

PROCEDURA DI SELEZIONE PUBBLICA PER LA COPERTURA DI N. 1 POSTO DI RICERCATORE UNIVERSITARIO A TEMPO DETERMINATO, MEDIANTE STIPULA DI UN CONTRATTO DI LAVORO SUBORDINATO DELLA DURATA DI 36 MESI, AI SENSI DELL'ART 24, COMMA 3, LETT. A), LEGGE 240/2010, CON REGIME DI IMPEGNO A TEMPO PIENO, PRESSO IL DIPARTIMENTO DI SCIENZE AGRARIE, ALIMENTI, RISORSE NATURALI E INGEGNERIA (DAFNE) DELL'UNIVERSITÀ DI FOGGIA, SETTORE CONCORSUALE "07/F1 SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI" - SETTORE SCIENTIFICO-DISCIPLINARE "AGR/15 – SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI" (INDETTA CON D.R. N. 1804/2022 DEL 27/10/2022, PUBBLICATO SUL SITO WEB DELL'UNIVERSITA' IN DATA 28/10/2022)

VERBALE N. 3
(Discussione e valutazione dei titoli e della produzione scientifica
(prova didattica)

Il giorno 19 gennaio 2023, alle ore 11:20 si è riunita per via telematica la Commissione giudicatrice della selezione pubblica sopraindicata, nominata con D.R. n. 2080/2022 del 7/12/2022, pubblicato sul sito web di Ateneo (www.unifg.it), alla sezione "Bandi per docenti", e composta dai seguenti:

- Prof.ssa Paola Pittia, professoressa ordinaria per il ssd AGR/15 presso l'Università degli Studi di Teramo
- Prof.ssa Antonella Verzera, professoressa ordinaria per il ssd AGR/15 presso l'Università degli Studi di Messina
- Prof. Michele Faccia, professore ordinario per il ssd AGR/15 presso l'Università degli Studi di Bari

Tutti i componenti della Commissione sono collegati in modalità videoconferenza (*GMeet*: meet.google.com/ebr-guev-qme).

La Commissione stabilisce che, dopo aver svolto in ordine alfabetico la discussione con le candidate relativamente ai titoli ed alle pubblicazioni, e svolta successivamente la prova didattica, procederà ad esprimere il proprio giudizio sui titoli e sulle pubblicazioni (**Allegato 1 e 2, al presente verbale**) come previsto nella seduta preliminare (**verbale n. 1**) e ad esprimere per ciascun candidato il giudizio collegiale (**Allegato 3, al presente verbale**).

La Commissione, dopo aver preso visione della documentazione concorsuale fornita dal Responsabile del procedimento, delle domande, dei titoli e delle pubblicazioni dei candidati, alle ore 11:30 procede all'appello delle candidate convocate e collegate in videoconferenza.

Alle ore 11:30 la Commissione dà atto che sono presenti e collegate in modalità videoconferenza:

- 1) la candidata **Lacivita Valentina**, della quale viene accertata l'identità personale mediante documento

- 2) la candidata **Rutigliano Mariacinzia**, della quale viene accertata l'identità personale mediante documento

Le candidate vengono chiamate in ordine alfabetico ad illustrare e discutere i propri titoli.

Alle ore 11:35. viene chiamata la candidata **Lacivita Valentina** e si procede alla discussione dei titoli e della produzione scientifica.

Alle ore 11:57 viene chiamata la candidata **Rutigliano Mariacinzia** e si procede alla discussione dei titoli e della produzione scientifica.

Alle ore 12:20 termina la discussione dei titoli e della produzione scientifica e la Commissione, in accordo con quanto stabilito, passa alla valutazione delle competenze didattiche delle candidate, seguendo l'ordine alfabetico.

Alle ore 12:22 la Presidente invita la dott.ssa **Lacivita Valentina** ad iniziare la prova didattica-lezione sulla traccia a scelta dalla candidata (Traccia n. 2: Il candidato/la candidata, scelta una tecnologia di conservazione e stabilizzazione, ne illustri gli obiettivi e gli effetti sulla qualità degli alimenti), ovvero sull'argomento dal titolo: *Tecnologie di conservazione di alimenti in film flessibili: correlazione tra le caratteristiche dell'imballaggio e la protezione dell'alimento conservato.*

Alle ore 12:57, la Presidente invita la dott.ssa **Rutigliano Mariacinzia** ad iniziare la prova didattica-lezione sulla traccia a scelta dalla candidata (Traccia n° 1: Il candidato/la candidata scelta una tecnologia di trasformazione e ne illustri gli obiettivi e gli effetti sulla qualità degli alimenti), ovvero sull'argomento dal titolo: *Tecnologia di produzione della Mozzarella e tecniche analitiche per valutarne la qualità.*

Al termine dell'illustrazione e della discussione dei titoli e delle pubblicazioni e della prova didattica, viene interrotta la videoconferenza con le candidate mentre proseguono i lavori della Commissione in modalità videoconferenza.

La Commissione, sulla base di quanto stabilito nella riunione preliminare, procede, quindi, dopo adeguata valutazione, ad esprimere il giudizio collegiale sui titoli e sulle pubblicazioni presentate dai candidati.

Per ciascun candidato vengono predisposti:

- un prospetto nel quale vengono riportate le valutazioni espresse dalla Commissione riguardo ai titoli presentati (Allegato 1);
- un prospetto nel quale vengono riportate le valutazioni collegiali espresse dalla Commissione riguardo alle pubblicazioni presentate (il numero indicato nel prospetto si riferisce alla numerazione indicata dal candidato nell'elenco di pubblicazioni presentato) (Allegato 2).

La riunione si completa alle ore 13:45 e la Commissione decide di riconvocarsi per il giorno 23/01/2023, alle ore 15,00 in modalità videoconferenza (*GMeet: meet.google.com/joz-ryry-cpx*) per stilare il giudizio finale delle candidate.

Il 23 gennaio 2023, ore 15:00 la Commissione si riunisce e, constatata la presenza di tutti i membri, passa quindi ad esprimere per ciascuna candidata il giudizio collegiale (**Allegato 3**, al presente verbale).

I predetti giudizi vengono allegati al presente verbale e ne costituiscono parte integrante.

La Commissione, all'unanimità, sulla base delle valutazioni collegiali formulate nella seduta del giorno 19 gennaio 2023 e della data odierna (verbale n. 3), dichiara idonee a ricoprire il posto di ricercatore a tempo determinato oggetto della presente procedura di selezione pubblica le seguenti candidate:

1. **Lacivita Valentina**
2. **Rutigliano Mariacinzia**

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

La seduta è tolta alle ore 16:00.

