

CURRICULUM VITAE ET STUDIORUM DI ANTONIETTA BAIANO

Antonietta Baiano è nata a Foggia il 29-07-1972 e risiede nella stessa città.



- Ha conseguito la **Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari**, in data 18-07-1996, presso l'Università degli Studi di Bari - Facoltà di Agraria di Foggia, votazione di 110/110 e Lode, tesi intitolata "Caratterizzazione tecnologica di metodologie di caseificazione tradizionali e valutazione della sicurezza igienico-sanitaria mediante l'analisi HACCP".
- Ha conseguito il titolo di **Dottore di Ricerca in "Biotecnologie dei Prodotti Alimentari"** (Decreto Rettorale N. 194 del 20-03-2000) presso la Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Foggia con tesi dal titolo "Studio dell'evoluzione dello stato ossidativo ed idrolitico dell'olio di copertura in conserve alimentari e valutazione della qualità microbiologica della matrice vegetale nel corso della shelf life".
- Dal 16-12-2002, è **Ricercatore** presso il Dipartimento di Scienze Agrarie, degli Alimenti e dell'Ambiente dell'Università di Foggia, settore scientifico - disciplinare AGR/15 – Scienze e Tecnologie Alimentari e afferisce al **Dipartimento di Scienze Agrarie, degli Alimenti e dell'Ambiente**.
- È stata delegata di Facoltà ai **Rapporti Internazionali**.
- È membro del **Collegio dei Docenti** del Dottorato di Ricerca in "Biotecnologie dei Prodotti Alimentari".
- Ha fatto parte della **commissione** designata per la modifica dello **Statuto di Ateneo** dell'Università di Foggia, ai sensi della legge 240 del 2010.
- Dal 1° Novembre 2011 al Maggio 2012, è stata rappresentante dei ricercatori nel **Consiglio di Amministrazione** dell'Università degli Studi di Foggia.
- È sommelier **A.I.S.**
- È iscritta all'**Albo dei Tecnologi Alimentari**.
- Collabora con numerose riviste scientifiche internazionali con impact factor in qualità di reviewer.
- È **socio fondatore** della Società Italiana di Scienze e Tecnologie Alimentari (SISTAL).

- È **autore** di **oltre 150** tra pubblicazioni su riviste scientifiche internazionali e nazionali, atti di convegni, monografie, review, libri.
- **È stata responsabile dei seguenti Progetti di Ricerca:**
 - Progetto ex 60% 2005 sul tema “Valorizzazione della pasta di grano arso: indici chimici e tecnologici”;
 - Progetto ex 60% 2006 sul tema “Antiossidanti negli alimenti: influenza del processo produttivo”;
 - Progetto Esplorativo 2005 sul tema “Ottimizzazione delle tecnologie di pastificazione di farina di soia per la produzione di paste alimentari funzionali” nell’ambito dell’Accordo di Programma Quadro in Materia di Ricerca Scientifica nella Regione Puglia;
 - Responsabile UO Progetto Strategico 2005 sul tema “Valorizzazione dell’uva da tavola mediante trasformazione” nell’ambito dell’Accordo di Programma Quadro in Materia di Ricerca Scientifica nella Regione Puglia;
 - Responsabile UO Programma di Ricerca di Rilevante Interesse Nazionale, PRIN 2008 “Evoluzione di composti solforati varietali nella trasformazione enologica”.
- **Ha partecipato ai seguenti Progetti di Ricerca:**
 - Progetto ex 60% 2001 sul tema “I componenti volatili degli oli vergini di oliva pugliesi: influenza delle tecnologie estrattive”;
 - Progetto di Ricerca Coordinato 2001-2002 “Valutazione dell’impatto tecnologico sui residui di antiparassitari in alimenti trasformati”, titolo della Ricerca “Effetto delle fasi tecnologiche sui residui di antiparassitari su melanzana trasformata mediante lavorazione artigianale”;
 - Progetto di Ricerca Coordinato 2001-2002 “Recupero e valorizzazione della biodiversità per il miglioramento di produzioni tipiche nella filiera viticolo-enologica”, titolo della Ricerca “Valorizzazione di vitigni autoctoni minori per la produzione di vini tipici”;
 - Progetto ex 60% 2002 sul tema “Studio di insaccati fermentati a basso tenore in colesterolo”;
 - Progetto ex 60% 2003 sul tema “Degradazione dell’acido ascorbico in sistemi modello e in alimenti”;
 - Programma di Ricerca di Rilevante Interesse Nazionale, PRIN 2003 sul tema “Paste alimentari e prodotti da forno a base di ingredienti a basso tenore in glutine:

caratterizzazione chimico-fisica di ingredienti, impasti e processo preparativo per il miglioramento delle caratteristiche di qualità”;

- Progetto Fondo per gli Investimenti della Ricerca di Base, FIRB 2003 “Studio di microsistemi multifunzionali per determinazioni chimiche e biochimiche in matrici biologiche complesse”;
- Progetto ex 60% 2004 sul tema “Influenza delle materie prime e dell’essiccazione sulla qualità della pasta”;
- Progetto Strategico 2005 sul tema “Miglioramento e valorizzazione dell’espressione varietale della produzione enologica pugliese” nell’ambito dell’Accordo di Programma Quadro in Materia di Ricerca Scientifica nella Regione Puglia;
- Progetto Strategico 2005 sul tema “Innovazione di processo per la produzione di paste funzionali” nell’ambito dell’Accordo di Programma Quadro in Materia di Ricerca Scientifica nella Regione Puglia;
- PON01_00851 "Bioinnovazioni per produzioni lattiero casearie ad elevato contenuto salutistico" PON 2007-2013;
- PON01_01409 "Innovazioni di processo e di prodotto per incrementare i profili di sicurezza e per diversificare la gamma dei prodotti (freschi e stagionati) a base di carne suina (SAFEMEAT)" PON 2007-2013;
- PON01_01962 "Tecnologie per la valorizzazione e l'estensione di shelf life di trasformati ittici ad elevata valenza salutistica" PON 2007-2013.

▪ **Attività di Ricerca Sperimentale:**

Ha svolto e sta svolgendo attività di ricerca nell’ambito di diverse tematiche relative alla Scienza e Tecnologia degli Alimenti come brevemente descritto nel prosieguo e come dimostrato dalle pubblicazioni prodotte.

