



La seduta è tolta alle ore 11:30

Letto, approvato e sottoscritto.

LA COMMISSIONE GIUDICATRICE

Prof. Edi Piasentier, Presidente \_\_\_\_\_

Prof. Giuseppe Pulina, Componente \_\_\_\_\_

Prof. Pasquale De Palo , Segretario \_\_\_\_\_

.



A. della Malva, R. Marino, M. Caroprese, A. Santillo, A. Sevi, M. Albenzio (2018). MS- based characterization of meat proteins involved in the mechanisms of tenderness. Book of Abstracts of the 4th MS-Food day, Foggia, 7-9 ottobre 2015.

A. della Malva (2018). The conversion of muscle to meat:... searching the optimum aging time. Ciclo di seminari: La carne, un alimento prezioso..istruzioni per l'uso. Università degli Studi di Foggia- Dipartimento SAFE, Foggia, 12 giugno 2018.

R. Marino, M. Di Corcia, G. Annicchiarico, A. della Malva, M. Caroprese, A. Santillo, A. Sevi, M. Albenzio (2020). Quinoa and Linseed supplementation in lambs' diet: immunological profile and meat tenderisation. EAAP poster oral presentation - 71st Annual Meeting of the European Federation of Animal Science, virtual edition, 1-4 Dicembre 2020,p.277

A. della Malva, M. Albenzio, M. Caroprese, P. De Palo, A. Maggiolino, A. Santillo, A. Sevi, R. Marino (2020). Proteome analysis of sarcoplasmic protein fraction associated with meat organoleptic characteristics. EAAP poster oral presentation - 71st Annual Meeting of the European Federation of Animal Science, virtual edition, 1- 4 Dicembre 2020, p. 420.

A. della Malva, M. Albenzio, M. Caroprese, M. G. Ciliberti, L. Figliola, A. Santillo, A. Sevi, R. Marino (2021). Proteomics to investigate tenderness biomarkers in Martina Franca donkey meat. XXV Congresso A.S.P.A. Padova, 21-24 Settembre 2021.

A. della Malva, R. Marino, M. Albenzio, M. Caroprese, M.G. Ciliberti, A. Santillo, A. Sevi (2021). Supplementazione con semi di quinoa e/o lino: benessere animale e qualità della carne. ASPA Webinar "Utilizzo di fonti proteiche innovative nell'alimentazione animale", 18 febbraio 2021.

	<p>A. della Malva (2023). Approcci proteomici per la valutazione della qualità della carne. Relazione su invito Istituto di Scienze delle Produzioni Alimentari, del Consiglio Nazionale delle Ricerche (ISPA-CNR Torino) Grugliasco, 15-17 Maggio 2023.</p> <p>A. della Malva, M. Gagaoua, A. Santillo, A. Priolo, M. di Corcia, R. Marino, M.G. Ciliberti, M. Caroprese, A. Sevi, M. Albenzio (2023). Plasma proteome, a non-invasive biofluid to monitor lamb meat quality. XXV Congresso A.S.P.A., Monopoli (Bari), 13-16 Giugno 2023.</p>
--	--

Valutazione delle pubblicazioni presentate dalla candidata:

