



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 dai suddetti candidati.

Sulla base dell'esame analitico del curriculum, dell'attività di ricerca, delle pubblicazioni scientifiche, dell'attività didattica (compresa quella integrativa e di servizio agli studenti) e dei compiti istituzionali, la Commissione esprime per ciascun candidato il giudizio collegiale (allegato 1), in conformità ai criteri stabiliti nella precedente seduta.

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 prof.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 17:00.

Letto, approvato e sottoscritto.

#### LA COMMISSIONE GIUDICATRICE

Prof. Marco Poiana, Presidente \_\_\_\_\_

Prof.ssa Antonella Verzera, Componente \_\_\_\_\_

Prof. Antonio Piga, Segretario \_\_\_\_\_

Al termine della seduta, ciascun Commissario trasmette dalla propria sede all'indirizzo di posta elettronica [reclutamentodocente@unifg.it](mailto:reclutamentodocente@unifg.it) copia del presente verbale letto, approvato, sottoscritto e siglato in ogni foglio, unitamente ad una copia di un proprio 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 DEL CANDIDATO CONTE AMALIA**

**CURRICULUM E ATTIVITÀ DI RICERCA SCIENTIFICA (massimo 20 PUNTI)**

<p>Consistenza complessiva della produzione scientifica</p> <p>Massimo 8 punti</p>	<p>Banca dati Scopus (26.11.2021):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Lavori pubblicati su riviste indicizzate: 217</li> <li>- Numero totale delle citazioni: 5278</li> <li>- H-index: 41</li> </ul> <p><b>Punti 8</b></p>
<p>Organizzazione, direzione e coordinamento di gruppi di ricerca nazionali e internazionali, ovvero partecipazione agli stessi.</p> <p>Massimo 6 punti</p>	<p><b>Partecipazione e coordinamento di progetti di ricerca nazionali ed internazionali</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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.</li> <li>- 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.</li> <li>- 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.</li> <li>- Componente nel Progetto Esplorativo - REGIONE PUGLIA - titolo: "Sistemi di produzione e confezionamento innovativi per l'ottenimento di prodotti carni trasformati".</li> <li>- Componente nel Progetto Esplorativo - REGIONE PUGLIA - titolo: "Valorizzazione di pescato di basso valore commerciale attraverso trasformati ittici di "IV gamma".</li> <li>- Componente nel Progetto Strategico - REGIONE PUGLIA - titolo: "Miglioramento della qualità dietetico-nutrizionale e sicurezza di produzioni casearie tradizionali della Capitanata".</li> <li>- Responsabile di Task (OR3) nel Progetto MIPAF - titolo: "Prolungamento della shelf-life di uva da tavola" in collaborazione con CRA.</li> <li>- 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.</li> <li>- 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.</li> <li>- 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.</li> <li>- 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.</li> <li>- 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 carni" – Progetto di cooperazione – Misura 124 Regione Puglia n. 102 del 10/06/2010.</li> <li>- 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-</li> </ul>

casearie” – Progetto di cooperazione – Misura 124 Regione Puglia n. 102 del 10/06/2010.

- Componente Unità di Ricerca Progetto PIF - titolo: “Nuovi trasformati carni 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.
- 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.
- 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.
- 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)”.
- 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 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). La sottoscritta è 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.

	<p><b>Partecipazione, coordinamento e direzione a gruppi di ricerca (comprovati da pubblicazioni comuni)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Università di Bari – Dip. Scienze del suolo, della pianta e degli alimenti; Prof. M. Faccia, M. De Angelis, C. Rizzello.</li> <li>- Università di Bari – Dip. Chimica; Prof. N. Cioffi, F. Fracassi, P. Favia, M. C. Sportelli.</li> <li>- Università di Udine – Dip. Scienze agroalimentari, ambientali e animali; Prof. C. Nicoli, L. Manzocco.</li> <li>- Università di Milano – Dip. Food, Environmental and Nutritional Sciences; Prof. A. Pagliarini.</li> <li>- Università di Napoli – Dip. Agraria; Prof. S. Cavella.</li> <li>- Università degli Studi " Mediterranea " di Reggio Calabria – Dip. Biotecnologie; Prof. M. Poiana.</li> <li>- CNR - ISPA – Bari; Dr. Logrieco, dott.ssa Lavermicocca P., Dott.ssa Cardinali A, Dr. Perrone G., Dr. Caputo L..</li> <li>- CNR - Istituto di Cristallografia – Bari; Dr. R. Caliendo.</li> <li>- CNR - Istituto per lo Studio degli Ecosistemi – Sesto Fiorentino; Dr. Zittelli 19</li> <li>- CNR - ISAFOM – Catania; Dr. P. Raccaia, Dott.ssa Melilli M.G.</li> <li>- CNR - IBIMET – Bologna; Dr. Predieri.</li> <li>- CNR-IPCB – Napoli; Dr. Giovanna Buonocore.</li> <li>- CRA Cereal Research Centre (CRA-CER) – Foggia; Dr. C. Fares, P. De Vita .</li> <li>- Università di Buenos Aires – Dep. de Industrias, Argentina; prof. L. Gershenson.</li> <li>- Force Technology - Sonosteam Center – Brøndby Denmark; dr. N. Krebs.</li> <li>- University College Dublin, UCD Institute of Food and Health, Belfield, Dublin; prof. J. Lyng.</li> <li>- College of Agriculture, Dep. Horticulture Science and Plant Protection, Shahrood University of Technology, Iran. Prof. Bodaghi B.</li> </ul> <p><b>Punti 6</b></p>
<p>Conseguimento della titolarità di brevetti Massimo 2 punti</p>	<p><b>Co-inventore dei seguenti brevetti:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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.</li> <li>- 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.</li> <li>- 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.</li> <li>- 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.</li> </ul> <p><b>Co-inventore e co-titolare dei seguenti brevetti:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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.</li> <li>- Inventori: Del Nobile M.A., Conte A., Angiolillo L. Procedimento di bioconservazione di prodotti ittici e relativi prodotti. Depositato il 07/08/2015</li> <li>- Inventori: Del Nobile M.A., Conte A., Angiolillo L. Prodotti ittici arricchiti con probiotici e relativo procedimento di produzione. Depositato il 06/04/2016</li> <li>- 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</li> <li>- 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</li> </ul>