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



LA COMMISSIONE GIUDICATRICE

Prof.ssa Paola Pittia, Presidente

Prof.ssa Antonella Verzera, Componente

Prof. Michele Faccia, Segretario

**ALLEGATO 1 al VERBALE N. 3
(Valutazione titoli)**

Candidata: Lacivita Valentina

TITOLI	Giudizio collegiale Commissione
<p>Titolo di dottore di ricerca o equipollenti / diploma di specializzazione medica o equivalente, conseguito in Italia o all'Estero</p>	<p><i>Titolo di Dottore di Ricerca in "Innovazione e Management di Alimenti ad Elevata Valenza Salutistica" Dipartimento SAFE, Università degli Studi di Foggia, con una tesi dal titolo "New technologies for sanitization of fresh dairy products", conseguito nel 2017</i></p> <p><i>Il titolo di dottorato è pertinente al ssd AGR/15</i></p> <p>Punteggio: 5</p>
<p>Attività didattica a livello universitario in Italia o all'Estero, in relazione alla durata</p>	<p><i>La candidata non risulta avere svolto attività didattica.</i></p> <p>Punteggio: 0</p>
<p>Attività di formazione o di ricerca presso qualificati istituti italiani o stranieri (es. assegnista, ecc.)</p> <p><i>Fino ad un massimo di punti 8; valutazione di posizioni post dottorato (borse/assegni) presso qualificate istituzioni italiane e straniere (per periodi uguali/superiori a 6 mesi);</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>N.3 punti/anno (o frazione ponderata): assegno di ricerca o equivalente presso istituti stranieri</i> - <i>N.1 punti/anno (o frazione ponderata): assegno di ricerca presso istituti italiani</i> - <i>N.0,5 punti per ogni anno (o frazione ponderata) di borsa di ricerca svolto presso istituti italiani</i> 	<p><i>La candidata presenta una attività di formazione o di ricerca in qualità di assegnista o di borsista pertinente al ssd AGR/15 svolta in Italia o all'estero a partire dal conseguimento del titolo di dottorato (2017) (vedi Verbale 1) con riferimento ai seguenti periodi:</i></p> <p>Borse di ricerca nazionali: punteggio: 1,5</p> <p>Totale: 36 mesi</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>05/2022 – 10/2022- borsa di Ricerca (6 mesi; progetto "Sviluppo di nuovi alimenti fortificati con scarti di melagrane)</i> - <i>05/2021 – 05/2022 –borsa di Ricerca (6+6 mesi; progetto "Riutilizzo sottoprodotti dell'industria alimentare")</i> - <i>05/2020 – 05/2021 – borsa di Ricerca (6+6 mesi, (progetto: Microincapsulazione di composti attivi);</i> - <i>11/2019 – 04/2020 – Borsa di Ricerca (6 mesi; (progetto: Microincapsulazione di estratti naturali) presso Università degli Studi di Foggia.</i> <p>Contratti Co.co.co: punteggio: 0,5</p> <p>Totale: 12 mesi</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>10/2018 – 10/2019 (12 mesi) presso l'Università degli Studi di Foggia, via Napoli 25.</i> <p>Punteggio totale criterio: 2,0</p>
<p>Organizzazione, direzione e coordinamento di gruppi di ricerca nazionali e internazionali, o partecipazione agli stessi</p>	<p><i>La candidata non riporta dichiarazioni e/o attestazioni della partecipazione a progetti e/o gruppi di ricerca.</i></p> <p>Punteggio: 0</p>

<p>Titolarità di brevetti</p>	<p>Punteggio: 0</p>
<p>Attività di relatore a congressi e convegni nazionali e internazionali</p> <ul style="list-style-type: none"> - N. 0,5 punti per ogni relazione orale a convegno/congresso nazionale - N.1 punti per ogni relazione orale a convegno/congresso internazionale - N. 0,25 punti per ogni presentazione poster a convegno/congresso nazionale - N. 0,5 punti per ogni presentazione poster a convegno/congresso internazionale <p>(fino ad un massimo di punti 3)</p>	<p><i>La candidata dichiara di aver svolto le seguenti attività:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. <i>Relazione orale Convegno nazionale (PASTARIA FESTIVAL, Parma, Italia 30 Settembre 2022.</i> <i>Punteggio: 0,5</i> 1. <i>Relazione orale al 10° Shelf Life International Meeting (SLIM) (internazionale), Bogotà, Colombia 2022.</i> 2. <i>Relazione orale al International Non-thermal processing workshop “Sustainable innovation based on science and applied research”, Athens, Greece 2015.</i> <i>Punteggio: 2,0</i> 1. <i>Presentazione poster al 5° Congresso (nazionale) dell’Associazione Italiana dei Tecnici del Latte (AITeL), Bari, 2016.</i> <i>Punteggio: 0,25</i> 1. <i>Partecipazione on-line (Sustainable use of fruit and vegetable by-products as new food ingredients: the case of fortified cereal-based products) al 2° International Electronic Conference on Foods “Future Foods and Food Technologies for a Sustainable World”, on-line, 15-30 Ottobre 2021.</i> 2. <i>Presentazione Poster al 7° congresso SLIM for young (Shelf Life International Meeting), 2016.</i> <i>Punteggio: 1,0</i> <p>Punteggio criterio totale: 3,0</p>
<p>Conseguimento di premi e riconoscimenti nazionali e internazionali per attività di ricerca</p>	<p><i>Attestazione come coautore del miglior poster della sessione 7° congresso SLIM for young (Shelf Life International Meeting), 2016.</i> Punteggio: 0,5</p>
<p>GIUDIZIO COMPLESSIVO TITOLI</p>	<p>Punteggio totale titoli: 10,50</p> <p>Oltre al dottorato di ricerca, la candidata presenta un’attività di formazione/ricerca post-doc come borsista e titolare di Co.co.co e una discreta partecipazione a convegni nazionali ed internazionali. Non ha svolto alcuna attività didattica. Nel complesso, visto il numero e la qualità dei titoli presentati, la Commissione esprime un giudizio sufficiente.</p>