- *Studio dell’effetto dell’applicazione di tecnologie di vinificazione e affinamento tradizionali ed innovative sulle caratteristiche chimiche, fisiche e sensoriali di vini bianchi e rossi;*
- *Impiego di materie prime e/o processi alternativi per la produzione di birra;*
- *Studio dell’effetto delle tecnologie di produzione sulla componente fenolica di matrici alimentari quali prodotti vitivinicoli, oleicolo-oleari e cerealicoli e misura dell’attività antiossidante;*
- *Analisi sensoriale applicata alla valutazione di prodotti alimentari quali prodotti vitivinicoli, oleicolo-oleari e cerealicoli.*

Per condurre tali ricerche, dispone di impianti pilota di vinificazione, pastificazione e panificazione e di strumentazioni analitiche quali HPLC-MS-DAD, GC-MS-FID, Spettrofotometri, Distillatori ed Analizzatori Enologici, ecc.

▪ **Attività Didattica e Incarichi di Docenza**

È relatrice di numerose tesi di dottorato, tesi di laurea e relazioni di tirocinio.

Ha svolto **incarichi di docenza** relativi a:

- **“Analisi e Gestione della Qualità in Enologia”, “Tecnologie Birrarie Tradizionali ed Innovative”, “Diritto e Legislazione Agro-alimentare”, “Controllo Qualità e Certificazione di prodotto, Normativa in materia di produzione e di controllo dei prodotti agroalimentari” e “Le normative nazionali ed europee in materia di confezionamento ed etichettatura alimentare”**, presso i Corsi di Laurea del Dipartimento di Scienze Agrarie, degli Alimenti e dell’Ambiente dell’Università di Foggia;
- **“Biotecnologie e Packaging Attivo”, “Quadro Normativo del Settore Lattiero-Caseario”, “Le normative nazionali ed europee in materia di confezionamento e di etichettatura alimentare”, “Principi di Nutraceutica”**, presso Corsi di Alta Formazione organizzati nell’ambito di Programmi di Ricerca PON.

Publicazioni

Su riviste internazionali con impact factor e con referee

- 1) Severini C., De Pilli T., Baiano A., Mastrocola D., Massini R. - Preventing enzymatic browning of potato by microwave blanching – Sciences des Aliments, 2, 149-160, 2001.
- 2) De Pilli T., Severini C., Baiano A., Guidolin E., Legrand J., Massini R. - Application du procédé d'extrusion aux farines grasses : cas de la farine d'amande – Sciences des Aliments, 21, 519-536, 2001.
- 3) Severini C., Gomes T., De Pilli T., Baiano A. – Autoxidation of packed roasted almonds as affected by two different packaging films - Journal of Food Processing and Preservation, 27(4), 321-335, 2003.
- 4) Severini C., De Pilli T., Baiano A. – Partial substitution of pork fat with extra-virgin olive oil in “Salami” products: effects on chemical, physical and sensorial quality – Meat Science 64(3), 323-331, 2003.
- 5) Severini C., Baiano A., De Pilli T. – Microwave blanching of cubed potatoes – Journal of Food Processing and Preservation, 27(6), 475-491, 2003.
- 6) Severini C., Baiano A., De Pilli T., Romaniello R., Derossi A. – Prevention of enzymatic browning in sliced potatoes by blanching in boiling saline solutions – Lebensmittel-Wissenschaft und-Technologie, 36/7, 657-665, 2003.
- 7) Severini C., Baiano A., De Pilli T., Romaniello R., Derossi A. - Microwave blanching of sliced potatoes dipped in saline solutions to prevent enzymatic browning –Journal of Food Biochemistry, 28, 75-89, 2004.
- 8) De Pilli T., Severini C., Baiano A., Arhaliass A., Legrand J. – Extrudabilité et stabilité des mélanges grasses en cuisson-extrusion. Comparaison entre extrudeurs mono-vis et bi-vis – Sciences des Aliments, 5, 307-322, 2004.
- 9) De Pilli T., Severini C., Baiano A., Derossi A., Arhaliass A., Legrand J. – Effects of operating conditions on oil loss and properties of products obtained by co-rotating twin-screw extrusion of fat meals: preliminary study – Journal of Food Engineering, 70, 109-116, 2005.
- 10) Severini C., Derossi A., De Pilli T., Baiano A. – Acidifying-blanching of Cicorino leaves effects of recycling of processing solution on product pH –International Journal of Food Science and Technology, 39, 811-815, 2004.
- 11) Falcone P.M., Baiano A., Zanini F., Mancini L., Tromba G., Montanari F., Del Nobile M.A. – A novel approach to the study of bread porous structure: phase-contrast X-ray Microtomography – Journal of Food Science, 69(1), 2004.
- 12) Baiano A., Del Nobile M. A. – Shelf life extension of almond paste pastries –Journal of Food Engineering, 66/4, 487-495, 2005.
- 13) Baiano A., Gomes T., Caponio F. – A comparison between olive oil and extra-virgin olive oil used as covering liquids in canned dried tomatoes: hydrolytic and oxidative degradation - International Journal of Food Science and Technology, 40, 829–834, 2005.
- 14) Baiano A., Gomes T., Caponio F. - Hydrolysis and oxidation of covering extra-virgin olive oil in canned dried tomatoes as affected by pasteurization - Grasas y Aceites, 56(3), 177-181, 2005.
- 15) Baiano A., Gomes T., Severini C. - Effects of herbs on hydrolytic and oxidation degradation of olive oil in canned tomatoes – Journal of American Oil Chemists Society, 82(10), 759-765, 2005.