	26.9.2016.
	<p><b>Punti 2</b></p> <p><b>Relazioni orali a convegni internazionali:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Montpellier, 7-11 marzo 2004. International Congress on Engineering and Food (ICEF9). "Characterization of edible coating intended for food packaging applications"</li> <li>- 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".</li> <li>- Ischia (Na), 25-27 giugno 2008. Shelf Life International Meeting - 3rd edition, SLIM 2008. "Environmentally-friendly active packaging".</li> <li>- Zaragoza (Spagna), 23-25 giugno 2010. Shelf Life International Meeting - 4<sup>th</sup> edition, SLIM 2010. "Cannoli pastry: combined strategies to prolong the shelflife".</li> <li>- New Brunswick (New Jersey, USA), 11-13 giugno 2014. Shelf Life International Meeting - 6th edition, SLIM 2014. "The effects of biopreservation on fiordilatte cheese".</li> <li>- Bangkok (Tailandia), 1-4 Novembre 2017. Shelf Life International Meeting – 8<sup>th</sup> edition, SLIM 2017. "Non-thermal technologies: new stabilization perspectives for fresh dairy sector".</li> <li>- Napoli (Italy), 17-20 Giugno 2019. Shelf Life International Meeting – 9th edition, SLIM 2019. "Ionizing radiation – application to dairy products".</li> </ul> <p><b>Invited Speaker:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Bologna (Italia), 22-26 Ottobre 2018. Conference on Materials Science and Technology - Materials.it 2018. "Active food packaging: perspective of more sustainable approach".</li> </ul> <p><b>Relazioni orali a convegni nazionali:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Teramo, 22-24 giugno 2005. Convegno nazionale su: Aspetti Microbiologici degli Alimenti Confezionati, "Development of active packaging system for food packaging applications".</li> <li>- Foggia, 7-9 settembre 2005. 10th Workshop on "Developments in the Italian PhD research in Food Science and Technology". "Low environmental impact active packaging system for food applications".</li> <li>- Cernobbio, 19-20 settembre 2005. Convegno nazionale di Scienze e Tecnologie Alimentari (7° CISETA). "Sviluppo di sistemi attivi di confezionamento basati sull'immobilizzazione del lisozima".</li> <li>- Parma, 15-16 aprile 2010. I Congresso nazionale sugli imballaggi in polimeri biodegradabili (BIOPOLPACK), Università degli Studi di Parma e Stazione Sperimentale per l'Industria delle Conserve Alimentari SSICA. "Sintesi e caratterizzazione di film nanocompositi antimicrobici a base di rame ed acido polilattico per applicazioni nel settore del food packaging".</li> <li>- Monza, 17-18 ottobre 2013. Agorà- Incontro nazionale sul food packaging (GSICA). "Uso combinato di nano-particelle d'argento e atmosfera modificata per preservare la qualità di Fiordilatte".</li> </ul> <p><b>Punti 2</b></p>
<p>Partecipazione in qualità di relatore a congressi e convegni nazionali e internazionali</p> <p>Massimo 2 punti</p>	
<p>Conseguimento di premi e riconoscimenti nazionali e internazionali per attività di ricerca</p> <p>Massimo 2 punti</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Vincitrice del premio nazionale per la produttività scientifica conferito dall'Istituto dalla Società Italiana di Scienze e Tecnologie Alimentari (SISTAL 2009).</li> </ul> <p><b>Punti 1</b></p>