	<b>Coerenza con le tematiche del settore concorsuale o con tematiche interdisciplinari ad esso pertinenti;</b>	<b>Apporto della candidata</b>	<b>Originalità, rigore metodologico e innovatività</b>	<b>Collocazione editoriale dei prodotti scientifici</b>	<b>Rilevanza delle pubblicazioni all'interno del settore concorsuale</b>
Y.H.B. Kim, S. M. Lonergan, J. K. Grubbs, S.M. Cruzen, A.N. Fritchen, A. della Malva, R. Marino, E. Huff-Lonergan (2013). Effect of low voltage electrical stimulation on protein and quality changes in bovine muscles during postmortem aging. <i>Meat Science</i> , 94(3), 289-296.	Ottimo	Sufficiente	Ottimo	Ottimo	Ottimo
R. Marino, M. Albenzio, A. della Malva, A. Santillo, P. Loizzo, A. Sevi (2013). Proteolytic pattern of myofibrillar protein and meat tenderness as affected by breed and aging time. <i>Meat Science</i> , 95(2), 281-287.	Ottimo	Sufficiente	Ottimo	Ottimo	Ottimo
R. Marino, M. Albenzio, A. della Malva, M. Caroprese, A. Santillo, A. Sevi (2014). Changes in meat quality traits and sarcoplasmic proteins during aging in three different cattle breeds. <i>Meat Science</i> , 98(2), 178-186.	Ottimo	Sufficiente	Ottimo	Ottimo	Ottimo
R. Marino, M. Albenzio, A. della Malva, A. Muscio, A. Sevi (2015). Nutritional properties and consumer evaluation of donkey bresaola and salami: Comparison with conventional products. <i>Meat Science</i> 101, 19–24.	Ottimo	Sufficiente	Ottimo	Ottimo	Ottimo
R. Marino, A. della Malva, M. Albenzio (2015). Proteolytic changes of myofibrillar proteins in Podolian meat during aging: focusing on tenderness. <i>Journal of Animal Science</i> , 93(3), 1376-1387.	Ottimo	Buono	Ottimo	Ottimo	Ottimo

M. Albenzio, A. Santillo, R. Marino, A. della Malva, M. Caroprese, A. Sevi (2015). Identification of peptides in functional Scamorza ovine milk cheese. <i>Journal of Dairy Science</i> , 98(12), 8428-8432.	Ottimo	Sufficiente	Ottimo	Ottimo	Ottimo
A. della Malva, M. Albenzio, G. Annicchiarico, M. Caroprese, A. Muscio, A. Santillo, R. Marino (2016). Relationship between slaughtering age, nutritional and organoleptic properties of Altamura lamb meat. <i>Small Ruminant Research</i> , 135, 39-45.	Ottimo	Ottimo	Ottimo	Buono	Ottimo
R. Marino, A. della Malva, A. Seccia, M. Caroprese, A. Sevi, M. Albenzio (2017). Consumers' expectations and acceptability for low saturated fat 'salami': Healthiness or taste? <i>Journal of the Science of Food and Agriculture</i> , 97(11), 3515-3521.	Buono	Buono	Ottimo	Ottimo	Ottimo
A. della Malva, R. Marino, A. Santillo, G. Annicchiarico, M. Caroprese, A. Sevi, M. Albenzio (2017). Proteomic approach to investigate the impact of different dietary supplementation on lamb meat tenderness. <i>Meat Science</i> , 13, 74-81.	Ottimo	Ottimo	Ottimo	Ottimo	Ottimo
R. Marino, A. della Malva, M. Caroprese, P. de Palo, A. Santillo, A. Sevi, M. Albenzio (2018). Effects of whole linseed supplementation and treatment duration on fatty acid profile and endogenous bioactive compounds of beef muscle. <i>Animal</i> , 13 (2), 444-452	Ottimo	Buono	Ottimo	Ottimo	Ottimo
R. Marino, M. Caroprese, G. Annicchiarico, F. Ciampi, M. G. Ciliberti, A. della Malva, A. Santillo, A. Sevi, M. Albenzio (2018). Effect of Diet Supplementation with Quinoa Seed and/or Linseed on Immune Response, Productivity and Meat Quality in Merinos Derived Lambs. <i>Animals</i> , 8 (204), 1-13.	Ottimo	Sufficiente	Ottimo	Ottimo	Ottimo
A. Maggiolino, J.M. Lorenzo, R. Marino, A. della Malva, P. Centoducati, P. De Palo. (2018). Foal meat volatile compounds: effect of vacuum ageing on Semimembranosus muscle. <i>Journal of the Science of Food and Agriculture</i> , 99 (4), 1660-1667.	Ottimo	Sufficiente	Ottimo	Ottimo	Ottimo
A. della Malva, M. Albenzio, A. Santillo, D. Russo, L. Figliola, M. Caroprese, R. Marino (2018). Methods for extraction of muscle proteins from Meat and Fish using Denaturing and Non-denaturing solutions. <i>Journal of Food Quality</i> , 9, 8478471.	Ottimo	Ottimo	Ottimo	Sufficiente	Ottimo
A. della Malva, P. De Palo, J. M. Lorenzo, A. Maggiolino, M. Albenzio, R. Marino (2019). Application of proteomic to investigate the post-mortem tenderization rate of different horse muscles. <i>Meat Science</i> , 157, 107885	Ottimo	Ottimo	Ottimo	Ottimo	Ottimo
A. Maggiolino, J.M. Lorenzo, G. Centoducati, R. Domínguez, F.R. Dinardo, R. Marino, A. della Malva, A. Bragaglio, P. De Palo (2020). How Volatile Compounds, Oxidative Profile and Sensory Evaluation Can Change with Vacuum Aging in Donkey Meat. <i>Animals</i> , 10 (11), 1-16, 2126.	Ottimo	Sufficiente	Ottimo	Ottimo	Ottimo
A. Tateo, A. Maggiolino, R. Domínguez, J.M. Lorenzo, F.R. Dinardo, E. Ceci, R. Marino, A. Della Malva, A. Bragaglio, P. De Palo (2020). Volatile Organic Compounds, Oxidative and Sensory Patterns of Vacuum Aged Foal Meat. <i>Animals</i> , 10 (9), 1-17, 1495.	Ottimo	Sufficiente	Ottimo	Ottimo	Ottimo

