

## UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI PADOVA

Procedura selettiva 2020PO181- allegato 13 per la chiamata di n. 1 posto di Professore di prima fascia presso il Dipartimento di Biomedicina Comparata ed Alimentazione per il settore concorsuale 07/H2 – PATOLOGIA VETERINARIA E ISPEZIONE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE (profilo: settore scientifico disciplinare VET/04 – ISPEZIONE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE), ai sensi dell'art. 18 comma 1 legge 240/2010, bandita con Decreto Rettorale n. 779 del 25 febbraio 2020

### **Allegato al Verbale n. 3**

#### **GIUDIZI**

##### **Motivato giudizio su:**

##### **Pubblicazioni scientifiche: Ottimo**

Il candidato è autore di 77 pubblicazioni scientifiche pubblicati su riviste internazionali peer-review (ISI/scopus) e in riviste indicizzate (scopus) che fanno riferimento a tematiche relative all'analisi ed all'ispezione degli alimenti in funzione dei cambiamenti successivi alle diverse tipologie di processo ed all'uso di tecnologie innovative ai fini della tracciabilità e la messa in luce di frodi alimentari. Gli indici bibliometrici relativi alla totalità della produzione che abbraccia un arco temporale che va dal 1992 al 2020, dimostrando continuità temporale, sono: h-index (Scopus)=20; Total citation (Scopus)=1306, h-index (Google Scholar)=23; Total citation (Google Scholar)=1854. Per quanto riguarda i 15 lavori presentati, 11 ricadono all'interno del primo quartile e 4 nel secondo, dimostrando una ottima rilevanza scientifica della collocazione editoriale e diffusione all'interno della comunità scientifica. Inoltre, dall'analisi della collocazione tra gli autori, il Prof. Novelli risulta ultimo e autore corrispondente rispettivamente in 10 e 3 pubblicazioni, dimostrando, comunque, una visibile corrispondenza con le attività di ricerca evinte dal curriculum in tutti i lavori presentati. La maggior parte dei lavori risulta pienamente congruente con le tematiche proprie del settore scientifico-disciplinare Vet 04, mostrando rigore metodologico e originalità dei contenuti. Inoltre, il candidato è co-autore di 9 capitoli di libro in testi pubblicati da editori nazionali ed internazionali.

##### **Curriculum comprensivo di attività di ricerca, attività istituzionali, organizzative, gestionali, di servizio e di terza missione: Ottimo**

L'attività di ricerca del Candidato si è articolata in 4 linee tematiche riconducibili al Settore Scientifico Ispezione degli alimenti di origine animale: 1) Chimica degli alimenti con particolare accento alla composizione qualitativa e quantitativa in nutrienti; 2) Studio delle trasformazioni chimiche e biochimiche che spontaneamente si susseguono durante la produzione, conservazione e preparazione degli alimenti convenzionali e non convenzionali; 3) Studio e applicazione sperimentale di nuove tecnologie finalizzate ad implementare la sicurezza e la qualità degli alimenti; 4) Impiego di tecniche innovative per la rintracciabilità, il controllo di autenticità degli alimenti e l'evidenziazione di frodi nelle diverse filiere di produzione degli alimenti di origine animale. Il Prof. Novelli ha svolto il ruolo di responsabile scientifico (RSP) di progetto e di unità (RSU) che hanno previsto bandi competitivi a livello nazionale; in particolare è stato RSU in 3 Progetti di Ricerca di interesse Nazionale, RSP in progetti finanziati da Regione Veneto (1), Ministero delle Politiche



Agricole e Forestali (1) e Fondazioni Bancarie (3). Inoltre il candidato ha svolto il ruolo di RSP di innumerevoli progetti finanziati da Aziende ed associazioni Private del settore alimentare. Il candidato ha all'attivo collaborazioni scientifiche

Il candidato svolge attività di peer reviewer per le più importanti riviste del settore e dal 2014 è membro dell'Editorial Board della rivista Italian Journal of Food Safety con il ruolo di Section Editor e dal 2018 è vice Direttore della stessa. Inoltre, dal 2014 è Membro del Comitato scientifico dell'Associazione Italiana Veterinari Igienisti. Il candidato è stato relatore a convegni nazionali e in attività internazionali bilaterali tra l'Università di Padova e l'Università federale di Santa Catarina (Florianópolis, Brasile), l'UNESP di Botucatu (SP Brasile) con le quali ha all'attivo anche collaborazioni di ricerca oltre a quelle con l'Ecole Supérieure d'Ingénieurs en Agro-alimentaire (ESIAB) dell'Université de Bretagne Occidentale – UBO con sede a Brest (F). Inoltre, dal curriculum si evince una numerosa partecipazione a convegni nazionali ed internazionali.