## RIPARTIZIONE PUNTEGGIO PER PUBBLICAZIONI SCIENTIFICHE (massimo 48 PUNTI)

	Originalità, innovatività, rigore metodologico e rilevanza	Congruenza con profilo di professore universitario di seconda fascia da ricoprire o con tematiche interdisciplinari ad esso strettamente correlate	Rilevanza scientifica della collocazione editoriale di ciascuna pubblicazione e diffusione all'interno comunità scientifica	Apporto individuale del ricercatore nel caso di partecipazioni e del medesimo a lavori in collaborazione	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.	1	1	1	1	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.	1	1	1	1	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.	1	1	1	1	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.	1	1	1	1	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.	1	1	1	1	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.	1	1	1	1	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.	1	1	1	1	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	1	1	1	1	4

<i>Lactobacillus paracasei</i> IMPC 4.1 strain. Food and Bioprocess Technology, 11(3): 1651-1661					
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.	1	1	1	1	4
Spada, A., Conte A. *, Del Nobile, M.A. 2018. The influence of shelf life on food waste: A model-based approach by empirical market evidence. Journal of Cleaner Production, 172: 3410-3414.	1	1	1	1	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	1	1	1	1	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.	1	1	1	1	4

### ATTIVITÀ DIDATTICA (massimo 25 PUNTI)

<p>Numero dei moduli/corsi tenuti e continuità della tenuta degli stessi Massimo punti 12</p>	<p><b>Moduli/Corsi in CdS</b>  <b>Anno accademico 2008-2009</b>  Titolare del corso di “Operazioni Unitarie nell’Industria Enologica”, Corso di Laurea in Viticoltura ed Enologia, Università di Foggia, Facoltà di Agraria (6 CFU).  <b>Anno accademico 2009-2010</b>  Titolare del corso di “Operazioni Unitarie nell’Industria Enologica”, Corso di Laurea in Viticoltura ed Enologia, Università di Foggia, Facoltà di Agraria (6 CFU).  Titolare del corso di “Tecnologie delle conserve animali”, Corso opzionale, Università di Foggia, Facoltà di Agraria (4 CFU).  <b>Anno accademico 2010-2011</b>  Titolare del corso di “Operazioni Unitarie”, Corso di Laurea in Viticoltura ed Enologia, Università di Foggia, Facoltà di Agraria, (6 CFU).  Titolare del corso di “Processi e Prodotti Innovativi”, Corso di Laurea di Scienze e Tecnologie Alimentari I, Università di Foggia, Facoltà di Agraria (6 CFU).  <b>Anno accademico 2012-2013</b>  Titolare del corso di “Tecnologie per prolungare la shelf life di prodotti ortofruttili”, Corso opzionale – Facoltà di Agraria, Università di Foggia (4 CFU).  <b>Anno accademico 2013-2014</b>  Titolare del corso di “Tecnologie per prolungare la shelf life di prodotti ortofruttili”, Corso opzionale – Dip. SAFE, Università di Foggia (4 CFU).  <b>Anno accademico 2014-2015</b>  Titolare del corso di “Tecnologie per prolungare la shelf life di prodotti ortofruttili”, Corso opzionale – Dip. SAFE, Università di Foggia (4 CFU).  <b>Anno accademico 2016-2017</b>  Titolare del corso di “Tecnologie per prolungare la shelf life di prodotti ortofruttili”, Corso opzionale – Dip. SAFE, Università di Foggia (4 CFU).  Titolare del corso “Scienze e Tecnologie Alimentari” - corso di Laurea in Dietistica – Dip. Medicina Clinica e Sperimentale, Università di Foggia (2 CFU).  <b>Anno accademico 2017-2018</b>  Titolare del corso “Scienze e Tecnologie Alimentari” - corso di Laurea in Dietistica –</p>
---	---



