

La Commissione procede, quindi, all'esame della documentazione presentata dai suddetti candidati.

Sulla base dell'esame analitico del curriculum, dell'attività di ricerca, delle pubblicazioni scientifiche, dell'attività didattica (compresa quella integrativa e di servizio agli studenti) e dei compiti istituzionali, la Commissione esprime per ciascun candidato il giudizio collegiale (allegato 1), in conformità ai criteri stabiliti nella precedente seduta ed a quelli stabiliti per l'impegno didattico e scientifico dal Dipartimento che ha richiesto il posto a concorso.

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 nei proff. Carmela Lamacchia e Sandra Pati i candidati qualificati 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 13.30.

Letto, approvato e sottoscritto.

LA COMMISSIONE GIUDICATRICE

Prof. Ernestina Casiraghi, Presidente

Prof. Marco Poiana, Componente

Prof. Antonio Piga, Segretario

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:
CARMELA LAMACCHIA**

CURRICULUM E ATTIVITÀ DI RICERCA SCIENTIFICA (20 PUNTI)	TITOLI VALUTABILI
Consistenza complessiva della produzione scientifica 5 PUNTI	Totale pubblicazioni su riviste scientifiche a rilevanza internazionale presenti su SCOPUS: 42; H-Index (Scopus, dichiarato dalla candidata): 18; Totale citazioni (Scopus, dichiarato dalla candidata): 816. Autore di capitoli di libri e di pubblicazioni su riviste tecnico-scientifiche non indicizzate. PUNTI 4
Organizzazione, direzione e coordinamento di gruppi di ricerca nazionali e internazionali, ovvero partecipazione agli stessi 6 PUNTI	Responsabile scientifico di un progetto di ricerca finanziato dalla Commissione Europea, nell'ambito dei progetti di ricerca e sviluppo Horizon 2020, programma SME 2. Responsabile di due progetti finanziati da aziende. Responsabile di diversi progetti di Ateneo. Partecipante a progetti di carattere nazionale e regionale. PUNTI 6
Conseguimento della titolarità di brevetti 2 PUNTI	Inventore di due brevetti europei: n° EP 13731862.2 depositato il 24-04-2015 e concesso il 31-5-2017, numero di concessione n° EP2903453 e n° EP3389400 depositato il 16-12-2016 e concesso il 14-08-2019, numero di concessione n° EP3389400. PUNTI 2
Partecipazione in qualità di relatore a congressi e convegni nazionali e internazionali 4 PUNTI	Partecipazione a numerosi Convegni nazionali e internazionali in qualità di relatore. PUNTI 4
Conseguimento di premi e riconoscimenti nazionali e internazionali per attività di ricerca 3 PUNTI	Diversi premi nazionali ed internazionali per l'attività di ricerca legata all'ottenimento di prodotti per celiaci. PUNTI 3