A. della Malva, A. Maggiolino, P. De Palo, M. Albenzio, J.M. Lorenzo, A. Sevi, R. Marino (2022). Proteomic analysis to understand the relationship between the sarcoplasmic protein patterns and meat organoleptic characteristics in different horse muscles during aging. <i>Meat Science</i> , 184, 108686	Ottimo	Ottimo	Ottimo	Ottimo	Ottimo
A. della Malva, M. Gagaoua, A. Santillo, P. De Palo, A. Sevi, M. Albenzio (2022). First insights about the underlying mechanisms of Martina Franca donkey meat tenderization during aging: A proteomic approach. <i>Meat Science</i> , 193, 108925. (Corresponding Author)	Ottimo	Eccellente	Ottimo	Ottimo	Ottimo
H. Smili, S. Becila, A. Della Malva, M. Redjeb, M. Albenzio, A. Sevi, A. Santillo, B. Babelhadj, A. Adamou, A. Boudjellal, R. Marino (2022). Postmortem Muscle Protein Changes as a Tool for Monitoring Sahraoui Dromedary Meat Quality Characteristics. <i>Foods</i> , 11(5), 732. (Corresponding Author)	Ottimo	Ottimo	Ottimo	Ottimo	Ottimo
R. Marino, A. della Malva, A. Maggiolino, P. De Palo, F. d'Angelo, J.M. Lorenzo, A. Sevi, M. Albenzio (2022). Nutritional Profile of Donkey and Horse Meat: Effect of Muscle and Aging Time. <i>Animals</i> , 12(6), 746.	Ottimo	Buono	Ottimo	Ottimo	Ottimo
M.G. Cilberti, A. Santillo, A.N. Polito, G. Messina, A. Della Malva, M. Caroprese, A. Sevi, M. Albenzio (2022). Cytokine Pattern of Peripheral Blood Mononuclear Cells Isolated from Children Affected by Generalized Epilepsy Treated with Different Protein Fractions of Meat Sources. <i>Nutrients</i> , 14(11), 2243	Ottimo	Sufficiente	Ottimo	Ottimo	Ottimo
A. della Malva, A. Santillo, A. Priolo, R. Marino, M.G. Ciliberti, A. Sevi, M. Albenzio (2023). Effect of hazelnut skin by-product supplementation in lambs' diets: Implications on plasma and muscle proteomes and first insights on the underlying mechanisms. <i>Journal of Proteomics</i> , 271, 104757. (Corresponding Author).	Ottimo	Ottimo	Ottimo	Ottimo	Ottimo
M. Lamri, A. della Malva, D. Djenane, M. López-Pedrouso, D. Franco, M. Albenzio, J.M. Lorenzo, M. Gagaoua (2023). Towards the discovery of goat meat quality biomarkers using label-free proteomics. <i>Journal of Proteomics</i> , 104868	Ottimo	Buono	Ottimo	Ottimo	Ottimo
M. Lamri, A. della Malva, D. Djenane, M. Albenzio, M. Gagaoua (2023). First insights into the dynamic protein changes in goat Semitendinosus muscle during the post-mortem period using high-throughput proteomics. <i>Meat Science</i> , 202, 109207	Ottimo	Buono	Ottimo	Ottimo	Ottimo
R. Marino, A.della Malva, M. Caroprese, T. De Pilli, O. Alessandrino, G. Picariello, A. Sevi, M. Albenzio (2023). Proteomics in bovine semitendinosus muscle to assess emerging strategies based on papain injection and ultrasounds on meat tenderization process. <i>Meat Science</i> , 200, 109147	Ottimo	Buono	Ottimo	Ottimo	Ottimo