	<p>Dip. Medicina Clinica e Sperimentale, Università di Foggia (2 CFU).  Titolare del corso di "Processi II", Corso di laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari – Dip. SAFE, Università di Foggia (8 CFU).  <b>Anno accademico 2018-2019</b>  Titolare del corso "Scienze e Tecnologie Alimentari" - corso di Laurea in Dietistica – Dip. Medicina Clinica e Sperimentale, Università di Foggia (2 CFU).  Titolare del corso di "Processi II", Corso di laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari – Dip. SAFE, Università di Foggia (8 CFU).  <b>Anno accademico 2019-2020</b>  Titolare del corso "Scienze e Tecnologie Alimentari" - corso di Laurea in Dietistica – Dip. Medicina Clinica e Sperimentale, Università di Foggia (2 CFU).  Titolare del corso di "Processi II", Corso di laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari – Dip. SAFE, Università di Foggia (8 CFU).  <b>Anno accademico 2020-2021</b>  Titolare del corso "Scienze e Tecnologie Alimentari" - corso di Laurea in Dietistica – Dip. Medicina Clinica e Sperimentale, Università di Foggia (2 CFU).  Titolare del corso di "Ottimizzazione e Innovazione di Processo", Corso di laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari – Dip. SAFE, Università di Foggia (8 CFU).  <b>Anno accademico 2021-2022</b>  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><b>Punti 12</b></p>
Partecipazione alle commissioni istituite per gli esami di profitto Massimo punti 3	Partecipazione alle commissioni per gli esami di profitto di tutte le materie di cui ha avuto titolarità.  <b>Punti 3</b>
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 Massimo punti 10	<b>Attività integrativa</b> <b>Anno accademico 2011-2012</b> 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.  <b>Supervisor delle seguenti tesi di dottorato</b> - <i>Ph-D student Costa Cristina</i> - CdD in Biotecnologie dei Prodotti Agroalimentari - titolo: "Nanocompositi per estendere la shelf life degli ortofrutticoli di IV gamma" XXIV ciclo. - <i>Ph-D student Angiolillo Luisa</i> - CdD in Biotecnologie dei prodotti agroalimentari - titolo: "Alimenti arricchiti in probiotici e prebiotici" XXVI ciclo. - <i>Ph-D student Alessandra Lo Russo</i> - CdD in Biotecnologie dei prodotti Agroalimentari titolo: "Optimization of functional pasta based on durum wheat semolina" XXVII ciclo. - <i>Ph-D student Marinelli Valeria</i> - CdD in Innovazione e Management di Alimenti ad Elevata Valenza Salutistica - titolo: "Optimization of Food Matrices Enriched with Bioactive Compounds from Fruits and Vegetables" XXXI ciclo. - <i>Ph-D student Ricciardi Francesco</i> - CdD in Medicina Traslationale ed Alimenti: Innovazione, Sicurezza e Management - titolo: "Studio di nuove tecnologie di stabilizzazione applicate al settore caseario del fresco" XXXIII ciclo. <b>Co-tutor delle seguenti tesi di dottorato</b> - <i>Ph-D student Lucera Annalisa</i> - CdD in Biotecnologie dei Prodotti Agroalimentari - titolo: "Ottimizzazione del confezionamento per prolungare la shelf life di vegetali minimamente processati XXIV ciclo. - <i>Ph-D student Danza Alessandra</i> - CdD in Qualità degli Alimenti e Nutrizione Umana - titolo: "Studio e Messa a Punto di Alimenti Funzionalizzati a Base di Cereali" XXV ciclo. - <i>Ph-D student Lacivita Valentina</i> - CdD in Innovazione e Management di Alimenti ad Elevata Valenza Salutistica - titolo: "New technologies for sanitization of fresh dairy

	<p>products" XXIX ciclo.</p> <p>- <i>Ph-D student Pagliaro Antonella</i> - CdD in Innovazione e Management di Alimenti ad Elevata Valenza Salutistica – titolo "Pasta with cholesterol-lowering effect on human health" XXXI ciclo.</p> <p>- <i>Ph-D student Cedola Anna Maria</i> - CdD in Innovazione e Management di Alimenti ad Elevata Valenza Salutistica – titolo "Use the olive chain by-products for the functionalization of foods" XXXI ciclo.</p> <p><b>Tutoraggio tesisti e tirocinanti *Dip. DAFNE dell'Università di Foggia</b></p> <p>- N. 18 studenti di laurea magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari</p> <p>- N. 8 studenti di laurea triennale in Scienze e Tecnologie Alimentari</p> <p>- N. 6 Master students</p> <p><b>Punti 10</b></p>
--	---

### ATTIVITÀ ISTITUZIONALE (massimo 7 PUNTI)

Partecipazione ad organi di governo universitari Massimo punti 2	Nessuna <b>Punti 0</b>
Ruoli istituzionali ricoperti in seno a Corsi di Laurea e di Laurea Magistrale Massimo punti 3	Dal 2017 al 2020 Componente del Gruppo di Assicurazione della Qualità (CAG) del CdLM in Scienze e Tecnologie Alimentari - Dip. SAFE - Università di Foggia. <b>Punti 1</b>
Ruoli istituzionali ricoperti presso il Dipartimento o l'Ateneo di afferenza Massimo punti 2	Nessuno <b>Punti 0</b>

### Profilo sintetico del candidato:

La candidata Amalia Conte si è laureata in Scienze e Tecnologie Alimentari, ha conseguito il titolo di Dottore di ricerca in "Biotecnologie dei Prodotti Alimentari" presso l'Università degli Studi di Foggia. Successivamente è stata assegnata e poi ricercatrice a tempo indeterminato nel SSD AGR/15 presso l'Università di Foggia.

L'attività didattica rappresentata dalla titolarità di insegnamenti propri del SSD AGR/15 è stata adeguata, costante e continuativa. È stata relatrice e correlatrice di numerose tesi di laurea triennale e magistrale e di dottorato di ricerca. Ha potuto fare parte di svariati gruppi di ricerca partecipando a progetti finanziati da enti pubblici e sviluppato ricerca contrattuale per aziende del settore alimentare. Le principali attività di ricerca hanno riguardato: lo sviluppo di sistemi attivi di confezionamento, l'efficacia di composti naturali ad azione antimicrobica, il packaging per la IV gamma, il prolungamento della shelf-life di alimenti freschi, la bio-preservazione, l'impatto della shelf-life sullo spreco alimentare, gli alimenti funzionali, le 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.

