

PROCEDURA DI SELEZIONE PUBBLICA PER LA COPERTURA DI N. 1 POSTO DI RICERCATORE UNIVERSITARIO A TEMPO DETERMINATO, MEDIANTE STIPULA DI UN CONTRATTO DI LAVORO SUBORDINATO DELLA DURATA DI 36 MESI, AI SENSI DELL'ART 24, COMMA 3, LETT. B), LEGGE 240/2010, CON REGIME DI IMPEGNO A TEMPO PIENO, PRESSO IL DIPARTIMENTO DI SCIENZE AGRARIE, ALIMENTI, RISORSE NATURALI E INGEGNERIA (DAFNE) DELL'UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI FOGGIA, SETTORE CONCORSUALE 07/G1 "SCIENZE E TECNOLOGIE ANIMALI", SETTORE SCIENTIFICO-DISCIPLINARE AGR/19 "ZOOTECNIA SPECIALE" (INDETTA CON D.R. N. 909-2021 DEL 25.06.2021, PUBBLICATO SUL SITO WEB DELL'UNIVERSITA' IN DATA 29.06.2021)

VERBALE N. 3

(Discussione e valutazione dei titoli e della produzione scientifica e accertamento conoscenza della lingua inglese)

Il giorno 11.11.2021 alle ore 09:00 si è riunita (*per via telematica*) la Commissione giudicatrice della procedura selettiva in epigrafe, nominata con D.R. n. 1379-2021 del 13.10.2021 e composta da:

Prof. Fabio PILLA	Professore di Prima Fascia, settore concorsuale 07/G1 "Scienze e Tecnologie Animali", in servizio presso l'Università degli Studi del Molise, componente designato;
Prof.ssa Adele MELUZZI	Professore di Prima Fascia, settore concorsuale 07/G1 "Scienze e Tecnologie Animali", in servizio presso l'Università degli Studi di Bologna, componente sorteggiato;
Prof.ssa Adriana BONANNO	Professore di Prima Fascia, settore concorsuale 07/G1 "Scienze e Tecnologie Animali", in servizio presso l'Università degli Studi di Palermo, componente sorteggiato;

La Commissione stabilisce che, dopo aver sentito tutti i candidati, procederà ad esprimere il proprio giudizio sui titoli e sulle pubblicazioni come previsto nella seduta preliminare (verbale n. 1).

La Commissione, dopo aver preso visione della documentazione concorsuale fornita dal Responsabile del procedimento, delle domande, dei titoli e delle pubblicazioni dei candidati, si collega in modalità videoconferenza su piattaforma Google Meet alle ore 10:00 e procede all'appello dei candidati convocati e collegati in videoconferenza.

La Commissione dà atto che è presente e collegata in modalità videoconferenza la candidata DELLA MALVA Antonella, regolarmente convocata, della quale viene accertata l'identità personale mediante documento (*****).

Alle ore 10:10 viene chiamata la candidata DELLA MALVA Antonella e si procede alla discussione dei titoli e della produzione scientifica e all'accertamento della conoscenza lingua straniera.

Alle ore 10:40 termina la discussione dei titoli e della produzione scientifica e l'accertamento della conoscenza della lingua straniera, e viene interrotta la videoconferenza con la candidata, mentre proseguono i lavori della Commissione in modalità videoconferenza.

Al termine dell'illustrazione e della discussione dei titoli e delle pubblicazioni e della prova di accertamento della conoscenza della lingua straniera, la Commissione, sulla base di quanto stabilito nella riunione preliminare, si esprime, in primo luogo, riguardo al livello di conoscenza della lingua dimostrato dalla candidata.

Procede, quindi, dopo adeguata valutazione, ad esprimere il giudizio collegiale sui titoli e sulle pubblicazioni presentate dalla candidata, predisponendo:

- un prospetto nel quale vengono riportate le valutazioni espresse dalla Commissione riguardo ai titoli presentati ed al livello di conoscenza della lingua inglese dimostrato dalla candidata (all. 1);
- un prospetto nel quale vengono riportate le valutazioni collegiali espresse dalla Commissione riguardo alle pubblicazioni presentate (il numero indicato nel prospetto si riferisce alla numerazione indicata dalla candidata nell'elenco di pubblicazioni presentato) (all. 2).

