "Domestication and evolution of <i>Triticum turgidum</i> spp.: an integrated Omics approach”;</li> <li>- n. 4 anni di attività di ricerca complessivi con contratti di ricerca e borse di studio presso il CRA-Cerealicoltura a valere su diversi progetti di ricerca di diversa durata;</li> <li>- 6 mesi di attività di ricerca in qualità di borsista post doc presso il centro interdipartimentale Bioagromed, a valere sul progetto di ricerca strategico “Miglioramento e valorizzazione dell’espressione varietale della produzione enologica pugliese”;</li> <li>- 6 mesi di attività di ricerca presso il Dipartimento di Scienze degli Alimenti (UNIFG) con borsa di studio sul progetto dal titolo "MADE in ITALY - INDUSTRIA 2015. PASS-WORLD - PASTA E SALUTE NEL MONDO”, attività di ricerca “Identificazione e quantificazione di vitamina B2 prodotta da batteri lattici in alimenti fermentati e a base di cereali.</li> </ul> | 10   |
| <p><b>D) organizzazione, direzione e coordinamento di gruppi di ricerca nazionali e internazionali, o partecipazione agli stessi</b> (<i>fino ad un massimo di 5 punti</i>)</p>  | 5  |

|  |   |
|--|---|
| <p>La dott.ssa Fragasso ha partecipato a diversi progetti di ricerca, in particolare a:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 7 progetti <i>Cost action</i></li> <li>- 3 progetti regionali</li> <li>- 1 progetto ministeriale (MiSE) Made in Italy - industria 2015</li> <li>- 1 progetto PON - Proalifun</li> <li>- 1 PIF – PSR 2007-2013</li> <li>- 3 progetti MIPAAF</li> <li>- 1 progetto interno al CRA</li> <li>- 1 progetto MIUR CLAN</li> </ul>  |   |
| <p><b>E)</b> titolarità di brevetti (<i>fino a d un massimo di 1 punto</i>)</p> <p>non sono dichiarati brevetti</p>  | 0 |
| <p><b>F)</b> attività di relatore a congressi e convegni nazionali e internazionali (<i>fino ad un massimo di 6 punti</i>)</p> <p>Ha partecipato in qualità di relatore a due convegni nazionali</p>   | 2 |
| <p><b>G)</b> conseguimento di premi e riconoscimenti nazionali e internazionali per attività di ricerca (<i>fino a d un massimo di 2 punti</i>)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- vincitrice del progetto FIXO Formazione e innovazione per l’occupazione</li> <li>- vincitrice del progetto della durata di 1 anno “Principi attivi” - Regione Puglia: Innovazione nell’agroalimentare.</li> </ul>   | 2 |
| <p><b>H)</b> altri titoli (es. master, Referee/Editorial board/Guest editor/Attività didattica extrauniversitaria; ecc.) (<i>fino a d un massimo di 5 punti</i>)</p> <p><i>Master</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 2007 “Esperti in qualità, qualità ambientale e sistemi di gestione aziendale” Uniform group Roma – Associazione Nazionale Garanzia della Qualità (ANGQ)</li> </ul> <p><i>Board di riviste</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 2017 e 2018 – componente dell’editorial board per la rivista <i>Frontiers in plant science</i> (Sezione “Crop science and horticulture”)</li> <li>- Dal 2017 ad oggi – componente dell’editorial board di FOOD MICROBIOLOGY (Section delle riviste “Frontiers in microbiology” e “Frontiers in nutrition”).</li> </ul> | 5 |

|   |           |
|---|-----------|
| <p>- Guest editor per lo special issue "Sustainable patterns for food safety, quality and consumer protection" della rivista J (ISSN 2571-8800) (SECTION "BIOLOGY &amp; LIFE SCIENCE") (2021).</p> <p>- Guest editor per lo special issue "The application of starter cultures in food and beverage production" della rivista FOODS (ISSN 2304-8158) (SECTION "FOOD MICROBIOLOGY") (2022-23).</p> <p><i>Attività didattica extra-universitaria</i></p> <p>- dal 2017 al 2022, 5 anni di insegnamento di Scienza degli Alimenti presso Istituti di Istruzione Superiori.</p> |           |
| <p>GIUDIZIO COMPLESSIVO TITOLI</p>  | <p>32</p> |