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:

L'analisi del curriculum evidenzia una ottima attività di ricerca e una adeguata attività didattica della candidata. Le pubblicazioni presentate sono pienamente congruenti con il Settore messo a concorso e la produzione scientifica

complessiva risulta di livello elevato. In seguito alla valutazione analitica dei titoli e delle pubblicazioni la Commissione attribuisce alla candidata un punteggio complessivo pari a 93.

Pertanto la Commissione ritiene la candidata pienamente idonea per il posto messo a concorso.

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

**CURRICULUM E ATTIVITÀ DI RICERCA SCIENTIFICA (massimo 20 PUNTI)**

<p>Consistenza complessiva della produzione scientifica</p> <p>Massimo 8 punti</p>	<p>Banca dati Scopus (29.11.2021):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Lavori pubblicati su riviste indicizzate: 57</li> <li>- Numero totale delle citazioni: 1151</li> <li>- H-index: 22</li> </ul> <p><b>Punti 6</b></p>
<p>Organizzazione, direzione e coordinamento di gruppi di ricerca nazionali e internazionali, ovvero partecipazione agli stessi.</p> <p>Massimo 6 punti</p>	<p><b>Partecipazione e coordinamento di progetti di ricerca nazionali ed internazionali</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Componente Unità di Ricerca del Progetto Strategico "Miglioramento e valorizzazione dell'espressione varietale della produzione enologica pugliese", nell'ambito dell'Accordo di Programma Quadro in Materia di Ricerca Scientifica della Regione Puglia 2006-2010.</li> <li>- 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.</li> <li>- Componente di Unità di Ricerca del Progetto PIF – Mis.124 "Sviluppo di prodotti di filiera garantiti e ad elevata funzionalità e shelf-life", PSR 2007/2013.</li> <li>- 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", PSR 2007/2013.</li> <li>- Componente di Unità di Ricerca del Progetto PIF – Mis.124 "Miglioramenti nella filiera asparago: Biofortificazione e Utilizzazione dei Sottoprodotti", PSR 2007/2013.</li> <li>- Componente di unità di ricerca del progetto europeo "QUAFETY - Comprehensive Approach to Enhance Quality &amp; Safety of ready-to-eat fresh products" (Funding : European Union-7th Framework Program, FP7-KBBE-201 1-5, Grant agreement 289719, 2011).</li> <li>- Componente di unità di ricerca del progetto "Sviluppo di prodotti alimentari innovativi mediante soluzioni biotecnologiche, impiantistiche e tecnologiche (ProInnoBit)" PON02_00186_3417037.</li> <li>- Componente di unità di ricerca 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.</li> <li>- 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.</li> <li>- 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 "Strumenti Innovativi per il Miglioramento della Sicurezza Alimentare: Prevenzione, Controllo, Correzione (S.I.Mi.S.A.)" finanziato dal MIUR D.Leg. 593/2000.</li> <li>- Componente di Unità di Ricerca del Progetto PRA finanziato dall'Università di Foggia "Use of biocompatible microbial immobilization systems for the production of food beverages" UNIFGCLC - Prot. n. 0007831 – I/7 del 12/03/2018.</li> <li>- Componente di Unità di Ricerca del Progetto PRA finanziato dall'Università di Foggia "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" UNIFGCLC - Prot. n. 0015459 – III/13 del 12/04/2019.</li> <li>- Componente di unità di ricerca del progetto "Valorizzazione della mela Limoncella e melicoltura sostenibile nelle aree rurali dei Monti Dauni" (VALMELA) PSR PUGLIA 2014-2020 (Misura 16.2 "Sostegno ai progetti pilota ed allo sviluppo</li> </ul>

