



Letto, approvato e sottoscritto.

LA COMMISSIONE GIUDICATRICE

Prof.ssa Maria Cristina Nicoli, Presidente

---

Prof. Giuseppe Zeppa, Componente

---

Prof.ssa Carla Severini, Segretaria

---

Al termine della seduta, la Segretaria trasmette dalla propria sede all'indirizzo di posta elettronica [reclutamentodocente@unifg.it](mailto:reclutamentodocente@unifg.it) copia del presente verbale letto, approvato e sottoscritto digitalmente da ciascun Commissario; la Presidente della Commissione è tenuta altresì ad inviare, contestualmente, copia del presente verbale in formato word al medesimo indirizzo.

## Allegato n.1 al verbale n. 2

ATTIVITÀ DI RICERCA SCIENTIFICA (MAX 20 PUNTI)	TITOLI VALUTABILI
Organizzazione, direzione e coordinamento di gruppi di ricerca nazionali e internazionali, ovvero partecipazione agli stessi (max punti 6)	<p>- Responsabile scientifico del Progetto PRA_HE 2021 dal Titolo: A new eco-friendly extraction method for the production of biomolecules from plant residues, and its application in the production of nutraceutical foods, plant biostimulants, sustainable crop protection, and evaluation of agricultural biomass for anaerobic soil disinfestation (BioFoPIAs). Decreto di approvazione Prot. N. 0008277-III/13 del 07/02/2022 – Decreti Rettore n. 1/2022 - Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimenti, Risorse Naturali e Ingegneria (DAFNE) dell'Università di Foggia.</p> <p>- Responsabile scientifico del Progetto Riparti 2021 dal titolo: Produzione dei vini dealcolati. Regione Puglia con Atto Dirigenziale n. 126 del 19/10/2021 (pubblicato sul Bollettino Ufficiale della Regione Puglia n. 132 del 21/10/2021), ha approvato, nell'ambito del POC Puglia 2014-2020 – Azione 10.4 "Interventi volti a promuovere la ricerca e per l'istruzione universitaria", l'Avviso "RIPARTI - Ricerca per riPARTire con le Imprese"</p> <p>- Partecipazione Progetto PRA 2022 – Prot. n. 0019623 – III/13 del 04/04/2023 – Decreto del decano dei professori Ordinari di ruolo n- 495/2023. Titolo: OKARA: reimpiego e bio-valorizzazione per lo sviluppo di prodotti ad elevato valore nutrizionale e sensoriale.</p> <p>- Componente del progetto PRIN Bando 2022 Prot. 2022HYXBFK. Titolo: DEalcoholised and low-alcohol WINES: market perspectives, social and environmental impacts – DEWINE. Main ERC field: SH – Social Sciences and Humanities. ERC subfield: SH1_12 Environmental economics; resource and energy economics; agricultural economics.</p> <p><b>Punti 6</b></p>
Conseguimento della titolarità di brevetti (max punti 2)	<p>Inventore del brevetto (al 50%) dal titolo "Processo di produzione di taralli ad alto contenuto di amido resistente". La domanda di brevetto è stata depositata presso il Ministero dello Sviluppo Economico Ufficio Italiano Brevetti e Marchi con numero 10202000030713 il 14/12/2020. La concessione del Brevetto dal Ministero dello Sviluppo Economico Ufficio Italiano Brevetti e Marchi è avvenuta in data 19/12/2022.</p> <p><b>Punti 1</b></p>
Partecipazione in qualità di relatore a congressi e convegni nazionali e internazionali (max punti 4)	<p>Nessuna partecipazione a convegno dichiarata</p> <p><b>Punti 0</b></p>
Conseguimento di premi e riconoscimenti nazionali e internazionali per attività di ricerca (max punti 3)	<p>Abilitazione scientifica II° fascia SD 07/F1 – SSD AGR/15</p> <p><b>Punti 1.5</b></p>
Consistenza complessiva della produzione scientifica (max punti 5)	<p>Totale pubblicazioni su riviste scientifiche a rilevanza internazionale presenti su SCOPUS (alla data odierna):35; H-Index: 12; Totale citazioni: 369</p> <p>Per il solo triennio 2021/2024 pubblicazioni su riviste scientifiche a rilevanza internazionale presenti su SCOPUS (alla data odierna):13; H-Index: 3; Totale citazioni: 25</p> <p><b>Punti 4</b></p>