PUBBLICAZIONI SCIENTIFICHE (50 PUNTI)	Originalità, innovatività, rigore metodologico e rilevanza (lett. a), comma 2 del D.M.)	Congruenza con il S.C. e con il profilo (S.S.D. (lett. b), comma 2 del D.M.)	Rilevanza scientifica e diffusione nella comunità scientifica (lett. c), comma 2 del D.M.)	Apporto individuale nei lavori in collaborazione (se rilevabile) (lett. d), comma 2 del D.M.)	TOTALE
C. Lamacchia, L. Landriscina, C. Severini, R. Caporizzi, A. De Rossi (2021). Characterizing the rheological and bread-making properties of wheat flour treated by "Gluten Friendly™" technology. <i>Foods</i> , 10(4), 751; https://doi.org/10.3390/foods10040751	0.75	0.75	0.50	0.5	2.500
A. Bevilacqua, B. Speranza, D. Campaniello, M. Sinigaglia, M.R. Corbo, C. Lamacchia (2019). A Preliminary Report on the Use of the Design of Experiments for the Production of a Synbiotic Yogurt Supplemented with Gluten Friendly™ Flour and <i>Bifidobacterium infantis</i> . <i>Frontiers in microbiology</i> , vol. 10, ISSN: 1664-302X, doi: 10.3389/fmicb.2019.00226	0.75	0.75	0.50	0.5	2.500
C. Lamacchia, D. Musaico, M. E. Henderson, T. Bergillos-Meca, M. Roul, L. Landriscina, I. Decina, G. Corona, A. Costabile (2018). Temperature-treated gluten proteins in Gluten-Friendly™ bread increase mucus production and gut-barrier function in human intestinal goblet cells. <i>Journal of functional foods</i> , vol. 48, p. 507-514, ISSN: 1756-4646, doi: 10.1016/j.jff.2018.07.047	0.75	0.6	0.50	0.5	2.250
A. Costabile, T. Bergillos-Meca, L. Landriscina, A. Bevilacqua, I. Gonzalez-Salvador, M.R. Corbo, L. Petruzzi, M. Sinigaglia and C. Lamacchia (2017). An in vitro fermentation study on the effects of Gluten Friendly™ bread on microbiota and short chain fatty acids of fecal samples from healthy an celiac subjects. <i>Frontiers in Microbiology</i> , doi:10.3389/fmicb.2017.01722	0.75	0.6	0.50	0.5	2.250
L. Landriscina, P. D'Agnello, A. Bevilacqua, M.R. Corbo, M. Sinigaglia and C. Lamacchia (2017). Impact of Gluten-Friendly™ technology on wheat kernel endosperm and gluten protein structure in seeds by light and electron microscopy. <i>Food Chemistry</i> , http://dx.doi.org/10.1016/j.foodchem.2016.11.031	0.75	0.75	0.50	0.5	2.500
A. Bevilacqua, A. Costabile, T. Bergillos-Meca, I. Gonzalez, L. Landriscina, E. Ciuffreda, C. Lamacchia (2016). Impact of gluten-friendly bread on the metabolism	0.75	0.6	0.50	0.5	2.250

and function of in vitro gut microbiota in healthy humans and coeliac subjects. PLoS One.					
C. Lamacchia, L. Landriscina, & P. D'Agnello, P. (2016). Changes in wheat kernels proteins induced by microwave treatment. Food Chemistry, 197, 634–640	0.75	0.75	0.50	0.5	2.500
K. Tazart, C. Lamacchia, F. Zaidi, M. Haros (2016). Nutrient composition and in vitro digestibility of fresh pasta enriched with Vicia faba. Journal of Food Composition and Analysis, vol. 47, p. 8-15, ISSN: 0889-1575, doi: 10.1016/j.jfca.2015.12.007	0.75	0.75	0.50	0.2	2.300
C. Lamacchia, A. Camarca, S. Picascia, A. Di Luccia, C. Gianfrani. 2014. Cereal based gluten free food: how to reconcile nutritional and technological properties of wheat	0.75	0.6	0.50	0.5	2.350
C. Lamacchia, A. Baiano, S. Lamparelli, C. Terracone, A. Trani, A. Di Luccia. 2011. Polymeric protein formation during pasta-making with barley and semolina mixture, and prediction of its effect on coking behaviour and acceptability. Food Chemistry, 129, 319- 328	0.75	0.75	0.50	0.5	2.500
A. Baiano, C. Lamacchia, C. Fares, C. Terracone and E. La Notte. 2011. Cooking behaviour and acceptability of composite pasta made of semolina and toasted or partially defatted soy flour LWT Food Science and Technology. http://dx.doi.org/10.1016/j.lwt.2010.11.029 . Vol. 44, 4, 1226-1232	0.75	0.75	0.50	0.2	2.300
C. Lamacchia, A. Baiano, S. Lamparelli, L. Padalino, E. La Notte, A. Di Luccia. 2010. Study on the interactions between soy and semolina proteins during pasta making. Food Research International. 43, 1049-1056	0.75	0.75	0.50	0.5	2.500
C. Lamacchia, A. Baiano, S. Lamparelli, E. La Notte, A. Di Luccia. 2010. Changes in durum wheat kernels and pasta proteins induced by toasting and drying processes. Food Chemistry, 118,191-198	0.75	0.75	0.50	0.5	2.500
C. Lamacchia, S. Chillo, S. Lamparelli, N. Suriano, M. A. Del Nobile. 2010. Amaranth, quinoa and oat doughs: mechanical and rheological behaviour, polymeric size distribution and extractability. Journal of Food Engineering, 96, 97-106	0.75	0.75	0.50	0.5	2.500
M.A. Del Nobile, N. Di Benedetto, N. Suriano, A. Conte, C. Lamacchia, M.R. Corbo, M. Sinigaglia. 2009. Use of Natural Compounds to Improve the Microbial Stability of Amaranth based Home Made Fresh Pasta.	0.75	0.75	0.50	0.2	2.300