- 16) Severini C., Baiano A., De Pilli T., Carbone B. F., Derossi A. - Combined treatments of blanching and dehydration: study on potato cubes – Journal of Food Engineering, 68(3), 289-296, 2005.
- 17) Severini C., Derossi A., Falcone P. M., Baiano A., Massini R. – The study of acidifying blanching of pickled “Cicorino” leaves using response surface methodology – Journal of Food Engineering, 62, 331-335, 2004.
- 18) Baiano A., Marchitelli V., Tamagnone P., Del Nobile M. A. – Use of active packaging for increasing ascorbic acid retention in food beverages – Journal of Food Science, 69(9), 502-508, 2004.
- 19) Del Nobile M. A., Baiano A., Benedetto A., Massignan L. – Respiration rate of minimally processed lettuce as affected by packaging – Journal of Food Engineering, 74, 60-69, 2006.
- 20) Cannarsi M., Baiano A., Marino R., Sinigaglia M., Del Nobile M. A. - Use of Biodegradable Films for Fresh Processed Beef Steaks Packaging – Meat Science, 70, 259-265, 2005.
- 21) Muratore G., Lanza C. M., Baiano A., Tamagnone P., Nicolosi Asmundo C., Del Nobile M. A. - The Influence of Using Different Packaging on the Quality Decay Kinetics of Cuccia – Journal of Food Engineering, 73, 239-245, 2006.
- 22) Baiano A., Tamagnone P., Marchitelli V., Del Nobile M. A. - Quality Decay Kinetics of Semi-Preserved Sauce as Affected by Packaging – Journal of Food Science, Vol. 7, N. 2, 92-97, 2005.
- 23) Falcone P. M., Baiano A., Zanini F., Mancini L., Tromba G., Dreossi D., Montanari F., Scuor N., Del Nobile M.A. - Three-dimensional quantitative analysis of bread crumb by X-ray microtomography - Journal of Food Science, 70(4), 265-272, 2005.
- 24) Del Nobile M. A., Baiano A., Conte A., Mocci G. – Influence of protein content on the spaghetti cooking quality - Journal of Cereal Science, 41, 347-356, 2005.
- 25) Baiano A., Conte A., Del Nobile M. A. - Influence of Drying Temperatures on the Spaghetti Cooking Quality – Journal of Food Engineering, 76, 341-347, 2006.
- 26) Lovino R., Baiano A., Pati S., Faccia M., Gambacorta G. - Phenolic composition of red grape grown in Southern Italy - Italian Journal of Food Science, 18(2), 177-186, 2006.
- 27) Rocculi P., Del Nobile M.A., Romani S., Baiano A., Dalla Rosa M. – Use of a simple mathematical model to evaluate dipping and MAP effects on aerobic respiration of minimally processed apples – Journal of Food Engineering, 76, 334-340, 2006.
- 28) Falcone P.M., Baiano A., Conte A., Mancini L., Tromba G., Zanini F., Del Nobile M.A. – Imaging techniques for the study of food microstructure: A review – Advances in Food and Nutrition Research, 51, 205-263, 2006.
- 29) Del Nobile M. A., Chillo S., Mentana A., Baiano A. - Use of the Generalized Maxwell Model for Describing the Stress Relaxation Behavior of Solid-Like Foods – Journal of Food Engineering, 78, 978-983, 2007.
- 30) Del Nobile M.A., Chillo S., Falcone P.M., Laverse J., Pati S., Baiano A. - Textural changes of Canestrello Pugliese cheese measured during storage – Journal of Food Engineering, 83, 621-628, 2007.
- 31) Baiano A., Siciliano P., Taurino A.M., Presicce D.S., Gambacorta G., Lamacchia C., Pati S., La Notte E. - Electronic nose and GC-MS to investigate the volatile component of an Italian traditional pasta made from toasted durum wheat – Cereal Foods World, May-June, 138-143, 2007.

- 32) Lamacchia C., Di Luccia A., Baiano A., Gambacorta G., la Gatta B., Pati S., La Notte E. - Changes in pasta proteins induced by drying cycles and their relationship to cooking behaviour – Journal of Cereal Science, 46, 58-63, 2007.
- 33) Gambacorta G., Faccia M., Pati S., Lamacchia C., Baiano A., La Notte E. - Changes in the chemical and sensorial profile of extra virgin olive oils flavoured with herbs and spices during storage –Journal of Food Lipids, 14, 202-215, 2007.
- 34) Cannarsi M., Baiano A., Sinigaglia M., Ferrara L., Bacalo R., Del Nobile M. A. - Use of nisin, lisozyme and EDTA for inhibit microbial growth in chilled buffalo meat –International Journal of Food Science & Technology, 43(4), 573-578, 2008.
- 35) Baiano A., Fares C., Peri G., Romaniello R., Taurino M.A., Siciliano P., Gambacorta G., Lamacchia C., Pati S., La Notte E. – 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 & Technology, 43, 1610-1618, 2008.
- 36) Gambacorta G., Sinigaglia M., Schena A., Baiano A., Lamacchia C., Pati S., La Notte E. Changes in free fatty acid and diglyceride compounds in short-ripening dry cured sausage. Journal of Food Lipids, 16, 1-18, 2009.
- 37) Baiano A., Terracone C., Gambacorta G., La Notte E. – Evaluation of isoflavone content and antioxidant properties of soy-wheat pasta. International Journal of Food Science and Technology, 44,7, 1304-1313, 2009.
- 38) Baiano A., Terracone C., Gambacorta G., La Notte E. – Phenolic content and antioxidant activity of Primitivo wine: comparison among wine-making technologies. Journal of Food Science, 74, 3, C258-C267, 2009.
- 39) Baiano A., Gambacorta G., Terracone C., Previtali M.A., La Notte E. – Characteristics of drupes, phenolic content and antioxidant capacity of Italian olive fruits. Journal of Food Lipids, 16, 209-226, 2009.
- 40) Baiano A., Gambacorta G., Terracone C., Previtali M.A., Lamacchia C., La Notte E. – Changes in the phenolic content and antioxidant activity of Italian extra-virgin olive oils during storage. Journal of Food Science, 74, 177-183, 2009.
- 41) Baiano A., Romaniello R., Lamacchia C., La Notte E. - 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, 2009.
- 42) Baiano A., Gambacorta G., Terracone C., Previtali M.A., La Notte E. – Changes in quality indices, phenolic content and antioxidant activity of flavored olive oils during storage. Journal of American Oil Chemists Society, 86, 1083-1092, 2009.
- 43) Fares C., Platani C., Baiano A., Menga V. – Effect of processing and cooking on phenolic acid profile and antioxidant capacity of durum wheat pasta enriched with debranning fractions of wheat. Food Chemistry, 119, 1023-1029, 2010.
- 44) Gambacorta G., Previtali M.A., Pati S., La Notte E., Baiano A. – Effects of olive maturation index and de-stoning on quality indices and antioxidant content of extra virgin oils (cv. Coratina) during storage. Journal of Food Science,75, C229–C235, 2010.
- 45) Menga V., Fares C., Troccoli A., Cattivelli L.,Baiano A. - Effects of genotype, location and baking on

