

La Commissione procede, quindi, all'esame della documentazione presentata dal candidato.

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 nel **prof. Antonio Bevilacqua** il candidato qualificato 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 Commissione procede a redigere la "relazione finale".

La seduta è tolta alle ore 10.30.

Letto, approvato e sottoscritto.

LA COMMISSIONE GIUDICATRICE

Prof. Giuseppe Spano Presidente

Prof. Fausto Gardini Componente

Prof. Cinzia Caggia Segretario

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. Il Presidente della Commissione è tenuto altresì ad inviare, contestualmente, copia del presente verbale in formato word al medesimo indirizzo.

ALLEGATI N. 1 E N. 2 AL VERBALE N. 2

CANDIDATO: Antonio Bevilacqua

ELENCO TITOLI: vedi Allegato 1

ELENCO TITOLI NON VALUTABILI: nessuno

PUBBLICAZIONI SCIENTIFICHE: vedi Allegato 2

PUBBLICAZIONI SCIENTIFICHE NON VALUTABILI: nessuna

ALLEGATO 1 AL VERBALE NR. 2– TITOLI

TITOLI DI STUDIO, DOTTORATO DI RICERCA O EQUIVALENTE

- Dottore di ricerca in Biotecnologie dei Prodotti Alimentari; il titolo è stato ottenuto discutendo una tesi dal titolo “Caratterizzazione fenotipica, genotipica e biotecnologica di batteri lattici isolati da oliva da mensa Bella di Cerignola”, tutor prof.ssa Milena Sinigaglia. Alimentari” conseguita presso l’Università degli Studi di Foggia (110/110 e Lode) in data 19 Aprile 2001.

POSSESSO REQUISITO ASN (Abilitazione Scientifica Nazionale)

- Abilitazione nazionale al ruolo di professore universitario di prima fascia per il SSD AGR/16, settore concorsuale 7/I1, conseguita con la tornata ASN 2018/2020-V sessione (durata dell’abilitazione dal 18 novembre 2020 al 18 novembre 2030, codice domanda 36900). D.D. n. 1532/2016]. Data di scadenza ASN 09/06/2027.

ALTRI TITOLI

- Professore di seconda fascia presso l’Università di Foggia, Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimenti, Risorse Naturali e Ingegneria (DAFNE) dal 23 dicembre 2018, SSD AGR/16, Settore Concorsuale 07/I1 (Microbiologia Agraria).

- Ricercatore a tempo determinato legge 240/2010, ex. art. 24, comma 3, lettera b) (RTD-B) presso l’Università di Foggia, Dipartimento di Scienze Agrarie, degli Alimenti e dell’Ambiente dal 23 dicembre 2015 al 22 dicembre 2018, SSD AGR/16, Settore Concorsuale 07/I1 (Microbiologia Agraria).

- Ricercatore a tempo determinato legge 240/2010, ex. art. 24, comma 3, lettera a) (RTD-A) presso l’Università di Foggia, Dipartimento di Scienze Agrarie, degli Alimenti e dell’Ambiente dal 1 aprile 2014 al 22 dicembre 2015.

- Borsista post-doc dal 16 luglio 2012 al 31 marzo 2014 presso l’Università di Foggia, Dipartimento di Scienze Agrarie, degli Alimenti e dell’Ambiente nell’ambito del progetto di ricerca PON 01-1451 "SAFEMEAT".

- Borsista post-doc dal 16 gennaio 2012 al 15 luglio 2012 presso l’Università di Foggia, Dipartimento di Scienze Agrarie, degli Alimenti e dell’Ambiente, nell’ambito del progetto di ricerca PIF finanziato dalla regione Puglia "Innovazione nella filiera olivicola 100% ionico-salentina".

- Titolare di un contratto di collaborazione coordinata e continuativa dal 10 giugno 2011 per 9 mesi presso il centro di ricerca Interdipartimentale BIOAGROMED dell’Università di Foggia nell’ambito del progetto "Biotecnologie per la produzione di uve da tavola di IV gamma" (DM29223_1).

- Titolare di un contratto di collaborazione occasionale della durata di 3 mesi (febbraio-maggio 2011) presso il Dipartimento di Scienze degli Alimenti, Università di Foggia, per le esigenze connesse al progetto "Sviluppo e conservazione di trasformati ittici ad elevato contenuto salutistico" (responsabile scientifico prof.ssa Milena Sinigaglia), finanziato dalla Fondazione Cassa di Risparmio di Puglia e Basilicata.

- Borsista per attività di ricerca dal 17 giugno 2008 al 7 dicembre 2010 presso il centro Interdipartimentale BIOAGROMED, Università di Foggia, nell'ambito del progetto strategico finanziato dalla regione Puglia PS-03 "Innovazione di processo per la produzione di paste funzionali", responsabile scientifico dott.ssa Carmela Lamacchia.
- Assegnista di ricerca dal 1 maggio 2006 al 30 aprile 2008 presso l'Università di Foggia per lo svolgimento di un progetto di ricerca dal titolo "Mozzarella di bufala pugliese: caratterizzazione della microflora, identificazione di starter microbici per l'ottenimento di prodotti di qualità e verifica della loro compatibilità organolettica con molecole naturali impiegate per il prolungamento della shelf-life", responsabile scientifico prof.ssa Milena Sinigaglia.
- Titolare di un contratto di collaborazione occasionale dal 1 aprile al 1 agosto 2006 presso il Dipartimento di Scienze degli Alimenti, Università di Foggia, per l'espletamento di analisi microbiologiche volte alla valutazione dell'impiego di film biodegradabili per la conservazione di alimenti freschi.