**ALLEGATO 2 al VERBALE N. 3  
(Valutazione delle pubblicazioni)**

**Candidato: Dott.ssa Fragasso Maria Giovanna**

| PUBBLICAZIONI  | Tipologia SJR | IF      | Posizione dell'autore | Giudizio collegiale della commissione |
|--|---------------|---------|-----------------------|---------------------------------------|
| <b>PUBBLICAZIONI (punteggio massimo attribuibile 48)</b>   |               |         |                       |                                       |
| -Primo nome o <i>corresponding author</i> , Q1, IF>3: 4 punti<br>- Per posizione del nome diversa dalle precedenti: -0,5<br>- Per Collocazioni diverse da Q1: - 0,5<br>- Per IF < 3: - 0,5   |               |         |                       |                                       |
| <i>Pubblicazione n. 1: Fragasso, M., Antonacci, D., Pati, S., Tufariello, M., Baiano, A., Forleo, L.R., Caputo, A.R., Notte, E.L., 2012. Influence of Training System on Volatile and Sensory Profiles of Primitivo Grapes and Wines. American Journal of Enology and Viticulture. 63, 477–486. doi: 10.5344/ajev.2012.11074</i> | Q1            | 1,856   | Primo nome            | 3,5                                   |
| <i>Pubblicazione n. 2: Capozzi, V., Russo, P., Fragasso, M., De Vita, P., Fiocco, D., Spano, G., 2012. Biotechnology and Pasta-Making: Lactic Acid Bacteria as a New Driver of Innovation. Frontiers in Microbiology. 3, 94. doi: 10.3389/fmicb.2012.00094</i>   | Q1            | -       | Altra posizione       | 3                                     |
| <i>Pubblicazione n. 3: Capozzi, V., Fragasso, M., Romaniello, R., Berbegal, C., Russo, P., Spano, G., 2017. Spontaneous Food Fermentations and Potential Risks for Human Health. Fermentation. 3, 49. doi: 10.3390/fermentation3040049</i>   | -             | -       | Secondo nome          | 2,5                                   |
| <i>Pubblicazione n. 4: Berbegal, C., Spano, G., Fragasso, M., Grieco, F., Russo, P., Capozzi, V., 2018. Starter cultures as biocontrol strategy to prevent <i>Brettanomyces bruxellensis</i> proliferation in wine. Applied Microbiology and Biotechnology. 102, 569–576. doi: 10.1007/s00253-017-8666-x</i>                     | Q1            | 3,670   | Altra posizione       | 3,5                                   |
| <i>Pubblicazione n. 5: Berbegal, C., Fragasso, M., Russo, P., Bimbo, F., Grieco, F., Spano, G., Capozzi, V., 2019. Climate Changes and Food</i>  | Q2            | 2,523 - | Secondo nome          | 2,5                                   |



|   |    |       |                 |     |
|---|----|-------|-----------------|-----|
| Quality: The Potential of Microbial Activities as Mitigating Strategies in the Wine Sector. Fermentation. 5, 85. doi: 10.3390/fermentation5040085   |    |       |                 |     |
| <i>Pubblicazione n. 6:</i> Berbegal, C., Borruso, L., <b>Fragasso, M.</b> , Tufariello, M., Russo, P., Brusetti, L., Spano, G., Capozzi, V., 2019. A Metagenomic-Based Approach for the Characterization of Bacterial Diversity Associated with Spontaneous Malolactic Fermentations in Wine. International Journal of Molecular Sciences. 3980. doi: 10.3390/ijms20163980                  | Q1 | 5,924 | Altra posizione | 3,5 |
| <i>Pubblicazione n. 7:</i> Berbegal, C., Khomenko, I., Russo, P., Spano, G., <b>Fragasso, M.</b> , Biasioli, F., Capozzi, V., 2020. PTR-ToF-MS for the Online Monitoring of Alcoholic Fermentation in Wine: Assessment of VOCs Variability Associated with Different Combinations of Saccharomyces/Non-Saccharomyces as a Case-Study. Fermentation. 6, 55. doi: 10.3390/fermentation6020055 | Q1 | 3,975 | Altra posizione | 3,5 |
| <i>Pubblicazione n. 8:</i> Tufariello, M., <b>Fragasso, M.</b> , Pico, J., Panighel, A., Castellarin, S.D., Flamini, R., Grieco, F., 2021. Influence of Non-Saccharomyces on Wine Chemistry: A Focus on Aroma-Related Compounds. Molecules. 26, 644. doi: 10.3390/molecules26030644   | Q1 | 4,927 | Secondo nome    | 3,5 |
| <i>Pubblicazione n. 9:</i> Capozzi, V., Tufariello, M., De Simone, N., <b>Fragasso, M.</b> , Grieco, F., 2021. Biodiversity of Oenological Lactic Acid Bacteria: Species- and Strain-Dependent Plus/Minus Effects on Wine Quality and Safety. Fermentation. 7, 24. doi: 10.3390/fermentation7010024   | Q1 | 5,123 | Altra posizione | 3,5 |
| <i>Pubblicazione n. 10:</i> Capozzi, V., <b>Fragasso, M.</b> , Russo, P., 2020. Microbiological Safety and the Management of Microbial Resources in Artisanal Foods and Beverages: The Need for a Transdisciplinary Assessment to Conciliate Actual Trends and Risks Avoidance. Microorganisms. 8, 306. doi: 10.3390/microorganisms8020306  | Q2 | 4,128 | Secondo nome    | 3,5 |
| <i>Pubblicazione n. 11:</i> Iannucci, A., <b>Fragasso, M.</b> , Beleggia, R., Nigro, F., Papa, R., 2017. Evolution of the Crop Rhizosphere: Impact of Domestication on Root Exudates in Tetraploid Wheat (Triticum  | Q1 | 3,677 | Secondo nome    | 3,5 |