Food Microbiology. 26, 151- 156					
S. Chillo, N. Suriano, C. Lamacchia, M.A. Del Nobile. 2009. Effects of additives on the rheological and mechanical properties of nonconventional fresh handmade tagliatelle. Journal of Cereal Science, 49, 163-170	0.75	0.75	0.50	0.2	2.300
A. Baiano, R. Romaniello, C. Lamacchia, E. La Notte. 2009. Physical and mechanical properties of bread loaves produced by incorporation of two types of toasted durum wheat flour. Journal of Food Engineering, 95, 199-207	0.75	0.75	0.50	0.2	2.300
A. Baiano, C. Fares, G. Peri, R. Romaniello, A. M. Taurino, P. Siciliano3, G. Gambacorta, C. Lamacchia, S. Pati, & E. La Notte. 2008. Use of a toasted durum whole meal in the production of a traditional Italian pasta: chemical, mechanical, sensory and image analyses. International Journal of Food Science and Technology. Pubblicato online.43, 1610-1618	0.75	0.75	0.50	0.2	2.200
C. Lamacchia, A. Di Luccia, A. Baiano, G. Gambacorta, B. la Gatta, S. Pati, E. La Notte. 2007. Changes in pasta proteins induced by drying cycles and their relationship to cooking behaviour. Journal of Cereal Science, 46, 5863	0.75	0.75	0.50	0.5	2.400
G. Gambacorta, M. Faccia, C. Lamacchia, A. Di Luccia, E. La Notte (2005). Pesticide residues in tomato grown in open field. Food Control. 16, 629-632	0.75	0.6	0.50	0.2	2.150
PUNTEGGIO COMPLESSIVO	15.00	14.25	10.00	7.9	47.150

ATTIVITÀ DIDATTICA (COMPRESA QUELLA INTEGRATIVA E DI SERVIZIO AGLI STUDENTI) (25 PUNTI)	TITOLI VALUTABILI
Numero dei moduli/corsi tenuti e continuità della tenuta degli stessi PUNTI 12	Attività di docenza dal 2005-06, con un impegno annuo variabile da un minimo di 3 CFU fino a 16 CFU per anno. Tra i principali insegnamenti si segnalano: Tecnologia di produzione di alimenti biologici; Tecnologie Alimentari; Tecnologia di latte e derivati; Analisi chimiche, fisiche e sensoriali degli alimenti; Preparazione di alimenti funzionali. Docenza per alcuni Master e Corsi di Specializzazione per insegnanti. PUNTI 12

Partecipazione alle commissioni istituite per gli esami di profitto PUNTI 3	Partecipazione a commissioni per gli esami di profitto. PUNTI 3
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 PUNTI 10	Relatore di 5 tesi di laurea magistrale; di 35 elaborati per il conseguimento della laurea; co-relatore di 12 tesi di laurea magistrale. Tutor di quattro tesi di dottorato di ricerca. PUNTI 10

ATTIVITÀ ISTITUZIONALE (5 PUNTI)	TITOLI VALUTABILI
Partecipazione ad organi di governo universitari PUNTI 2	Non viene riportata alcuna partecipazione. PUNTI 0
Ruoli istituzionali ricoperti in seno a Corsi di Laurea e di Laurea Magistrale PUNTI 2	Membro del Gruppo di Assicurazione della Qualità (GAQ) del CDS in STA per gli anni accademici 2013/14, 2014/15, 2015/16, 2016/17, 2018/19, 2019/20, 2020/21. Componente della Commissione per i Test d'ingresso per il Corso di Laurea in Scienze dell'Alimentazione e Nutrizione Umana (SANU) per gli anni accademici 2009/2010, 2010/2011, 2012/2013. PUNTI 1
Ruoli istituzionali ricoperti presso il Dipartimento o l'Ateneo di afferenza PUNTI 1	Membro del Collegio dei Docenti del Dottorato di Ricerca in "Biotecnologie dei Prodotti Alimentari" per gli anni 2005, 2006, 2008, 2010; del Collegio dei Docenti del Dottorato di Ricerca in "Qualità degli Alimenti e Nutrizione Umana" per l'anno 2007; del Collegio dei Docenti del Dottorato di Ricerca in "Gestione dell'Innovazione nei Sistemi Agro-Alimentari Mediterranei" per gli anni 2011, 2012, 2013, 2015, 2016, 2017. PUNTI 0.5