La Commissione si riconvoca per il giorno 11.11.2021, alle ore 12.00.

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

La seduta è tolta alle ore 11:50

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

LA COMMISSIONE GIUDICATRICE

Prof. Fabio PILLA	Presidente
Prof. Adele MELUZZI	Componente
Prof.ssa Adriana BONANNO	Segretario

ALLEGATO 1 al VERBALE N. 3
(Valutazione titoli e conoscenza lingua inglese)

Candidata DELLA MALVA Antonella
--

CONOSCENZA LINGUA INGLESE	Giudizio collegiale Commissione
	BUONO

TITOLI	Giudizio Collegiale Commissione
titolo di dottore di ricerca o equipollenti / diploma di specializzazione medica o equivalente, conseguito in Italia o all'Estero	Dottore di Ricerca in "Gestione dell'innovazione nei sistemi agro-alimentari mediterranei" XXIII Ciclo, conseguito il 28.04.2011 presso l'Università degli Studi di Foggia.
attività didattica a livello universitario in Italia o all'Estero, in relazione alla durata	Attività seminariali nell'ambito di discipline dei Corsi di laurea triennale e magistrale afferenti al Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimenti, Risorse Naturali e Ingegneria (DAFNE) dell'Università degli Studi di Foggia, dall'AA 2014-2015 ad oggi
attività di formazione o di ricerca presso qualificati istituti italiani o stranieri (es. assegnista, ecc.)	<p>Contratto annuale (2007-2008) di collaborazione con il Centro di Ricerca BIOAGROMED dell'Università degli Studi di Foggia.</p> <p>Titolare di n. 7 borse di studio svolte dal 2011 al 2015 (n. 5) e nel 2019-2020 (n. 2) presso il Dipartimento di Scienze Agrarie, degli Alimenti e dell'Ambiente (SAFE) dell'Università degli Studi di Foggia.</p> <p>Dal 2015 al 2019, Titolare di un Assegno di Ricerca biennale, rinnovato per un successivo biennio, per lo svolgimento di attività di ricerca per il SSD AGR/19 Zootecnia speciale riguardante lo "Studio dei processi biochimici di intenerimento della carne utilizzando un approccio proteomico" presso il Dipartimento di Scienze Agrarie, degli Alimenti e dell'Ambiente (SAFE) dell'Università degli Studi di Foggia.</p> <p>Dal 2020 ad oggi ricopre il ruolo di Assegnista di Ricerca nel SSD AGR/19 Zootecnia speciale riguardante lo "Studio di sistemi di gestione in acquacoltura per migliorare la qualità del pescato" presso il Dipartimento di Scienze</p>

	Agrarie, Alimenti, Risorse Naturali e Ingegneria (DAFNE) dell'Università degli Studi di Foggia.
realizzazione di attività progettuale per i settori concorsuali in cui sia prevista	
organizzazione, direzione e coordinamento di gruppi di ricerca nazionali e internazionali, o partecipazione agli stessi	Partecipazione, come borsista (n. 8), componente (n. 2), collaboratore (n. 1) e assegnista (n. 2) a progetti di ricerca nazionali (n. 12) e internazionali (n. 1) dal 2006 al 2020.
titolarità di brevetti	
attività di relatore a congressi e convegni nazionali e internazionali	Relatore a congressi nazionali (n. 3) e internazionali (n. 3) dal 2014 al 2021.
conseguimento di premi e riconoscimenti nazionali e internazionali per attività di ricerca	Attestato di merito per il miglior contributo scientifico presentato al XXI Congresso Nazionale SIPAOC, 2014. Attestato di merito per il miglior poster presentato al XI Congresso AISSA 2013.
diploma di specializzazione europea riconosciuto da Board internazionali	
altri titoli (es. master, ecc.)	Componente dell'Organismo Interno di Ateneo per la "Human Resources excellence in Research", nominata con DR il 15.02.2021. Abilitazione alla professione di Tecnologo Alimentare nel 2012.
GIUDIZIO COMPLESSIVO TITOLI	ECCELLENTE