	<p>di nuovi prodotti, pratiche, processi e tecnologie”)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Componente di unità di ricerca del progetto “Spumantizzazione e frizzantatura per il rilancio della viticoltura dell’areale Centro Nord della regione Puglia” (SPUMAPULIA) PSR PUGLIA 2014-2020 (Misura 16.2 “Sostegno ai progetti pilota ed allo sviluppo di nuovi prodotti, pratiche, processi e tecnologie”).</li> <li>- Componente di unità di ricerca del progetto “Competitività e sostenibilità della coltura del Melograno in Puglia” (COSMEL) PSR PUGLIA 2014-2020 (Misura 16.2 “Sostegno ai progetti pilota ed allo sviluppo di nuovi prodotti, pratiche, processi e tecnologie”)</li> <li>- 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”)</li> </ul> <p><b>Partecipazione, coordinamento e direzione a gruppi di ricerca (comprovati da pubblicazioni comuni)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Department of Chemistry and Pharmacy, Food Chemistry, Friedrich-Alexander-Universität Erlangen-Nürnberg (FAU), Germany. Dr M. Pischetsrieder.</li> <li>- Consiglio per la ricerca in agricoltura e per l'economia agraria (CREA), Unità di ricerca per l'uva da tavola e la vitivinicoltura in ambiente mediterraneo, Dr P. Crupi.</li> <li>- Università di Bari “Aldo Moro”, Department of Chemistry and SMART Interdepartment , Dr I. Losito.</li> <li>- Università di Bari “Aldo Moro”, Department of Agricultural and Environmental Science, Dr. Tamborrino, Dr M.L. Clodoveo.</li> <li>- Università della Tuscia, Department of Agriculture and Forestry Science (DAFNE), Prof. M. Esti.</li> <li>- Consiglio Nazionale delle Ricerche – Istituto di Scienze delle Produzioni Alimentari, Unità Operativa di Lecce Dr. M. Tufariello, Dr G. Bleve, Dr. F. Grieco.</li> </ul> <p><b>Punti 6</b></p>
<p>Conseguimento della titolarità di brevetti Massimo 2 punti</p>	<p>Nessuno</p> <p><b>Punti 0</b></p>
<p>Partecipazione in qualità di relatore a congressi e convegni nazionali e internazionali Massimo 2 punti</p>	<p><b>Relazioni orali a convegni nazionali:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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</li> <li>- 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</li> <li>- 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</li> </ul> <p><b>Punti 0,5</b></p>
<p>Conseguimento di premi e riconoscimenti nazionali e internazionali per attività di ricerca Massimo 2 punti</p>	<p>Nessuno</p> <p><b>Punti 0</b></p>

## RIPARTIZIONE PUNTEGGIO PER PUBBLICAZIONI SCIENTIFICHE (massimo 48 PUNTI)

	Originalità, innovatività, rigore metodologico e rilevanza	Congruenza con profilo di professore universitario di seconda fascia da ricoprire o con tematiche interdisciplinari ad esso strettamente correlate	Rilevanza scientifica della collocazione editoriale di ciascuna pubblicazione e diffusione all'interno comunità scientifica	Apporto individuale del ricercatore nel caso di partecipazioni e del medesimo a lavori in collaborazione	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	1	1	1	1	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	1	1	1	1	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 HPLC/FLD. Food Control 68: 391-398.	1	0,7	1	1	3,7
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.	1	1	1	1	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	1	1	1	1	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	1	1	1	1	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	1	1	1	1	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.	1	1	1	1	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	1	1	1	1	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	1	0,7	1	1	3,7
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	1	0,7	1	1	3,7
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.	1	1	1	1	4

### ATTIVITÀ DIDATTICA (massimo 25 PUNTI)

<p>Numero dei moduli/corsi tenuti e continuità della tenuta degli stessi Massimo punti 12</p>	<p><b>Moduli/Corsi in CdS</b>  <b>Anno accademico 2007-2008</b>  - Docenza di “Chimica enologica”, corso di laurea in Viticoltura ed Enologia, Facoltà di Agraria, Università di Foggia (7 CFU)  <b>Anno Accademico 2008-2009.</b>  - Docenza di “Enologia”, corso di laurea in Viticoltura ed Enologia, Facoltà di Agraria, Università di Foggia (7 CFU).  - Docenza di “Chimica e Tecnologia degli aromi”, Facoltà di Agraria, Università di Foggia (4 CFU).  <b>Anno Accademico 2009-2010</b>  - Docenza di “Chimica enologica”, modulo dell’insegnamento “Chimica e Tecnologia enologica”, corso di laurea in Viticoltura ed Enologia, Facoltà di Agraria, Università di Foggia (6 CFU).  - Docenza di “Chimica e Tecnologia degli aromi”, Facoltà di Agraria, Università di Foggia (4 CFU).  <b>Anno Accademico 2010-2011.</b>  - Docenza di “Chimica enologica”, modulo dell’insegnamento “Chimica e Tecnologia enologica”, corso di laurea in Viticoltura ed Enologia, Facoltà di Agraria, Università di Foggia (6 CFU).  <b>Anno Accademico 2011-2012</b>  - Docenza di “Chimica e Tecnologia enologica”, corso di laurea in Viticoltura ed Enologia, Università di Foggia, (12 CFU)  - Docenza di “Tecniche analitiche in Viticoltura ed Enologia” (5 CFU).  - Docenza di “Analisi chimiche, fisiche e sensoriali”, modulo dell’insegnamento “Corso integrato di analisi e gestione della qualità in enologia” (6 CFU).  <b>Anno Accademico 2012-2013.</b>  - Docenza di “Analisi e gestione della qualità in Enologia”, corso di laurea in Viticoltura ed Enologia (9 CFU).  - Docenza di “Tecnologie Alimentari, Gestione della Qualità”, modulo dell’insegnamento “C.I. di Tecnologie Alimentari, Gestione della qualità e Microbiologia ambientale”, Corso di laurea in Scienze e Tecnologie Agrarie(5 CFU).  - Docenza di “Enologia in clima caldo-arido”, (5 CFU).  - Docenza (44 ore) dal titolo “Analisi degli Alimenti” del Master di 1° livello in “Competenze innovative per Convenience Products” (Università di Foggia)</p>
---	---

**Anno Accademico 2013-2014.**

- Docenza di "Tecnologie Alimentari, Gestione della Qualità", modulo dell'insegnamento "C.I. di Tecnologie Alimentari, Gestione della qualità e Microbiologia ambientale", corso di laurea in Scienze e Tecnologie Agrarie (5 CFU).
- Docenza di "Enologia in clima caldo-arido", insegnamento opzionale (5 CFU).
- Docenza di "Chimica e Tecnologia degli aromi", (4 CFU).