Il Prof. Novelli è membro della Giunta di dipartimento di Biomedicina Comparata e Alimentazione dell'Università degli Studi di Padova dal 2019 e dal 2015 al 2018 è stato membro delle Commissioni di Programmazione e della Commissione Scientifica del dipartimento di Biomedicina Comparata e Alimentazione dell'Università degli Studi di Padova. Dal 1/10/2004 al 30/9/2013 è stato Presidente e dal 2013 vice presidente del Corso di Studi Sicurezza Igienico-Sanitaria degli Alimenti dell'Università degli Studi di Padova ed ha ricoperto e ricopre incarichi su delega del Magnifico Rettore per la partecipazione presso organizzazioni private e ministeriali del settore alimentare. Infine, il candidato risulta attivo nelle attività di terza missione rivolta sia verso i professionisti attraverso attività ECM sia verso la società ed il territorio.

#### **Didattica, didattica integrativa e servizio agli studenti: Eccellente**

L'attività didattica del candidato risulta ampia e continuativa, ed è del tutto congruente con il settore scientifico disciplinare Vet 04. In particolare ha ricoperto il ruolo di professore a contratto negli A.A. 1995/1996; 1996/1997; 1997/1998 - per gli insegnamenti di Approvvigionamento e industrie degli alimenti di origine animale (20 ore) e di Biochimica della carne e dei prodotti a base di carne (20 ore) presso il diploma universitario in Tecnologie alimentari dell'Università Cattolica del Sacro Cuore, sede di Piacenza.

Dal 1998 al 2005 come ricercatore universitario a tempo indeterminato e dal 2005 come professore associato, ha svolto i seguenti insegnamenti presso Università degli Studi di Padova: negli A.A. 2002/2003; 2003/2004; 2004/2005; 2005/2006 – Insegnamento di Chimica e biochimica degli alimenti per l'uomo VET/04 - 2 CFU (26 ore) presso la Facoltà di Medicina Veterinaria, Corso di Laurea in Medicina Veterinaria; A.A. 2003/2004; 2004/2005; 2005/2006; 2006/2007; 2007/2008; 2008/2009; 2009/2010; 2010/2011 - Insegnamento di Metodologie e biotecnologie applicate alla produzione alimentare VET/04 – 3 CFU (30 ore) presso la Facoltà di Medicina Veterinaria, Corso di Laurea in Sicurezza Igienico-sanitaria degli Alimenti; A.A. 2002/2003; 2003/2004; 2004/2005; 2005/2006; 2006/2007; 2007/2008; 2008/2009; 2009/2010 – Insegnamento nel Corso Integrato in Principi e applicazioni di laboratorio, modulo di Analisi di laboratorio applicate agli alimenti VET/08 – 6 CFU (60 ore) presso la Facoltà di Medicina Veterinaria, Corso di Laurea in Sicurezza Igienico-sanitaria degli Alimenti; A.A. 2010/2011; 2011/2012; 2012/2013; 2013/2014; 2014/2015; 2015/2016; 2016/2017; 2017/2018; 2018/2019; 2019/2020 - Insegnamento di Analisi di laboratorio applicate agli alimenti VET/04 - 6 CFU + VET/08 - 3 CFU -presso la Scuola di Agraria e Medicina Veterinaria, Corso di Laurea in Sicurezza Igienico-sanitaria degli Alimenti; A.A. 2004/2005; 2005/2006; 2006/2007; 2007/2008; 2008/2009; 2009/2010 – Insegnamento di Ispezione degli alimenti 2 VET/04 – 3 CFU (30 ore) presso la Facoltà di Agraria, Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari; A.A. 2011/2012 – Insegnamento di Igiene e Tecnologia degli Alimenti di origine Animale VET/04 – 5 CFU (50 ore) presso la Scuola di Agraria e Medicina Veterinaria, Corso di Laurea a ciclo unico in Medicina Veterinaria; A.A. 2012/2013; 2013/2014; 2014/2015; 2015/2016;