- the phenolic content and some antioxidant properties of cereal species. *International Journal of Food Science and Technology*, 45, 7-16, 2010.
- 46) Lamacchia C., Baiano A., Lamparelli S., La Notte E., Di Luccia A. - Changes in durum wheat kernel and pasta proteins induced by toasting and drying process. *Food Chemistry*, 118, 191-198, 2010.
 - 47) Baiano A., Lamacchia C., Fares C., Terracone C. - Cooking behaviour and acceptability of semolina and toasted or partially defatted soy flour. *LWT*, 44, 1226-1232, 2011.
 - 48) Lamacchia C., Baiano A., Lamparelli S., Padalino L., Di Luccia A., La Notte E. – Study on the interactions between soy and semolina proteins during pasta-making. *Food Research International*, 43, 1049-1056, 2010.
 - 49) Baiano A., Lamacchia C., Terracone C. – Effects of the addition of a toasted durum wheat meal on dough properties and spaghetti cooking behaviour. *Cyta*, 9, 200-209, 2011.
 - 50) Crupi P., Milella R.A., Palmisano G., Baiano A., La Notte E., Antonacci D. – Carotenoid and Chlorophyll-Derived Compounds in Some Wine Grapes Grown in Apulian Region. *Journal of Food Science*, 75, 191-198, 2010.
 - 51) Baiano A., Antonacci D., Coletta A., Terracone C., La Notte E. - Effects of irrigation volume and nitrogen fertilization on quality of Redglobe and Michele Palieri table grape cultivars. *American Journal of Enology and Viticulture*, 62, 57-65, 2011.
 - 52) Baiano A., Terracone C. - Dough rheology and bread quality of supplemented flours. *Cyta*, 9, 180-186, 2011.
 - 53) Lamacchia C., Baiano A., Lamparelli S., Terracone C., Di Luccia A. - Study on the interactions between barley and semolina proteins during pasta-making and prediction of their effects on cooking behaviour and acceptability. *Food Chemistry*, 129, 319-328, 2011.
 - 54) Baiano A., Terracone C. - Varietal differences among the phenolic profiles and antioxidant activities of seven table grape cultivars – *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 59, 9815-9826, 2011.
 - 55) Baiano A., Terracone C. - Effects of bud load on quality of Beogradska and Thompson seedless table grapes and cultivars differentiation based on chemometrics of analytical indices - *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 92, 645-652, 2012.
 - 56) Baiano A., Terracone C., Peri, G., Romaniello R. - Application of hyperspectral imaging for prediction of quality characteristics and sensory attributes of table grapes. *Computers and Electronics in Agriculture*, 142-151, 2012.
 - 57) Fragasso M., Antonacci D., Pati S., Tufariello M., Baiano A., Forleo L.R., Caputo A., La Notte E. - Influence of training system on volatile and sensory profile of Primitivo grape and wine – presented per la pubblicazione su *American Journal of Enology and Viticulture*, available online, doi: 10.5344/ajev.2012.11074.
 - 58) Baiano A., Terracone C. - Physico-chemical indices, iso- α -acid and antioxidant contents of commercial beers – *Journal of Food Research*, 2, 107-120, 2013.
 - 59) Baiano A., Conte A., Del Nobile M.A. - Beer: Advances in Processing and Preservation - *Journal Recent Patents on Engineering*, 6, 2012.
 - 60) Baiano A., Terracone C., Viggiani I., Del Nobile M.A. - Effects of cultivars and location on quality indices, phenolic content and antioxidant activity of extra-virgin olive oils – *Journal of American Oil Chemists' Society*, 90, 103–111, 2013.

- 61) Baiano A., Terracone C., Viggiani I., Del Nobile M.A. - Changes produced in extra-virgin olive oils from Coratina cv. during a prolonged storage treatment - Czech Journal of Food Science, in press.
- 62) Baiano A., Mastromatteo M., Del Nobile M.A. - Effects of cultivar and process variables on dynamic-mechanical and sensorial behaviour of added-value grape-based smoothies – *Molecules*, 17, 11421-11434, 2012.
- 63) Baiano A., Terracone C., Longobardi F., Ventrella A., Agostiano A., Del Nobile M.A. - Effects of different vinification technologies on physical and chemical characteristics of Sauvignon blanc wines - *Food Chemistry*, 135, 2694-2701, 2012.
- 64) Baiano A., Conte A., Contò F., Del Nobile M.A. – Recent patents in wine industry –*Recent Patents on Engineering*, 7, 25-40, 2013.
- 65) Baiano A., Bevilacqua L., Terracone C., Contò F., Del Nobile M.A. - Single and interactive effects of process variables on antioxidant content and antioxidant activity of vegetable aqueous extracts obtained by conventional and microwave-assisted extractions –*Journal of Food Engineering*, 120, 135-145, 2014.
- 66) Baiano A., De Gianni ., Varva G., Viggiani I., Terracone C., Del Nobile M.A. – Effects of different vinification technologies on physico-chemical characteristics and antioxidant activity of ‘Falanghina’ and ‘Bombino bianco’ wines – pubblicato su *European Food Research and Technology*, 237, 209-221, 2013.
- 67) Baiano A., Del Nobile M.A. - Antioxidant compounds from vegetable matrices: biosynthesis, occurrence, and extraction systems – *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, in press.
- 68) Petruzzi L., Bevilacqua A., Baiano A., Beneduce L., Corso M. R., Sinigaglia M. - Study of *Saccharomyces cerevisiae* W13 as a functional starter for the removal of ochratoxin A – *Food Control*, 35, 373-377, 2014.
- 69) Baiano A., Varva G, De Gianni A., Viggiani I., Terracone C., Del Nobile M.A.: - Influence of type of amphora on physico-chemical properties and antioxidant capacity of 'Falanghina' white wines –*Food Chemistry*, 146, 226-233, 2014.
- 70) Baiano A., Scrocco C., Sepielli G., Del Nobile M.A. - Wine processing: a critical review on physical, chemical, and sensory implications of innovative vinification procedures” –*Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, in press.
- 71) Petruzzi L., Bevilacqua A., Baiano A., Beneduce L., Corbo M.R., Sinigaglia M. - In vitro removal of ochratoxin a by two strains of *Saccharomyces cerevisiae* and their performances under fermentative and stressing conditions –*Journal of Applied Microbiology*, in press.

Monografie

- 72) Baiano A., Gambacorta G., La Notte E. Aromatization of olive oil. Dr. S. G. Pandalai Editor of Research Signpost, 2009.