A. della Malva, M. Gagaoua, A. Santillo, M. di Corcia, A. Natalello, A. Sevi, M. Albenzio (2023). In-depth characterization of the sarcoplasmic muscle proteome changes in lambs fed with hazelnut skin by-products: Relationships with meat color. <i>Journal of Proteomics</i> , 287, 104997. (Corresponding Author)	Ottimo	Eccellente	Ottimo	Ottimo	Ottimo
A. della Malva, M. Gagaoua, A. Santillo, M. di Corcia, R. Marino, A. Natalello, A. Sevi, M. Albenzio (2023). In-depth characterization of myofibrillar muscle proteome changes in lambs fed hazelnut skin by-products. <i>Food Bioscience</i> , 102836. (Corresponding Author)	Ottimo	Eccellente	Ottimo	Ottimo	Ottimo
A. della Malva, M. Lamri, M. Albenzio, M. Gagaoua (2023). First comparison of early post-mortem proteomes in two goat muscle types: M. Longissimus thoracis and M. semitendinosus. <i>Food Bioscience</i> , 103234	Ottimo	Ottimo	Ottimo	Ottimo	Ottimo
M.G. Ciliberti, A. Santillo, M. Caroprese, A. della Malva, A. Natalello, A. Bertino, M. Albenzio, A. Sevi (2024). Role of hazelnut skin supplementation on plasma antioxidant status and cytokine profile in growing lambs. <i>Frontiers in Veterinary Science</i> , Vol. 11, 1340141	Ottimo	Sufficiente	Ottimo	Ottimo	Ottimo
M. Albenzio, A. Santillo, F. d'Angelo, M. di Corcia, M.G. Ciliberti, R. Marino, M. Caroprese, A. della Malva, A. Sevi (2024). Milk quality of Italian Mediterranean Buffalo as affected by Temperature-Humidity Index during late spring and summer. <i>Journal of Dairy Science</i> (on- line, 29 Marzo 2024).	Ottimo	Sufficiente	Ottimo	Ottimo	Ottimo