2016/2017; 2017/2018 – Insegnamento nel Corso integrato di Sistemi produttivi, ispezione e qualità dei prodotti ittici, modulo di Ispezione VET/04 – 2 CFU (24 ore) presso la Scuola di Biologia, Corso di Studi magistrale in Biologia Marina; A.A. 2018/2019; 2019/2020 – Insegnamento di Principi di Igiene e Sanità degli Alimenti di Origine Animale VET/04 – 8 CFU (64 ore) presso la Scuola di Agraria e Medicina Veterinaria, Corso di Studi magistrale in Scienze e Tecnologie Animali.

Il candidato ha svolto attività didattica anche in corsi post laurea presso Master di Secondo livello ( A.A. 2013/2014; 2014/2015; 2015/2016; 2016/2017; 2017/2018; 2018/2019; 2019/2020. Attività didattica nel Master di Secondo livello intitolato: Qualità e Sicurezza degli Alimenti. Insegnamento di *Trasformazione del latte per il consumo alimentare diretto e per prodotti caseari* (16 ore) 32), Scuole di Specializzazione (A.A. 2001/2002; 2002/2003; 2003/2004. Insegnamento di *Valutazione sensoriale e valore nutrizionale dei prodotti della pesca* nell'ambito delle attività formative della Scuola di Specializzazione in "Allevamento, Igiene, Patologia delle Specie Acquatiche e Controllo dei Prodotti derivati" dell'Università degli Studi di Padova (16 ore); A.A. 2001/2002; 2002/2003; 2003/2004. Insegnamento di *I prodotti a base di carne. Aspetti nutrizionali e organolettico-sensoriali* nell'ambito delle attività formative della Scuola di Specializzazione in "Ispezione degli Alimenti di Origine Animale" dell'Università degli Studi di Padova (16 ore); A.A. 2018/2019. Insegnamento di *Nozioni di tecnologia applicata ai prodotti ittici* nell'ambito delle attività formative della Scuola di Specializzazione in "Allevamento, Igiene e Patologia delle Specie Acquatiche e Controllo dei Prodotti Derivati" dell'Università degli Studi di Padova (20 ore)).

Inoltre, il candidato ha svolto attività didattica internazionale nell'ambito di progetti di didattica bilaterale con Texas A&M University and Tufts University (USA), Universidade Estadual Paulista, Sede di Botucatu (SP) – Brazil, l'Università federale di Santa Catarina (Florianópolis, Brasile). l'Institut Supérieur d'Agriculture et d'Agroalimentaire Rhone-Alpes, 69364 Lione (F), l'Ecole d'ingénieurs agroalimentaire dell'ISA di Lille (F).

Il prof. Novelli è stato, dal 1999 ad oggi, relatore e correlatore, rispettivamente di 47 e 23 tesi di Laurea, relatore in 10 tesi di Master di secondo Livello e 3 della Scuola di Specializzazione in "Ispezione degli Alimenti di Origine Animale, è membro del Collegio docenti del Dottorato di Ricerca in Scienze Veterinarie dell'Università degli Studi di Padova dal XVIII al XXIV, dal XXIX al XXXI, dal XXXV al XXXVI ciclo

e Tutor di 4 dottorandi, tra i quali uno in essere in co-tutela con l'Université de Bretagne Occidentale – UBO con sede a Brest (F).

#### LA COMMISSIONE

Prof. Antonio Panebianco, Presidente



Prof.ssa Adriana Ianieri, Membro

Prof.ssa Alessandra Guidi, Segretario

UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI PADOVA

Procedura selettiva 2020PO181- allegato 13 per la chiamata di n. 1 posto di Professore di prima fascia presso il Dipartimento di Biomedicina Comparata ed Alimentazione per il settore concorsuale 07/H2 – PATOLOGIA VETERINARIA E ISPEZIONE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE (profilo: settore scientifico disciplinare VET/04 – ISPEZIONE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE), ai sensi dell'art. 18 comma 1 legge 240/2010, bandita con Decreto Rettorale n. 779 del 25 febbraio 2020

**Allegato al verbale n. 3**

**DICHIARAZIONE DI CONFORMITA'**

La sottoscritta Prof.ssa Alessandra Guidi membro della Commissione giudicatrice della procedura sopra indicata.

