

PROCEDURA VALUTATIVA PER LA COPERTURA, MEDIANTE CHIAMATA AI SENSI DELL'ART. 24, COMMA 6, DELLA L. 240/2010, DI N. 1 POSTO DI PROFESSORE UNIVERSITARIO DI RUOLO DI II FASCIA, PRESSO L'UNIVERSITA' DI FOGGIA – DIPARTIMENTO DI STUDI UMANISTICI. LETTERE, BENI CULTURALI, SCIENZE DELLA FORMAZIONE PER IL SETTORE CONCORSUALE 07/F1 "SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI" - SETTORE SCIENTIFICO DISCIPLINARE AGR/15 "SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI", BANDITA CON DECRETO RETTORALE N. 1579-2021 DEL 17/11/2021 E PUBBLICATA SUL SITO WEB DI ATENEO, ALLA SEZIONE "BANDI PER DOCENTI", IN DATA 19/11/2021 E SUCCESSIVAMENTE RETTIFICATO CON D.R. N. 1713 DEL 07.12.2021, PUBBLICATO IN PARI DATA, ALLA SEZIONE "BANDI PER DOCENTI", SUL SITO WEB DI ATENEO

VERBALE N. 2

Il giorno 23.03.2022 alle ore 9:00 si è riunita per via telematica (Teams) la Commissione giudicatrice della procedura valutativa sopraindicata, nominata con D.R. n. 267/2022 del 11.02.2022, pubblicato sul sito web di Ateneo (www.unifg.it), alla sezione "Bandi per docenti", e composta da:

- Prof.ssa Ernestina Maria CASIRAGHI, Professore ordinario per il settore scientifico-disciplinare AGR/15 "Scienze e tecnologie alimentari" presso l'Università degli Studi di Milano
- Prof. Giuseppe ZEPPA, Professore ordinario per il settore scientifico-disciplinare AGR/15 "Scienze e tecnologie alimentari" presso l'Università degli Studi di Torino
- Prof. Francesco CAPONIO, Professore ordinario per il settore scientifico-disciplinare AGR/15 "Scienze e tecnologie alimentari" presso l'Università degli Studi di Bari

In apertura di seduta la Commissione dà atto che partecipano alla presente procedura le seguenti candidate:

- CONTE Amalia
- PATI Sandra

La Commissione accerta che le candidate:

- **Conte Amalia**
- **Pati Sandra**

sono esentate dal sostenere la pratica-lezione in quanto nella domanda di partecipazione hanno attestato lo svolgimento effettivo, nel ruolo di ricercatore, di attività didattica, per non meno di 5 anni accademici.

La Commissione preliminarmente accerta l'insussistenza delle preclusioni di cui all'art. 4, comma 2, del Regolamento ovvero che " ... non possono partecipare alla procedura coloro che abbiano un grado di parentela o affinità, fino al quarto grado compreso, nonché il coniuge o il convivente *more uxorio* di un professore appartenente al Dipartimento presso il quale sarà inquadrato il candidato selezionato ovvero con il Rettore, il Direttore Generale o un componente del Consiglio di Amministrazione dell'Ateneo ...".

La Commissione procede, quindi, all'esame della documentazione presentata dalle suddette candidate.

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 ciascuna candidata il giudizio collegiale (allegato 1), in conformità ai criteri stabiliti nella precedente seduta.

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 nelle proff.sse Conte Amalia e Pati Sandra le candidate qualificate 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 13:00.

Letto, approvato e sottoscritto.

LA COMMISSIONE GIUDICATRICE

Prof. Ernestina Maria Casiraghi, Presidente

Prof. Francesco Caponio, Componente

Prof. Giuseppe Zeppa, Segretario

Al termine della seduta, ciascun Commissario trasmette dalla propria sede all'indirizzo di posta elettronica reclutamentodocente@unifg.it copia del presente verbale letto, approvato, sottoscritto unitamente ad una copia di un documento d'identità; il Presidente della Commissione è tenuto altresì ad inviare, contestualmente, copia del presente verbale in formato Word al medesimo indirizzo.

Allegato n. 1 al verbale n. 2

VALUTAZIONE DEL CURRICULUM, DELL'ATTIVITÀ DI RICERCA, DELLE PUBBLICAZIONI SCIENTIFICHE, DELL'ATTIVITÀ DIDATTICA E DEI COMPITI ISTITUZIONALI DELLA CANDIDATA

CONTE AMALIA

CURRICULUM	TITOLI VALUTABILI
Consistenza complessiva della produzione scientifica	Totale pubblicazioni su riviste scientifiche a rilevanza internazionale presenti su SCOPUS:221; H-Index: 42 (SCOPUS alla data odierna); Totale citazioni: 5558 (SCOPUS alla data odierna). Autrice di pubblicazioni su riviste tecnico scientifiche non indicizzate nonché di capitoli di libri.
Punti 7	Punti 7