Candidata: Rutigliano Mariacinzia

TITOLI	Giudizio collegiale Commissione
<p>Titolo di dottore di ricerca o equipollenti / diploma di specializzazione medica o equivalente, conseguito in Italia o all'Estero</p>	<p><i>Titolo di Dottore di Ricerca in Gestione dell'innovazione nei sistemi agro-alimentari della Regione Mediterranea con tesi su "Study of protein aggregation machinery in processed food products: new details for a supramolecular organisation", Università di Foggia, (2019)</i></p> <p><i>Il titolo di dottorato è pertinente al ssd AGR/15</i></p> <p>Punteggio: 5</p>
<p>Attività didattica a livello universitario in Italia o all'Estero, in relazione alla durata</p>	<p><i>La candidata presenta:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>una attività di docenza su "Normativa e certificazioni" al corso ITS di Alta Formazione per l'Innovazione imprenditoriale del territorio "Digital Media Specialist per la valorizzazione delle risorse produttive del Gargano" (20 ore)</i> - <i>dichiarazione della qualifica di "Cultore della materia" in discipline AGR/15 dal 07/05/2019 presso l'Università di Foggia.</i> <p>Punteggio: 0,5</p>
<p>Attività di formazione o di ricerca presso qualificati istituti italiani o stranieri (es. assegnista, ecc.). <i>Fino ad un massimo di punti 8; valutazione di posizioni post dottorato (borse/assegni) presso qualificate istituzioni italiane e straniere (per periodi uguali/superiori a 6 mesi);</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>N.3 punti/anno (o frazione ponderata): assegno di ricerca o equivalente presso istituti stranieri</i> - <i>N.1 punti/anno (o frazione ponderata): assegno di ricerca presso istituti italiani</i> - <i>N.0,5 punti per ogni anno (o frazione ponderata) di borsa di ricerca svolto presso istituti italiani</i> 	<p><i>La candidata presenta una attività di formazione o di ricerca in qualità di borsista pertinente al ssd AGR/15 svolta a partire dal conseguimento del titolo di dottorato (2018) con riferimento ai seguenti periodi</i></p> <p>Assegni di Ricerca nazionali: punteggio: 1,8</p> <p>Totale: 22 mesi</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>01.03.2022-oggi: presso DAFNE-UNIFG (progetto: "Formulazioni ed analisi di prodotti da forno ad elevato valore salutistico" (10 mesi);</i> - <i>16.12.2019-15/12.2020: presso DAFNE-UNIFG (progetto "Definizione delle proprietà reologiche della granella mediante tecniche elettroforetiche e cromatografiche" (12 mesi);</i> <p>Borsa di ricerca: punteggio: 0,46</p> <p>Totale: 11 mesi</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>04/2021 a 02/2022: presso il DAFNE-UNIFG, (11 mesi);</i> <p>Punteggio criterio totale: 2,26</p>
<p>Organizzazione, direzione e coordinamento di gruppi di ricerca nazionali e internazionali, o</p>	<p><i>La candidata non riporta dichiarazioni e/o attestazioni di partecipazione a progetti e/o gruppi di ricerca</i></p> <p>Punteggio: 0</p>

partecipazione agli stessi	
Titolarità di brevetti	Punteggio: 0
Attività di relatore a congressi e convegni nazionali e internazionali	<i>La candidata dichiara di aver svolto le seguenti attività: 1. Presentazione orale Workshop nazionale dottorato</i> Punteggio: 0,5
Conseguimento di premi e riconoscimenti nazionali e internazionali per attività di ricerca	<i>Non applicabile</i>
GIUDIZIO COMPLESSIVO TITOLI	Punteggio totale titoli: 8,26 Oltre al dottorato di ricerca, la candidata presenta un'attività di formazione/ricerca post-doc come assegnista e borsista ed una assai limitata partecipazione a convegni nazionali ed internazionali. La candidata ha svolto attività didattica presso un corso ITS (20 ore) e presenta il riconoscimento della qualifica del titolo di cultore di materia in discipline AGR/15. Nel complesso, visto il numero e la qualità dei titoli presentati, la Commissione esprime un giudizio: Sufficiente

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

Lacivita Valentina

PUBBLICAZIONI	Giudizio collegiale Commissione
<p>Pubblicazione n. 1 Panza O., Lacivita V., Conte A., Del Nobile M. A., 2022. “Quality Preservation of Ready-to-Eat Prickly Pears by Peels Recycling”. Foods, 2022, 11, 2016. 1. DOI:10.3390/foods11142016 (punteggio pubblicazione massimo: 5)</p>	<p>Punteggio: 4,13 <i>Il lavoro riguarda lo studio della qualità e stabilità di fichi d’India trattati (o non) con film edibili.</i> <i>Il lavoro è originale, innovativo e condotto con ottimo rigore metodologico. La pubblicazione è congruente con le tematiche del SC 07/F1.</i> <i>Lo studio è pubblicato in una rivista internazionale di ottima rilevanza scientifica [Q1 (Food Science)]. Il prodotto (del 2022) non presenta citazioni all’interno della comunità scientifica [fonte Scopus].</i> <i>Il contributo del candidato è importante in quanto secondo nome nella lista degli autori.</i> Il giudizio è: buono.</p>
<p>Pubblicazione n. 2 Dilucia F., Lacivita V., Del Nobile M.A., Conte A., 2021. “Improving the storability of cod fish-burgers according to the zero- waste approach” Foods, 2021, 10, 1972. DOI:10.3390/foods10091972 (punteggio pubblicazione massimo: 5)</p>	<p>Punteggio: 4,13 <i>Il lavoro riguarda lo studio della qualità e stabilità di hamburger a base di merluzzo addizionati con polvere della buccia e polpa di fichi d’India.</i> <i>Il lavoro è originale, innovativo e condotto con ottimo rigore metodologico. La pubblicazione è congruente con le tematiche del SC 07/F1.</i> <i>Lo studio è pubblicato in una rivista internazionale di ottima rilevanza scientifica [Q1 (Food Science)]. Il prodotto (del 2021) presenta n. 4 citazioni all’interno della comunità scientifica [fonte Scopus].</i> <i>Il contributo del candidato è importante in quanto secondo nome nella lista degli autori.</i> Il giudizio è: buono.</p>
<p>Pubblicazione n. 3 Giannelli M., Lacivita V., Posati T., Aluigi A., Conte A., Zamboni R. and Del Nobile M.A., 2021. “Silk Fibroin and Pomegranate By-Products to Develop Sustainable Active Pad for Food Packaging Applications”. Foods, 2021,10,2921. DOI:10.3390/foods10122921. (punteggio pubblicazione massimo: 5)</p>	<p>Punteggio: 4,38 <i>Il lavoro riguarda lo studio delle proprietà di un sistema polimerico da usare come materiale di confezionamento a base di fibroina di seta prodotta dal baco da seta e polvere di buccia di melograno, come agente attivo. Il lavoro è originale, innovativo e condotto con ottimo rigore metodologico. La pubblicazione è congruente con le tematiche del SC 07/F1.</i> <i>Lo studio è pubblicato in una rivista internazionale di ottima rilevanza scientifica [Q1 (Food Science)]. Il prodotto (del 2021) presenta n. 5 citazioni all’interno della comunità scientifica [fonte Scopus].</i> <i>Il contributo del candidato è importante in quanto secondo nome nella lista degli autori.</i> Il giudizio è: buono.</p>
<p>Pubblicazione n. 4</p>	<p>Punteggio: 5,0</p>