**Anno Accademico 2014-2015**

- Docenza di "Tecnologie Alimentari, Gestione della Qualità", modulo dell'insegnamento "C.I. di Tecnologie Alimentari, Gestione della qualità e Microbiologia ambientale", corso di laurea in Scienze e Tecnologie Agrarie (5 CFU).
- Docenza di "Enologia in clima caldo-arido" (5 CFU).
- Docenza di "Chimica e Tecnologia degli aromi" (4 CFU).

**Anno Accademico 2015-2016**

- Docenza di "Tecnologie Alimentari, Gestione della Qualità", modulo dell'insegnamento "C.I. di Tecnologie Alimentari, Gestione della qualità e Microbiologia ambientale", Corso di laurea in Scienze e Tecnologie Agrarie (5 CFU)
- Docenza di "Chimica e Tecnologia degli aromi" (4 CFU).

**Anno Accademico 2016-2017**

- Docenza di "Tecnologie Alimentari, Gestione della Qualità", modulo dell'insegnamento "C.I. di Tecnologie Alimentari, Gestione della qualità e Microbiologia ambientale", corso di laurea in Scienze e Tecnologie Agrarie (5 CFU)
- Docenza di "Enologia in clima caldo-arido" (5 CFU).
- Docenza di "Chimica e Tecnologia degli aromi" (4 CFU).

**Anno Accademico 2017-2018**

- Docenza di "Tecnologie Alimentari, Gestione della Qualità", modulo dell'insegnamento "C.I. di Tecnologie Alimentari, Gestione della qualità e Microbiologia ambientale", corso di laurea in Scienze e Tecnologie Agrarie (5 CFU)
- Docenza di "Enologia in clima caldo-arido", insegnamento opzionale di 5 CFU.

**Anno Accademico 2018-2019**

- Docenza di "Tecnologie Alimentari, Gestione della Qualità", modulo dell'insegnamento "C.I. di Tecnologie Alimentari, Gestione della qualità e Microbiologia ambientale", corso di laurea in Scienze e Tecnologie Agrarie (5 CFU)

**Anno Accademico 2019-2020**

- Docenza di "Enologia" (4 CFU).
- Docenza di "Gastronomia Molecolare", corso di laurea in Scienze Gastronomiche (6 CFU)
- Docenza di "Tecnologie Alimentari, Gestione della Qualità", modulo dell'insegnamento "C.I. di Tecnologie Alimentari, Gestione della qualità e Microbiologia ambientale", corso di laurea in Scienze e Tecnologie Agrarie(5 CFU)

**Anno Accademico 2020-2021**

- Docenza di "Tecnologie Alimentari, Gestione della Qualità", modulo dell'insegnamento "C.I. di Tecnologie Alimentari, Gestione della qualità e Microbiologia ambientale" (corso di laurea in Scienze e Tecnologie Agrarie (5 CFU)
- Docenza di "Gastronomia Molecolare", corso di laurea in Scienze Gastronomiche(6 CFU).

**Anno Accademico 2021-2022**

- Affidataria della docenza di "Tecnologie Alimentari, Gestione della Qualità", modulo dell'insegnamento "C.I. di Tecnologie Alimentari, Gestione della qualità e Microbiologia ambientale", corso di laurea in Scienze e Tecnologie Agrarie(5 CFU).
- Affidataria della docenza di "Gastronomia Molecolare", corso di laurea in Scienze Gastronomiche(6 CFU)

**Dall'A.A. 2017-2018**

affidataria dell'insegnamento "Tablegrape processing", nell'ambito del Corso di Laurea magistrale interateneo "Scienze Viticole ed Enologiche" (DISAFA – Torino)