ATTIVITA' DI RICERCA	TITOLI VALUTABILI
Organizzazione, direzione e coordinamento di gruppi di ricerca nazionali e internazionali, ovvero partecipazione agli stessi	<ul style="list-style-type: none">- Responsabile Scientifico del Progetto Giovani Ricercatori 2004 finanziato dall'Università di Foggia sul tema: "Impiego Combinato di Antimicrobici di Origine Naturale ed Atmosfera Modificata nella Produzione e Conservazione delle Carni Macinate Refrigerate". Durata annuale.- Responsabile di Task nel Progetto di Ricerca dal titolo: "Sviluppo di film edibili contenenti sostanze attive". Programma Esecutivo Bilaterale Italia-Argentina 2006- 2007, Cooperazione tra: Centro di Scienza, Tecnologia e Innovazione (SECYT, Argentina) e Ministero degli Affari Esteri (MAE, Italia). Durata biennale.- Componente Unità di Ricerca Progetto PNR 2005-2007 - titolo "Integrazione di nuove tecnologie e sistemi per caratterizzare la tipicità di produzioni nazionali alimentari sui mercati globali" – FOODSYS DM 28953.- Componente nel Progetto Esplorativo - REGIONE PUGLIA - titolo: "Sistemi di produzione e confezionamento innovativi per l'ottenimento di prodotti carnei trasformati". Anno 2007.- Componente nel Progetto Esplorativo - REGIONE PUGLIA - titolo: "Valorizzazione di pescato di basso valore commerciale attraverso trasformati ittici di "IV gamma". Anno 2007.- Componente nel Progetto Strategico - REGIONE PUGLIA - titolo: "Miglioramento della qualità dietetico-nutrizionale e sicurezza di produzioni casearie tradizionali della Capitanata". Durata triennale dal 2007.- Responsabile di Task (OR3) nel Progetto MIPAF - titolo: "Prolungamento della shelf-life di uva da tavola" in collaborazione con l'ente CRA della sezione di Turi (Bari). Durata triennale a partire dal 2007.- Responsabile Scientifico del Contratto di Ricerca Commissionata dal Consorzio Gestione Mercato Ittico di Manfredonia Soc. Coop. e la Legacoop Puglia sul tema: "Studio per la valorizzazione e commercializzazione dei prodotti ittici pugliesi massivi pre-lavorati e confezionati". Anno 2008.- Responsabile di Task (OR3 e OR4) nel Progetto di Ricerca Legge 297/99 Art. 12 - titolo "Biotecnologie per la produzione di uva da tavola di IV gamma" DM 29223. Durata triennale a partire dal 2/01/2008.- Responsabile di Task (OR2) nel Progetto Legge 297/99 Art. 12 - titolo "Tecnologie per il Packaging Bioattivo di Prodotti Lattiero Caseari Freschi Pugliesi" DM 29040. Durata triennale dal 2008.- Responsabile Scientifico del Contratto di Ricerca Commissionata dalla Società Pack Co srl, con sede in Montecatini Terme - titolo "Studio di shelf life di un prodotto da forno". Durata di 9 mesi - 2010.- Responsabile Scientifico del Contratto di Ricerca commissionata dall'Azienda Agricola Aureli Mario con sede in Ortucchio (AQ) - titolo "Individuazione di strategie per il prolungamento della shelf life di baby carrots ". Anno 2010.- Componente nel Progetto "Rete di laboratori per l'innovazione nel campo degli alimenti funzionali (LA.I.F.F.), su bando: "Avviso Pubblico per la costituzione di reti di laboratori" indetto dalla Regione Puglia nel 2010.- Responsabile di Task (Attività 3 e 4) nel Progetto PIF - titolo "Approccio di filiera per elevare il contenuto nutrizionale di sfarinati da destinare alla trasformazione" – Progetto di cooperazione – Misura 124 Regione Puglia n. 102 del 10/06/2010.- Responsabile di Task (Attività 3, 4 e 5) nel Progetto PIF - titolo: "Approccio integrato allevamento-produzione-confezionamento per la valorizzazione di bovine da latte mediante la messa a punto di nuovi trasformati carnei" – Progetto di cooperazione – Misura 124 Regione Puglia n. 102 del 10/06/2010.- Responsabile di Task (Attività 1 e 2) nel Progetto PIF - titolo: "Sistemi innovativi di confezionamento per la shelf life e la tracciabilità di produzioni lattiero-casearie" – Progetto di cooperazione – Misura 124 Regione Puglia n. 102 del 10/06/2010.
Punti 6	

- Componente Unità di Ricerca Progetto PIF - titolo: “Nuovi trasformati carnei ad elevato contenuto salutistico, quale risultato di sinergie tra la fase di allevamento e quella di produzione” – Progetto di cooperazione – Misura 124 – Regione Puglia n. 102 del 10/06/2010.
- Responsabile Scientifico di Unità del Progetto PIF - titolo: “Valorizzazione della vocazione territoriale dell’altopiano del fucino attraverso lo sviluppo di nuovi prodotti e processi nel settore agroalimentare (VALFOOD) - Progetto di cooperazione – PSR 2007-2013 - Misura 124 – Regione Abruzzo. Anno 2014.
- Responsabile di Task (Attività 5.1) nel Progetto PIF - titolo: “Razionalizzazione e innovazione della filiera del formaggio Canestrato di Moliterno IGP” Acronimo R.I.Ca.Mo.” – Progetto di cooperazione – Misura 124 P.S.R. Basilicata.
- Responsabile di Task (OR7) nel Progetto PON 01_00851 - titolo: “Bioinnovazioni per produzioni lattiero casearie ad elevato contenuto salutistico” – Decreto Ministeriale prot 01/Ric. del 18 gennaio 2010. Durata 2011-2014.
- Responsabile di Task (OR6) nel Progetto PON 01_01962 - titolo “Tecnologie per la valorizzazione di trasformati ittici ad elevata valenza salutistica”, Decreto Ministeriale prot 01/Ric. del 18 gennaio 2010. Durata 2012-2015.
- Componente nel Progetto PON 01_01409 - titolo “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)” – Decreto Ministeriale prot 01/Ric. del 18 gennaio 2010. Durata 2011-2014.
- Responsabile Scientifico del Contratto di Ricerca Commissionata dall’azienda Tortuga srl di Manfredonia (FG) per l’attività: “Prolungamento della shelf life di filetti freschi di orata e spigola”. Gennaio 2013.
- Responsabile Scientifico del Contratto di Ricerca Commissionata dal CNR di Napoli - IMCB nell’ambito del progetto ATENA, Industria 2015 Bando Nuove Tecnologie per il Made in Italy – Capofila Barilla. Durata 6 mesi a partire dal 10/09/2010.
- Responsabile Scientifico del Contratto di Ricerca Commissionata dall’azienda ILIPILPA per il calcolo della shelf life di prodotti di IV gamma confezionati in sistemi attivi messi a punto dalla stessa azienda. Anno 2012.
- Responsabile Scientifico di Work Package (WP5 leader) - Progetto Europeo dal titolo: “Comprehensive approach to enhance quality and safety of ready to eat fresh products (QUAFETY)”. Durata triennale a partire da gennaio 2012.
- Responsabile Scientifico di Unità del Progetto Cluster Tecnologici – FSC 2007- 2013 dal titolo: “Biotecnologie degli alimenti per l’innovazione e la competitività delle principali filiere regionali: estensione della conservabilità e aspetti funzionali (BiotecA), Regione Puglia, 2014.
- Responsabile Scientifico del Progetto MISE “Tecnologie per la realizzazione di nuovi trasformati ittici ad elevato potere salutistico” - programma “HORIZON 2020” PON I&C 2014-2020, di cui al DM 1.6.2016. Prog: F/050237/00/X32 del 4.7.2017.
- Componente nel Progetto “Innovazione dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali Pugliesi attraverso l’applicazione di strategie biotecnologiche al fine di avvicinarli alle esigenze dei consumatori in termini di sicurezza, caratteristiche organolettiche, salutistiche e nutrizionali – INNOTIPICO” – Avviso pubblico POR FESR Puglia “InnoNetwork”. Decreto concessione del 11.10.2018.
- Responsabile Scientifico del Progetto “Studio di nuove tecnologie di stabilizzazione applicate al settore caseario del fresco” nell’ambito dell’Asse I “Investimenti in Capitale Umano Azione I.1 Dottorati innovativi con caratterizzazione industriale del PON RI 2014-2020” – XXXIII ciclo.
- Responsabile Scientifico del contratto di ricerca commissionato dall’azienda Colli Pugliesi, nell’ambito del Progetto “Sviluppo di tecnologie e processi innovativi per la produzione di imballaggi 100% biodegradabili e compostabili per un’industria sostenibile, economica/circolare ed intelligente BIOCOSi” — Avviso pubblico POR FESR Puglia “InnoNetwork”. Avvio 2018.
- Responsabile Scientifico del Progetto “Sistema automatico controllo granella” — Avviso pubblico POR Puglia FESR FSE 2014-2020 - Sub-Azione 1.4.B. (Dal 19.2.2019 al 31.1.2021). Subentrata nella carica di Responsabile Scientifico in sostituzione del prof. Di Luccia il 19.6.2020.
- Responsabile Scientifico del Progetto PIA “Ricerca e sviluppo di metodologie per la produzione di prodotti panari gluten free” — Regolamento Regionale della Puglia per gli aiuti in esenzione n. 17 del 30/09/2014 (BURP n. 139 suppl. del 06/10/2014) TITOLO II CAPO 2 DEL REGOLAMENTO GENERALE. “Aiuti ai programmi integrati promossi da medie imprese ai sensi dell’articolo 26 del Regolamento” (Da Giugno 2019 a Giugno 2021).
- Responsabile Scientifico del Progetto MISE “Innovazione di processo mediante trattamenti avanzati di stabilizzazione per la qualità e sicurezza di gnocchi freschi biologici” — Sportello “Agrifood” DM 5/3/2018 – Fondo Crescita Sostenibile (Durata 36 mesi a partire dal 4.2.2020).
- Responsabile Scientifico del contratto di ricerca commissionata dall’azienda CIEMME ALIMENTARI srl nell’ambito del Progetto MISE “Innovazione di processo mediante trattamenti avanzati di stabilizzazione per la qualità e sicurezza di gnocchi freschi biologici” (Durata 33 mesi a partire da Agosto 2020).