PUBBLICAZIONI SCIENTIFICHE (MAX 40 PUNTI)	Originalità, innovatività, rigore scientifico	Congruenza	Rilevanza scientifica delle pubblicazioni	Apporto individuale della candidata
1. la Gatta, Barbara*; Rutigliano, Mariacinzia; Liberatore, Maria Teresa; Dilucia, Flavia; Spadaccino, Giuseppina; Quinto, Maurizio; Di Luccia, Aldo (2023). Preservation of bioactive compounds occurring in fresh pasta fortified with artichoke bracts and tomato powders obtained with a novel pre-treatment. LWT - Food Science and Technology 187, 115298. (Doi: doi.org/10.1016/j.lwt.2023.115298, Codice Scopus: 2-s2.0-85171447264, Q1 in Food Science IF 6; n. pagine 12).	1.2	0.9	1.0	1.0
la Gatta, Barbara; Rutigliano, Mariacinzia; Liberatore, Maria Teresa; Flavia Dilucia; Maurizio Palmitessa, Aldo Di Luccia; Carmela Lamacchia (2023), Effect of the Addition of Freeze-Dried Grape Pomace on Fresh Tagliatelle Gluten Network and Relationship to Sensory and Chemical Quality. Foods, 12, 2699. (Doi:10.3390/foods12142699, Codice Scopus: 2-s2.0-85166336329, Q1 in Food Science IF 5,2; n. pagine 17).	1.2	0.9	1.0	1.0
la Gatta, Barbara*; Rutigliano, Mariacinzia; Dilucia, Flavia; Liberatore, Maria Teresa; Viscecchia, Rosaria; Bimbo, Francesco; Di Luccia, Aldo (2023). Protein network assessment and sensory characteristics of durum wheat fresh pasta fortified with artichoke bracts and tomato powders. Food Bioscience, 54, 102858. (Doi: 10.1016/j.fbio.2023.102858, Codice Scopus: 2.0-85162207485, Q1 In Food Science, IF 5,2; n. pagine 12).	1.2	0.9	1.0	1.0
la Gatta, Barbara; Rutigliano, Mariacinzia; Spadaccino, Giuseppina; Di Luccia, Aldo; Faccia, Michele; De Franceschi, Amedeo; Sinigaglia, Milena; Sevi, Agostino; Albenzio, Marzia (2023). Assessment of 'freshness' in bovine mozzarella cheese. International Dairy Journal, 141, 105623. (Doi: 10.1016/j.idairyj.2023.105623, Codice Sopus: 2-s2.0-85149444150, Q1 In Food Science, IF 3,1; n. pagine: 9).	1.2	0.9	1.0	1.0
Baiano, Antonietta; Fiore, Anna; Barbara, la Gatta; Gerardi, Carmela; Francesco, Grieco; Maria Tufariello (2023). A chemometric approach to the evaluation of sparkling ciders	1.2	0.9	1.0	0.6