Libri e Capitoli di Libri

- 73) Severini C., Baiano A., Romani S., Massini R., Lericci C.R. - Maillard reaction and lipid oxidation interactions as affected by temperature - In “Research Advances in Food Science”, p. 33-40, 2000.

- 74) Baiano A., Carlucci G. – Guida alla redazione del manuale della qualità per i Corsi di Laurea – Aracne Editrice, 2009.
- 75) Baiano A., Carmela Terracone – I composti fenolici negli alimenti – Aracne Editrice, 2010.
- 76) Baiano A. - Effects of processing on isoflavone content and profile in foodstuffs: a review. Capitolo del libro “Isoflavones: Biosynthesis, Occurrence and Health Effects. Nova Science Publishers, 2010.
- 77) Baiano A., Perniola R. – Analisi sensoriale – in “Uva da Tavola”, Script, Bayer Crop Science, 2010.
- 78) Baiano A., La Notte E., Lovino R. – Succhi d’uva – in “Uva da Tavola”, Script, Bayer Crop Science, 2010.
- 79) Baiano A., Milella R.A., Crupi P. – Confetture – in “Uva da Tavola”, Script, Bayer Crop Science, 2010.
- 80) Baiano A. - Gallic acid: occurrence in plant foods and effects of agricultural practices, vegetative stage and processing – accettato come capitolo nel libro intitolato “Gallic Acid: Natural Occurrences, Antioxidant Properties and Health Implications”, Nova Publications, M.A. Thompson and p.B. Collins eds, 2013.

Su riviste nazionali con referee

- 81) Gomes T., Caponio F., Baiano A., De Pilli T. - Misura della degradazione ossidativa ed idrolitica di olio di oliva utilizzato come copertura in conserve alimentari - Rivista Italiana Sostanze Grasse, 75 (2), 77-82, 1998.
- 82) Gomes T., Caponio F., De Pilli T., Baiano A. - Misura delle classi di sostanze di ossidazione, polimerizzazione ed idrolisi dell’olio di sansa di oliva - Rivista Italiana Sostanze Grasse, 76 (2), 69-73, 1999.
- 83) Gomes T., Caponio F., De Pilli T., Baiano A., Bilancia M.T., Delcuratolo D., Lamparelli F. - Tentativi sperimentali per conoscere il contenuto di oli vergini nella classe merceologica dell’olio di sansa di oliva – Rivista Italiana Sostanze Grasse, 77 (4), 389-393, 2000.
- 84) Severini C., Baiano A., Rovere P., Dall’Aglio G., Massini R. – Effects of high pressure on olive oil oxidation and the Maillard reaction in model and food systems –Italian Journal of Food Science, n.3, vol. 14, 225-234, 2002.
- 85) Severini C., Baiano A., Del Nobile M. A., Mocchi G., De Pilli T. – Effects of blanching on firmness of sliced potatoes – Italian Journal of Food Science, 16(1), 31-44, 2004.
- 86) Baiano A., Arace E., La Notte E. - L’analisi sensoriale dei vini pugliesi: selezione e addestramento degli assaggiatori. L’Enologo, Novembre 2008.
- 87) Baiano A., De Gianni A., Varva G., Viggiani I., Terracone C., Del Nobile M.A. – Affinamento in anfore di terracotta di un Fiano passito secco ottenuto criomacerazione – L’Enologo, 6, giugno 69-74.
- 88) Baiano A., Varva G., De Gianni A., Terracone C., Del Nobile M.A. –Effetto singolo e combinato della tecnologia di vinificazione e delle modalità di maturazione/affinamento su vini Bombino bianco – l’Enologo, in press.

Su riviste internazionali senza referee

- 89) Baiano A., Conte A., Pati S., Del Nobile M. A. – Influence of protein content and drying temperature on pasta quality – *Tecnica Molitoria International*, 73-83, 2007.

Su riviste nazionali senza referee

- 90) Baiano A., Massini R. - Valutazione dell'igiene di produzione del formaggio tradizionale "Canestrato pugliese" - *Scienza e Tecnica Lattiero-Casearia*, 48 (5), 397-408, 1997.
- 91) Severini C., De Pilli T., Cannito G., Baiano A., Peri G. – Impiego di differenti tipologie di lievito per la produzione di pane di grano duro – *Tecnica Molitoria*, 6, 560-574, 2002.
- 92) Baiano A., Del Nobile M. A. - Studio su conserve di pomodori secchi sott'olio: analisi chimiche e microbiologiche della matrice vegetale – *Industrie Alimentari*, 424, 378-383 e 395, 2003.
- 93) Severini C., De Pilli T., Petruccioli A., Baiano A., Scapicchio P. – Effetti del processo tecnologico sui residui di pesticidi in conserve di pomodoro - *Industrie Alimentari*, 425, 487-495, 2003.
- 94) Conte A., Baiano A., Sinigaglia M., Altieri C., Del Nobile M. A. – Assorbitori di ossigeno biologici intrappolati in film polimerici – *La confezione che respira – Food Packages*, 0, 18-23, 2004.
- 95) Baiano A., Marchitelli V., Cannarsi M., Del Nobile M. A. - Pasta di mandorle: una sperimentazione pugliese testa un packaging a tutta freschezza - *Lunga vita alla dolcezza – Food Packages*, 0, 24-29, 2004.
- 96) Mentana A., Muratore G., Baiano A., Tamagnone P., Del Nobile M.A. – La cuccia nel PET – *Food Packages* 1, 16-19, 2005.
- 97) Baiano A., Tamagnone P., Marchitelli V., Del Nobile M.A. – I sughi di pomodoro in materiali polimerici – *Food Packages*, 1, 17-20-21, 2005.
- 98) Falcone P.P., Baiano A., Del Nobile M.A., La Notte E. – Visualizzazione e caratterizzazione della struttura interna del pane. Impiego della microtomografia assiale computerizzata in contrasto di fase – *Tecnica Molitoria*, 8, 825-830, 2005.
- 99) Baiano A., Conte A., Marchitelli V., Tamagnone P., Del Nobile M.A. - La vitamina C che non muore – *Food Packages*, 5, 22-25, 2005.
- 100) Benedetto A., Baiano A., Massignan L., Del Nobile M.A. – I film biodegradabili per il controllo della velocità di respirazione – *Food Packages*, 3, 43-45, 2005.
- 101) Lamacchia C., Gambacorta G., Baiano A., La Gatta B., Civica V., Padalino L., La Notte E., Di Luccia A. – Effetto dei parametri tecnologici di essiccazione sul network glutinico della pasta mediante analisi cromatografiche – *Tecnica Molitoria*, 7, 774-778, 2006.
- 102) Baiano A., Lamacchia C., La Notte E., Gambacorta G. – Caratterizzazione chimica, fisica, reologica e organolettica di pasta ottenuta a partire da farina di grano arso, *Tecnica Molitoria*, 9, 962-966, 2006.
- 103) Gambacorta G., Schena A., Pati A., Lamacchia C., Baiano A., Santarelli S., Aquilanti L. - Evoluzione degli acidi grassi liberi e dei digliceridi nel corso della maturazione del Ciauscolo – *Industrie Alimentari*, 470, 648-655, 2007.
- 104) Baiano A., Terracone C., Romaniello R., Fares C. Uso di uno sfarinato di grano arso per la produzione di pasta tradizionale pugliese – *Tecnica Molitoria*, Aprile, 1-20, 2009.
- 105) Gambacorta G., Baiano A., Previtali M.A., Terracone C., La Notte E. – Ruolo delle sostanze antiossidanti negli alimenti – *Italian Journal of Agronomy*, 1, Suppl., 171-184, 2008.