Punti 6

<p>Conseguimento della titolarità di brevetti</p> <p>Punti 2</p>	<p>- Co-inventore dei seguenti brevetti:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Inventori: Del Nobile M.A., Sinigaglia M., Conte A., Buonocore G. Procedimento per la produzione di matrici attive con funzioni antimicrobiche. Depositato il 1.12.2005. 2. Inventori: Del Nobile M.A., Conte A., Incoronato A.L., Panza O., Sevi A., Marino R. "Metodo per la produzione di salami e insaccati a basso contenuto di grassi animali e salami ed insaccati" Depositato il 14-01-08. Commercializzazione dell'invenzione tecnologica. 3. Inventori: Del Nobile M.A., Conte A., Di Benedetto N., Suriano N., Corbo M.R., Sinigaglia M. "Composti naturali per migliorare la stabilità microbiologica di pasta fresca a base di amaranto" Depositato il 11.07.2008. 4. Inventori: Del Nobile M.A., Conte A., Buonocore G., Incoronato A., Massaro A., Panza O. "Procedimento di produzione di matrici a basso impatto ambientale con funzione antimicrobica" Depositato il 20.11.2008. <p>- Co-inventore e co-titolare dei seguenti brevetti:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Inventori: Del Nobile M.A., Conte A., Padalino A. Formulazione di pasta senza glutine e procedimento per la sua preparazione. Depositato il 04/08/2015. Commercializzazione dell'invenzione tecnologica. 2. Inventori: Del Nobile M.A., Conte A., Angiolillo L. Procedimento di bioconservazione di prodotti ittici e relativi prodotti. Depositato il 07/08/2015 3. Inventori: Del Nobile M.A., Conte A., Angiolillo L. Prodotti ittici arricchiti con probiotici e relativo procedimento di produzione. Depositato il 06/04/2016 4. Inventori: Del Nobile M.A., Conte A., Saccotelli M.A. Alimento secco, in particolare biscotto, senza glutine con proprietà simbiotiche e procedimento per la sua produzione. Depositato il 21.6.2017 5. Inventori: Del Nobile M.A., Conte A., Lucera A., Costa C. Formaggio fresco a pasta filata privo di grassi e relativo procedimento di produzione. Depositato 26.9.2016. <p>Punti 2</p>
<p>Partecipazione in qualità di relatore a congressi e convegni nazionali e internazionali</p> <p>Punti 4</p>	<p>- Montpellier, 7-11 marzo 2004. International Congress on Engineering and Food (ICEF9). "Characterization of edible coating intended for food packaging applications"</p> <p>- Foggia, 5-7 aprile 2005. International Congress on the: Technological Innovation and Enhancement of Marginal Products, organizzato dall'Università degli Studi di Foggia. "Development of immobilized lysozyme-based active film".</p> <p>- Ischia (Na), 25-27 giugno 2008. Shelf Life International Meeting - 3rd edition, SLIM 2008. "Environmentally-friendly active packaging".</p> <p>- Zaragoza (Spagna), 23-25 giugno 2010. Shelf Life International Meeting - 4th edition, SLIM 2010. "Cannoli pastry: combined strategies to prolong the shelflife".</p> <p>- New Brunswick (New Jersey, USA), 11-13 giugno 2014. Shelf Life International Meeting - 6th edition, SLIM 2014. "The effects of biopreservation on fiordilatte cheese".</p> <p>- Bangkok (Tailandia), 1-4 Novembre 2017. Shelf Life International Meeting – 8th edition, SLIM 2017. "Non-thermal technologies: new stabilization perspectives for fresh dairy sector".</p> <p>- Napoli (Italy), 17-20 Giugno 2019. Shelf Life International Meeting – 9th edition, SLIM 2019. "Ionizing radiation – application to dairy products".</p> <p>- Belgrade (Serbia), 24-25 Settembre 2021. 2nd UNIFood International on line Conference. "Advances in food technology for shelf life prolongation".</p> <p>- Plenary lecture al convegno internazionale SLIM for YOUNG 2015</p> <p>- Monza (Italy), 22-23 Ottobre 2015. Shelf Life International Meeting - 7th edition, SLIM 2015. "Processing technologies of the future: novel mild methods, shelf life and sustainability" - Plenary lecture.</p> <p>- Invited Speaker alla Conference on Materials Science and Technology - Materials.it 2018. "Active food packaging: perspective of more sustainable approach". Bologna (Italia), 22-26 Ottobre 2018.</p> <p>Punti 4</p>
<p>Conseguimento di premi e riconoscimenti nazionali e internazionali per attività di ricerca</p> <p>Punti 3</p>	<p>- Vincitrice del premio nazionale per la produttività scientifica conferito dall'Istituto dalla Società Italiana di Scienze e Tecnologie Alimentari (SISTAL 2009).</p> <p>- Abilitazione scientifica I° fascia</p> <p>Punti 3</p>