<p> Lacivita V., Incoronato A. L., Conte A., Del Nobile M. A., 2021. “Pomegranate peel powder as a food preservative in fruit salad: a sustainable approach”. <i>Foods</i>, 2021, 10, 6, 1359. DOI:10.3390/foods10061359 <i>(punteggio pubblicazione massimo: 5)</i> </p>	<p> <i>Il lavoro riguarda la valutazione del potenziale della polvere di buccia di melograno come conservante naturale e lo studio dell'efficacia i sul decadimento della qualità della macedonia durante la conservazione refrigerata.</i> <i>Il lavoro è originale, innovativo e condotto con ottimo rigore metodologico. La pubblicazione è congruente con le tematiche del SC 07/F1.</i> <i>Lo studio è pubblicato in una rivista internazionale di ottima rilevanza scientifica [Q1 (Food Science)]. Il prodotto (del 2021) presenta n. 4 citazioni all'interno della comunità scientifica [fonte Scopus].</i> <i>Il contributo del candidato è primario in quanto primo nome nella lista degli autori.</i> Il giudizio è: eccellente. </p>
<p> Pubblicazione n. 5 Panza O., Lacivita V., Palermo C., Conte A. and Del Nobile M.A., 2020. “Food by-products to extend the shelf life: the case of cod sticks breaded with dried olive paste.”. <i>Foods</i>, 2020, 9, 1902. DOI: 10.3390/foods9121902 <i>(punteggio pubblicazione massimo: 5)</i> </p>	<p> Punteggio: 3,75 <i>Il lavoro riguarda lo studio della qualità e stabilità di grissini preparati con l'aggiunta di pasta di olive residua della produzione dell'olio di oliva.</i> <i>Il lavoro è originale, innovativo e condotto con buon rigore metodologico. La pubblicazione è congruente con le tematiche del SC 07/F1.</i> <i>Lo studio è pubblicato in una rivista internazionale di buona rilevanza scientifica [Q1 (Food Science), 2020]. Il prodotto presenta n. 4 citazioni all'interno della comunità scientifica [fonte Scopus].</i> <i>Il contributo del candidato è importante in quanto secondo nome nella lista degli autori.</i> Il giudizio è: discreto. </p>
<p> Pubblicazione n. 6 Dilucia F., Lacivita V., Conte A and Del Nobile M.A., 2020. “Review-Sustainable use of fruit and vegetable byproducts to enhance food packaging performance”. <i>Foods</i>, 2020, 9, 857. DOI: 10.3390/foods9070857 <i>(punteggio pubblicazione massimo: 5)</i> </p>	<p> Punteggio: 3,50 <i>Il lavoro è una review delle ricerche più recenti sui sottoprodotti di frutta e verdura utilizzati per potenziare le proprietà fisiche, meccaniche, antiossidanti e proprietà antimicrobiche dei sistemi di imballaggio.</i> <i>Il lavoro è originale, e condotto con buon rigore metodologico ed analisi dello stato dell'arte. La pubblicazione è congruente con le tematiche del SC 07/F1.</i> <i>Lo studio è pubblicato in una rivista internazionale di buona rilevanza scientifica [Q2 (Food Science), 2020]. Il prodotto dimostra un buon impatto all'interno della comunità scientifica con n. 45 citazioni [fonte Scopus].</i> <i>Il contributo del candidato è importante in quanto secondo nome nella lista degli autori.</i> Il giudizio è: discreto. </p>
<p> Pubblicazione n. 7 Sportelli M. C., Izzi M., Volpe A., Lacivita V., Clemente M., Di Franco C., Conte A., Del Nobile </p>	<p> Punteggio: 4,0 <i>Il lavoro riguarda lo sviluppo di nanocompositi a base di ossido di polietilene (PEO) e nanoparticelle di rame (CuNPs) per alimenti,</i> </p>

<p>M. A., Ancona A., Cioffi N., 2019. "A new nanocomposite based on LASiS-generated CuNPs as a preservation system for fruit salad". Food Packaging and Shelf Life, 2019, 22, 100422. DOI: 10.1016/j.fpsl.2019.100422 (punteggio pubblicazione massimo: 5)</p>	<p><i>l'applicazione nella produzione di un imballaggio attivo e l'utilizzo sulla stabilità di frutta fresca minimamente trattata.</i> <i>Il lavoro è originale, innovativo e condotto con buon rigore metodologico. La pubblicazione è congruente con le tematiche del SC 07/F1.</i> <i>Lo studio è pubblicato in una rivista internazionale di ottima rilevanza scientifica [Q1 (Food Science), 2019]. Il prodotto presenta n. 10 citazioni all'interno della comunità scientifica [fonte Scopus].</i> <i>Il contributo del candidato è secondario in quanto quarto nome nella lista degli autori.</i> Il giudizio è: buono.</p>
<p>Pubblicazione n. 8 Ricciardi E.F., Lacivita V., Conte A., Chiaravalle E., A. Zambrini V., Del Nobile M.A., 2019. "X rays Irradiation as a valid technique to prolong food shelf life: the case of ricotta cheese". International Dairy Journal, 2019, 99, 104547. DOI:10.1016/j.idairyj.2019.104547 (punteggio pubblicazione massimo: 5)</p>	<p>Punteggio: 4,38 <i>Il lavoro riguarda l'impiego a scopi di risanamento di raggi X su ricotta e valutazione della qualità e della shelf-life.</i> <i>Il lavoro è originale, innovativo e condotto con buon rigore metodologico. La pubblicazione è congruente con le tematiche del SC 07/F1.</i> <i>Lo studio è pubblicato in una rivista internazionale di ottima rilevanza scientifica [Q1 (Food Science), 2019]. Il prodotto presenta n. 11 citazioni all'interno della comunità scientifica [fonte Scopus].</i> <i>Il contributo del candidato è importante in quanto secondo nome nella lista degli autori.</i> Il giudizio è: buono.</p>
<p>Pubblicazione n. 9 Lacivita V., Mentana A., Centonze D., Chiaravalle E., Zambrini V. A., Conte A., Del Nobile M. A.o, 2019. "Study of X-Ray irradiation applied to fresh dairy cheese". LWT - Food Science and Technology, 2019, 103, 186-191. DOI:10.1016/J.LWT.2018.12.073 (punteggio pubblicazione massimo: 5)</p>	<p>Punteggio: 5,0 <i>Il lavoro riguarda l'impiego a scopi di risanamento di raggi X su formaggio Fiordilatte e valutazione della qualità e della shelf-life.</i> <i>Il lavoro è originale, innovativo e condotto con buon rigore metodologico. La pubblicazione è congruente con le tematiche del SC 07/F1.</i> <i>Lo studio è pubblicato in una rivista internazionale di ottima rilevanza scientifica [Q1 (Food Science), 2019]. Il prodotto presenta n. 5 citazioni all'interno della comunità scientifica [fonte Scopus].</i> <i>Il contributo del candidato è primario in quanto primo nome nella lista degli autori.</i> Il giudizio è: eccellente.</p>
<p>Pubblicazione n. 10 Lacivita V., Conte A., Lyng J. G., Arroyo C., Zambrini V. A., Del Nobile M.A, 2018. "High intensity light pulses to reduce microbial load in fresh cheese" Journal of Dairy Research, 2018, 85, 232-237. DOI: 10.1017/S0022029918000134</p>	<p>Punteggio: 4,13 <i>Il lavoro riguarda l'impiego a scopi di risanamento di trattamento a luce pulsata ad alta intensità di mozzarella e valutazione dell'effetto sulla qualità del prodotto, con particolare riferimento a quella microbiologica.</i> <i>Il lavoro è originale, innovativo e condotto con buon rigore metodologico. La pubblicazione è congruente con le tematiche del SC 07/F1.</i></p>