Dichiara

con la presente di aver partecipato, per via telematica a mezzo Teams (*alessandra.guidi@unipi.it*), alla stesura del verbale n. 3 e di concordare con quanto scritto nel medesimo a firma del Prof. Antonio Panebianco, Presidente della Commissione giudicatrice, che sarà presentato agli Uffici dell'Ateneo di Padova per i provvedimenti di competenza.

Data 5.10.20



---

firma

UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI PADOVA

Procedura selettiva 2020PO181- allegato 13 per la chiamata di n. 1 posto di Professore di prima fascia presso il Dipartimento di Biomedicina Comparata ed Alimentazione per il settore concorsuale 07/H2 – PATOLOGIA VETERINARIA E ISPEZIONE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE (profilo: settore scientifico disciplinare VET/04 – ISPEZIONE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE), ai sensi dell'art. 18 comma 1 legge 240/2010, bandita con Decreto Rettorale n. 779 del 25 febbraio 2020

**Allegato al verbale n. 3**

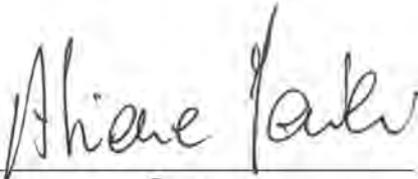
**DICHIARAZIONE DI CONFORMITA'**

La sottoscritta Prof.ssa Adriana Ianieri membro della Commissione giudicatrice della procedura sopra indicata.

dichiara

con la presente di aver partecipato, per via telematica a mezzo Teams (*adriana.ianieri@unipr.it*), alla stesura del verbale n. 3 e di concordare con quanto scritto nel medesimo a firma del Prof. Antonio Panebianco, Presidente della Commissione giudicatrice, che sarà presentato agli Uffici dell'Ateneo di Padova per i provvedimenti di competenza.

Data 5.10.20

  
\_\_\_\_\_

firma

UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI PADOVA

Procedura selettiva 2020PO181- allegato 13 per la chiamata di n. 1 posto di Professore di prima fascia presso il Dipartimento di Biomedicina Comparata ed Alimentazione per il settore concorsuale 07/H2 – PATOLOGIA VETERINARIA E ISPEZIONE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE (profilo: settore scientifico disciplinare VET/04 – ISPEZIONE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE), ai sensi dell'art. 18 comma 1 legge 240/2010, bandita con Decreto Rettorale n. 779 del 25 febbraio 2020

**Allegato al Verbale n. 4**

**PUNTEGGI e GIUDIZI**

**Candidato Novelli Enrico**

Publicazioni:

	critério 1	critério 2	critério 3	critério 4	totale
pubbl 1	0,5	0,5	0,3 (Q2)	0,75	2,05
Paula Smit, Marco Cullere, Antonella Dalle Zotte, Stefania Balzan, Louwrens Christiaan Hoffman, <b>Enrico Novelli</b> . (2020). Effects of honeybush ( <i>Cyclopia subternata</i> ) extract on physico-chemical, oxidative and sensory traits of typical Italian salami. Food Science & Nutrition. <a href="https://doi.org/10.1002/fsn3.1509">https://doi.org/10.1002/fsn3.1509</a>					
pubbl 2	0,75	1	0,5 (Q1)	0,2	2,45
Fasolato, L., Cardazzo, B., Carraro, L., Fontana, F., <b>Novelli, E.</b> , Balzan, S. (2018). Edible processed insects from e-commerce: Food safety with a focus on the <i>Bacillus cereus</i> group. Food Microbiology, 76, 296-303. <a href="https://doi.org/10.1016/j.fm.2018.06.008">https://doi.org/10.1016/j.fm.2018.06.008</a>					
pubbl 3	0,5	1	0,5 (Q1)	0,75	2,75
Zanardi, E., Caligiani, A., <b>Novelli, E.</b> (2018). New Insights to Detect Irradiated Food: an Overview. Food Anal. Methods, 11, 224–235. DOI 10.1007/s12161-017-0992-1					
pubbl 4	0,5	0,5	0,5 (Q1)	0,75	2,25
Balzan S., Taticchi A., Cardazzo B., Urbani S., Servili M., Di Lecce G., Zabalza I.B., Rodriguez-Estrada M.T., <b>Novelli E.</b> , Fasolato L. (2017) Effect of phenols extracted from a by-product of the oil mill on the shelf-life of raw and cooked fresh pork sausages in the absence of chemical additives LWT - Food Science and Technology, 85, pp. 89-95. DOI: 10.1016/j.lwt.2017.07.001					
pubbl 5	0,5	0,5	0,3 (Q2)	0,75	2,05
Balzan S., Fasolato L., Maniero S., <b>Novelli E.</b> (2016). Edible insects and young adults in a north-east Italian city an exploratory study. British Food Journal, vol. 118, p. 318-326, ISSN: 0007-070X, doi: 10.1108/BFJ-04-2015-0156					
pubbl 6	0,75	1	0,5 (Q1)	0,75	3
Fasolato L., Carraro L., Facco P., Cardazzo B., Balzan S., Taticchi A., Andreani N. A., Montemurro F., Martino M. E., Di Lecce G., Toschi T.G., <b>Novelli E.</b> (2016) Agricultural by-products with bioactive effects: A multivariate approach to evaluate microbial and physicochemical changes in a fresh pork sausage enriched with phenolic compounds from olive vegetation water. International Journal of Food Microbiology, vol. 228, p. 34-43, ISSN: 0168-1605, doi: 10.1016/j.ijfoodmicro.2016.04.003					
pubbl 7	0,75	1	0,5 (Q1)	0,75	3
Marchesini G., Fasolato L., Novelli E., Balzan S., Contiero B., Montemurro F., Andrighetto I., Segato S. (2015). Ultrasonic inactivation of microorganisms: A compromise between lethal capacity and sensory					

quality of milk. Innovative Food Science & Emerging Technologies, vol. 29, p. 215-221, ISSN: 1466-8564, doi: 10.1016/j.ifset.2015.03.015					
pubbl 8	0,75	1	0,5 (Q1)	0,75	3
Lucio Boschetti, Matteo Ottavian, Pierantonio Facco, Massimiliano Barolo, Lorenzo Serva, Stefania Balzan, <b>Enrico Novelli</b> . (2013). A correlative study on data from pork carcass and processed meat (Bauernspeck) for automatic estimation of chemical parameters by means of near-infrared spectroscopy. Meat Science, 95, 621-628					
pubbl 9	0,75	1	0,3 (Q2)	0,75	2,8
Fasolato L., Balzan S., Riovanto R., Berzaghi P., Mirisola M., Ferlito J. C., Serva L., Benozzo F., Passera R., Tepedino V., Novelli E. (2012). Comparison of Visible and Near-Infrared Reflectance Spectroscopy to Authenticate Fresh and Frozen-thawed Swordfish ( <i>Xiphias gladius</i> L). Journal of Aquatic Food Products Technology, ISSN: 1049-8850, doi: 10.1080/10498850.2011.615103					
pubbl 10	0,75	1	0,5 (Q1)	0,75	3
Marchesini G., Balzan S., Montemurro F., Fasolato L., Andrighetto I., Segato S., <b>Novelli E.</b> (2012). Effect of ultrasound alone or ultrasound coupled with CO <sub>2</sub> on the chemical composition, cheese-making properties and sensory traits of raw milk. Innovative Food Science & Emerging Technologies, vol. 16, p. 391-397, ISSN: 1466-8564, doi: 10.1016/j.ifset.2012.09.003					
pubbl 11	0,75	1	0,5 (Q1)	0,2	2,45
Ottavian M., Facco P., Fasolato L., <b>Novelli E.</b> , Mirisola M., Perini M., Barolo M. (2012). Use of Near-Infrared Spectroscopy for Fast Fraud Detection in Seafood: Application to the Authentication of Wild European Sea Bass ( <i>Dicentrarchus labrax</i> ). Journal of Agricultural and Food Chemistry, vol. 60, p. 639-648, ISSN: 0021-8561, doi: 10.1021/jf203385e					
pubbl 12	0,75	1	0,3 (Q2)	0,75	2,8
Laura Lignitto, Severino Segato, Stefania Balzan, Valeria Cavatorta, Nadia Oulahal, Stefano Sforza, Pascal Degraeve, Gianni Galaverna, <b>Enrico Novelli</b> . (2012). Preliminary investigation on the presence of peptides inhibiting the growth of <i>Listeria innocua</i> and <i>Listeria monocytogenes</i> in Asiago d'Allevio cheese. Dairy Science & Technology, 92, 297-308					
pubbl 13	0,5	1	0,5 (Q1)	0,75	2,75
Fasolato L., <b>Novelli E.</b> , Salmaso L., Corain L., Camin F., Perini M., Antonetti P., Balzan S. (2010). Application of Nonparametric Multivariate Analyses to the Authentication of Wild and Farmed European Sea Bass ( <i>Dicentrarchus labrax</i> ). Results of a Survey on Fish Sampled in the Retail Trade. Journal of Agricultural and Food Chemistry, vol. 58, p. 10979-10988, ISSN: 1520-5118, doi: 10.1021/jf1015126					
pubbl 14	0,75	1	0,5 (Q1)	0,75	3
Alba N Mininni, Caterina Pellizzari, Barbara Cardazzo, Lisa Carraro, Stefania Balzan, <b>Enrico Novelli</b> . (2009). Evaluation of real-time PCR assays for detection and quantification of fraudulent addition of bovine milk to caprine and ovine milk for cheese manufacture. International Dairy Journal, 19, 617-623					
pubbl 15	0,75	1	0,5 (Q1)	0,75	3
Rosa M. Lopparelli, Barbara Cardazzo, Stefania Balzan, Valerio Giaccone, and <b>Enrico Novelli</b> . (2007). Real-Time TaqMan Polymerase Chain Reaction Detection and Quantification of Cow DNA in Pure Water Buffalo Mozzarella Cheese: Method Validation and Its Application on Commercial Samples. Journal of Agricultural and Food Chemistry, 55, 3429-3434					
<b>Totale pubblicazioni</b>					<b>40,35</b>