PUBBLICAZIONI SCIENTIFICHE (Punti 48)	Originalità, innovatività, rigore scientifico	Congruenza con il S.C. e con il profilo S.S.D.	Rilevanza scientifica e diffusione nella comunità scientifica	Apporto individuale nei lavori in collaborazione della candidata	TOTALE
Conte A., Buonocore G.G., Bevilacqua A., Sinigaglia M., Del Nobile M.A. 2006. Immobilization of lysozyme on polyvinylalcohol films for active packaging applications. Journal of Food Protection, 69(3): 866-870.	0.75	0.75	1.25	1.25	4
Conte A., Buonocore G.G., Sinigaglia M., Del Nobile M.A. 2007. Development of immobilized lysozyme based active film. Journal of Food Engineering, 78: 741-745.	0.75	0.75	1.25	1.25	4
Conte A., Gammariello D., Di Giulio S., Attanasio M., Del Nobile M.A. 2009. Active coating and modified atmosphere packaging to extend the shelf life of Fior di latte cheese. Journal of Dairy Science, 92: 887-894.	0.75	0.75	1.25	1.25	4
Conte, A., Cappelletti, G.M., Nicoletti, G.M., Russo, C., Del Nobile, M.A. 2015. Environmental implications of food loss probability in packaging design. Food Research International, 78: 11-17.	0.75	0.75	1.25	1.25	4
Costa, C., Lucera, A., Licciardello, F., Conte A.*, Del Nobile Matteo, A. 2017. Application of preservation strategies to improve the shelf life of spreadable cheese. Food Packaging and Shelf Life, 11:16-20.	0.75	0.75	1.25	1.25	4
De Vietro, N., Conte A.*, Incoronato, A.L., Del Nobile, M.A., Fracassi, F. 2017. Aerosol-assisted low pressure plasma deposition of antimicrobial hybrid organic-inorganic Cu-composite thin films for food packaging applications. Innovative Food Science and Emerging Technologies, 41:130-134.	0.75	0.75	1.25	1.25	4
Angiolillo, L., Conte A.*, Del Nobile, M.A. 2018. A new method to bio-preserve sea bass fillets. International Journal of Food Microbiology, 271: 60-66.	0.75	0.75	1.25	1.25	4
Danza A., Lucera A., Lavermicocca P., Lonigro S. L., Bavaro A.R., Mentana A., Centonze D., Conte A.*, Del Nobile M. A. 2018. Tuna burgers preserved by the selected Lactobacillus paracasei IMPC 4.1 strain. Food and Bioprocess Technology, 11(3): 1651-1661.	0.75	0.75	1.25	1.25	4
Lacivita V., Conte A.*, Musavian H.S., Krebs N. H., Zambrini V. A., Del Nobile, M.A. 2018. Steam-ultrasound combined treatment: A promising technology to significantly control mozzarella cheese quality. LWT - Food Science and Technology, 93: 450-455.	0.75	0.75	1.25	1.25	4
Spada, A., Conte A.*, Del Nobile, M. . 2018. The influence of shelf life on food waste: A model-based approach by empirical market evidence. Journal of Cleaner Production, 172: 3410-3414.	0.75	0.75	1.25	1.25	4
Cedola, A., Cardinali, A., D'Antuono, I., Conte A.*, Del Nobile, M.A. 2020. Cereal foods fortified with by-products from the olive oil industry. Food Bioscience, 33, 100490	0.75	0.75	1.25	1.25	4
Lacivita V., Incoronato A., Conte A.*, Del Nobile, M.A. 2021. Pomegranate Peel Powder as a Food Preservative in Fruit Salad: A Sustainable Approach. Foods, 10, 1359.	0.75	0.75	1.25	1.25	4
PUNTEGGIO COMPLESSIVO					48.00