Profilo sintetico del candidato:

La candidata Carmen Lamacchia, dopo la laurea in Chimica e Tecnologie Farmaceutiche, ha conseguito il titolo di "Doctor of Philosophy" in Biotecnologie presso il Dipartimento di Scienze dell'Agricoltura all'Università di Bristol (UK), discutendo una tesi dal titolo "Studies on the trafficking and deposition of seed storage proteins in developing endosperms of transgenic durum wheat". Successivamente la candidata inizia la collaborazione con l'Università di Foggia prima come assegnista di ricerca e dal 2005 come Ricercatore a Tempo indeterminato nel SSD AGR/15.

Le principali attività di ricerca della candidata riguardano: lo studio di processi innovativi per la produzione di alimenti per celiaci; degli effetti dei processi tecnologici sulle proprietà strutturali e funzionali delle proteine degli alimenti; delle relazioni esistenti tra le proteine del glutine e le proprietà tecnologiche di sfarinati di frumento; dei cambiamenti strutturali dei polimeri del glutine in paste funzionali; di processi e formulazioni innovative per la produzione di pasta funzionale a basso indice glicemico e di formulazioni innovative per la produzione di alimenti adatti alla dieta chetogenica. Ha partecipato come componente a diversi progetti finanziati dall'Ateneo, da enti territoriali, e dal MIUR. È stata responsabile di attività di ricerca finanziate da imprese private, dalla regione Puglia e dalla Commissione Europea. Inoltre, vanta il conseguimento di alcuni premi per la ricerca.

La sua attività scientifica è comprovata da un buon numero di pubblicazioni su riviste indicizzate, da capitoli di libri e da una ampia partecipazione a Convegni nazionali e internazionali come relatore e autore di poster.

Evidenzia una buona collaborazione scientifica con gruppi nazionali e internazionali. Possiede una buona attività di trasferimento tecnologico per il miglioramento qualitativo dei prodotti contenenti glutine, testimoniata da due brevetti e dalla partecipazione ad uno spin off.

La attività didattica, rappresentata dalla titolarità di insegnamenti propri del SSD AGR/15, è stata costante e continuativa, ed è stata anche caratterizzata da docenza in Master e Scuole di Specializzazione. È stata relatore di diverse tesi di laurea, di elaborati di tirocinio e di quattro tesi di dottorato di ricerca.

La candidata presenta la documentazione di astensione obbligatoria per maternità negli anni 2005 e 2011 per un totale di 10 mesi.

Giudizio collegiale della Commissione:

Dall'analisi del *curriculum*, si evince una ottima e costante attività di didattica e di ricerca. La produzione scientifica è di livello ottimo e congruente con il SSD e ha originato due brevetti. Dalla valutazione analitica delle attività della candidata risulta un punteggio complessivo pari a 92,65. La Commissione, pertanto, ritiene la candidata pienamente idonea per il posto messo a concorso.

VALUTAZIONE DEL CURRICULUM, DELL'ATTIVITÀ DI RICERCA, DELLE PUBBLICAZIONI SCIENTIFICHE, DELL'ATTIVITÀ DIDATTICA E DEI COMPITI ISTITUZIONALI DEL CANDIDATO: SANDRA PATI