<p><i>(punteggio pubblicazione massimo: 5)</i></p>	<p><i>Lo studio è pubblicato in una rivista internazionale di buona rilevanza scientifica [Q2 (Food Science), 2018]. Il prodotto presenta n. 10 citazioni all'interno della comunità scientifica [fonte Scopus]. Il contributo del candidato è primario in quanto primo nome nella lista degli autori.</i></p> <p><i>Il giudizio è: buono.</i></p>
<p> Pubblicazione n. 11 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, 2018, 93, 450-455. DOI:10.1016/j.lwt.2018.03.062 <i>(punteggio pubblicazione massimo: 5)</i> </p>	<p><i>Punteggio: 5,0</i></p> <p><i>Il lavoro riguarda l'impiego innovativo della combinazione di trattamenti a vapore e ultrasuoni di mozzarella ed effetto sulla qualità microbiologica e sensoriale.</i></p> <p><i>Il lavoro è originale, innovativo e condotto con buon rigore metodologico. La pubblicazione è congruente con le tematiche del SC 07/F1.</i></p> <p><i>Lo studio è pubblicato in una rivista internazionale di ottima rilevanza scientifica [Q1 (Food Science), 2018]. Il prodotto presenta n. 10 citazioni all'interno della comunità scientifica [fonte Scopus].</i></p> <p><i>Il contributo del candidato è primario in quanto primo nome nella lista degli autori.</i></p> <p><i>Il giudizio è: eccellente.</i></p>
<p> Pubblicazione n. 12 Lacivita V., Conte A., Manzocco L., Plazzotta S., Zambrini A. V., Del Nobile M.A., Nicoli M. C., 2016. "Surface UV-C light treatments to prolong the shelf-life of Fiordilatte cheese". Innovative Food Science & Emerging Technology, 2016, 36, 150- 155. DOI: 10.1016/j.ifset.2016.06.010 <i>(punteggio pubblicazione massimo: 5)</i> </p>	<p><i>Punteggio: 5,0</i></p> <p><i>Il lavoro riguarda l'impiego innovativo di trattamenti con raggi UV-C su formaggio Fiordilatte ed effetto sulla qualità microbiologica e sensoriale.</i></p> <p><i>Il lavoro è originale, innovativo e condotto con buon rigore metodologico. La pubblicazione è congruente con le tematiche del SC 07/F1.</i></p> <p><i>Lo studio è pubblicato in una rivista internazionale di ottima rilevanza scientifica [Q1 (Food Science), 2016]. Il prodotto presenta un buon numero di citazioni all'interno della comunità scientifica (n. 26) [fonte Scopus].</i></p> <p><i>Il contributo del candidato è primario in quanto primo nome nella lista degli autori.</i></p> <p><i>Il giudizio è: eccellente.</i></p>
<p>GIUDIZIO COMPLESSIVO PUBBLICAZIONI</p>	<p><i>Punteggio totale: 52,4</i></p> <p><i>La candidata presenta per la procedura selettiva n. 12 pubblicazioni di ottima rilevanza scientifica nel settore SC 07/F1, in cui per 4 di esse dimostra un eccellente contributo scientifico come primo autore.</i></p> <p><i>Le pubblicazioni presentate sono pubblicate in maggioranza su riviste di ottima rilevanza scientifica (n.10 Q1 su 12, e solo n. 3 Q2). La candidata presenta un H-index di 7,0 un numero totale di citazioni pari a 154 e un n. di citazioni medio/pubblicazione relativamente buono e pari 10.</i></p> <p><i>La Commissione esprime il giudizio: Buono</i></p>

<p>Valutazione della qualità della produzione scientifica complessiva (fino a 10 punti)</p>	<p>Punteggio: 8 <i>Da fonte Scopus si evince che la candidata, dal 2016, ha un totale n. 15 pubblicazioni con una progressione in aumento a partire dal 2018 in termini di numero pubblicazioni/anno, ed un H-index pari a 7. Il curriculum evidenzia anche la pubblicazione di n. 2 articoli peer-reviewed non censiti da Scopus e n. 3 capitoli su libri a diffusione internazionale</i> La Commissione esprime il giudizio: Buono</p>
<p>VALUTAZIONE COMPLESSIVA DELLA PRODUZIONE SCIENTIFICA</p>	<p>Punteggio totale produzione scientifica: 60,4 La candidata presenta n. 12 pubblicazioni di ottima rilevanza scientifica nel settore SC 07/F1, in cui per 4 di esse dimostra un eccellente contributo scientifico come primo autore. La Candidata risulta co-autore di 15 pubblicazioni scientifiche indicizzate Scopus e tra le pubblicazioni presentate ai fini della presente procedura (n. 12) risulta primo nome in n. 4. Complessivamente la candidata presenta un H-index pari a 7 con una buona crescente consistenza ed intensità nelle pubblicazioni a partire dal 2016. La Commissione esprime il giudizio: Buono</p>