- 106) Baiano A., Viggiani I., Terracone C., Del Nobile M.A. - Tentativi di impiego delle trebbie nella produzione di pani funzionali - *Tecnica Molitoria*, in press.

Su atti di convegni internazionali

- 107) Del Nobile M. A., Fares C., Conte A., Baiano A., Buonocore G. C., La Notte E. - Modeling the spaghetti hydration kinetics during cooking and overcooking –CEFood Congress, Lubiana, 22-25 settembre 2002.
- 108) Baiano A., Del Nobile M.A. - Quality degradation in a semi-preserved tomato sauce as affected by packaging - ILSI Europe 3rd International Symposium on Food Packaging – Ensuring the Safety, Quality and Traceability of Foods, Barcelona, Spain, 17-19 November 2004.
- 109) Baiano A., Del Nobile M.A. - Active packaging for prolonging ascorbic acid retention in a beverage-like system - ILSI Europe 3rd International Symposium on Food Packaging – Ensuring the Safety, Quality and Traceability of Foods, Barcelona, Spain, 17-19 November 2004.
- 110) Falcone P.M., Del Nobile M. A., Baiano A., Zanini F., Mancini L., Tromba G., Montanari F. – A novel approach to the study of bread porous structure: X-ray microtomography – Atti dell'ICEF9, International Conference Engineering and Food, Montpellier 7-11 Marzo 2004.
- 111) Baiano A., La Notte E., Gambacorta G., Lamacchia C., la Gatta B., Presicce D.S., Siciliano P., Taurino A.M. – Novel analytical techniques for characterization of burnt wheat flour – Proceedings of EFFoST 2005 INTRADFOOD 2005 Innovations in Traditional Foods Conference, Vol. I, 117-120, Valencia 25-28 Ottobre 2005.
- 112) Gambacorta G., Previtali M.A., Baiano A., Lamacchia C., Pati S., Faccia M., La Notte E. - Evaluation of shelf-life and organoleptic characteristics of extra virgin olive oils flavoured with chilly pepper and garlic – accettato per lo SLIM2006, Shelf Life International Meeting, Catania, 21-23 Giugno 2006.
- 113) Gambacorta G., Previtali M.A., Pati S., Baiano A., La Notte E. Characterization of the phenolic profiles of some monovarietal extra virgin olive oils of Southern Italy. XXIIIrd International Conference on Polyphenols in Winnipeg, Manitoba, Canada, from August 22nd to 25th, 2006.
- 114) Baiano A., Gambacorta G., Terracone C., la Gatta B., Pati S., La Notte E. Influence of wine-making technologies on phenolic content and antioxidant power of Primitivo wines. XXX World Congress of Vine and Wine, Budapest, 10-16 Giugno 2007.
- 115) Baiano A., Lamacchia C., Previtali M.A., Tufariello M., Arace E., La Notte E. Influence of pre-treatments on quality of Apulian table grape during storage. XXX World Congress of Vine and Wine, Budapest, 10-16 Giugno 2007.
- 116) Baiano A., Antonacci D., Caputo A.R., Perniola R., Arace E., La Notte E. – Influence of the agronomic techniques on the sensory profile of white and red table grapes. 31° Congresso Mondiale della Vigna e del Vino, Verona, 15-20 Giugno 2008.
- 117) Baiano A., Antonacci D., Gambacorta G., Arace E., Caputo A.R., La Notte E. – Influence of the agronomic techniques on the sensory profile and volatile composition of white and red wine grapes. 31° Congresso Mondiale della Vigna e del Vino, Verona, 15-20 Giugno 2008.

- 118) Gambacorta G., Antonacci D., Baiano A., Tufariello M., Coletta A., La Notte E. – Influence of irrigation and grape production on the phenolic and volatile fraction of white wine grapes “Falanghina” and “Bombino”. 31° Congresso Mondiale della Vigna e del Vino, Verona, 15-20 Giugno 2008.
- 119) Gambacorta G., Baiano A., Previtali M.A., Terracone C., La Notte E. – Shelf life of some monovarietal extra virgin olive oils – 3rd Shelf Life International Meeting, Ischia, Naples, 25-27 Giugno 2008.
- 120) Lamacchia C., Baiano A., Lamparelli S., La Notte E., Di Luccia A. - Interactions between soy and semolina proteins during pasta making and relationships with cooking behaviour and acceptability. Xth International Gluten Workshop, Clermont Ferrand, France, 7-9 Settembre 2009.
- 121) Peri, G., Romaniello, R., Baiano, A. Application of hyperspectral imaging for prediction of quality indices of table grapes – Presentato all’Efficient and safe production processes in sustainable agriculture and forestry, XXXIV CIOSTA CIGR V Conference 2011.
- 122) Gambacorta G., Antonacci D., la Gatta M., Baiano A., Rinaldi G., Caputo A.C., La Notte E. – Phenolic fraction of Apulian red wines as affected by wine-making techniques. 33° Congresso Mondiale della Vigna e del Vino, OIV, Tbilisi (Georgia), 20-25 Giugno 2010.
- 123) Fragasso M., Antonacci D., Pati S., Lamacchia F., Baiano A., Coletta A., La Notte E. – Influence of glutathione addition on volatile profile of Trebbiano and Bombino bianco wines. 33° Congresso Mondiale della Vigna e del Vino, OIV, Tbilisi (Georgia), 20-25 Giugno 2010.
- 124) Baiano A., Terraone C., Perniola, R., Antonacci D. - Effects of processing on quality, phenolic composition, and antioxidant activity of Autumn Royal seedless table grape purees. 35° Congresso Mondiale della Vigna e del Vino, OIV, Izmir, Turkey, 18-22 Giugno 2012.