ATTIVITA' DIDATTICA	TITOLI VALUTABILI
<p>Numero dei moduli/corsi tenuti e continuità della tenuta degli stessi</p> <p>Punti 12</p>	<p>2008-2009 - Titolare del corso di "Operazioni Unitarie nell'Industria Enologica", Corso di Laurea in Viticoltura ed Enologia, Università di Foggia, Facoltà di Agraria, Sede di S. Severo (6 CFU).</p> <p>2009-2010 - Titolare del corso di "Operazioni Unitarie nell'Industria Enologica", Corso di Laurea in Viticoltura ed Enologia (6 CFU) e del corso di "Tecnologie delle conserve animali", Corso opzionale, Università di Foggia, Facoltà di Agraria, Sede di Foggia (4 CFU).</p> <p>2010-2011 - Titolare del corso di "Operazioni Unitarie", Corso di Laurea in Viticoltura ed Enologia, (6 CFU) e del corso di "Processi e Prodotti Innovativi", Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari I, Università di Foggia, Facoltà di Agraria (6 CFU).</p> <p>2011-2012 - Attività integrativa di 26 ore nel corso di "Operazioni Unitarie" tenuto dal prof. Del Nobile nel Corso di Laurea di Scienze e Tecnologie Alimentari I, Università di Foggia, Facoltà di Agraria.</p> <p>2012-2013 - Titolare del corso di "Tecnologie per prolungare la shelf life di prodotti ortofruttili", Corso opzionale – Facoltà di Agraria, Università di Foggia (4 CFU).</p> <p>2013-2014 - Titolare del corso di "Tecnologie per prolungare la shelf life di prodotti ortofruttili", Corso opzionale – Dip. SAFE, Università di Foggia (4 CFU).</p> <p>2014-2015 - Titolare del corso di "Tecnologie per prolungare la shelf life di prodotti ortofruttili", Corso opzionale – Dip. SAFE, Università di Foggia (4 CFU).</p> <p>2016-2017 - Titolare del corso di "Tecnologie per prolungare la shelf life di prodotti ortofruttili", Corso opzionale – Dip. SAFE, Università di Foggia (4 CFU) e del corso "Scienze e Tecnologie Alimentari" - corso di Laurea in Dietistica – Dip. Medicina Clinica e Sperimentale, Università di Foggia (2 CFU).</p> <p>2017-2018 - Titolare del corso "Scienze e Tecnologie Alimentari" - corso di Laurea in Dietistica – Dip. Medicina Clinica e Sperimentale, Università di Foggia (2 CFU) e del corso di "Processi II", Corso di laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari – Dip. SAFE, Università di Foggia (8 CFU).</p> <p>2018-2019 - Titolare del corso "Scienze e Tecnologie Alimentari" - corso di Laurea in Dietistica – Dip. Medicina Clinica e Sperimentale, Università di Foggia (2 CFU) edel corso di "Processi II", Corso di laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari – Dip. SAFE, Università di Foggia (8 CFU).</p> <p>2019-2020 - Titolare del corso "Scienze e Tecnologie Alimentari" - corso di Laurea in Dietistica – Dip. Medicina Clinica e Sperimentale, Università di Foggia (2 CFU) e del corso di "Processi II", Corso di laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari – Dip. SAFE, Università di Foggia (8 CFU).</p> <p>2020-2021 - Titolare del corso "Scienze e Tecnologie Alimentari" - corso di Laurea in Dietistica – Dip. Medicina Clinica e Sperimentale, Università di Foggia (2 CFU) e del corso di "Ottimizzazione e Innovazione di Processo", Corso di laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari – Dip. SAFE, Università di Foggia (8 CFU).</p> <p>2021-2022 - Titolare del corso di "Ottimizzazione e Innovazione di Processo", Corso di laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari – Dip. DAFNE, Università di Foggia [da espletarsi nel secondo semestre marzo- giugno 2022] (8 CFU).</p> <p>Punti 10</p>
<p>Partecipazione alle commissioni istituite per gli esami di profitto</p> <p>Punti 3</p>	<p>- Presidente della commissione dei corsi in cui è stata titolare e componente di Commissione per i corsi di cui ha svolto alcuni crediti.</p> <p>Punti 3</p>
<p>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</p> <p>Punti 10</p>	<p>Dall'anno 2014 è stata docente di numerosi seminari nell'ambito di corsi di alta formazione. Attività integrativa nel 2011-12 per il corso di Operazioni Unitarie. Co-tutor di 5 tesi di dottorato, relatrice di 18 tesi di laurea magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari, di 8 tesi di laurea triennale in Scienze e Tecnologie Alimentari e di 6 tesi di master.</p> <p>Punti 10</p>

ATTIVITA' ISTITUZIONALI	TITOLI VALUTABILI
Partecipazione ad organi di governo universitari Punti 1	Non viene riportata alcuna partecipazione Punti 0
Ruoli istituzionali ricoperti in seno a Corsi di Laurea e di Laurea Magistrale Punti 2	Dal 2017 al 2020 Componente del Gruppo di Assicurazione della Qualità (CAG) del CdLM in Scienze e Tecnologie Alimentari - Dip. SAFE - Università di Foggia. Punti 0.5
Ruoli istituzionali ricoperti presso il Dipartimento o l'Ateneo di afferenza Punti 2	Non viene riportata alcuna partecipazione Punti 0

Profilo sintetico della candidata:

La candidata Amalia Conte, dopo la laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari, ha conseguito il titolo di Dottore di ricerca in "Biotecnologie dei Prodotti Alimentari", Università degli Studi di Foggia. Successivamente inizia la collaborazione con l'Università di Foggia prima come assegnista di ricerca e dal 2008 come Ricercatore a Tempo indeterminato nel SSD AGR/15 e consegue l'abilitazione per la seconda fascia nel 2014 e alla prima fascia nel 2016 e successivamente nel 2020. Le principali attività di ricerca della candidata riguardano le seguenti tematiche: Sviluppo di sistemi attivi di confezionamento; efficacia di composti naturali ad azione antimicrobica; packaging per la IV gamma; prolungamento della shelf-life di alimenti freschi; bio-preservazione; impatto della shelf-life sullo spreco alimentare; alimenti funzionali; tecnologie non convenzionali per migliorare la qualità dei prodotti caseari.

La candidata presenta un numero molto elevato di pubblicazioni scientifiche su riviste indicizzate e un buon numero di partecipazioni a convegni internazionali. È stata responsabile di numerosi progetti di ricerca nazionali e internazionali e di attività di ricerca finanziate da imprese private.

L'attività didattica rappresentata dalla titolarità di insegnamenti propri del SSD AGR/15 è stata adeguata, costante e continuativa. È stata relatrice di numerose tesi di laurea triennale e magistrale e di dottorato di ricerca.

La candidata presenta la documentazione di astensione obbligatoria per maternità negli anni 2012 e 2016 per un totale di 10 mesi.

Giudizio collegiale della Commissione:

Dall'analisi del *curriculum*, si evince una eccellente e importante attività di ricerca e una adeguata attività didattica. 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 93,5. La Commissione, pertanto, ritiene la candidata pienamente idonea per il posto messo a concorso.