Rutigliano Mariacinzia

PUBBLICAZIONI	Giudizio collegiale Commissione
<p>Pubblicazione n. 1 Rutigliano, M., Spadaccino, G., Gagliardi, R., (...), Faccia, M., la Gatta, B. An electrophoretic approach to reveal the freshness of buffalo mozzarella cheese, 2022, International Dairy Journal 133,105424 (punteggio pubblicazione massimo: 5)</p>	<p>Punteggio: 5,0 <i>Il lavoro riguarda la valutazione dello stato di freschezza di mozzarella di bufala, commerciale e diversamente conservata attraverso l'analisi dei prodotti della degradazione proteica con un approccio elettroforetico.</i> <i>Il lavoro è originale, innovativo e condotto con ottimo rigore metodologico. La pubblicazione è congruente con le tematiche del SC 07/F1.</i> <i>Lo studio è pubblicato in una rivista internazionale di ottima rilevanza scientifica [Q1 (Food Science)]. Il prodotto (del 2022) non presenta citazioni all'interno della comunità scientifica [fonte Scopus].</i> <i>Il contributo del candidato è primario in quanto primo nome nella lista degli autori.</i> Il giudizio è: eccellente.</p>
<p>Pubblicazione n. 2 la Gatta, B., Rutigliano, M., Rusco, G., Gagliardi R., Zicarelli, L., Di Luccia, A. 2021. Biochemical evidence for a quantitative polymorphism at the αS1- and κ-CN loci in Italian Mediterranean buffalo milk. International Dairy Journal 119, 105060 (punteggio pubblicazione massimo: 5)</p>	<p>Punteggio: 4,38 <i>Il lavoro riguarda lo studio attraverso analisi HPLC del polimorfismo non-allelico di due loci delle caseine alfaS1 e k di latte di bufala italiano.</i> <i>Il lavoro è originale, innovativo e condotto con ottimo rigore metodologico. La pubblicazione è congruente con le tematiche del SC 07/F1.</i> <i>Lo studio è pubblicato in una rivista internazionale di ottima rilevanza scientifica [Q1 (Food Science)]. Il prodotto (del 2021) non presenta citazioni all'interno della comunità scientifica [fonte Scopus].</i> <i>Il contributo del candidato è importante in quanto secondo nome nella lista degli autori.</i> Il giudizio è: buono.</p>
<p>Pubblicazione n. 3 Rutigliano, M., Rusco, G., Picariello, G., (...), Addeo, F., la Gatta, B. Protein aggregation mechanism in UHT milk: supramolecular evidences. 2020. European Food Research and Technology 246(5), pp. 1081-1094</p>	<p>Punteggio: 4,38 <i>Il lavoro riguarda lo studio dell'aggregazione delle proteine in latte UHT attraverso analisi elettroforetiche e di spettrometria di massa.</i> <i>Il lavoro è originale, innovativo e condotto con ottimo rigore metodologico. La pubblicazione è congruente con le tematiche del SC 07/F1.</i> <i>Lo studio è pubblicato in una rivista internazionale di buona rilevanza scientifica [Q2 (Food Science)]. Il prodotto (del 2020) non presenta citazioni all'interno della comunità scientifica [fonte Scopus].</i> <i>Il contributo del candidato è primario in quanto primo nome nella lista degli autori.</i> Il giudizio è: buono.</p>
<p>Pubblicazione n. 4 Rutigliano, M., Picariello, G., Trani, A., Di Luccia, A., la Gatta, B. Protein aggregation in cooked pork products: New details on the supramolecular</p>	<p>Punteggio: 5,0 <i>Il lavoro riguarda la valutazione dello stato di aggregazione di proteine di carne di maiale sottoposte a cottura attraverso tecniche di SE-HPLC ed elettroforetiche.</i></p>

<p>organization 2019. Food Chemistry 294, 238-247. (punteggio pubblicazione massimo: 5)</p>	<p><i>Il lavoro è originale, innovativo e condotto con ottimo rigore metodologico. La pubblicazione è congruente con le tematiche del SC 07/F1.</i></p> <p><i>Lo studio è pubblicato in una rivista internazionale di ottima rilevanza scientifica [Q1 (Food Science)]. Il prodotto (del 2021) presenta n. 4 citazioni all'interno della comunità scientifica [fonte Scopus].</i></p> <p><i>Il contributo del candidato è primario in quanto primo nome nella lista degli autori.</i></p> <p>Il giudizio è: eccellente.</p>
<p>Pubblicazione n. 5 Padalino, L., Del Nobile, M.A., la Gatta, B., Rutigliano M., Di Luccia, A., Conte, A. Effects of microwave treatment of durum wheat kernels on quality characteristics of flour and pasta, 2019. Food Chemistry 283, pp. 454-461. (punteggio pubblicazione massimo: 5)</p>	<p>Punteggio: 4,0</p> <p><i>Il lavoro riguarda lo studio dell'effetto di trattamenti a microonde di chicchi di grano reidratati sulla qualità e funzionalità tecnologica di farina e pasta.</i></p> <p><i>Il lavoro è originale, innovativo e condotto con buon rigore metodologico. La pubblicazione è congruente con le tematiche del SC 07/F1.</i></p> <p><i>Lo studio è pubblicato in una rivista internazionale di ottima rilevanza scientifica [Q1 (Food Science), 2019]. Il prodotto dimostra un buon impatto all'interno della comunità scientifica con n. 8 citazioni [fonte Scopus].</i></p> <p><i>Il contributo del candidato è secondario in quanto quarto nome nella lista degli autori.</i></p> <p>Il giudizio è: buono.</p>
<p>Pubblicazione n.6 Rutigliano, M., Gagliardi, R., Santillo, A., (...), Di Luccia, A., la Gatta, B. Assessment of decreases in β-casein during frozen storage of buffalo milk, 2018. International Dairy Journal, 86, pp. 36-38 (punteggio pubblicazione massimo: 5)</p>	<p>Punteggio: 5,0</p> <p><i>Il lavoro tratta dello studio dello stato delle proteine di latte di bufala sottoposto a congelamento e conservato in stato congelato attraverso una tecnica ELISA.</i></p> <p><i>Il lavoro è originale, e condotto con buon rigore metodologico. La pubblicazione è congruente con le tematiche del SC 07/F1.</i></p> <p><i>Lo studio è pubblicato in una rivista internazionale di ottima rilevanza scientifica [Q1 (Food Science), 2020]. Il prodotto presenta n. 1 citazione all'interno della comunità scientifica [fonte Scopus].</i></p> <p><i>Il contributo del candidato è primario in quanto primo nome nella lista degli autori.</i></p> <p>Il giudizio è: eccellente.</p>
<p>Pubblicazione n. 7 la Gatta, B., Rutigliano, M., Padalino, L., Conte A., Del Nobile, M.A., Di Luccia, A. The role of hydration on the cooking quality of bran-enriched pasta. 2017. LWT 84, 489-496 (punteggio pubblicazione massimo: 5)</p>	<p>Punteggio: 4,38</p> <p><i>Il lavoro riguarda lo studio dello stato e della tecnologia di idratazione di crusca addizionata in farina per l'ottenimento di pasta integrale.</i></p> <p><i>Il lavoro è originale, innovativo e condotto con buon rigore metodologico. La pubblicazione è congruente con le tematiche del SC 07/F1.</i></p> <p><i>Lo studio è pubblicato in una rivista internazionale di ottima rilevanza scientifica [Q1 (Food Science), 2019]. Il prodotto presenta n. 5 citazioni all'interno della comunità scientifica [fonte Scopus].</i></p> <p><i>Il contributo del candidato è importante in quanto secondo nome nella lista degli autori.</i></p> <p>Il giudizio è: buono.</p>