Su atti di convegni nazionali

- 125) Baiano A., Ciccarone C., Massini R. - Muffe filocasearie ed inquinanti nella stagionatura del formaggio tipico “Canestrato pugliese” - In “Ricerche e Innovazioni nell’Industria Alimentare”, a cura di Porretta S. (Chiriotti Editori, Pinerolo - Italia), vol. III, pp. 238-242, 1997.
- 126) Baiano A. - Influence of processing and storage on chemical and microbiological quality of olive oil canned vegetables - In Proceedings of the 3rd Workshop on the “Developments in the Italian PhD Research in Food Biotechnology”, pp. 112, Campobasso 28-30 Settembre 1998.
- 127) Baiano A., Massa S. - Caratterizzazione microbiologica di conserve di pomodori in olio di oliva: distribuzione di Bacillus spp. - In “Ricerche e Innovazioni nell’Industria Alimentare”, a cura di Porretta S. (Chiriotti Editori, Pinerolo - Italia), vol. IV, p. 112-118, 1999.
- 128) Severini C., Baiano A., Massini R. - Effetto delle alte pressioni sulla reazione di Maillard e sull’ossidazione lipidica in sistemi modello emulsionati - In “Ricerche e Innovazioni nell’Industria Alimentare”, a cura di Porretta S. (Chiriotti Editori, Pinerolo - Italia), vol. IV, p. 709-714, 1999.
- 129) Baiano A. - Study on the hydrolytic and oxidative degradation of covering oil in canned tomatoes using high-performance size-exclusion chromatography (HPSEC) technique - Part 1 Microbiological analyses - Part 2 - In Proceedings of the 4th Workshop on the “Developments in the Italian PhD Research in Food Biotechnology”, pp. 112-115, Potenza 29 Settembre - 1° Ottobre 1999.

- 130) Gomes T., Caponio F., Baiano A., De Pilli T., Bilancia M. T., Delcuratolo D. – Percentuali di oli vergini nella classe merceologica dell’olio di oliva. Possibilità di meglio definire le caratteristiche qualitative del prodotto – In “Ricerche e Innovazioni nell’Industria Alimentare”, a cura di Porretta S. (Chiriotti Editori, Pinerolo - Italia), vol. V, p. 367-373, 2001.
- 131) Baiano A., Buonocore G.C., Marchitelli V., Del Nobile M.A. – Shelf life evaluation of pastries with an almond paste basis – poster presentato al I Convegno Nazionale sulla “Shelf life degli Alimenti Confezionati”, Milano, 11-13 Giugno 2003.
- 132) Gomes T., Baiano A., Caponio F. – Non conventional analytical indices to evaluate the quality of the fatty fraction during the shelf life of in-oil preserved vegetables - poster presentato al I Convegno Nazionale sulla “Shelf life degli Alimenti Confezionati”, Milano, 11-13 Giugno 2003.
- 133) Falcone P.M., Baiano A., Zanini F., Mancini L., Tromba G., Del Nobile M.A., La Notte E. - Indagine non distruttiva sulla microstruttura del pane: microtomografia a raggi X a contrasto di fase – 6° Congresso Italiano di Scienza e Tecnologia degli Alimenti (CISETA), Cernobbio (CO), 18-19 settembre 2003,.
- 134) Baiano A., Tamagnone P., Del Nobile M. A. - Quality Retention of Semi-Preserved Tomato Sauce as Affected by Packaging - 3° Workshop GSICA, Bologna 8-11 Giugno 2004.
- 135) Baiano A., Tamagnone P., Del Nobile M. A. - Use of Active Packaging for Increasing Ascorbic Acid Retention in a Beverage-Like System - 3° Workshop GSICA, Bologna, 8-11 giugno 2004.
- 136) Cannarsi M., Baiano A., Sinigaglia M., Ferrara L., Bacalo R., Del Nobile M.A. – Studio sulla shelf life di carne bufalina refrigerata e trattata con lisozima ed EDTA – Atti del Convegno “Nuove tecnologie per la conservazione di alimenti altamente deperibili”, Ariano Irpino, 16-19 Marzo 2005.
- 137) Baiano A., Gambacorta G., Lamacchia C., La Notte E. - Caratterizzazione chimica, fisica, reologia ed organolettica di pasta ottenuta a partire dalla farina di grano arso – 7° Congresso Italiano di Scienze E Tecnologia degli Alimenti (CISETA), Ricerche e Innovazioni nell’Industria Alimentare, Chiriotti Editori, Vol. VII, p.546-551, Cernobbio (CO) 19-20 settembre 2005.
- 138) Benedetto A., Baiano A., Massignan L., Del Nobile M.A. – Film biodegradabili per conservare la ttuga minimamente trattata - 7° Congresso Italiano di Scienze E Tecnologia degli Alimenti (CISETA), Cernobbio (CO), Ricerche e Innovazioni nell’Industria Alimentare, Chiriotti Editori, Vol. VII, p.947-951, 19-20 settembre 2005.
- 139) Lamacchia C., Di Luccia A., Gambacorta G., Baiano A., la Gatta B., Civica V., Padalino L., di Fonzo N., La Notte E. - Studio dell’effetto dei parametri tecnologici di essiccazione sul network glutinico della pasta mediante analisi cromatografiche - 7° Congresso Italiano di Scienze E Tecnologia degli Alimenti (CISETA), Cernobbio (CO), Ricerche e Innovazioni nell’Industria Alimentare, Chiriotti Editori, Vol. VII, p.1002-1006, 19-20 settembre 2005.
- 140) Storelli M., Gambacorta G., Cassano R., Baiano A., Faccia M., La Notte E. – Determinazione di acidi grassi saturi in posizione 2 del trigliceride in oli di oliva vergini attraverso l’applicazione di modelli matematico-statistici all’analisi di acidi grassi - 7° Congresso Italiano di Scienze E Tecnologia degli Alimenti (CISETA), Cernobbio (CO), Ricerche e Innovazioni nell’Industria Alimentare, Chiriotti Editori, Vol. VII, p.972-976, 19-20 settembre 2005.