ATTIVITÀ DIDATTICA	TITOLI VALUTABILI
<ul style="list-style-type: none"> <li>- numero dei moduli/corsi tenuti e continuità della tenuta degli stessi</li>   <li>- partecipazione alle commissioni istituite per gli esami di profitto;</li>   <li>- quantità e qualità dell'attività di tipo seminariale, di quella mirata alle esercitazioni e al tutoraggio degli studenti, ivi inclusa quella relativa alla predisposizione delle tesi di laurea, di laurea magistrale e delle tesi di dottorato.</li> </ul>	<p>Titolare dell'insegnamento "Valutazione delle proprietà biofunzionali dei prodotti di origine animale" (5 CFU; S.S.D AGR/19); A.A. 2021/2022, 2022/2023 e 2023/2024.</p> <p>Affidatario di attività didattica integrativa (1 CFU; S.S.D AGR/19) per l'insegnamento di "Biologia e diversità animale" del corso di Laurea Scienze Biologiche per l'A.A. 2023/2024.</p> <p>Dal 2021 ad oggi presidente o componente di commissioni d'esame per tutti gli insegnamenti AGR/19 previsti in tutti i CdS erogati dal Dipartimento di afferenza.</p> <p>Dal 2021 ha svolto attività di supporto agli studenti in qualità di relatrice di tesi di laurea, supervisor di relazioni di tirocinio, di controrelatrice.</p> <p>Nell'A.A. 2022/2023 Co-supervisor di una tesi di dottorato internazionale presso l'Università di Tizi-Ouzou (Algeria)</p> <p>Dal 2013 svolge attività seminariali nell'ambito delle discipline "Produzioni Animali", corso fondamentale del Corso di laurea triennale in Scienze e Tecnologie Alimentari, "Zootecnia speciale" corso fondamentale del Corso di laurea triennale in Scienze e Tecnologie Agrarie, "Qualità e innovazione della produzione primaria" modulo produzioni animali corso fondamentale del Corso di laurea magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari presso l'Università degli Studi di Foggia.</p> <p>Negli A.A. 2021/2022 e 2022/2023 titolare di docenza per corsi di formazione (D.M. n. 934 del 3 agosto 2022), per l'attuazione del progetto relativo all'Orientamento attivo nella transizione scuola-università, nell'ambito del PNRR, Missione 4 per la tematica: Progettare futuro con le STEM - Pensiero scientifico e sfide del futuro.</p> <p>Nel A.A. 2021/2022 ha svolto attività di docenza nell'ambito dei percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento (PCTO).</p> <p>Nel 2012 ha svolto attività di docenza nel Corso di formazione professionale "Operaio per le lavorazioni tipiche ed compatibili nel settore caseario" PO PUGLIA</p>

FSE 2007- 2013 Asse IV Capitale Umano.

Dall'A.A. 2013/2014 sino al A.A. 2023/2024 ha svolto regolarmente attività didattiche, di orientamento e tutorato agli studenti, tirocinanti e tesisti presso il Laboratorio di Produzioni Animali del Dipartimento di afferenza, seguendo oltre 30 studenti nello svolgimento delle tesi di laurea, sia triennali che magistrali.

ATTIVITÀ ISTITUZIONALI	TITOLI VALUTABILI
Attività di partecipazione a commissioni e gruppi di lavoro dipartimentali e di Ateneo aventi finalità istituzionali relative alla didattica, alla ricerca e alla terza missione. Attività svolte su delega di organi di governo monocratici o collegiali	<p data-bbox="703 367 1439 528">Dal febbraio 2021 al settembre 2022 componente dell' Organismo Interno d'Ateneo per la "Human Resources-excellence in Research" (Unità Strategia HR) nominata il 15/02/2021 con D.R. 212/2021</p> <p data-bbox="703 562 1439 723">Dal giugno 2022 al marzo 2023, membro della Giunta di Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimenti, Risorse Naturali e Ingegneria (DAFNE) nominata il 09/06/2022 con Decreto del Direttore di Dipartimento n. 612/2002.</p>