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

Candidata DELLA MALVA Antonella

PUBBLICAZIONI	Giudizio Collegiale Commissione
<p>Pubblicazione n. 1 Marino, R., Albenzio, M., Della Malva, A., Santillo, A., Loizzo, P., & Sevi, A. (2013). Proteolytic pattern of myofibrillar protein and meat tenderness as affected by breed and aging time. <i>Meat Science</i>, 95(2), 281-287.</p>	<p>a) originalità, innovatività, rigore metodologico e rilevanza: ECCELLENTE b) congruenza con il settore concorsuale: SI c) collocazione editoriale e diffusione: OTTIMO d) apporto individuale: NON PREMINENTE</p> <p style="text-align: center;">Giudizio complessivo: ECCELLENTE</p>
<p>Pubblicazione n. 2 Kim, Y. H. B., Lonergan, S. M., Grubbs, J. K., Cruzen, S. M., Fritchen, A. N., Della Malva, A., ... & Huff-Lonergan, E. (2013). Effect of low voltage electrical stimulation on protein and quality changes in bovine muscles during postmortem aging. <i>Meat science</i>, 94(3), 289-296.</p>	<p>a) originalità, innovatività, rigore metodologico e rilevanza: ECCELLENTE b) congruenza con il settore concorsuale: SI c) collocazione editoriale e diffusione: OTTIMO d) apporto individuale: NON PREMINENTE</p> <p style="text-align: center;">Giudizio complessivo: ECCELLENTE</p>
<p>Pubblicazione n. 3 Marino, R., Albenzio, M., Della Malva, A., Caroprese, M., Santillo, A., & Sevi, A. (2014). Changes in meat quality traits and sarcoplasmic proteins during aging in three different cattle breeds. <i>Meat Science</i>, 98(2), 178-186.</p>	<p>a) originalità, innovatività, rigore metodologico e rilevanza: ECCELLENTE b) congruenza con il settore concorsuale: SI c) collocazione editoriale e diffusione: ECCELLENTE d) apporto individuale: NON PREMINENTE</p> <p style="text-align: center;">Giudizio complessivo: ECCELLENTE</p>
<p>Pubblicazione n. 4 Marino, R., Della Malva, A., & Albenzio, M. (2015). Proteolytic changes of myofibrillar proteins in Podolian meat during aging: Focusing on tenderness. <i>Journal of Animal Science</i>, 93(3), 1376-1387.</p>	<p>a) originalità, innovatività, rigore metodologico e rilevanza: ECCELLENTE b) congruenza con il settore concorsuale: SI c) collocazione editoriale e diffusione: ECCELLENTE d) apporto individuale: PREMINENTE</p> <p style="text-align: center;">Giudizio complessivo: ECCELLENTE</p>
<p>Pubblicazione n. 5 Albenzio, M., Santillo, A., Marino, R., Della Malva, A., Caroprese, M., & Sevi, A. (2015). Identification of peptides in functional Scamorza ovine milk cheese. <i>Journal of Dairy Science</i>, 98(12), 8428-8432.</p>	<p>a) originalità, innovatività, rigore metodologico e rilevanza: ECCELLENTE b) congruenza con il settore concorsuale: PARZIALE c) collocazione editoriale e diffusione: ECCELLENTE d) apporto individuale: NON PREMINENTE</p> <p style="text-align: center;">Giudizio complessivo: OTTIMO</p>
<p>Pubblicazione n. 6 Della Malva, A., Albenzio, M., Annicchiarico, G., Caroprese, M., Muscio, A., Santillo, A., & Marino, R. (2016). Relationship between slaughtering age, nutritional and organoleptic properties of Altamura lamb meat. <i>Small Ruminant Research</i>,</p>	<p>a) originalità, innovatività, rigore metodologico e rilevanza: OTTIMO b) congruenza con il settore concorsuale: SI c) collocazione editoriale e diffusione: OTTIMO d) apporto individuale: PREMINENTE</p>