<p>Pubblicazione n.8 Di Luccia, A., la Gatta, B., Rutigliano, M., (...), Gagliardi, R., Picariello, G. Protein Modifications in Cooked Pork Products (Book Chapter) 2017. Proteomics in Food Science: From Farm to Fork, Elsevier, pp. 199-214 (punteggio capitolo massimo: 3)</p>	<p>Punteggio: 2,85 <i>Il lavoro è un capitolo relativo allo stato delle proteine in carne di maiale sottoposto a cottura.</i> <i>Il lavoro raccoglie lo stato dell'arte sull'argomento con buon rigore metodologico. La pubblicazione è congruente con le tematiche del SC 07/F1.</i> <i>Lo studio è pubblicato in un libro pubblicato da una eccellente casa editoriale. Il prodotto presenta n. 3 citazioni all'interno della comunità scientifica [fonte Scopus].</i> <i>Il contributo del candidato è secondario in quanto terzo nome nella lista degli autori.</i> Il giudizio è: ottimo.</p>
<p>Pubblicazione n. 9 la Gatta, B., Rutigliano, M., Rusco, G., Petrella, G., Di Luccia, A. Evidence for different supramolecular arrangements in pasta from durum wheat (<i>Triticum durum</i>) and einkorn (<i>Triticum</i> <i>monococcum</i>) flours. 2017 Journal of Cereal Science 73, 76-83 (punteggio pubblicazione massimo: 5)</p>	<p>Punteggio: 4,38 <i>Il lavoro riguarda lo studio degli effetti della sostituzione della farina di farro in pasta di grano duro sull'aggregazione proteica attraverso tecniche di elettroforesi e cromatografia ad alta prestazione ad esclusione dimensionale.</i> <i>Il lavoro è originale, innovativo e condotto con buon rigore metodologico. La pubblicazione è congruente con le tematiche del SC 07/F1.</i> <i>Lo studio è pubblicato in una rivista internazionale di ottima rilevanza scientifica [Q1 (Food Science), 2017]. Il prodotto presenta n. 10 citazioni all'interno della comunità scientifica [fonte Scopus].</i> <i>Il contributo del candidato è importante in quanto secondo nome nella lista degli autori.</i> Il giudizio è: buono.</p>
<p>Pubblicazione n.10 la Gatta, B., Picariello, G., Rutigliano, M., (...), Tremonte, P., Di Luccia, A. Addition of lees from base wine in the production of Bombino sparkling wine, 2016. European Food Research and Technology 242(8), 1307-1317. (punteggio pubblicazione massimo: 5)</p>	<p>Punteggio: 4,0 <i>Il lavoro riguarda lo studio di un approccio innovativo nella produzione di vino spumante a base di uva Bombino con l'utilizzo delle fecce recuperate dalla prima fermentazione.</i> <i>Il lavoro è originale, innovativo e condotto con buon rigore metodologico. La pubblicazione è congruente con le tematiche del SC 07/F1.</i> <i>Lo studio è pubblicato in una rivista internazionale di buona rilevanza scientifica [Q2 (Food Science), 2018]. Il prodotto presenta n. 10 citazioni all'interno della comunità scientifica [fonte Scopus].</i> <i>Il contributo del candidato è secondario in quanto terzo nome nella lista degli autori (n. 8).</i> Il giudizio è: buono.</p>
<p>Pubblicazione n. 11 Rutigliano, M., Rusco G., Di Luccia A., la Gatta B. 2017 "Organizzazione supramolecolare del reticolo glutinico nelle paste prodotte con semola di grano duro (T. <i>durum</i>) e farro monococco (T.</p>	<p>Punteggio: 0,5 <i>Il lavoro riguarda lo studio degli effetti della sostituzione della farina di farro in pasta di grano duro sull'aggregazione proteica attraverso tecniche di elettroforesi e cromatografia ad alta prestazione ad esclusione dimensionale. La pubblicazione è congruente con le tematiche del SC 07/F1.</i> <i>Il lavoro riprende parte dei risultati di ricerca relativi alla pubblicazione n. 9, ed è pubblicato in una rivista italiana non indicizzata e non peer-reviewed.</i></p>

<p>Monococcum). Tecnica Molitoria , 68, 774-789 (punteggio pubblicazione su rivista non indicizzata, massimo: 1,5)</p>	<p><i>Il contributo del candidato è primario in quanto primo nome nella lista degli autori.</i> Il giudizio è: sufficiente</p>
<p>Pubblicazione n.12 Rutigliano M. Study of protein aggregation machinery in processed products: new details for a supramolecular organization Tesi dottorato Punteggio Massimo: 2</p>	<p><i>La pubblicazione corrisponde alla tesi di dottorato inerente l'applicazione di varie tecniche strumentali nello studio dello stato di aggregazione di proteine in varie matrici alimentari.</i> <i>Il lavoro è originale, innovativo e condotto con buon rigore metodologico. La pubblicazione è congruente con le tematiche del SC 07/F1.</i> Punteggio: 2.0</p>
<p>GIUDIZIO COMPLESSIVO PUBBLICAZIONI</p>	<p>Punteggio totale pubblicazioni: 45,9 <i>La candidata presenta per la procedura selettiva n. 9 pubblicazioni di ottima rilevanza scientifica nel settore 07/F1 e pubblicate in riviste internazionali, in cui per 4 di esse dimostra un eccellente contributo scientifico come primo autore. Risultano anche un capitolo di libro su libro di rilevanza internazionale, n. 1 pubblicazione di rilevanza nazionale su rivista italiana non indicizzata e non referata oltre alla tesi di dottorato.</i> <i>Le pubblicazioni presentate sono pubblicate in maggioranza su riviste di ottima rilevanza scientifica (n.7 Q1 su 9, e solo n. 2 Q2). La candidata presenta un H-index di 5,0 un numero totale di citazioni pari a 52 e un n. di citazioni medio/pubblicazione relativamente buono e pari 5,2.</i> La Commissione esprime il giudizio: Discreto</p>
<p>Valutazione della qualità della produzione scientifica complessiva (fino a 10 punti)</p>	<p>Punteggio: 6 <i>Da fonte Scopus si evince che la candidata, dal 2016, ha un totale n. 10 pubblicazioni con un andamento discontinuo, circa 1,4 pubblicazioni/anno, un H-index pari a 5, e un n. di citazioni medio/pubblicazione relativamente buono e pari 5.</i> La Commissione esprime il giudizio: sufficiente</p>
<p>VALUTAZIONE COMPLESSIVA DELLA PRODUZIONE SCIENTIFICA</p>	<p>Punteggio totale produzione scientifica: 51,9 <i>La candidata presenta n. 12 pubblicazioni, di cui 9 sono di ottima rilevanza scientifica nel settore SC 07/F1 e in 4 di esse dimostra un eccellente contributo scientifico come primo autore. La Candidata risulta co-autore di 10 pubblicazioni scientifiche indicizzate Scopus. Complessivamente la candidata presenta un H-index pari a 5 con un andamento discontinuo nella intensità nelle pubblicazioni a partire dal 2016.</i> La Commissione esprime il giudizio: discreto</p>