### Profilo sintetico della candidata:

La dott.ssa Antonella della Malva nell'aprile 2011 ha conseguito il titolo di Dottore di Ricerca (PhD) in Gestione dell'Innovazione nei Sistemi Agro alimentari Mediterranei presso l'Università degli Studi di Foggia, discutendo una tesi dal titolo "Studies of proteolytic treatments to improve beef quality". Successivamente la candidata è risultata vincitrice di n. 5 borse di studio e 4 assegni di ricerca in progetti tutti inerenti il SC 07/G1, ed in particolare il SSD AGR/19 – Zootecnica Speciale. Dal 2014 è cultrice di materia per insegnamenti afferenti al SSD AGR/19. La dott.ssa della Malva consegue l'abilitazione scientifica nazionale per la II fascia nel 2018 per il Settore Concorsuale 07/G1 – Scienze e Tecnologie Animali.

Dal 01.12.2021 ha preso servizio come Ricercatore a tempo determinato di tipo B (art. 24, comma 3, lettera b della Legge n. 240/2010), Settore Scientifico Disciplinare AGR/19 - Zootecnica Speciale, presso il Dipartimento Scienze Agrarie, Alimenti, Risorse Naturali e Ingegneria (DAFNE), dell'Università degli Studi di Foggia.

Nel periodo come ricercatrice, la dott.ssa della Malva ha partecipato ad un corso formativo sulle metodologie didattiche innovative "Team Based Learning" tenuto dalla Prof. Rebecca McCarter e ha trascorso dei periodi all'estero in qualità di Visiting Researcher presso l'INRAE, PEGASE, Institute Agro (Rennes, Francia) nel Novembre 2022 e nel Giugno/Luglio 2023 nell'ambito del programma Erasmus+ per attività di formazione e docenza (Staff mobility for Teaching/Training between programme Countries).

La candidata ha svolto una continuativa attività di didattica integrativa e supporto agli studenti dall'A.A. 2013/2014, mentre nel triennio da ricercatrice a tempo determinato è risultata titolare di insegnamenti afferenti al SSD AGR/19.

Sempre nel triennio da ricercatrice a tempo determinato, la dott.ssa della Malva ha svolto attività istituzionali come componente dell'Organismo Interno dell'Università di Foggia per la "Human Resources-excellence in Research" (Unità Strategia HR) e come componente della Giunta del Dipartimento di afferenza, nel biennio 2022/2023.

La dott.ssa della Malva presenta un curriculum scientifico dal quale emergono chiari filoni di ricerca relativi alla valorizzazione del patrimonio zootecnico autoctono pugliese, attraverso la caratterizzazione nutrizionale e organolettica delle produzioni, allo studio di strategie alimentari e loro implicazioni sulla qualità delle produzioni animali e sul benessere animale, oltre che all'utilizzo di tecniche proteomiche per la caratterizzazione dei prodotti di origine animale.

La candidata nel periodo di ruolo come ricercatrice a tempo determinato ha avviato numerosi e proficui rapporti di collaborazione con vari Dipartimenti, Istituti e Enti di Ricerca nazionali (Università di

Catania; Università di Bari, Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria (CREA), Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Puglia e della Basilicata, Istituto di Scienze dell'Alimentazione (CNR), Università degli Studi della Campania "Luigi Vanvitelli", Kore University of Enna.) ed internazionali (INRAE Institute Agro (Francia), Teagasc Food Research Centre (Irlanda), Iowa State University (USA), Ruakura Research Centre (New Zealand), Centro Tecnológico de la Carne de Galicia (Spagna), Universidad de Vigo (Spagna), University of Santiago de Compostela (Spagna), Université Frères Mentouri Constantine (Algeria), Université Kasdi Merbah Ouargla (Algeria), Mouloud Mammeri University (Algeria), Università di Shiraz (Iran), come testimoniato anche dalle pubblicazioni in co-authorship.

Inoltre, la candidata nel periodo da ricercatrice a tempo determinato è risultata vincitrice di un progetto PRIN in qualità di Responsabile di Unità Operativa.