Allegato n. 1 al verbale n. 2

VALUTAZIONE DEL CURRICULUM, DELL'ATTIVITÀ DI RICERCA, DELLE PUBBLICAZIONI SCIENTIFICHE, DELL'ATTIVITÀ DIDATTICA E DEI COMPITI ISTITUZIONALI DELLA CANDIDATA

PATI SANDRA

CURRICULUM	TITOLI VALUTABILI
<p>Consistenza complessiva della produzione scientifica</p> <p>Punti 7</p>	<p>Totale pubblicazioni su riviste scientifiche a rilevanza internazionale presenti su SCOPUS: 59; H-Index: 22 (SCOPUS alla data odierna); Totale citazioni: 1194 (SCOPUS alla data odierna). Autore di pubblicazioni su riviste tecnico scientifiche non indicizzate.</p> <p>Punti 5.9</p>

ATTIVITA' DI RICERCA	TITOLI VALUTABILI
<p>Organizzazione, direzione e coordinamento di gruppi di ricerca nazionali e internazionali, ovvero partecipazione agli stessi</p> <p>Punti 6</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Responsabile del progetto "Studio della frazione fenolica di vini autoctoni della puglia" valutato da parte della Commissione Scientifica di Ateneo di Foggia nell'ambito "Progetti di ricerca giovani ricercatori 2005", "Regolamento per la Programmazione dell'Attività di Ricerca Scientifica e per l'Accesso ai Fondi di Ateneo per la Ricerca". - Responsabile scientifico di un Contratto di ricerca commissionata dalla società Rendola srl, Montalcino (SI) del 29/01/09, dal titolo "Studio del profilo antocianico di vini rossi mediante HPLC-DAD-MS". - Responsabile scientifico di un Contratto di ricerca commissionata dalla Azienda Vinicola Di Majo Norante, Campomarino (CB) del 29/01/09, dal titolo "Studio del processo di affinamento in legno, su fecce, di vini Aglianico e Montepulciano". - Componente Unità di Ricerca del Progetto Strategico "Miglioramento e valorizzazione dell'espressione varietale della produzione enologica pugliese", responsabile Prof. Ennio La Notte, proposto nell'ambito dell'Accordo di Programma Quadro in Materia di Ricerca Scientifica della Regione Puglia 2006-2010. - Componente di Unità di Ricerca del Progetto PIF – Mis.124 "Sviluppo di prodotti lattiero-caseari ad elevata garanzia e funzionalità" nell'ambito del PSR 2007/2013. - Componente di Unità di Ricerca del Progetto PIF – Mis.124 "Sviluppo di prodotti di filiera garantiti e ad elevata funzionalità e shelf-life" nell'ambito del PSR 2007/2013. - Componente di Unità di Ricerca del Progetto PIF – Mis.124 "Valorizzazione del fungo cardoncello pugliese mediante il trasferimento di tecnologie e processi all'intera filiera produttiva" nell'ambito del PSR 2007/2013. - Componente di Unità di Ricerca del Progetto PIF – Mis.124 "Miglioramenti nella filiera asparago: Biofortificazione e Utilizzazione dei Sottoprodotti" nell'ambito del PSR 2007/2013. - Componente di unità di ricerca nell'ambito del progetto europeo "QUAFETY - Comprehensive Approach to Enhance Quality & Safety of ready-to-eat fresh products" (Funding: European Union-7th Framework Program, FP7-KBBE-201 1-5, Grant agreement 289719, 2011; Durata: 3 anni). - Componente di unità di ricerca nell'ambito del progetto "Sviluppo di prodotti alimentari innovativi mediante soluzioni biotecnologiche, impiantistiche e tecnologiche (ProInnoBit)" PON02_00186_3417037, finanziato dal MIUR D.Leg. 593/2000 2011-2015. - Componente di unità di ricerca nell'ambito del progetto "Soluzioni Innovative di packaging per il prolungamento della shelf life di prodotti alimentari (InFoPack)" PON02_00186_3417392 finanziato dal MIUR D.Leg. 593/2000 2011-2015. - Componente di unità di ricerca nell'ambito del progetto "Protocolli Tecnologici e clinici innovativi per la produzione di alimenti funzionali (Pro.Ali.Fun)" PON02_00186_2937475, finanziato dal MIUR D.Leg. 593/2000 2011-2015. - Responsabile scientifico delle task OS 2.1 (Messa a punto di metodiche di controllo per la selezione delle uve per la vinificazione e per la determinazione di ocratossina A in uva e vino); 8.2.1 e 8.2.2 (Scale up degli strumenti di controllo messi a punto nel progetto) del Progetto PON