|   |   |   |   |    |
|---|---|---|---|----|
| turgidum L.). <i>Frontiers in Plant Science</i> . 8, 2124. doi: 10.3389/fpls.2017.02124   |   |   |   |    |
| <i>Pubblicazione n. 12</i> : Tesi di Dottorato in BIOTECNOLOGIE DEI PRODOTTI ALIMENTARI (XXII ciclo) di <b>Mariagiovanna Fragasso</b> dal titolo “STUDIO DELL’INFLUENZA DI PRATICHE VITICOLE E DI TECNOLOGIE DI VINIFICAZIONE SULLA FRAZIONE VOLATILE DI UVE E VINI DELLA REGIONE PUGLIA” | - | - | - | -  |
| GIUDIZIO COMPLESSIVO PUBBLICAZIONI  |   |   |   | 36 |

|  |                               |
|--|-------------------------------|
| <p><b>PUNTEGGIO CONSISTENZA COMPLESSIVA PRODUZIONE SCIENTIFICA, QUALITA’, INTENSITÀ E CONTINUITÀ TEMPORALE DELLA STESSA (punteggio massimo attribuibile 10)</b></p> <p>La dott.ssa Mariagiovanna Fragasso è autrice o coautrice di oltre 50 prodotti della ricerca, divisi tra lavori scientifici pubblicati su riviste internazionali con <i>referee ed impact factor</i> (33), lavori scientifici pubblicati su riviste nazionali (3), capitoli di libri (3), comunicazioni a convegni internazionali e nazionali (7), presentazione di poster a convegni nazionali ed internazionali (7). La produzione scientifica della candidata mostra trasversalità e completezza nei temi oggetto di studio. Le pubblicazioni sottoposte a valutazione sono attinenti al settore scientifico disciplinare per il quale si concorre, mentre una parte della produzione scientifica evidenzia una parziale attinenza. Buona la consistenza complessiva della produzione scientifica e la continuità temporale della stessa.</p> | <p><b>Punti</b></p> <p>8</p>  |
| <p><b>PUNTEGGIO TOTALE COMPLESSIVO</b></p>   | <p><b>Punti</b></p> <p>44</p> |



### All. 3 al Verbale 3

#### Giudizio collegiale sui titoli e sulle pubblicazioni presentate dalla candidata: Mariagiovanna Fragasso

La **dott.ssa Mariagiovanna Fragasso** ha conseguito il titolo di Dottore di ricerca in "Biotecnologie dei prodotti alimentari" (ciclo XXII) presso l'Università degli Studi di Foggia in data 13/01/2010, discutendo una tesi dal titolo "Studio dell'influenza di pratiche viticole e di tecnologie di vinificazione sulla frazione volatile di uve e vini della regione Puglia".

Dal 2010 al 2022 è stata titolare di nr 9 contratti di ricerca con il CRA-Cerealicoltura, 3 borse di studio *postdoc* con il centro interdipartimentale Bioagromed e il Dipartimento di Scienze degli Alimenti dell'Università di Foggia, 1 assegno di ricerca annuale con l'Università della Basilicata.

La Dott.ssa Fragasso ha inoltre svolto, in qualità di docente, attività didattica extrauniversitaria in ambito scolastico e diversi corsi di formazione trattando, in particolare, tematiche relative alla Scienza dell'alimentazione ed Igiene degli alimenti.

L'attività di ricerca della dott.ssa Fragasso, ha riguardato aspetti di microbiologia industriale applicata agli alimenti (in particolare cereali e prodotti derivati, uva da tavola e trasformati), microbiologia del terreno, metodi di analisi per il profilo metabolico, analisi per la caratterizzazione delle varietà in cereali e prodotti derivati, dal punto di vista merceologico, tecnologico, selezione di starter microbici per l'ottenimento di prodotti innovativi a partire da uva da tavola.

L'attività di ricerca della Candidata è testimoniata dalle pubblicazioni presentate ed attinenti al settore scientifico disciplinare per il quale si concorre. E' autrice o coautrice di oltre 50 prodotti della ricerca, divisi tra lavori scientifici pubblicati su riviste internazionali con *referee* ed *impact factor* (33), lavori scientifici pubblicati su riviste nazionali (3), capitoli di libri (3), comunicazioni a convegni internazionali e nazionali (7), presentazione di poster a convegni nazionali ed internazionali (7).

Delle 12 pubblicazioni presentate ai fini del concorso, 8 pubblicazioni rientrano nel primo quartile (Q1) e nella maggior parte dei casi, la Candidata risulta essere primo nome o secondo nome.

La produzione scientifica della candidata mostra trasversalità e completezza nei temi oggetto di studio. Le pubblicazioni sottoposte a valutazione sono attinenti al settore scientifico disciplinare per il quale si concorre. Considerando la continuità, la qualità e l'intensità della produzione scientifica e gli altri titoli presentati, la Commissione esprime un giudizio positivo.