ESPERIENZA FORMATIVA ALL'ESTERO

- Visiting PhD student dal 1 maggio al 1 agosto 2005 presso il Department of Food Science, presso la Royal Veterinary and Agriculture Faculty (attualmente denominata University of Life Sciences), in Frederiksberg (Copenhagen) sotto la guida del prof. Mogens Jakobsen, nell'ambito di un progetto di collaborazione tra il Department of Food Science della KVL e il laboratorio di Microbiologia Applicata del Dipartimento di Scienze degli Alimenti di Foggia.

ATTIVITÀ DIDATTICA

- Attività didattica istituzionale presso l'Università di Foggia

2022-2023

13,5 cfu, così ripartiti:

1. Microbiologia Alimentare (CdS in Scienze e Tecnologie) (7 cfu, 64 ore-I semestre) (carico didattico istituzionale).
2. Microbiologia degli Alimenti Fermentati (CdS-LM in Scienze e Tecnologie Alimentari) (4 cfu, 32 ore-II semestre) (carico didattico istituzionale).
3. Igiene, Sicurezza Alimentare e Prevenzione (CdS-LM in Scienze Biotecnologiche, degli Alimenti e Nutrizione Umana) (2,5 cfu, 30 ore-I semestre) (carico didattico istituzionale).

2021-2022

13,5 cfu, così ripartiti:

1. Microbiologia Alimentare (CdS in Scienze e Tecnologie) (7 cfu, 64 ore-I semestre) (carico didattico istituzionale).
2. Microbiologia degli Alimenti Fermentati (CdS-LM in Scienze e Tecnologie Alimentari) (4 cfu, 32 ore-II semestre) (carico didattico istituzionale).
3. Igiene, Sicurezza Alimentare e Prevenzione (CdS-LM in Scienze Biotecnologiche, degli Alimenti e Nutrizione Umana) (2,5 cfu, 30 ore-I semestre) (carico didattico istituzionale).

2020-2021

15 cfu, così ripartiti:

1. Microbiologia Alimentare (CdS in Scienze e Tecnologie Alimentari) (7 cfu, 56 ore-I semestre) (carico didattico istituzionale).
2. Microbiologia degli Alimenti Cotti e Trasformati (CdS in Scienze Gastronomiche) (6 cfu, 52 ore-I semestre) (carico didattico istituzionale).
3. Igiene applicata alla Nutrizione Umana e alle Biotecnologie (CdS-LM in Scienze Biotecnologiche, degli Alimenti e Nutrizione Umana) (2 cfu, 24 ore-I semestre) (attività didattica seminariale).

2019-2020

17 cfu, così ripartiti:

1. Microbiologia Alimentare (CdS in Scienze e Tecnologie Alimentari) (7 cfu, 56 ore-I semestre) (carico didattico istituzionale).
2. Microbiologia degli Alimenti Cotti e Trasformati (CdS in Scienze Gastronomiche) (6 cfu, 52 ore-I semestre) (carico didattico istituzionale).
3. Biotecnologie di Colture Starter Funzionali (insegnamento a scelta libera) (4 cfu, 36 ore-II semestre) (affidamento).

2018-2019

17 cfu, così ripartiti:

1. Microbiologia Alimentare (CdS in Scienze e Tecnologie Alimentari) (7 cfu, 56 ore-I semestre) (carico didattico istituzionale).
2. Microbiologia degli Alimenti Cotti e Trasformati (CdS in Scienze Gastronomiche) (6 cfu, 52 ore-I semestre) (carico didattico istituzionale).
3. Biotecnologie di Colture Starter Funzionali (insegnamento a scelta libera) (4 cfu, 36 ore-II semestre) (affidamento).

2017-2018

17 cfu, così ripartiti:

1. Microbiologia Alimentare (CdS in Scienze e Tecnologie Alimentari) (7 cfu, 56 ore-I semestre) (carico didattico istituzionale).
2. Microbiologia degli Alimenti Cotti e Trasformati (CdS in Scienze Gastronomiche) (6 cfu, 52 ore-I semestre) (affidamento).
3. Biotecnologie di Colture Starter Funzionali (insegnamento a scelta libera) (4 cfu, 36 ore-II semestre) (affidamento).

2016-2017

11 cfu, così ripartiti:

1. Microbiologia Alimentare (CdS in Scienze e Tecnologie Alimentari) (7 cfu, 56 ore-I semestre) (carico didattico istituzionale).
2. Biotecnologie di Colture Starter Funzionali (insegnamento a scelta libera) (4 cfu, 36 ore-II semestre) (affidamento).

2015-2016

11 cfu, così ripartiti:

1. Microbiologia Alimentare (CdS in Scienze e Tecnologie Alimentari) (7 cfu, 56 ore-I semestre) (carico didattico istituzionale).
2. Biotecnologie di Colture Starter Funzionali (insegnamento a scelta libera) (4 cfu, 36 ore-II semestre) (affidamento).

2014-2015

12 cfu, così ripartiti:

1. Microbiologia Alimentare (CdS in Scienze e Tecnologie Alimentari) (8 cfu, 64 ore) (carico didattico istituzionale).
2. Biotecnologie di Colture Starter Funzionali (insegnamento a scelta libera) (4 cfu, 36 ore-II semestre) (affidamento).

2013-2014

4 cfu:

1. Biotecnologie di Colture Starter Funzionali (insegnamento a scelta libera) (4 cfu, 36 ore-II semestre) (affidamento).

ALTRE ATTIVITÀ DI DOCENZA

- Statistica Applicata nell'ambito del corso di alta formazione Strumenti Innovativi per il miglioramento della sicurezza alimentare: prevenzione, controllo, correzione (percorso A e B) (2014-15)

tenuto presso l'ISPA (Istituto delle Preparazioni Alimentari) - CNR-sede di Bari (durata complessiva 52 ore).