produced by Champenoise and Charmat methods. Food Bioscience, 55, 102917. (Doi: 26.10.1016/j.fbio.2023.102917, Codice Sopus: 2-s2.0-85165416218, Q1 in Food Science, IF 5,2 n. pagine 25).				
Rutigliano, Mariacinzia; Loizzo, Pasqua; Spadaccino, Giuseppina; Trani; Antonio, Tremonte; Patrizio, Coppola; Raffaele, Dilucia; Flavia, Di Luccia; Aldo, la Gatta; Barbara* (2023). A proteomic study of "Coppa Poacentina": A typical Italian dry-cured Salami. Food Research International, 166,112613. (Doi: 10.1016/j.foodres.2023.112613, Codice Sopus: 2-s2.0-85148330358, Q1 in Food Science, IF 8,1; n. pagine 9).	1.2	0.9	1.0	1.0
Baiano, Antonietta; Fiore, Anna; la Gatta, Barbara; Tufariello, Maria, Gerardi, Carmela; Savino, Michele; Grieco, Francesco (2023). Single and Interactive Effects of Unmalted Cereals, Hops, and Yeasts on Quality of White-Inspired Craft Beers. Beverages, 9, 9. (Doi: 10.3390/beverages9010009, Codice Scopus: 2-s2.0-85148341980, Q2 in Food Science, IF 3,5; n. pagine 23).	1.2	0.9	0.8	0.6
Baiano, A., la Gatta, B., Rutigliano, M., Fiore, A. (2023). Functional Bread Produced in a Circular Economy Perspective: The Use of Brewers' Spent Grain. Foods, 12(4), 834. (Doi: 10.3390/foods12040834, Codice Scopus: 2-s2.0-85148885487, Q1 in Food Science IF 5,2: n. pagine 28).	1.2	0.9	1.0	0.6
Dilucia, F., Rutigliano, M., Libutti, A., Quinto, M., Spadaccino G., Liberatore, M.T., Lauriola, M., Di Luccia, A., la Gatta, B.* (2023). Effect of a Novel Pretreatment Before Freeze-Drying Process on the Antioxidant Activity and Polyphenol Content of Malva sylvestris L., Calendula officinalis L., and Asparagus officinalis L. Infusions. Food and Bioprocess Technology, 16:2113-2125. (Doi: 10.1007/s11947-023-03035-y, Codice Scopus: 2-s2.0-85149458290, Q1 in Food Science IF 5,6; n. pagine 13).	1.2	0.9	1.0	1.0
Rutigliano, M., Spadaccino, G., Gagliardi, R., Di Luccia A., Faccia, M., la Gatta, B.* (2022). An electrophoretic approach to reveal the freshness of buffalo mozzarella cheese. International Dairy Journal, 133, 105424. (Doi: 10.1016/j.idairyj.2022.105424, Codice Scopus: 2-s2.0-85132227161, Q1 in Food Science IF 3,1; n. pagine 9).	1.2	0.9	1.0	1.0
De Simone Nicola, Rocchetti Maria Teresa, la Gatta Barbara, Spano Giuseppe, Drider Djamel, Capozzi Vittorio, Russo Pasquale, Fiocco Daniela (2022). Antimicrobial Properties, Functional Characterisation and Application of Fructobacillus fructosus and Lactiplantibacillus plantarum Isolated from Artisanal Honey. Probiotics and Antimicrobial Proteins Probiotics and Antimicrobial Proteins. Open acces. (Doi: 10.1007/s12602-022-09988-4, Codice scopus: 2-s2.0-85139093946, Q2 in Microbiology IF 5,265, n. Pagine 18).	1.2	0.9	0.8	0.6
Barbara la Gatta, Mariacinzia Rutigliano, Giusy Rusco, Rosa Gagliardi, Luigi Zicarelli, Aldo Di Luccia (2021). Biochemical evidence for a quantitative polymorphism at the $\beta$ S1-27 and $\beta$ -CN loci in Italian Mediterranean buffalo milk. International Dairy Journal, 119, 105060. (Doi: 10.1016/j.idairyj.2021.105060 0958-6946, Codice Scopus: 2-s2.0-85106504767; Q1 in Food Science, IF 3,032; N. pagine: 4).	1.2	0.9	1.0	1.0
Zicarelli L., Napolano R., Campanile G, Zullo G., Zicarelli F, Neri D., Di Luccia A., Di Palo R., la Gatta B.* (2021). Influence of milk protein polymorphism of Italian Brown and French Holstein cows on curd yield. International Dairy Journal, 120, 105083. (Doi 10.1016/j.idairyj.2021.105083, Codice Scopus:2-s2.0-85105749956, Q1 in Food Science, IF 3,032; N. pagine: 8).	1.2	0.9	1.0	1.0
<b>TOTALE</b>	<b>15.6</b>	<b>11.7</b>	<b>12.6</b>	<b>11.4</b>
<b>PUNTEGGIO TOTALE CALCOLATO</b>	<b>51.3</b>			
<b>PUNTEGGIO TOTALE CONSIDERABILE</b>	<b>40</b>			