	<p>“Strumenti Innovativi per il Miglioramento della Sicurezza Alimentare: Prevenzione, Controllo, Correzione (S.I.Mi.S.A.)” finanziato dal MIUR D.Leg. 593/2000 2011-2015.</p> <p>- 2018/2019 – Componente di Unità di Ricerca del Progetto PRA (durata di 1 anno) finanziato dall’Università di Foggia dal titolo “Use of biocompatible microbial immobilization systems for the production of food beverages” UNIFGCLE - Prot. n. 0007831 – I/7 del 12/03/2018.</p> <p>- 2019/2020 – Componente di Unità di Ricerca del Progetto PRA (durata di 1 anno) finanziato dall’Università di Foggia dal titolo “Microbial community dynamics and plant response associated with the use of biochar in soilless growing systems: integrated approach for potential innovation in hydroponic agriculture and its economic impact” UNIFGCLE - Prot. n. 0015459 – III/13 del 12/04/2019.</p> <p>- Dal 2020 ad oggi - Principal Investigator per il progetto “Mooc in Enology aimed at Reinforcing competences applying Game-based approach and Olfactive learning for the wine tasting (MERGO)” PROGRAMME: Erasmus Plus/Key Action KA2 - Cooperation for innovation and the exchange of good practices - KA203 - Strategic Partnerships for higher education Form ID: KA203-CA04BBDE (durata 28 mesi, Rep. n.288 del 16 aprile 2020, prot. N. 13672)</p> <p>- Dal 2020 ad oggi - Componente di unità di ricerca del progetto “Valorizzazione della mela Limoncella e melicoltura sostenibile nelle aree rurali dei Monti Dauni” (VALMELA) nell’ambito del PSR PUGLIA 2014-2020 (Misura 16.2 “Sostegno ai progetti pilota ed allo sviluppo di nuovi prodotti, pratiche, processi e tecnologie”)</p> <p>- Dal 2020 ad oggi - Componente di unità di ricerca del progetto “Spumantizzazione e frizzantatura per il rilancio della viticoltura dell’areale Centro Nord della regione Puglia” (SPUMAPULIA) nell’ambito del PSR PUGLIA 2014-2020 (Misura 16.2 “Sostegno ai progetti pilota ed allo sviluppo di nuovi prodotti, pratiche, processi e tecnologie”)</p> <p>- Dal 2020 ad oggi - Componente di unità di ricerca del progetto “Competitività e sostenibilità della coltura del Melograno in Puglia” (COSMEL) nell’ambito del PSR PUGLIA 2014-2020 (Misura 16.2 “Sostegno ai progetti pilota ed allo sviluppo di nuovi prodotti, pratiche, processi e tecnologie”)</p> <p>- Dal 2020 ad oggi - Componente di unità di ricerca del progetto “Innovazioni e soluzioni sostenibili per l’asparago pugliese” (AS_PARA) nell’ambito del PSR PUGLIA 2014-2020 (Misura 16.2 “Sostegno ai progetti pilota ed allo sviluppo di nuovi prodotti, pratiche, processi e tecnologie”)</p> <p>Punti 6</p>
<p>Conseguimento della titolarità di brevetti</p> <p>Punti 2</p>	<p>Nessuna titolarità di brevetto dichiarata</p> <p>Punti 0</p>
<p>Partecipazione in qualità di relatore a congressi e convegni nazionali e internazionali</p> <p>Punti 4</p>	<p>- S. Pati, M.L. Savastano, A. Bevilacqua, M.R. Corbo, M. Quinto, A. Rizzuti, M. Pischetsrieder, I. Losito. Phosphopeptide profile of kefir as affected by the production technology. 6th MS FOOD DAY. Camerino (Italy), September 25-27, 2019</p> <p>- S. Pati, E. Arace and E. La Notte, F. Palmisano. Identification of Anthocyanins and Anthocyanin-derived Pigments in Primitivo Red Wine by HPLC-ESI-MS/MS. ISHS International Workshop on Advances in Grapevine and Wine Research. Venosa (Italy), September 14 - 17, 2005</p> <p>- S. Pati, E. La Notte, I. Losito, F. Palmisano. Caratterizzazione HPLC-UV-ESI-MSn di pigmenti antociani-derivati in campioni di vino rosso. Incontro di Spettroscopia Analitica (ISA 2006), Giovinazzo (BA), 9-12 Aprile, 2006</p> <p>Punti 2.5</p>
<p>Conseguimento di premi e riconoscimenti nazionali e internazionali per attività di ricerca</p> <p>Punti 3</p>	<p>Nessun premio e riconoscimento nazionale e internazionale dichiarato</p> <p>Punti 0</p>

PUBBLICAZIONI SCIENTIFICHE (Punti 48)	Originalità, innovatività, rigore scientifico	Congruenza con il S.C. e con il profilo S.S.D.	Rilevanza scientifica e diffusione nella comunità scientifica	Apporto individuale nei lavori in collaborazione della candidata	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-QTOFMS/MS. Food Research International, 129, 108853	0.75	0.75	1.25	1.25	4
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	1.25	1.25	4
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 HPLCFLD. Food Control 68: 391-398.	0.75	0.75	1.25	1.25	4
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	1.25	1.25	4
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	1.25	1.25	4
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	1.25	1.25	4
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	1.25	1.25	4
Pati, S., Mentana, A., La Notte, E., del Nobile, M.A., 2010. Biodegradable Poly-lactic acid package for the storage of carbonic maceration wine. LWT - Food Science and Technology 43(10), 1573-1579.	0.75	0.75	1.25	1.25	4
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	1.25	1.25	4
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	0.75	1.25	1.25	4
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	0.75	1.25	1.25	4
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	0.75	1.25	1.25	4
TOTALE PUBBLICAZIONI					48.00