- Laboratori di Microbiologia Predittiva per i progetti DIOR e DIOR. Progress (Didattica Orientativa alle Discipline Scientifiche-progetto pilota tra il Dipartimento di Scienze Agrarie, degli Alimenti e dell'Ambiente e gli istituti superiori della provincia di Foggia) a partire dal 2009.
- Seminari nell'ambito del dottorato e per i PCTO (Percorsi per le Competenze Trasversali e Orientamento) (20 ore per anno a partire dall'a.a. 2016/2017).
- Microbiologia Agraria per gli studenti del corso di laurea triennale in Produzioni Vegetali, Università degli Studi della Basilicata, sede di Matera (a.a. 2012-2013) (6 cfu, 54 ore).
- Docente per i moduli Biotecnologie per la conservabilità dei formaggi freschi da latte crudo e Tecniche di analisi chimica e microbiologica dei formaggi per il corso di Alta Formazione in Biotecnologie per l'Industria Casearia (novembre 2012-marzo 2013) (durata complessiva dei due moduli: 70 ore).

ATTIVITÀ DI DIDATTICA INTEGRATIVA E DI SERVIZIO AGLI STUDENTI

- Statistica applicata per i dottorandi afferenti al Dipartimento di Scienze Agrarie, degli Alimenti e dell'Ambiente (2011 e 2013-14) (40 ore per corso).

ATTIVITÀ DI TUTORATO DI STUDENTI DI CORSI DI LAUREA, DI LAUREA MAGISTRALE, BORSISTI, DOTTORANDI DI RICERCA, ASSEGNISTI DI RICERCA E RELATORE DI ELABORATI DI LAUREA, DI TESI DI LAUREA MAGISTRALE E DI TESI DI DOTTORATO

- Il prof. Bevilacqua è stato relatore di tesi di laurea magistrale per i CdS-LM in Scienze e Tecnologie Alimentari, Scienze degli Alimenti e Nutrizione Umana (SANU) e Scienze Biotecnologiche, degli Alimenti e Nutrizione Umana per circa 30 studenti e tutor universitario e relatore per circa 100 studenti del CdS triennali in Scienze e Tecnologie Alimentari e Scienze Gastronomiche (a partire da aprile 2014). Il prof. Bevilacqua è stato tutor o co-tutor di nr 4 tesi di Dottorato.

COMPONENTE COMMISSIONE SCIENTIFICA DI CONVEGNI INTERNAZIONALI E RELATORE A CONVEGNI INTERNAZIONALI

Il prof. Bevilacqua è stato relatore a numerosi convegni internazionali; si elencano solo gli eventi in cui è stato componente della commissione scientifica, chair o invited speaker degli ultimi anni:

- Componente della Commissione Scientifica nel 2015 e nel 2017 per il Convegno FABE (International Conferences on Food and Biosystems Engineering; 28-31 maggio 2015, Mykonos, Grecia; Rodi, Grecia, 1-4 giugno 2017).
- Invited keynote speaker a "3 rd Asian Fermented Foods. Probiotic-prebiotic: Bioactive Ingredients for functional products". Bangkok, Thailandia, 28-29 luglio 2016.
- Componente della Commissione Scientifica per ICFAS (International Conferences on Food and Agricultural Science, 5-27 novembre 2017, Auckland, Nuova Zelanda). Pag. 14 a 34 14.
- Invited Speaker IHFN (Innovations in Food Science e Human Nutrition), programmato per il 13-15 settembre 2018 (Roma).
- Invited Speaker per International Webinar on Food, Food Science & Food Chemistry (online meeting), 4 giugno 2021.
- Invited speaker per FoodBiotech Conference, 23-24 agosto 2021 San Pietroburgo (evento ibrido)
- Invited speaker ESMED-2022 (European Society of Medicine), 6-8 agosto 2022 Madrid (evento ibrido).

ATTIVITÀ DI RICERCA SCIENTIFICA

ORGANIZZAZIONE, DIREZIONE E COORDINAMENTO DI CENTRI O GRUPPI DI RICERCA NAZIONALI E INTERNAZIONALI O PARTECIPAZIONE AGLI STESSI

Il prof. Bevilacqua è (o è stato) responsabile/WP-task leader dei seguenti progetti di ricerca:

- “National Research Centre for Agricultural Technologies”, tematica “Tecnologie dell’Agricoltura (Agritech)”, domanda di agevolazione contrassegnata dal codice identificativo CN00000022, Decreto Direttoriale 16 dicembre 2021, n. 3138, modificato con Decreto Direttoriale 18 dicembre 2021, n. 3175; leader a livello nazionale per il task 6.1.3 “Case studies and indicators-based evaluation of new management models for different agricultural scenarios” (Spoke 6) e referente di sede per il progetto, insieme alle prof.sse Maria Rosaria Corbo, Giulia Conversa e Zina Flagella (dal 1 settembre 2022-scadenza prevista febbraio 2026).
- Responsabile scientifico del progetto “LE-BIOTA: Formulazioni alimentari a base di LEgumi per un microBIOTA intestinale in eubiosi” (codice pratica ea95af17, progetto congiunto tra l’Università di Foggia e la Princes Industrie Alimentari), di cui all’avviso della Regione Puglia n. 3/FSE/2021, per il finanziamento di assegni di ricerca di 18 mesi per giovani laureati (dal 16 giugno 2022-scadenza prevista dicembre 2023).
- Responsabile Scientifico per il Progetto di Ricerca di Ateneo “FOOD x EUGUT: FOOD technology, crop production, and food supplementation as a way to drive GUT microbiota towards EUbiosis or dysbiosis and to promote health and well-being” (Decreto del Rettore n. 1/2022, prot. n. 0008277-III/3 del 7 febbraio 2022) (da marzo 2022-scadenza prevista agosto 2023).
- Responsabile scientifico del progetto PEANUT-Puglia (Produzione e valorizzazione dell’arachide da frutto in Puglia) (DDS n. 176 del 28/07/2020), finanziato dalla regione Puglia nell’ambito della misura “Sostegno a progetti pilota e allo sviluppo di nuovi prodotti, pratiche, processi e tecnologie – Avviso pubblico approvato con DAG n.194 del12.09.2018” (da settembre 2020-scadenza prevista luglio 2023).
- Leader del WP 4 "Microbiota e Salute" e componente del Comitato di Gestione, nell’ambito della Convenzione tra l’Università di Foggia e la Regione Puglia “Studio dei determinanti genetici per un invecchiamento di successo nella popolazione pugliese di anziani in buono stato di salute. Fattori predittivi di salute nell’anziano sano” (2019-2022)
- Referente per il Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimenti, Risorse Naturali e Ingegneria per l’Accordo di collaborazione tra l’Università di Foggia e l’Università di Siena per la Realizzazione di attività di ricerca, studio e formazione nel campo della microbiologia. Referente scientifico dott. Fabio Arena (delibera del Senato Accademico dell’Università di Foggia, 128/2019) (2019-2021).
- Responsabile scientifico per l’Università di Foggia del progetto “La Puglia per noi”, in partenariato con l’IISS Einaudi-Avviso Pubblico 3781 del 05.04.2017-Potenziamento dei percorsi di Alternanza Scuola Lavoro, Asse I, Obiettivo 10.2.5b. (2019).
- Responsabile scientifico per l’Università di Foggia nell’ambito del progetto di formazione “Tecnico per la commercializzazione dei prodotti agricoli e agro-alimentari”, in partenariato con Cesiform s.r.l. POR Puglia FESR-FSE 2014-2020 - Asse VIII - Azione 8.4 - AVVISO 5/FSE/2018 approvato con Det. Dir. n. 27 settembre 2018, n. 1020 – BURP 04.10.2018; Approvazione graduatoria con Det. Dir. n. n. 638, del 6 giugno 2019– BURP n. 65 del 13.06.2019 (2019-2020).
- Responsabile scientifico per l’Università di Foggia per il progetto New Food Technology, in partenariato con il Liceo Aldo Moro di Margherita di Savoia. AVVISO PUBBLICO 3781 DEL 05/04/2017- POTENZIAMENTO DEI PERCORSI DI ALTERNANZA SCUOLA LAVORO ASSE I OBIETTIVO 10.2 AZIONE 10.2.5 E 10.2.5.B (2018).
- Leader del WP 3 "Performance Validation" nell’ambito del progetto SME finanziato dall’UE A revolutionary, safe and cost effective industrial process for gluten detoxification in cereals (grant agreement No. 732640); responsabile del progetto: dr.ssa Carmela Lamacchia (1 novembre 2016-31 ottobre 2018).
- Referente per l’Università di Foggia per il progetto di mobilità con UCLM (Universidad de Castilla – La Mancha, Ciudad Real, Spagna), nell’ambito della call spagnola SATYS MOBILITY (finanziamento di programmi di mobilità di ricercatori spagnoli), finanziato dal Governo Spagnolo e concretizzatosi con il

soggiorno della dott.ssa Maria Arevalo-Villena nel periodo marzo-giugno 2016.

- Componente del comitato di gestione del progetto Apulian Food Innovation Excellence (AFIE), finanziato dalla regione Puglia. Il dott. Bevilacqua è stato componente del Comitato Tecnico Scientifico del Progetto e dell'Advisory Board; coordinatore scientifico prof. Cristoforo Pomara (settembre 2014-luglio 2015).

- Co-investigatore del progetto MicroBio4Life, progetto annuale finanziato dalla Regione Puglia nell'ambito dell'iniziativa Principi Attivi 2010, in collaborazione con il dott. Pasquale Russo (principal investigator). Il progetto è cominciato, dopo finanziamento della Regione Puglia, nel luglio 2011. Topic del progetto è l'implementazione di una collezione microbica per la diffusione delle colture starter nelle aziende agroalimentari.

- Responsabile scientifico Progetto Giovani Ricercatori 2004, finanziato dall'Università di Foggia, dal titolo Biofilm microbici: studio delle variabili colturali e ambientali e individuazione di metodi per la determinazione delle cellule metabolicamente attive, in qualità di coordinatore e responsabile scientifico, realizzato con la dott.ssa Marianna Mastromatteo e la dott.ssa Barbara Speranza del DISA.

- Responsabile scientifico Progetto Giovani Ricercatori 2003, finanziato dall'Università di Foggia, dal titolo Potenzialità applicative degli acidi grassi nel controllo della microflora patogena e degradativa degli alimenti, in qualità di coordinatore e responsabile scientifico, realizzato con il dott. Matteo Pazienza del DISACD (Università di Foggia) (2003-04).