<b>ATTIVITÀ DIDATTICA (COMPRESA QUELLA INTEGRATIVA E DI SERVIZIO AGLI STUDENTI) (MAX 35 PUNTI)</b>	<b>TITOLI VALUTABILI</b>
Numero dei moduli/corsi tenuti e continuità della tenuta degli stessi (max 15 punti)	A. A. 2021-2022 - Gestione della Qualità e Processi Innovativi (7 CFU) SSD AGR/15, corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari (STA I). Mutuato sul corso di Laurea di Scienze Gastronomiche sull'insegnamento di Gestione della Qualità nel settore Gastronomico (6 CFU). A. A. 2022-2023 - Gestione della Qualità e Processi Innovativi" (7 CFU) SSD AGR/15, corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari (STA I). - Gestione della Qualità nel settore Gastronomico" (6 CFU) SSD AGR/15, corso di Laurea in Scienze Gastronomiche. - Relatrice di 30 tesi di tirocinio e correlatrice di 5 tesi magistrali <b>Punti 15</b>
Partecipazione alle commissioni istituite per gli esami di profitto (max 10 punti)	Non vengono indicate partecipazioni agli esami di profitto <b>Punti 0</b>
Quantità e qualità dell'attività di tipo seminariale, di quella mirata alle esercitazioni e al tutoraggio degli studenti, ivi inclusa quella	- Relatore seminario Dottorato dal titolo "Memoria sensoriale: utilizzo dei cinque sensi come registro delle sensazioni acquisite". Dottorato di ricerca "Neuroscience and Educarion" - XXXVII CICLO. Dipartimento DISTUM – Università di Foggia, 11/05/2023. - Relatore al convegno di carattere scientifico "San Severo città del vino! Quale futuro?" Dipartimento DAFNE,

<p>relativa alla predisposizione delle tesi di laurea, di laurea magistrale e delle tesi di dottorato (max 10 punti)</p>	<p>Università di Foggia, con la relazione dal titolo “I vini Dealcolati e/o parzialmente dealcolati”, Teatro Verdi, San Severo (FG) il 06/05/2023.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Relatore al Festival della Scienza di carattere scientifico “La Scienza nel quotidiano”, Dipartimento DAFNE, Università di Foggia con la relazione dal titolo “Etichettatura dei prodotti alimentari: un prezioso alleato del consumatore”, Scuola Marconi, Foggia 18/04/2023.</li> <li>- Relatore al seminario presso UniTre Università della Terza Età, Dipartimento DAFNE, Università di Foggia, con la relazione dal titolo “Memoria sensoriale: utilizzo dei cinque sensi come registro delle sensazioni acquisite nella degustazione dei vini”. Foggia, 22/10/2022.</li> <li>- Organizzazione Open week di Dipartimento, nel ruolo di delegata all’orientamento per il Dipartimento DAFNE, 11 maggio 2023.</li> <li>- Organizzazione corsi DIOR – Progetto Pilota per la didattica Orientativa, a.a. 2023/2024.</li> <li>- Attività di Tutor aziendale di tirocinanti nell’ambito del settore AGR/15.</li> <li>- Docenza nell’ambito dei corsi DIOR – Progetto Pilota per la didattica Orientativa, a.a. 2023/2024. Dipartimento DAFNE dell’Università di Foggia.</li> <li>- Tutoraggio per 30 tesi di tirocinio e 5 tesi magistrali</li> <li>- A.A. 2021/2021 Docenza nell’ambito del corso di formazione “I sistemi di qualità e le certificazioni delle produzioni agroalimentari”, Ente IRPIF.</li> <li>- A.A. 2022/2023 Docenza nel corso di I livello “Assaggiatori di vino” organizzato dall’Onav (Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Vino), presso il Dipartimento di Scienze Agrarie, degli Alimenti e dell’Ambiente (SAFE) dell’Università degli Studi di Foggia.</li> <li>- A.A. 2022/2023 Docenza nel progetto formativo presentato da SMILE – Puglia sulla sottomisura 1.1.01 del P.S.R. Modulo: Verso il biologico: come rinnovarsi al meglio «Principi e obiettivi della normativa Biologica» Ed Foggia - Corsi di Formazione Smile Puglia.</li> <li>- A.A. 2022/2023 Docenza nel progetto formativo presentato da SMILE – Puglia sulla sottomisura 1.1.01.02 del P.S.R. Modulo: Verso il biologico: come rinnovarsi al meglio «Principi e obiettivi della normativa Biologica» Ed Manduria - Corsi di Formazione Smile Puglia.</li> <li>- A.A. 2022/2023 Docenza nel progetto formativo presentato da SMILE – Puglia sulla sottomisura 1.1.03 del P.S.R. Modulo PSR.MIS.1.1.03 - GESTIONE AZIENDALE E BUONE PRATICHE NELLE AZIENDE BIOLOGICHE. Ed Grottaglie - Corsi di Formazione Smile Puglia.</li> <li>- A.A. 2022/2023 Docenza nel progetto formativo presentato da SMILE – Puglia sulla sottomisura 1.1.04 del P.S.R. Modulo PSR.MIS.1.1.03 - GESTIONE AZIENDALE E BUONE PRATICHE NELLE AZIENDE BIOLOGICHE. Ed Manduria - Corsi di Formazione Smile Puglia.</li> <li>- A.A. 2022/2023 Docenza nel progetto formativo presentato da SMILE – Puglia sulla sottomisura 1.1.01.05 del P.S.R. Modulo: Verso il biologico: come rinnovarsi al meglio «Principi e obiettivi della normativa Biologica» Ed Lucera (FG) - Corsi di Formazione Smile Puglia.</li> <li>- Docente Tutor del Dottorato di Ricerca in Neuroscience and Education dal titolo “Valorizzazione e riutilizzo di sottoprodotti vegetali per la formulazione e lo studio di alimenti ad elevato valore salutistico e per prolungarne la loro shelf-life” a valere sul PON “Ricerca e Innovazione” 2014-2020 - Azione IV.4 “Dottorati e contratti di ricerca su tematiche dell’innovazione” e Azione IV.5 “Dottorati su tematiche Green” - Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimenti e Risorse Naturali e Ingegneria (DAFNE), SSD AGR/15, Università di Foggia, ciclo XXXVII, dall’anno 2021-2022 all’a.a. 2024-2025.</li> </ul> <p><b>Punti 10</b></p>
--	---