ALLEGATO 3 al VERBALE N. 3

CANDIDATA: LACIVITA Valentina

Giudizio collegiale della Commissione:

La formazione della candidata Lacivita Valentina consta di laurea magistrale in Scienze e Tecnologie alimentari nel 2011, con votazione di 110/110 e lode. Nel 2018 ha conseguito il dottorato di ricerca in 'Gestione dell'innovazione nei sistemi agroalimentari della regione mediterranea' presso il SAFE, Università degli Studi di Foggia, con una tesi dal titolo: "*Study of protein aggregation machinery in processed food products: new details for a supramolecular organisation*", coerente col SSD AGR/15. Nel corso del dottorato, nel 2016, ha trascorso 5 mesi presso due istituzioni straniere (il Dept Agriculture and Food Science", University College of Dublin e il "SonoSteam division della Force Technology", Brøndby Danimarca). Successivamente al Dottorato ha goduto di un contratto co.co.co ed alcune borse di ricerca su tematiche inerenti alle scienze e tecnologie alimentari AGR15, cui ha fattivamente partecipato, per un totale di 48 mesi.

Le tematiche di ricerca riguardano aspetti di valutazione della shelf-life, lo sviluppo di materiali di imballaggio attivi, e in tempi più recenti, la valorizzazione di scarti e sottoprodotti dei processi delle tecnologie alimentari e l'impatto di alcune tecnologie innovative sulla stabilità di prodotti alimentari con particolare impatto sulla qualità sensoriale di cui dimostra una buona competenza, capacità dialettica e di presentazione.

Non risulta attività didattica valutabile ai fini della procedura.

Nella prova didattica la candidata ha dimostrato buona capacità e chiarezza di presentazione espositiva, discreta padronanza dell'argomento ed ottima capacità di gestione del tempo a disposizione.

La Candidata è autrice complessivamente di 16 pubblicazioni censite su Scopus, per le quali risulta un H-index 7 e 157 citazioni. La Candidata presenta anche 3 capitoli di libri pubblicati da case editrici internazionali il cui argomento è coerente col SSD AGR15. Relativamente alle n. 12 pubblicazioni valutate ai fini della presente procedura, 10 sono pubblicate su riviste di ottimo impatto scientifico [Q1] e con un buon contributo individuale con n. 4 articoli scientifici la candidata come primo nome. Discreta la partecipazione a convegni scientifici sia in qualità di relatrice (n. 3) che di coautrice di posters (n.2), che di partecipazione ad evento online (1) ed una presentazione poster risulta premiata come co-autore al convegno "7° congresso SLIM for young (Shelf Life International Meeting), 2016.

La Commissione ha analiticamente valutato i titoli e le pubblicazioni della candidata con un punteggio complessivo finale pari a 70,9.

Su tali premesse, la commissione, all'unanimità, esprime un giudizio pari a **"buono"**.

CANDIDATA: Rutigliano Mariacinzia

Giudizio collegiale della Commissione:

La formazione della candidata Rutigliano Mariacinzia consta di laurea magistrale in Scienze e Tecnologie alimentari nel 2014, con votazione di 110/110 e lode. Nel 2019 ha conseguito il dottorato di ricerca in 'Gestione dell'innovazione nei sistemi agroalimentari della regione mediterranea' presso il SAFE, Università degli Studi di Foggia, con una tesi dal titolo: "*Study of protein aggregation machinery in processed food products: new details for a supramolecular organisation*", Università di Foggia, (2019), coerente col SSD AGR/15. Nel corso del dottorato ha svolto attività di ricerca (6 mesi) presso l'University of Manchester (UK).

Successivamente al Dottorato ha goduto di due assegni di ricerca e di una borsa di ricerca su tematiche inerenti alle scienze e tecnologie alimentari (ssd AGR15), cui ha attivamente partecipato, per un totale di 33 mesi.

Le tematiche di ricerca riguardano aspetti delle proprietà molecolari e di funzionalità tecnologica di matrici alimentari proteiche e della valutazione dell'impatto delle tecnologie alimentari attraverso tecniche strumentali di cui dimostra una ottima competenza, capacità dialettica e di presentazione.

La candidata presenta una attività didattica relativa ad un corso svolto all'interno di un ITS (20 ore) e l'attribuzione del titolo di cultore della materia in discipline dell'ssd AGR/15 dal 2019.

Nella prova didattica la candidata ha dimostrato ottime capacità e chiarezza di presentazione espositiva e di approfondimento, buona padronanza dell'argomento ed una discreta capacità di gestione del tempo a disposizione.

La Candidata è autrice complessivamente di 10 pubblicazioni censite sulla banca dati Scopus, per le quali risulta un H-index 5 e 52 citazioni. La Candidata presenta anche n. 1 capitolo di libro su libro di rilevanza internazionale, n. 1 pubblicazione di rilevanza nazionale su rivista non indicizzata e non referata, oltre alla tesi di dottorato. Relativamente alle n. 9 pubblicazioni indicizzate ai fini della presente procedura, 7 sono pubblicate su riviste di ottimo impatto scientifico [Q1] e con un buon contributo individuale con n. 4 articoli scientifici la candidata come primo nome.

Limitata risulta la partecipazione a convegni scientifici con n. 1 partecipazione con presentazione orale al Workshop del Dottorato.

La Commissione ha analiticamente valutato i titoli e le pubblicazioni della candidata con un punteggio complessivo finale pari a 60,2.

Su tali premesse, la Commissione, all'unanimità, esprime un giudizio pari a **discreto**.