Componente unità operativa dei seguenti progetti:

- Laboratorio-rete interuniversitario Pugliese a supporto della riconversione produttiva di settore (Riconversione Alla PROduzione –RI.A.PRO.)-Lab, finanziato dalla Regione Puglia per la ripartenza delle Università Pugliesi dopo la pandemia da SARS-CoV2 (in fase di avvioscadenza prevista 2024)

- IDENTITA - rete Integrata mediterranea per l'osservazione ed Elaborazione di percorsi di Nutrizione personalizzata contro la malnutrizione, Traiettorie 5 "Nutraceutica, nutrigenomica e alimenti funzionali". - Linea di azione 5.1 "Creazione di un programma di azione per la lotta alla malnutrizione in tutte le sue forme e per la diffusione dei principi della dieta mediterranea" - Piano Sviluppo e Coesione Salute (da settembre 2022-scadenza prevista settembre 2025)

- NUTRI-BANK- Malnutrizione pediatrica, spettro autistico e microbiota intestinale: un approccio olistico per lo sviluppo di una biobanca, Traiettorie 5 "Nutraceutica, nutrigenomica e alimenti funzionali". - Linea di azione 5.1 "Creazione di un programma di azione per la lotta alla malnutrizione in tutte le sue forme e per la diffusione dei principi della dieta mediterranea" - Piano Sviluppo e Coesione Salute (da settembre 2022-scadenza prevista settembre 2025)

- Mol-Mus.Sos. Gargano- Molluschicoltura Multitrofica Sostenibile, Progetto PO FEAMP Misura 2.47 (da 12 maggio 2022-scadenza prevista a maggio 2023).

- SODOSOST ("Ottimizzazione delle pratiche di semina su sodo in frumento duro per migliorare la sostenibilità della cerealicoltura pugliese"), finanziato dalla regione Puglia nell'ambito della misura "Sostegno a progetti pilota e allo sviluppo di nuovi prodotti, pratiche, processi e tecnologie – Avviso pubblico approvato con DAG n.194 del 12.09.2018" (da luglio 2020-scadenza prevista giugno 2023).

- BURRATA (Valorizzazione della burrata di Andria IGP attraverso l'individuazione di strategie per prolungarne la shelf life), finanziato dalla regione Puglia nell'ambito della misura "Sostegno a progetti pilota e allo sviluppo di nuovi prodotti, pratiche, processi e tecnologie – Avviso pubblico approvato con DAG n.194 del 12.09.2018" (da luglio 2020-scadenza prevista giugno 2023).

- Biologia ed ecologia del Rossetto, *Aphia minuta* (pelagic goby, transparent goby), nel Golfo di Manfredonia ed aspetti socio-economici - BIO.RO.SMA, FEAMP 2014-2020, Fondo europeo per gli affari marittimi e la pesca, Misura 1.26 Innovazione art 26. del Reg UE 508/2014 (da dicembre 2019 a febbraio 2022).

- Valorizzazione di specie ittiche affumicate mediante tecniche tradizionali e innovative (atto di concessione N. A00 030/0010694 del 23-07-2020), FEAMP 2014-2020, Fondo europeo per gli affari marittimi e la pesca, Misura 1.26 Innovazione art 26. del Reg UE 508/2014 (settembre 2020-dicembre 2021).

- Progetto Cluster finanziato dalla regione Puglia dal titolo Biotecnologie degli alimenti per

l'innovazione e la competitività delle principali filiere regionali: estensione della conservabilità e aspetti funzionali (BiotecA).

- Ricerca e valutazione qualitativa e quantitativa dei principali agenti inquinanti, metalli pesanti e specie patogene come causa di intossicazione da funghi. Valorizzazione e tutela delle specie del territorio; responsabile del progetto.
- Progetto PON PON02_00657_00186_3417037 dal titolo Sviluppo di prodotti alimentari innovativi mediante soluzioni biotecnologiche, impiantistiche e tecnologiche (PROINNO_BIT).
- Progetto PON 01-1962 dal titolo Tecnologie per la valorizzazione e l'estensione della shelf life di trasformati ittici ad elevata valenza salutistica (PON ITTICO).

PRINCIPALI COLLABORAZIONI INTERNAZIONALI

- UCLM - Univesidad de Castilla-La Mancha, Spagna.
- Marmara University, Turchia.
- Aristotle University of Thessaloniki, Grecia.
- Institute of Technology of Agricultural Products, Hellenic Agricultural Organization, Grecia.
- Roehampton University, UK.

PREMI E RICONOSCIMENTI NAZIONALI E INTERNAZIONALI PER ATTIVITÀ DI RICERCA

- Premio di ricerca Gianluca Montel (febbraio 2011), per i ricercatori non strutturati nel settore agro-alimentare. Il premio bandito dall'Università di Foggia aveva come scopo quello di premiare i ricercatori non strutturati, con meno di 35 anni di età, che si distinguono per produttività scientifica e innovatività dei progetti di ricerca.
- Premio di Eccellenza SIMTREA (Società Italiana di Microbiologia Agraria, Alimentare e Ambientale) conferito dal Direttivo della Società nel febbraio 2016 per la produttività scientifica e la qualità delle pubblicazioni scientifiche nel biennio 2014-2015.
- Premio Sotto le Stelle di Capitanata (novembre 2019), come ricercatore che ha contribuito alla valorizzazione dei prodotti tipici della Capitanata- Il premio è stato conferito dall'Associazione Culturale "Sotto le Stelle di Capitanata".

ATTIVITÀ QUALI LA DIREZIONE O LA PARTECIPAZIONE A COMITATI EDITORIALI DI RIVISTE SCIENTIFICHE

Il prof. Bevilacqua è componente dell'Editorial Board per le seguenti riviste:

- International Journal of Food Science and Technology; Beverages (MDPI); Foods (MDPI); Microorganisms (MDPI); Food and Bioprocess Technology; Food Microbiology; AIMS.

È inoltre Associate Editor per Frontiers in Microbiology, sezione Food Microbiology.

ATTIVITÀ ISTITUZIONALE

- Componente della Commissione Orientamento, PCTO e Placement del Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimenti, Risorse Naturali e Ingegneria a partire da luglio 2022.
- Coordinatore del CdS-LM in Scienze e Tecnologie Alimentari dell'Università di Foggia dal 14 maggio 2021.
- Delegato per l'Alternanza Scuola-Lavoro, di seguito denominato Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento per il Dipartimento di Scienze Agrarie, degli Alimenti a partire dal 6 luglio 2016.
- Componente della Commissione Paritetica Docenti-Studenti del Dipartimento di Scienze Agrarie, degli Alimenti e dell'Ambiente, successivamente DAFNE dal 1 febbraio 2017 al 14 maggio 2021 e presidente della commissione per il biennio 2019-2021.