ATTIVITÀ ISTITUZIONALE (MAX 5 PUNTI)	TITOLI VALUTABILI
Partecipazione ad organi di governo universitari (max 2 punti)	Nessuna partecipazione dichiarata <b>Punti 0</b>
Ruoli istituzionali ricoperti in seno a Corsi di Laurea e di Laurea Magistrale (max 2 punti)	A.A. 2022/2023 - 2023/2024: Componente del Gruppo di Assicurazione Qualità (GAQ) per il Corso di Laurea in Scienze Gastronomiche e il Corso di Laurea in Cultura e Sostenibilità della Enogastronomia (dip. DAFNE – Università degli Studi di Foggia), in qualità di Docente di riferimento del CdS. <b>Punti 1</b>
Ruoli istituzionali ricoperti presso il Dipartimento o l’Ateneo di afferenza (max 1 punto)	- A.A. 2022/2023: Nomina di Delegato di Dipartimento DAFNE all’Orientamento, Decreto del Direttore di Dipartimento n. 496/2023 (Prof.ssa Milena Sinigaglia) UNI_FG – Prot. N. 0021931– II/4 del 18/04/2023 dal 18/04/2023 al 22/05/2023. - A.A. 2023/2024: Nomina di Delegato di Dipartimento DAFNE all’Orientamento, Decreto del Direttore di Dipartimento n. 797/2023 (Prof. Agostino Sevi), UNI_FG – Prot. N. 0033276 – II/4 del 03/07/2023 per il quadriennio 2023/2027. <b>Punti 1</b>

### Profilo sintetico della candidata:

La candidata dr.ssa Barbara La Gatta ricopre attualmente il ruolo di ricercatrice a tempo determinato di cui all’art. 24 lett. B) della Legge 240/2010.