CURRICULUM E ATTIVITÀ DI RICERCA SCIENTIFICA (20 PUNTI)	TITOLI VALUTABILI
Consistenza complessiva della produzione scientifica 5 PUNTI	Totale pubblicazioni su riviste scientifiche a rilevanza internazionale presenti su SCOPUS: 55; H-Index: 21 (Scopus, dichiarato dalla candidata); Totale citazioni: 1040 (Scopus, dichiarato dalla candidata). Autore di pubblicazioni su riviste tecnico-scientifiche non indicizzate. PUNTI 5
Organizzazione, direzione e coordinamento di gruppi di ricerca nazionali e internazionali, ovvero partecipazione agli stessi 6 PUNTI	Responsabile di un progetto di ricerca PROGRAMME: Erasmus Plus/Key Action KA2. Responsabile di progetto di Ateneo e di due progetti finanziati da aziende. Partecipante a diversi progetti di Ateneo. Partecipante a progetti di carattere internazionale, nazionale e regionale. PUNTI 5
Conseguimento della titolarità di brevetti 2 PUNTI	Nessuna titolarità di brevetto dichiarata. PUNTI 0
Partecipazione in qualità di relatore a congressi e convegni nazionali e internazionali 4 PUNTI	Partecipazione a 3 Convegni nazionali e internazionali in qualità di relatore. PUNTI 1
Conseguimento di premi e riconoscimenti nazionali e internazionali per attività di ricerca 3 PUNTI	Un premio nazionale. PUNTI 1

PUBBLICAZIONI SCIENTIFICHE (50 PUNTI)	Originalità, innovatività, rigore metodologico e rilevanza (lett. a), comma 2 del D.M.)	Congruenza con il S.C. e con il profilo (S.S.D. (lett. b), comma 2 del D.M.)	Rilevanza scientifica e diffusione nella comunità scientifica (lett. c), comma 2 del D.M.)	Apporto individuale nei lavori in collaborazione (se rilevabile) (lett. d), comma 2 del D.M.)	TOTALE
Savastano, M.L., Pati, S., Bevilacqua, A., Corbo, M.R., Rizzuti, A., Pischetsrieder, M., Losito, I. 2020. Influence of the production technology on kefir characteristics: evaluation of microbiological aspects and profiling of phosphopeptides by LC-ESI-QTOF-MS/MS. Food Research International, 129, 108853	0.75	0.75	0.50	0.5	2.500
Pati, S., Crupi, P., Savastano, M.L., Benucci, I., Esti, M. 2020. Evolution of phenolic and volatile compounds during bottle storage of a white wine without added sulfite. Journal of the Science of Food and Agriculture, 100(2), 775-784	0.75	0.75	0.50	0.5	2.500

Savastano, M.L., Losito, I., Pati, S. 2016. Rapid and automatable determination of ochratoxin A in wine based on microextraction by packed sorbent followed by HPLC-FLD. Food Control 68: 391-398.	0.75	0.6	0.50	0.5	2.250
Piazzolla, F., Pati, S., Amodio, M.L., Colelli, G. 2016. Effect of harvest time on table grape quality during on-vine storage. 2016. Journal of the Science of Food and Agriculture 96(1), 131-139.	0.75	0.75	0.50	0.2	2.250
Pati, S., Crupi, P., Benucci, I., Antonacci, D., Di Luccia, A., Esti, M. 2014. HPLC-DAD-MS/MS characterization of phenolic compounds in white wine stored without added sulfite. Food Research International, 66, 207-215.	0.75	0.75	0.50	0.5	2.500
Pati, S., La Notte, D., Clodoveo, M.L., Cicco, G., Esti, M. 2014. Reverse osmosis and nanofiltration membranes for the improvement of must quality. European Food Research and Technology. 239(4), 595-602	0.75	0.75	0.50	0.5	2.250
Tamborrino, A., Pati, S., Romaniello, R., Quinto, M., Zagaria, R., Leone, A. 2014. Design and implementation of an automatically controlled malaxer pilot plant equipped with an in-line oxygen injection system into the olive paste. Journal of Food Engineering 141: 1-12.	0.75	0.75	0.50	0.2	2.500
Fragasso, M., Antonacci, D., Pati, S., Tufariello, M., Baiano, A., Forleo, L.R., Caputo, A.R., La Notte, E. 2012. Influence of training system on volatile and sensory profile of Primitivo grape and wine. Amer J Enol Vitic. 63(4), 477-486	0.75	0.75	0.50	0.5	2.300
Pati, S., Esti, M., Leoni, A., Liberatore, M.T., La Notte, E. 2012. Polysaccharide and volatile composition of Cabernet wine as affected by different over-lees ageing, Eur Food Res Technol. 235 (3): 537-543	0.75	0.75	0.50	0.5	2.350
Cardinali, A, Pati, S, Minervini, F, D'Antuono, I, Linsalata, V, Lattanzio, V. Verbascoside, isoverbascoside, and their derivatives recovered from olive mill wastewater as possible food antioxidants. J Agric Food Chem. 2012, 60(7), 1822-1829	0.75	0.75	0.50	0.2	2.500
Gambacorta, G., Antonacci, D., Pati, S., la Gatta, M., Faccia, M., Coletta, A., La Notte, E. 2011. Influence of winemaking technologies on phenolic composition of Italian red wines. Eur Food Res. Technol. 233(6), 1057-1066.	0.75	0.75	0.50	0.2	2.300
Pati, S., Mentana, A., La Notte, E., del Nobile, M.A., 2010. Biodegradable Poly-lactic acid package for the storage of carbonic	0.75	0.75	0.50	0.5	2.500