- Componente della Commissione di Corso di Studio e del Gruppo Assicurazione Qualità del CdS in Scienze e Tecnologie Alimentari dal 1 novembre 2014 al 1 febbraio 2017

COMMISSIONI DI VALUTAZIONE

Il prof. Bevilacqua ha svolto/svolge attività di revisore tra pari per progetti di ricerca nazionali e internazionali. Tra le attività internazionali si segnalano le seguenti:

- Attività di revisore per l'Accademia delle Scienze della Repubblica Ceca.
- Attività di revisore per UEFSCDI, Project Funding Department, Romania.
- Attività di revisore per National Center of Science and Technology Evaluation, Almaty, Kazakhstan.
- Attività di revisore e componente degli Advisory Panel per il National Science Centre della Polonia.
- Componente della Commissione di Selezione per i premi ai giovani ricercatori per la rivista Microorganisms.

MEMBRO DI COLLEGIO DI DOTTORATO DI RICERCA

- Componente del Collegio dei Docenti per il Dottorato IMAEV (Innovazione e Management di Alimenti ad Elevata valenza Salutistica) –Università di Foggia (cicli XXX-a.a. 2014-15, XXXI-a.a. 2015-16).
- Componente del Collegio dei Docenti per il Dottorato in Medicina Traslazionale ed alimenti: Innovazione, Sicurezza e Management-Università di Foggia (cicli XXXII-a.a. 2016-17, XXXIII-a.a. 2017-18).
- Componente del Collegio dei Docenti per il Dottorato in Medicina Traslazione e Management dei Sistemi Sanitari-Università di Foggia (cicli XXXIV-XXXVXXXVI-a.a. 2018-19, 2019-20, 2020-2021).
- Componente del Collegio dei Docenti per il Dottorato in Biotechnology, Smart Practices for a Sustainable Management of Natural Resources, Food and Agriculture (ciclo XXXVIII, a.a. 2022-23) e componente, per il medesimo dottorato, del Gruppo di Assicurazione della Qualità.

TRASFERIMENTO TECNOLOGICO

Il prof. Bevilacqua è stato componente del comitato tecnico-scientifico per lo SPIN OFF Promis Biotech srl. dell'Università di Foggia.

- Attività di ricerca commissionata da Italian Temptations (BARI), dal titolo Studio delle formulazioni e delle migliori linee di packaging/confezionamento per allungare la shelf life di prodotti dolciari a base di pasta di mandorle (2019).
- Attività di ricerca commissionata da “Da.To.Fabritius” nell’ambito della domanda di agevolazione n. SMII0000068 –Smart Money– D.M. 18 settembre 2020 G.U. n. 309 del 14 dicembre 2020, titolo della ricerca “Le traforate” (da ottobre 2021-scadenza prevista febbraio 2023)

ALLEGATO 2 AL VERBALE 2 - PUBBLICAZIONI

Giudizio collegiale sulle pubblicazioni scientifiche: (vedi Art. 8 bando e criteri verbale n1):

Il prof. Bevilacqua è autore di circa 320 pubblicazioni, divise fra lavori scientifici pubblicati su riviste internazionali con referaggio e impact factor, riviste internazionali e nazionali, capitoli di libri di rilevanza nazionale e/o internazionale (24), comunicazioni a convegni nazionali e internazionali (6). Complessivamente risultano indicizzati 214 lavori su Scopus, con un h-index di 35 e un numero di citazioni pari a 4639, con una media di 21.64 citazioni per lavoro scientifico. Relativamente alle 20 pubblicazioni selezionate per la presente valutazione (**Allegato 2**), sono tutte incluse in categoria Q1, con un Impact Factor totale di 91.517 (Impact Factor medio di 4.576) ed un numero di citazioni totali pari a 1098 (valore medio 54.9). Tutte le pubblicazioni sono assolutamente congruenti con il settore scientifico disciplinare AGR16; risultano originali, innovative e di elevato rigore metodologico. L'apporto del candidato si evince chiaramente dalla posizione dello stesso essendo primo nome in 10 pubblicazioni; *corresponding author* in 9 pubblicazioni; primo nome e *corresponding author* in 1 pubblicazione.

GIUDIZIO COLLEGIALE DELLA COMMISSIONE

Il candidato, prof. Antonio Bevilacqua, è professore Associato (SSD AGR/16, Microbiologia agraria) presso l'Università di Foggia, Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimenti, Risorse Naturali e Ingegneria (DAFNE) dal 23 dicembre 2018, SSD AGR/16, Settore Concorsuale 07/I1 (Microbiologia Agraria). Ha conseguito l'abilitazione scientifica nazionale al ruolo di professore di I fascia SSD AGR/16 Microbiologia agraria (tornata ASN 2018/2020-V sessione - durata dell'abilitazione dal 18 novembre 2020 al 18 novembre 2030). Il candidato ha svolto una corposa e continua attività didattica, in gran parte presso l'Università degli Studi di Foggia, con insegnamenti coerenti con il SSD AGR/16. Ha svolto attività di tutoraggio per lo svolgimento di numerose tesi di laurea e tesi di Dottorato e per studenti titolari di borse di studio Dal 2015 è stato componente di diversi Collegi di Dottorato di Ricerca le cui tematiche sono pienamente coerenti con il SSD AGR/16.