Dal suo curriculum si evince una solida formazione di base, con una laurea quinquennale in Scienze e

Tecnologie Alimentari, una laurea magistrale in Viticoltura ed Enologia, il titolo di Dottore di Ricerca in “Biotecnologie dei Prodotti alimentari” e, dal 2004, il titolo di cultrice della materia per il settore scientifico-disciplinare AGR/15. Consegue inoltre l’abilitazione all’esercizio della professione di Tecnologo alimentare. Dal 2007 al 2020 è titolare di un contratto a tempo indeterminato in area tecnica, tecnico-scientifica ed elaborazione dati (Categoria D) presso l’Università di Foggia.

In ambito accademico vanta una buona attività sia in ambito didattico che di ricerca. Dall’AA 2014/2015 ha ricoperto diversi incarichi di insegnamento in CdS universitari afferenti al SSD AGR/15. Nell’ultimo triennio (2021/22-2023/24) ha stabilmente ricoperto il ruolo di titolare dell’insegnamento di “Gestione della Qualità e Processi Innovativi” (7 CFU) SSD AGR/15, corso di Laurea in “Scienze e Tecnologie Alimentari” (STA I) e di “Gestione della Qualità nel settore Gastronomico” (6 CFU) SSD AGR/15, corso di “Laurea in Scienze Gastronomiche”, poi denominato “Cultura e Sostenibilità della Enogastronomia”. Inoltre, durante la sua intera carriera è stata Relatrice o Correlatrice di numerose tesi di Laurea Triennale e di Laurea Magistrale per i corsi di studio in “Scienze e Tecnologie Alimentari”, “Scienze e Culture Gastronomiche”, “Biotecnologiche mediche, veterinarie e farmaceutiche”, “Scienze Biotecnologiche, dell’Alimentazione e della Nutrizione Umana” (Università di Foggia).

Dal 2004 ha collaborato con diversi gruppi di ricerca locali e nazionali, partecipando attivamente a numerose attività progettuali. Inoltre, è stata responsabile scientifica di due progetti di ricerca in ambito regionale. Le aree di ricerca della dott.ssa La Gatta rientrano nei tradizionali ambiti dell’industria agro-alimentare e possono riassumersi nelle seguenti tematiche:

- Caratterizzazione proteica nel latte e in prodotti lattiero-caseari;
- Modificazioni proteiche in prodotti carnei trasformati;
- Qualità in cottura della pasta arricchita con crusca;
- Uso di sottoprodotti dell’industria vegetale per l’ottenimento di ingredienti per paste alimentari e tisane di elevato valore salutistico. Lo studio ha portato alla brevettazione di un nuovo metodo di estrazione non invasivo per la protezione dei composti bioattivi;
- Caratterizzazione di bevande fermentate e utilizzo di sottoprodotti funzionali della produzione della birra.

Autrice di n. 35 lavori scientifici indicizzati Scopus con un h-index di 12 e n. 358 citazioni al momento della presentazione della domanda. Le 13 pubblicazioni selezionate per la valutazione, pubblicate tra il 2021 e il 2023, sono tutte di ottimo livello e collocazione editoriale. In 10 delle 13 pubblicazioni la candidata dott.ssa La Gatta risulta primo nome o autore corrispondente. La candidata è co-titolare al 50% di n. 2 brevetti.

La dott.ssa La Gatta ha acquisito la Abilitazione Scientifica Nazionale per la seconda fascia nel Settore Concorsuale 07/F1 (Scienze e Tecnologie Alimentari) nel 2020.

Infine, in merito ad incarichi istituzionali, è delegata di Dipartimento (DAFNE) all’Orientamento e partecipa al Gruppo di Valutazione della Qualità, del CdS di Cultura e Sostenibilità della Enogastronomia dell’Università di Foggia.

### **Giudizio collegiale della Commissione:**

In considerazione dell'intensa e continuativa attività didattica e della buona attività di ricerca svolte nel corso della sua carriera e, nello specifico, del triennio considerato, la Commissione all'unanimità considera la candidata dott.ssa Barbara La Gatta meritevole di una valutazione positiva ai fini dell'inquadramento nel ruolo di Professore Associato per il s.s.d. Scienze e Tecnologie Alimentari-AGR/15, ai sensi dell'art. 24, comma 5, della L. 240/2010.