- 141) la Gatta B., Arace E., Previtali M.A., Baiano A., Gambacorta G., La Notte E. – Il “Primitivo di Mandria”: possibilità migliorative attraverso l’applicazione di variabili tecnologiche - 7° Congresso Italiano di Scienze E Tecnologia degli Alimenti (CISETA), Cernobbio (CO), Ricerche e Innovazioni nell’Industria Alimentare, Chiriotti Editori, Vol. VII, p.172-177, 19-20 settembre 2005.
- 142) Baiano A., Chillo S., Del Nobile M.A. – Study of viscoelastic properties of doughs intended for pasta production differing in the gluten content – proceedings of 7th Italian Conference on Chemical and Process Engineering, Chemical Engineering Transactions, Vol. 6, 1007-1012, Giardini Naxos, Italy, May 15-18 2005.
- 143) Taurino A.M., Presicce D.S., Siciliano P., Baiano A., La Notte E., Gambacorta G., Lamacchia C., Pati S. - Electronic nose characterization of burnt wheat pasta - AISEM'06 XI Italian Conference on Sensors and Microsystems. Lecce, February 8-10, 2006.
- 144) Previtali M.A., Gambacorta G., Poli G., Tufariello M., Baiano A., La Notte E. – Qualità e shelf-life di un olio extra vergine di oliva “Peranzana” aromatizzato al limone. VIII CISETA, Milano, Maggio 2007.
- 145) Lamacchia C., Savino P., Di Luccia A., Faccia M., Baiano A., Gambacorta G., La Notte E. - Influenza del trattamento termico sulle interazioni tra sieroproteine e membrana del globulo di grasso del latte. VIII Congresso Italiano di Scienza e Tecnologia degli Alimenti. Milano, Maggio 2007.
- 146) la Gatta M., Gambacorta G., la Gatta B., Pati S., Baiano A., Lamacchia C., La Notte E. – Composizione fenolica di uve e relativi vini “Montepulciano” e “Uva di Troia” del territorio dauno. VIII CISETA, Milano, Maggio 2007.
- 147) Lamacchia C., Lamparelli S., Baiano A., Di Luccia A., Picariello L., Pati S. – Protein extractability of the olive seed and proteomic approach. Italian Proteomic Association, 2nd Annual National Conference, Aci Trezza (Catania), 26-29 Giugno 2007.
- 148) Baiano A., Fares C., Dattoli M.A., Schiavone M.G., La Notte E. La farina di grano duro come ingrediente per la preparazione di paste tipiche: caratterizzazione chimica, fisica, reologica e sensoriale. 7° Convegno AISTEC “Cereali tra tradizione e innovazione: il contributo della scienza”, Campobasso 3-5 ottobre 2007.
- 149) Menga V., Fares C., Troccoli A., Codianni P., Baiano A., La Notte E. Valutazione dell’effetto del genotipo e dell’ambiente sul contenuto di fenoli di diverse specie di cereali. 7° Convegno AISTEC “Cereali tra tradizione e innovazione: il contributo della scienza”, Campobasso 3-5 ottobre 2007.
- 150) Lamacchia C., Chillo S., Lamparelli S., Baiano A., la Gatta B., Di Luccia A., Del Nobile M.A., La Notte E. – Caratterizzazione proteica e reologica di sfarinati di amaranto e quinoa. 7° Convegno AISTEC “Cereali tra tradizione e innovazione: il contributo della scienza”, Campobasso 3-5 ottobre 2007.
- 151) Lamacchia C., Baiano A., Lamparelli S., la Gatta B., Pati S., Di Luccia A., La Notte E. Modifiche della distribuzione dei pesi molecolari dei polimeri proteici in paste prodotte con miscele di semola e sfarinati di soia. 7° Convegno AISTEC “Cereali tra tradizione e innovazione: il contributo della scienza”, Campobasso 3-5 ottobre 2007.
- 152) Gambacorta G., Baiano A., Terracone C., La Notte E. Ruolo delle sostanze antiossidanti negli alimenti. V Convegno AISSA “Ruolo suolo, pianeta, atmosfera: sicurezza e qualità delle produzioni agro-alimentari e tutela dell’ambiente”, Foggia 10-12 Dicembre, 2007.

Manoscritti presentati per la pubblicazione su riviste internazionali con impact factor e con referee

- 153) Petruzzi L., Bevilacqua A., Baiano A., Beneduce L., Corbo M.R., Sinigaglia, M. - Effects of the fermentative conditions on the removal of ochratoxin a by two potential starter strains of *Saccharomyces cerevisiae* – presentato per la pubblicazione su Journal of Applied Microbiology.
- 154) Baiano A., Viggiani I., Terracone C., De Gianni A., Varva G., Del Nobile M.A. - Bread enriched with phenolic aqueous extracts from vegetable wastes – presentato per la pubblicazione su Journal of Cereal Science.
- 155) Baiano A. - Influence of genotype, pedoclimatic conditions, viticultural practices, and ripening on the phenolic composition of grapes: a review – capitolo presentato per la pubblicazione nel libro Grapes: Production, Phenolic Composition and Potential Biomedical Effects. Nova Publications, M.A.
- 156) Bevilacqua A., Petruzzi L., Corbo M.R., Baiano A., Garofalo C., Sinigaglia M. - Ochratoxin a released back into the medium by *Saccharomyces cerevisiae* as a function of the strain, washing medium and fermentative conditions - presentato per la pubblicazione sul Journal of the Science of Food and Agriculture.

Consapevole delle sanzioni penali, nel caso di dichiarazioni non veritiere, di formazione od uso di atti falsi richiamate dall'art. 76 del D.P.R. 445/2000, dichiaro che quanto sopra corrisponde a verità.

Ai sensi del D. Lgs n. 196 del 30/06/2003 dichiaro, altresì, di essere informato che i dati personali raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito del procedimento per il quale la presente dichiarazione viene resa e che al riguardo competono al sottoscritto tutti i diritti previsti dall'Art. 13 della medesima legge.

Foggia, 25 Novembre 2013

Antonietta Baiano