Importante risulta essere l'apporto in attività istituzionali e/o gestionali essendo o essendo stato, componente della Commissione Orientamento, PCTO e Placement del Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimenti, Risorse Naturali e Ingegneria a partire da luglio 2022. Coordinatore del CdS-LM in Scienze e Tecnologie Alimentari dell'Università di Foggia dal 14 maggio 2021. Delegato per l'Alternanza Scuola-Lavoro, di seguito denominato Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento per il Dipartimento di Scienze Agrarie, degli Alimenti a partire dal 6 luglio 2016. Componente della Commissione Paritetica Docenti-Studenti del Dipartimento di Scienze Agrarie, degli Alimenti e dell'Ambiente, al 1 febbraio 2017 al 14 maggio 2021 e presidente della commissione paritetica per il biennio 2019-2021. Componente della Commissione di Corso di Studio e del Gruppo Assicurazione Qualità del CdS in Scienze e Tecnologie Alimentari dal 1 novembre 2014 al 1 febbraio 2017.

Il candidato è stato componente e/o responsabile scientifico di diversi progetti di ricerca ed ha ricevuto diversi premi e riconoscimenti per l'attività di ricerca svolta. Ha svolto un periodo di studio ed attività di ricerca all' estero. Le collaborazioni internazionali sviluppate o in corso sono congruenti con l'attività di ricerca svolta dal candidato. E' frequentemente interpellato in qualità referee esterno da riviste del settore. E' altresì membro dell' Editorial Board delle seguenti riviste: International Journal of Food Science and Technology; Beverages (MDPI); Foods (MDPI); Microorganisms (MDPI); Food and Bioprocess Technology; Food Microbiology; AIMS. È inoltre Associate Editor per Frontiers in Microbiology, sezione Food Microbiology.

Dall'attività di ricerca svolta si evince una continuità temporale ed una ottima produzione scientifica. Il candidato ha pubblicato complessivamente circa 320 pubblicazioni, divise fra lavori scientifici pubblicati su riviste internazionali con referaggio e impact factor, riviste internazionali e nazionali, capitoli di libri di rilevanza nazionale e/o internazionale (nr 24), comunicazioni a convegni nazionali e internazionali (nr 6). In data 22.12.2022, risultano recensiti 214 lavori su Scopus, con un h-index di 35 e un numero di citazioni pari a 4639, con una media di 21.64 citazioni per lavoro scientifico. Relativamente alle 20 pubblicazioni selezionate per la presente valutazione, la collocazione editoriale è molto buona essendo tutte pubblicate su riviste internazionali recensite nei database ISI Web of Science e Scopus, e collocate nel primo quartile (Q1) in categoria Q1, con un Impact Factor totale di 91.517 (Impact Factor medio di 4.576) ed un numero di citazioni totali pari a 1098 (valore medio 54.9). Le pubblicazioni totali e quelle selezionate ai fini della procedura sono tutte congruenti il settore scientifico disciplinare AGR16; risultano originali, innovative e di elevato rigore metodologico. L'apporto individuale del candidato è ottimo e si evince chiaramente dalla posizione dello stesso essendo primo nome in 10 pubblicazioni; corresponding author in 9 pubblicazioni; primo nome e corresponding author in 1 pubblicazione.

Pertanto, tenendo conto dell'attività didattica e di tutoraggio svolta, dei ruoli istituzionali ricoperti, della capacità di sviluppare e mantenere collaborazioni internazionali, della capacità di attrarre fondi di ricerca, delle pubblicazioni presentate e del loro impatto sulla comunità scientifica, si reputa il prof. Antonio Bevilacqua pienamente meritevole di ricoprire il posto di Professore Universitario di I fascia, settore concorsuale 07/I1, SSD AGR/16, Microbiologia Agraria.

ALLEGATO 2 - PUBBLICAZIONI

Numerazione	Pubblicazione	Ruolo	IF	Citazioni	Quartile
P1	Bevilacqua A. , Sinigaglia M., Corbo M.R. (2008). <i>Alicyclobacillus acidoterrestris</i> : new methods for inhibiting spore germination. International Journal of Food Microbiology, 125, 103-110.	Primo corresponding author	2.753	75	Q1
P2	Bevilacqua A. , Sinigaglia M., Corbo M.R. (2010). An acid/alkaline stress and the addition of amino acids induce a prolonged viability of <i>Lactobacillus plantarum</i> loaded into alginate gels. International Journal of Food Microbiology, 142, 242-246.	Primo	3.143	12	Q1
P3	Bevilacqua A. , Corbo M.R., Sinigaglia M. (2012). Use of natural antimicrobials and high pressure homogenization to control the growth of <i>Saccharomyces bayanus</i> in apple juice. Food Control, 24, 109-115.	Primo	2.738	33	Q1
P4	Bevilacqua A. , Campaniello D., Speranza B., Sinigaglia M., Corbo M.R. (2013). Control of <i>Alicyclobacillus acidoterrestris</i> by citrus extracts and a mild heat treatment. Food Control, 31, 553-559.	Primo	2.819	41	Q1
P5	Perricone M., Bevilacqua A. , Corbo M.R., Sinigaglia M. (2014). Technological characterization and probiotic traits of yeasts isolated from Altamura sourdough to select promising microorganisms as functional starter cultures for cereal-based products. Food Microbiology, 38, 26-35.	Corresponding author	3.331	83	Q1
P6	Perricone M., Corbo M.R., Sinigaglia M., Speranza B., Bevilacqua A. (2014). Viability of <i>Lactobacillus reuteri</i> in fruit juices. Journal of Functional Foods, 10, 421-426.	Corresponding author	3.574	39	Q1
P7	Corbo M.R., Bevilacqua A. , Petruzzi L., Casanova F.P., Sinigaglia M. (2014). Functional beverages: the emerging side of functional foods. Commercial trends, research and health implications. Comprehensive Review in Food Science and Food Safety, 13, 1192-1206.	Corresponding author	4.182	274	Q1
P8	Petruzzi L., Corbo M.R., Baiano A., Beneduce L., Sinigaglia M., Bevilacqua A. (2015). <i>In vivo</i> stability of the complex ochratoxin A - <i>Saccharomyces cerevisiae</i> starter strains. Food Control, 50, 516-520.	Corresponding author	3.338	19	Q1
P9	Bevilacqua A. , Ciuffreda E., Sinigaglia M., Corbo M.R. (2015). Spore inactivation and DPA release in <i>Alicyclobacillus acidoterrestris</i> under different stress conditions. Food Microbiology, 46, 299-306.	Primo	3.682	11	Q1
P10	Perricone M., Arace E., Corbo M.R., Sinigaglia M., Bevilacqua A. (2015). Bioactivity of essential oils: a review on their interaction with food components. Frontiers in Food Microbiology, dx.doi.org/10.3389/fmicb.2015.00076	Corresponding author	4.165	177	Q1