**Totale punti pubblicazioni: 40,35**

Attività didattica, didattica integrativa e servizio agli studenti

Per il volume e la continuità degli insegnamenti e dei moduli di cui si è assunta la responsabilità	Punti 28
Per il volume e la continuità dell'attività didattica integrativa e di servizio agli studenti	Punti 5
Per le valutazioni degli studenti ove presenti per tutti i candidati	NON PRESENTE

**Totale punti attività didattica, didattica integrativa e servizio agli studenti:33**

Curriculum comprensivo di attività di ricerca, attività istituzionali, organizzative, gestionali, di servizio e di terza missione, in quanto pertinenti al ruolo

Per l'organizzazione, direzione e coordinamento di centri o gruppi di ricerca nazionali e internazionali o partecipazione agli stessi e altre attività di ricerca quali la direzione o la partecipazione a comitati editoriali di riviste;	Punti 4
Per il conseguimento della titolarità di brevetti attinenti al SSD VET 04: per ogni brevetto punti 1	Punti 0
Per conseguimento di premi e riconoscimenti nazionali e internazionali per attività di ricerca.	Punti 0
Per partecipazioni in qualità di relatore a congressi e convegni di interesse internazionale	Punti 1
Per la consistenza complessiva della produzione scientifica del candidato la commissione terrà conto solo degli articoli indicizzati in Web of Science o Scopus, considerando la valutazione più favorevole ai candidati, riguardo al numero di citazioni totali e dell'H index rapportati agli indicatori dell'ASN 2018-2020 per l'abilitazione a prima fascia, attribuendo al max 2 punti a ciascun indicatore se viene superato il valore soglia, e 0 punti se non viene superato tale valore	Punti 4
Per attività istituzionali, organizzative, gestionali e di servizio, pertinenti al ruolo, in relazione al grado di responsabilità delle funzioni svolte, della loro durata e continuità: Massimo 1 punto per ogni attività	Punti 3

Totale punti Curriculum 12

**Punteggio totale 85,35**

**Giudizio sull'accertamento dell'adeguata conoscenza della lingua inglese e sull'accertamento della qualificazione scientifica effettuata attraverso il colloquio sulla piattaforma Teams**

Il colloquio sostenuto dal candidato sull'accertamento della lingua Inglese e della qualificazione scientifica di fronte alla commissione, come stabilito nella riunione del 31 Agosto 2020 (verbale n.2), ha permesso alla Commissione di prender atto delle suddette competenze del Prof. Novelli Enrico e di giudicare, unanimemente, ottime sia la qualificazione scientifica che le competenze linguistiche.