135, 39-45.	Giudizio complessivo: OTTIMO
<p>Pubblicazione n. 7</p> <p>Marino, R., Della Malva, A., Seccia, A., Caroprese, M., Sevi, A., & Albenzio, M. (2017). Consumers' expectations and acceptability for low saturated fat 'salami': healthiness or taste? <i>Journal of the Science of Food and Agriculture</i>, 97(11), 3515-3521.</p>	<p>a) originalità, innovatività, rigore metodologico e rilevanza: OTTIMO</p> <p>b) congruenza con il settore concorsuale: PARZIALE</p> <p>c) collocazione editoriale e diffusione: ECCELLENTE</p> <p>d) apporto individuale: PREMINENTE</p> <p>Giudizio complessivo: OTTIMO</p>
<p>Pubblicazione n. 8</p> <p>Della Malva, A., Marino, R., Santillo, A., Annicchiarico, G., Caroprese, M., Sevi, A., & Albenzio, M. (2017). Proteomic approach to investigate the impact of different dietary supplementation on lamb meat tenderness. <i>Meat science</i>, 131, 74-81.</p>	<p>a) originalità, innovatività, rigore metodologico e rilevanza: ECCELLENTE</p> <p>b) congruenza con il settore concorsuale: SI</p> <p>c) collocazione editoriale e diffusione: OTTIMO</p> <p>d) apporto individuale: PREMINENTE</p> <p>Giudizio complessivo: ECCELLENTE</p>
<p>Pubblicazione n. 9</p> <p>Marino, R., Della Malva, A., Caroprese, M., de Palo, P., Santillo, A., Sevi, A., & Albenzio, M. (2019). Effects of whole linseed supplementation and treatment duration on fatty acid profile and endogenous bioactive compounds of beef muscle. <i>animal</i>, 13(2), 444-452.</p>	<p>a) originalità, innovatività, rigore metodologico e rilevanza: ECCELLENTE</p> <p>b) congruenza con il settore concorsuale: SI</p> <p>c) collocazione editoriale e diffusione: ECCELLENTE</p> <p>d) apporto individuale: PREMINENTE</p> <p>Giudizio complessivo: ECCELLENTE</p>
<p>Pubblicazione n. 10</p> <p>Della Malva, A. D., Albenzio, M., Santillo, A., Russo, D., Figliola, L., Caroprese, M., & Marino, R. (2018). Methods for extraction of muscle proteins from meat and fish using denaturing and nondenaturing solutions. <i>Journal of Food Quality</i>, 2018.</p>	<p>a) originalità, innovatività, rigore metodologico e rilevanza: OTTIMO</p> <p>b) congruenza con il settore concorsuale: PARZIALE</p> <p>c) collocazione editoriale e diffusione: BUONO</p> <p>d) apporto individuale: PREMINENTE</p> <p>Giudizio complessivo: BUONO</p>
<p>Pubblicazione n. 11</p> <p>Della Malva, A., De Palo, P., Lorenzo, J. M., Maggiolino, A., Albenzio, M., & Marino, R. (2019). Application of proteomic to investigate the post-mortem tenderization rate of different horse muscles. <i>Meat science</i>, 157, 107885.</p>	<p>a) originalità, innovatività, rigore metodologico e rilevanza: ECCELLENTE</p> <p>b) congruenza con il settore concorsuale: PARZIALE</p> <p>c) collocazione editoriale e diffusione: ECCELLENTE</p> <p>d) apporto individuale: PREMINENTE</p> <p>Giudizio complessivo: ECCELLENTE</p>
<p>Pubblicazione n. 12</p> <p>Maggiolino, A., Lorenzo, J. M., Centoducati, G., Domínguez, R., Dinardo, F. R., Marino, R., Della Malva, A., Bragaglio, A., De Palo, P. (2020). How volatile compounds, oxidative profile and sensory evaluation can change with vacuum aging in donkey meat. <i>Animals</i>, 10(11), 2126.</p>	<p>a) originalità, innovatività, rigore metodologico e rilevanza: OTTIMO</p> <p>b) congruenza con il settore concorsuale: PARZIALE</p> <p>c) collocazione editoriale e diffusione: ECCELLENTE</p> <p>d) apporto individuale: NON PREMINENTE</p> <p>Giudizio complessivo: OTTIMO</p>
GIUDIZIO COMPLESSIVO PUBBLICAZIONI	ECCELLENTE