P11	Bevilacqua A. , Casanova F.P., Petruzzi L., Sinigaglia M., Corbo M.R. (2016). Using physical approaches for the attenuation of lactic acid bacteria in an organic rice beverage. <i>Food Microbiology</i> , 53, 1-8.	Primo	3.759	32	Q1
P12	Corbo M.R., Bevilacqua A. , Speranza B., Di Maggio B., Gallo M., Sinigaglia M. (2016). Use of alginate beads as carriers for lactic acid bacteria in a structured system and preliminary validation in a meat product. <i>Meat Science</i> , 111, 198-203.	Corresponding author	3.126	20	Q1
P13	Petruzzi L., Campaniello D., Speranza B., Corbo M.R., Sinigaglia M., Bevilacqua A. (2017) Thermal treatments for fruit and vegetable juices and beverages: a literature overview. <i>Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety</i> , 16, 668-691.	Corresponding author	7.028	117	Q1
P14	Bevilacqua A. , Petruzzi L., Perricone M., Speranza B., Campaniello D., Sinigaglia M., Corbo M.R. (2018). Nonthermal technologies for fruit and vegetable juices and beverages. Overview and advances. <i>Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety</i> , 17, 2-62.	Primo	8.738	111	Q1
P15	Iorio M.C., Bevilacqua A. , Corbo M.R., Campaniello D., Sinigaglia M., Altieri A. (2019). A case study on the use of ultrasound for the inhibition of <i>Escherichia coli</i> O157:H7 and <i>Listeria monocytogenes</i> in almond milk. <i>Ultrasound Sonochemistry</i> , 52, 477-483.	Primo	6.513	23	Q1
P16	Bevilacqua A. , Racioppo A., Sinigaglia M., Speranza B., Campaniello D., Corbo M.R. (2019). A low-power ultrasound attenuation improves the stability of biofilm and hydrophobicity of <i>Propionibacterium freudenreichii</i> subsp. <i>freudenreichii</i> DSM 20271 and <i>Acidipropionibacterium jensenii</i> DSM 20535. <i>Food Microbiology</i> , 78, 104-109.	Primo	4.155	14	Q1
P17	Speranza B., Corbo M.R., Campaniello D., Altieri C., Sinigaglia M., Bevilacqua A. (2020). Biofilm formation by potentially <i>Saccharomyces cerevisiae</i> strains. <i>Food Microbiology</i> 87, 103393.	Corresponding author	5.516	12	Q1
P18	Bevilacqua A. , Petruzzi L., Speranza B., Campaniello D., Ciuffreda E. Altieri C., Sinigaglia M., Corbo M.R. (2021). Viability, sub-lethal injury and release of cellular components from <i>Alicyclobacillus acidoterrestris</i> spores and cells after the application of physical treatments, natural extracts, or their components. <i>Frontiers in Nutrition</i> , https://doi.org/10.3389/fnut.2021.700500	Primo	6.576	2	Q1

P19	Romano P., Siesto G., Capece A., Pietrafesa R., Lanciotti R., Patrignani F., Granchi L., Galli V., Bevilacqua A.* , Campaniello D., Spano G., Caridi A., Poiana M., Foschino R., Vigentini I., Blaiotta G., Corich V., Giacomini A., Cardinali G., Corte L., Toffanin A., Agnolucci M., Comitini F., Ciani M., Mannazzu I., Budroni M., Englezos V., Rantsiou K., Iacumin L., Comi G., Capozzi V., Grieco F., Tufariello M. (2022). Validation of a standard protocol to assess the fermentative and chemical properties of <i>Saccharomyces cerevisiae</i> wine strains. <i>Frontiers in Microbiology</i> , 13, 830277, https://doi.org/10.3389/fmicb.2022.830277	Corresponding author	6.064	2	Q1
P20	Andriulli A.*, Bevilacqua A.* , Palmieri O., Latiano A., Fontana R., Gioffreda D., Castellano S., Mazza T., Panza A., Menzaghi C., Grandone E., di Mauro L., Decina I., Tricarico M., Musaico D., Markku M., Isola J., Popp A., Taavela J., Petruzzi L., Sinigaglia M., Corbo M.R., Lamacchia C. (2022). Healthy and pro-inflammatory gut ecology plays a crucial role in the digestion and tolerance of a novel Gluten Friendly™ bread in celiac subjects: a randomized, double blind, placebo control in vivo study. <i>Food & Function</i> , 13, 1299-1315. https://doi.org/10.1039/d1fo00490e	Primo (equal contribution)	6.317	1	Q1
		TOTALE	91.517	1098	
		VALORE MEDIO	4.576	54.9	