maceration wine. LWT - Food Science and Technology 43(10), 1573-1579.					
Liberatore, M.T., Pati, S., del Nobile, M.A., La Notte, E. 2010. Aroma quality improvement of chardonnay white wine by fermentation and ageing in barrique on lees. Food Research International 43(4), 996-1002	0.75	0.75	0.50	0.5	2.500
Mentana, A., Pati, S., La Notte, E., del Nobile, M.A., 2009. Chemical changes in Apulia table wines as affected by plastic packages. LWT - Food Science and Technology 42(8), 1360-1366.	0.75	0.75	0.50	0.2	2.500
Pati, S., Liberatore, M.T., Gambacorta, G., Antonacci, D., La Notte, E. 2009. Rapid screening for anthocyanins and anthocyanin dimers in crude grape extracts by high performance liquid chromatography coupled with diode array detection and tandem mass spectrometry. J. Chromatogr. A 1216(18), 3864-3868	0.75	0.6	0.50	0.5	2.300
Sinigaglia, M., Bevilacqua, A., Corbo, M.R., Pati, S., Del Nobile, M.A. 2008. Use of active compounds for prolonging the shelf life of mozzarella cheese. International Dairy Journal 18(6), 624-630	0.75	0.75	0.50	0.2	2.300
Lamacchia, C., Di Luccia, A., Baiano, A., Gambacorta, G., la Gatta, B., Pati, S., La Notte, E. 2007. Changes in pasta proteins induced by drying cycles and their relationship to cooking behaviour. Journal of Cereal Science 46(1), 58-63	0.75	0.75	0.50	0.2	2.300
Pati, S., Losito, I., Gambacorta, G., La Notte, E., Palmisano, F., Zambonin, P.G. 2006. Simultaneous separation and identification of oligomeric procyanidins and anthocyanin-derived pigments in raw red wine by HPLC-UV-ESI-MSn. Journal of Mass Spectrometry, 41 (7),861-871	0.75	0.6	0.50	0.5	2.200
Pati, S., Palmisano, F., Quinto, M., Zambonin P.G. 2005. Quantitation of Major Choline Fractions in Milk and Dietary Supplements using a Phospholipase D Bioreactor coupled to a Choline Amperometric Biosensor. J. Agric. Food Chem., 53, 6974-6979.	0.75	0.6	0.50	0.5	2.400
Pati, S., Quinto, M., Palmisano, F., Zambonin P.G. 2004. Determination of Choline in Milk, Milk Powder and Soy Lecithin Hydrolysates by Flow Injection Analysis and Amperometric Detection with a Choline Oxidase based Biosensor. J. Agric. Food Chem., 52 (15), 4638-4642.	0.75	0.6	0.50	0.5	2.150
PUNTEGGIO COMPLESSIVO	15.00	14.25	10.00	7.9	47.150

ATTIVITÀ DIDATTICA (COMPRESA QUELLA INTEGRATIVA E DI SERVIZIO AGLI STUDENTI) (25 PUNTI)	TITOLI VALUTABILI
Numero dei moduli/corsi tenuti e continuità della tenuta degli stessi PUNTI 12	Attività di docenza dal 2007-08, con un impegno annuo variabile da un minimo di 5 CFU fino a 23 CFU per anno. Tra i principali insegnamenti si segnalano: Tecnologia alimentare; Gestione della qualità; Chimica e tecnologia degli aromi; Tecnologia enologica; Enologia in clima caldo arido; Gastronomia molecolare. Docenza per Master e Corsi di formazione. PUNTI 12
Partecipazione alle commissioni istituite per gli esami di profitto PUNTI 3	Partecipazione a commissioni per gli esami di profitto. PUNTI 3
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 PUNTI 10	Relatore di una tesi di laurea; di 23 elaborati per il conseguimento della laurea; controrelatore di 3 lauree magistrali. Tutor di una tesi dottorato e co-tutor di quattro tesi di dottorato. PUNTI 8