ATTIVITA' DIDATTICA	TITOLI VALUTABILI
<p>Numero dei moduli/corsi tenuti e continuità della tenuta degli stessi</p> <p>Punti 12</p>	<p>2007-2008 - Docenza di "Chimica enologica", insegnamento di 7 CFU del corso di laurea in Viticoltura ed Enologia (Facoltà di Agraria, Università di Foggia)</p> <p>2008-2009 - Docenza di "Enologia", insegnamento di 7 CFU del corso di laurea in Viticoltura ed Enologia e di "Chimica e Tecnologia degli aromi", insegnamento opzionale di 4 CFU (Facoltà di Agraria, Università di Foggia).</p> <p>2009-2010 - Docenza di "Chimica enologica", modulo di 6 CFU dell'insegnamento "Chimica e Tecnologia enologica", corso di laurea in Viticoltura ed Enologia e di "Chimica e Tecnologia degli aromi", insegnamento opzionale di 4 CFU</p> <p>2010-2011 - Docenza di "Chimica enologica", modulo di 6 CFU dell'insegnamento "Chimica e Tecnologia enologica", corso di laurea in Viticoltura ed Enologia</p> <p>2011-2012 - Docenza di "Chimica e Tecnologia enologica", corso di laurea in Viticoltura ed Enologia, 12 CFU; di "Tecniche analitiche in Viticoltura ed Enologia" 5 CFU; di "Analisi chimiche, fisiche e sensoriali", modulo di 6 CFU dell'insegnamento "Corso integrato di analisi e gestione della qualità in enologia"</p> <p>2012-2013 - Docenza di "Analisi e gestione della qualità in Enologia", 9 CFU, corso di laurea in Viticoltura ed Enologia; di "Tecnologie Alimentari, Gestione della Qualità", modulo di 5 CFU dell'insegnamento "C.I. di Tecnologie Alimentari, Gestione della qualità e Microbiologia ambientale" (corso di laurea in Scienze e Tecnologie Agrarie); di "Enologia in clima caldo-arido", insegnamento opzionale di 5 CFU.</p> <p>2013-2014 - Docenza di "Tecnologie Alimentari, Gestione della Qualità", modulo di 5 CFU dell'insegnamento "C.I. di Tecnologie Alimentari, Gestione della qualità e Microbiologia ambientale" (corso di laurea in Scienze e Tecnologie Agrarie); di "Enologia in clima caldo-arido", insegnamento opzionale di 5 CFU; di "Chimica e Tecnologia degli aromi", insegnamento opzionale di 4 CFU.</p> <p>2014-2015 - Docenza di "Tecnologie Alimentari, Gestione della Qualità", modulo di 5 CFU dell'insegnamento "C.I. di Tecnologie Alimentari, Gestione della qualità e Microbiologia ambientale" (corso di laurea in Scienze e Tecnologie Agrarie); di "Enologia in clima caldo-arido", insegnamento opzionale di 5 CFU; di "Chimica e Tecnologia degli aromi", insegnamento opzionale di 4 CFU.</p> <p>2015-2016 - Docenza di "Tecnologie Alimentari, Gestione della Qualità", modulo di 5 CFU dell'insegnamento "C.I. di Tecnologie Alimentari, Gestione della qualità e Microbiologia ambientale" (corso di laurea in Scienze e Tecnologie Agrarie); di "Chimica e Tecnologia degli aromi", insegnamento opzionale di 4 CFU.</p> <p>2016-2017 - Docenza di "Tecnologie Alimentari, Gestione della Qualità", modulo di 5 CFU dell'insegnamento "C.I. di Tecnologie Alimentari, Gestione della qualità e Microbiologia ambientale" (corso di laurea in Scienze e Tecnologie Agrarie); di "Enologia in clima caldo-arido", insegnamento opzionale di 5 CFU; di "Chimica e Tecnologia degli aromi", insegnamento opzionale di 4 CFU.</p> <p>2017-2018 - Docenza di "Tecnologie Alimentari, Gestione della Qualità", modulo di 5 CFU dell'insegnamento "C.I. di Tecnologie Alimentari, Gestione della qualità e Microbiologia ambientale" (corso di laurea in Scienze e Tecnologie Agrarie); di "Enologia in clima caldo-arido", insegnamento opzionale di 5 CFU.</p> <p>- Attività didattica integrativa di n. 9 ore di esercitazioni nell'ambito dell'insegnamento "Analisi sensoriale" 6 CFU, S.S.D. AGR/15, del Corso di laurea in Scienze Gastronomiche (Delibera del Consiglio di dipartimento del 20.09.2017)</p> <p>2018-2019 - Docenza di "Tecnologie Alimentari, Gestione della Qualità", modulo di 5 CFU dell'insegnamento "C.I. di Tecnologie Alimentari, Gestione della qualità e Microbiologia ambientale" (corso di laurea in Scienze e Tecnologie Agrarie).</p> <p>2019-2020 - Docenza di "Enologia", insegnamento opzionale di 4 CFU; di "Gastronomia Molecolare", insegnamento di 6 CFU (corso di laurea in Scienze Gastronomiche); di "Tecnologie Alimentari, Gestione della Qualità", modulo di 5 CFU dell'insegnamento "C.I. di Tecnologie Alimentari, Gestione della qualità e Microbiologia ambientale" (corso di laurea in Scienze e Tecnologie Agrarie).</p> <p>2020-2021 - Docenza di "Tecnologie Alimentari, Gestione della Qualità", modulo di 5 CFU dell'insegnamento "C.I. di Tecnologie Alimentari, Gestione della qualità e Microbiologia ambientale" (corso di laurea in Scienze e Tecnologie Agrarie); di "Gastronomia Molecolare", insegnamento di 6 CFU (corso di laurea in Scienze Gastronomiche).</p> <p>2021-2022 - Affidataria della docenza di "Tecnologie Alimentari, Gestione della Qualità", modulo di 5 CFU dell'insegnamento "C.I. di Tecnologie Alimentari, Gestione della qualità e Microbiologia ambientale" (corso di laurea in Scienze e Tecnologie Agrarie) e della docenza di "Gastronomia Molecolare", insegnamento di 6 CFU (corso di laurea in Scienze Gastronomiche).</p> <p>Dall'a.a. 2017-2018, è affidataria dell'insegnamento "Tablegrape processing", nell'ambito del Corso di Laurea magistrale interateneo "Scienze Viticole ed Enologiche" (DISAFA – Torino)</p> <p>Punti 12</p>
<p>Partecipazione alle commissioni istituite per gli esami di profitto</p>	<p>- Presidente della commissione dei corsi in cui è stata titolare e componente di Commissione per i corsi di cui ha svolto alcuni crediti.</p>

Punti 3	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	Dall'anno 2012 è stata docente di numerosi seminari nell'ambito di corsi di formazione. Attività didattica integrativa per l'insegnamento "Analisi sensoriale" nel 2017. Relatore di 1 tesi di dottorato, co-tutor di 4 tesi di dottorato, relatrice di 1 tesi di laurea magistrale, di 24 tesi di laurea triennale
Punti 10	Punti 10

ATTIVITA' ISTITUZIONALI	TITOLI VALUTABILI
Partecipazione ad organi di governo universitari	Non viene riportata alcuna partecipazione
Punti 1	Punti 0
Ruoli istituzionali ricoperti in seno a Corsi di Laurea e di Laurea Magistrale	<ul style="list-style-type: none"> - 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 l'a.a. 2015/2016. - Componente del Gruppo di Gestione e Assicurazione della Qualità – Sottogruppo di Riesame del corso di laurea in STAGR, dall'a.a. 2016/2017, al 2018/2019 (sostituita per congedo maternità in Marzo 2019)
Punti 2	Punti 1.5
Ruoli istituzionali ricoperti presso il Dipartimento o l'Ateneo di afferenza	<ul style="list-style-type: none"> - Componente della commissione ricerca di dipartimento (quadriennio 2013-2016, delibera CD del 22.05.2013) - Componente del gruppo di orientamento di dipartimento (dal 2017)
Punti 2	Punti 1

Profilo sintetico della candidata:

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 2008 come Ricercatore a Tempo indeterminato nel SSD AGR/15 e consegue l'abilitazione per la seconda fascia nel 2014.

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 alcune 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.

L'attività didattica rappresentata dalla titolarità di insegnamenti propri del SSD AGR/15 è stata importante, costante e continuativa, ed è stata anche caratterizzata da docenza in Master e Corsi di Formazione. È stata relatore di tesi di laurea triennale, magistrale e 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 89,9. La Commissione, pertanto, ritiene la candidata pienamente idonea per il posto messo a concorso.