**Punti 12**



Partecipazione alle commissioni istituite per gli esami di profitto Massimo punti 3	Partecipazione alle commissioni per gli esami di profitto di tutte le materie di cui ha avuto titolarità.  <b>Punti 3</b>
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 Massimo punti 10	<p><b>Attività integrativa</b> <b>Anno Accademico 2017-2018</b> - 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><b>Seminari nell'ambito di Corsi di Dottorato</b> - Seminario (2 ore) dal titolo "Applicazioni di spettrometria di massa per la caratterizzazione di biomolecole e contaminanti di interesse agroalimentare" per il Dottorato di Ricerca in "Gestione dell'innovazione nei sistemi agro-alimentari della regione mediterranea"</p> <p><b>Tutor di tesi di dottorato</b> - Ph-D student Maria Luisa Savastano, "Fermentation-based food: influence of processing on product quality". A.A. 2016/2017</p> <p><b>Co-tutor delle seguenti tesi di dottorato</b> - Dottoranda: Maria Teresa Liberatore, "Winemaking innovation: ageing on lees in barrel". A.A. 2009/2010 - Mariagiovanna Fragasso "Studio dell'influenza di pratiche viticole e di tecnologie di vinificazione sulla frazione volatile di uve e vini della regione puglia". A.A. 2006/2009 - Dottoranda: Maria Francesca Grimaldi, "Conservazione e sicurezza di prodotti alimentari in imballaggi polimerici". , A.A. 2005/2008 - Dottoranda: Maria Tufariello, "Studio dell'influenza di variabili viti-vinicole sulla frazione volatile di uve e vini della Puglia". A.A. 2005/2008</p> <p><b>Tutoraggio tesisti e tirocinanti *Dip. DAFNE dell'Università di Foggia</b> - N. 1 tesi di laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari - N. 24 tirocini di laurea triennale in Scienze e Tecnologie Alimentari</p> <p><b>Punti 10</b></p>

### ATTIVITÀ ISTITUZIONALE (massimo 7 PUNTI)

Partecipazione ad organi di governo universitari Massimo punti 2	Nessuna  <b>Punti 0</b>
Ruoli istituzionali ricoperti in seno a Corsi di Laurea e di Laurea Magistrale Massimo punti 3	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Componente della Commissione didattica di Viticoltura ed Enologia (A.A. 2009-2010)</li> <li>- Componente del Nucleo di Autovalutazione di Viticoltura ed Enologia (A.A. 2009-2010, 2010-2011)</li> <li>- Componente del gruppo del riesame del corso di laurea in STAGR per l'a.a. 2015/2016 (verbale del CdD del 23.04.2015)</li> <li>- Componente del Gruppo di Gestione e Assicurazione della Qualità-sottogruppo di Riesame (verbale del 20.03.2018) del corso di laurea in STAGR, negli a.a. 2016/2017 (verbale del CdD del 23.03.2016), 2017/2018 (verbale del CdD del 15.03.2017), 2018/2019 (sostituita per congedo maternità in Marzo 2019)</li> </ul>

	<b>Punti 3</b>
Ruoli istituzionali ricoperti presso il Dipartimento o l'Ateneo di afferenza Massimo punti 2	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Componente del gruppo di autovalutazione del Dottorato di Ricerca in "Gestione dell'innovazione nei sistemi agro-alimentari della regione mediterranea" (dal 2014)</li> <li>- Componente della commissione ricerca di dipartimento (quadriennio 2013-2016, delibera CD del 22.05.2013)</li> <li>- Componente del gruppo di orientamento di dipartimento (dal 2017)</li> </ul> <b>Punti 2</b>

### Profilo sintetico del candidato:

La candidata Sandra Pati, ha conseguito la laurea in Chimica, e il titolo di Dottore di ricerca in "Microbiologia, Sanità e Chimica degli Alimenti", presso l'Università di Bari. E' stata assegnista dell'Università di Foggia e dal 2008 ricopre il ruolo di Ricercatore a tempo indeterminato nel SSD AGR/15 nello stesso Ateneo.

L'attività didattica è stata molto cospicua ricoprendo continuativamente la titolarità di insegnamenti del SSD AGR/15, in Corsi di Studio e Master. È stata relatore di tesi di laurea triennale, magistrale e di dottorato di ricerca oltre ad avere seguito molti tirocini.

Ha fatto parte di svariati gruppi di ricerca partecipando a numerosi progetti di ricerca finanziati da enti pubblici e sviluppato ricerca contrattuale per aziende del settore alimentare. Le attività di ricerca hanno riguardato: le Innovazioni di processo nel settore enologico, l'Influenza della tecnologia sulle caratteristiche chimiche degli alimenti e delle bevande fermentate, la conservazione e le modifiche chimiche degli alimenti e delle bevande fermentate, la Identificazione e quantificazione di composti a valenza nutrizionale e tecnologica. La candidata presenta un buon numero di pubblicazioni scientifiche su riviste indicizzate e alcune partecipazioni a convegni. La candidata è stata impegnata in ruoli istituzionali in seno a Corsi di Studio e del Dipartimento di afferenza.

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:

L'analisi del curriculum evidenzia una buona attività di ricerca e una adeguata attività didattica della candidata. Le pubblicazioni presentate sono congruenti con il settore messo a concorso e la produzione scientifica complessiva risulta di livello più che buono. In seguito alla valutazione analitica dei titoli e delle pubblicazioni la Commissione attribuisce alla candidata un punteggio complessivo pari a 89,6.

Pertanto la Commissione ritiene la candidata pienamente idonea per il posto messo a concorso.