ATTIVITÀ ISTITUZIONALE (5 PUNTI)	TITOLI VALUTABILI
Partecipazione ad organi di governo universitari PUNTI 2	Nessuna partecipazione. PUNTI 0
Ruoli istituzionali ricoperti in seno a Corsi di Laurea e di Laurea Magistrale PUNTI 2	Componente della Commissione didattica di Viticoltura ed Enologia (A.A. 2009-2010); Componente del Nucleo di Autovalutazione di Viticoltura ed Enologia (A.A. 2009-2010, 2010-2011); Componente del gruppo del riesame del corso di laurea in STAGR per gli A.A. 2015/2016; 2016/2017; 2017/2018; 2018/2019. Componente del gruppo di autovalutazione del Dottorato di Ricerca in "Gestione dell'innovazione nei sistemi agro-alimentari della regione mediterranea" (dal 2014). PUNTI 2
Ruoli istituzionali ricoperti presso il Dipartimento o l'Ateneo di afferenza PUNTI 1	Componente della commissione ricerca di dipartimento (quadriennio 2013-2016). Componente del gruppo di orientamento di dipartimento (dal 2017). Membro del Collegio dei Docenti del Dottorato di Ricerca in "Biotecnologie dei Prodotti Alimentari" (2008 e 2010) e del Dottorato di Ricerca in "Gestione dell'innovazione nei sistemi agro-alimentari mediterranei" dal 2011 ad oggi. PUNTI 1

Profilo sintetico del candidato:

La candidata Sandra Pati, dopo la laurea in Chimica, ha conseguito il titolo di Dottore di ricerca in "Microbiologia, Sanità e Chimica degli Alimenti", presso l'Università di Bari, discutendo una tesi dal titolo "Reazioni catalizzate da enzimi: applicazioni analitiche in campo alimentare". Successivamente inizia la collaborazione con l'Università di Foggia prima come assegnista di ricerca e dal 2005 come Ricercatore a Tempo indeterminato nel SSD AGR/15.

Le principali attività di ricerca della candidata riguardano le seguenti tematiche: innovazioni di processo nel settore enologico; influenza della tecnologia sulle caratteristiche chimiche degli alimenti; influenza della tecnologia sulle caratteristiche chimiche delle bevande fermentate; conservazione e modifiche chimiche di alimenti e bevande fermentate; identificazione e quantificazione di composti a valenza nutrizionale e tecnologica tramite tecniche di cromatografia liquida accoppiata alla spettrometria di massa; studio della composizione delle materie prime e dei prodotti trasformati. La candidata presenta un buon numero di pubblicazioni scientifiche su riviste indicizzate e di partecipazioni a convegni nazionali ed internazionali. È stata responsabile di attività di ricerca finanziate da imprese private, dalla regione Puglia e di un progetto internazionale. Ha conseguito un premio per la ricerca e dimostra una sufficiente rete di collaborazioni nazionali ed internazionali.

La attività didattica rappresentata dalla titolarità di insegnamenti propri del SSD AGR/15 è stata costante e continuativa, ed è stata anche caratterizzata da docenza in Master e Corsi di Formazione. È stata relatore di tesi di laurea, di elaborati di tirocinio e di un dottorato di ricerca.

La candidata presenta la documentazione di astensione obbligatoria per maternità negli anni 2016 e 2019 per un totale di 10 mesi.

Giudizio collegiale della Commissione:

Dall'analisi del *curriculum*, si evince una ottima e costante attività di didattica e di ricerca. La produzione scientifica è di livello ottimo e congruente con il SSD. Dalla valutazione analitica delle attività della candidata risulta un punteggio complessivo pari a 85,15. La Commissione, pertanto, ritiene la candidata pienamente idonea per il posto messo a concorso.