## Conclusion

La Commissione individua, all'unanimità, il Professor Novelli Enrico quale candidato vincitore della presente procedura selettiva per le seguenti motivazioni:

Il prof. Prof Novelli ha svolto interessanti ed innovative ricerche nel settore dell'ispezione e del controllo degli alimenti di origine animale con importanti ricadute per la sicurezza alimentare e la tutela dei consumatori. L'attività di ricerca ha esitato in pubblicazioni su riviste indicizzate con notevole visibilità nella comunità scientifica di riferimento e con continuità temporale. Il Prof. Novelli, inoltre, ha dimostrato capacità di attrazione di fondi di ricerca sia da Istituzioni Pubbliche che da organizzazioni ed Aziende Private e di coordinamento di gruppi di ricerca a livello nazionale. Per quanto concerne il settore della didattica, il candidato ha dimostrato una copiosa e continuativa attività all'interno dei corsi di laurea, di Specializzazione e di Master di Secondo Livello oltre che nelle azioni di internazionalizzazione del Dipartimento di afferenza.

Il prof. Novelli ha ricoperto e ricopre ruoli organizzativi, anche su delega del Magnifico Rettore. Infine, degno di nota, l'impegno del candidato nelle azioni di terza missione verso la società ed il territorio. Sulla base della documentazione presentata e del colloquio sostenuto la Commissione unanimemente ritiene il Prof. Novelli Enrico meritevole ai fini della presente procedura di selezione.

Data 5/10/20

LA COMMISSIONE

Prof. Antonio Panebianco, Presidente



Prof.ssa Adriana Ianieri, Membro

Prof.ssa Alessandra Guidi, Segretario

UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI PADOVA

Procedura selettiva 2020PO181- allegato 13 per la chiamata di n. 1 posto di Professore di prima fascia presso il Dipartimento di Biomedicina Comparata ed Alimentazione per il settore concorsuale 07/H2 – PATOLOGIA VETERINARIA E ISPEZIONE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE (profilo: settore scientifico disciplinare VET/04 – ISPEZIONE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE), ai sensi dell'art. 18 comma 1 legge 240/2010, bandita con Decreto Rettorale n. 779 del 25 febbraio 2020

**Allegato al verbale n. 4**

**DICHIARAZIONE DI CONFORMITA'**

La sottoscritta Prof.ssa Adriana Ianieri membro della Commissione giudicatrice della procedura sopra indicata.

dichiara

con la presente di aver partecipato, per via telematica a mezzo Teams (*adriana.ianieri@unipr.it*), alla stesura del verbale n. 4 e di concordare con quanto scritto nel medesimo a firma del Prof. Antonio Panebianco, Presidente della Commissione giudicatrice, che sarà presentato agli Uffici dell'Ateneo di Padova per i provvedimenti di competenza.

Parma 05/10/2020



## UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI PADOVA

Procedura selettiva 2020PO181- allegato 13 per la chiamata di n. 1 posto di Professore di prima fascia presso il Dipartimento di Biomedicina Comparata ed Alimentazione per il settore concorsuale 07/H2 – PATOLOGIA VETERINARIA E ISPEZIONE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE (profilo: settore scientifico disciplinare VET/04 – ISPEZIONE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE), ai sensi dell'art. 18 comma 1 legge 240/2010, bandita con Decreto Rettorale n. 779 del 25 febbraio 2020

### **Allegato al verbale n. 4**

### **DICHIARAZIONE DI CONFORMITA'**

La sottoscritta Prof.ssa Alessandra Guidi membro della Commissione giudicatrice della procedura sopra indicata.

dichiara

con la presente di aver partecipato, per via telematica a mezzo Teams (*alessandra.guidi@unipi.it*), alla stesura del verbale n. 4 e di concordare con quanto scritto nel medesimo a firma del Prof. Antonio Panebianco, Presidente della Commissione giudicatrice, che sarà presentato agli Uffici dell'Ateneo di Padova per i provvedimenti di competenza.

Data\_5.10.20



---

firma