La dott.ssa della Malva presenta 30 pubblicazioni su riviste scientifiche internazionali, peer-reviewed, con referee anonimi, indicizzate Scopus e ISI. Di queste, ben 14 sono state pubblicate nel triennio di riferimento in qualità di ricercatrice a tempo determinato.

Delle 30 pubblicazioni presentate, la quasi totalità (28/30) è edita in riviste del primo quartile per impact factor in funzione dell'anno di pubblicazione e della categoria tematica di riferimento dei database Scopus ed ISI.

L'apporto della candidata, determinato secondo gli standard riconosciuti a livello internazionale mediante la collocazione nella authorship, evidenzia che nella maggioranza delle pubblicazioni (17/30) ella risulta prima, seconda o corresponding author. Nelle pubblicazioni del triennio da ricercatrice il contributo individuale della candidata alle stesse assume un peso di rilievo in 11 delle 14 pubblicazioni. Tutti i lavori presentati sono coerenti con le tematiche del SSD AGR/19 e con quelle interdisciplinari ad esso connesse e tutti i lavori dimostrano una spiccata originalità, un rigore metodologico nella pianificazione dei piani sperimentali, oltre che un significativo impatto nella comunità scientifica nazionale ed internazionale di riferimento.

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

La candidata dott.ssa Antonella della Malva, ricopre a far data dal 01/01/2021 il ruolo di ricercatrice a tempo determinato di tipo B (art. 24, comma 3, lettera b della Legge n. 240/2010) Settore Scientifico Disciplinare AGR/19 - Zootecnia Speciale presso il Dipartimento Scienze Agrarie, Alimenti, Risorse Naturali e Ingegneria (DAFNE), dell'Università degli Studi di Foggia.

La candidata giunge a tale ruolo dopo aver maturato una solida esperienza di ricerca, testimoniata dalla produzione scientifica presentata e dal numero di collaborazioni di ricerca per le quali è risultata vincitrice, con 5 borse di studio e 4 assegni di ricerca.

Sin dal 2013/2014 la candidata svolge attività didattica integrativa, tutorato e supporto agli studenti, partecipa alle commissioni di esame. Dal 2021 e senza soluzioni di continuità risulta titolare di insegnamenti afferenti al SSD AGR/19 – Zootecnia Speciale.

La dott.ssa della Malva, inoltre, dimostra una attiva e cospicua attività scientifica che dal 2013 ha subito un chiaro processo di intensificazione, qualificazione e crescita professionale. In particolare, la produzione scientifica della candidata, abbinata alle tematiche progettuali nelle quali è coinvolta con ruoli di partecipazione o di coordinamento, attesta una chiara polarizzazione dei propri interessi di ricerca ed expertise nel campo di tematiche pienamente coerenti con il SSD AGR/19.

Intensa, continuativa e di rilievo risulta la partecipazione della candidata a Congressi scientifici nazionali ed internazionali dove è intervenuta ed ha apportato contributi originali sotto forma di comunicazione orale o di poster.

Le pubblicazioni presentate attestano tutte una ottima collocazione editoriale, una intensa attività pubblicistica abbinata a ricerche con elevato grado di innovatività, condotte con rigore metodologico e con un conseguente più che significativo impatto sulla comunità scientifica nazionale ed internazionale. Molto evidente è il percorso di crescita professionale della candidata relativamente alla qualità dell'apporto individuale nelle pubblicazioni presentate, con un ruolo chiaramente predominante e di

rilievo nelle pubblicazioni relative al triennio da ricercatrice a tempo determinato.

Apprezzabile, inoltre, è la fitta rete di cooperazione nazionale ed internazionale che la dott.ssa della Malva ha attivato nel campo delle sue ricerche, concretamente attestata anche dalle collaborazioni che si sono sostanziate in co-authorship nelle pubblicazioni presentate.

Sulla base dei titoli e delle pubblicazioni presentati, la Commissione, all'unanimità, ritiene la candidata dott.ssa Antonella della Malva idonea alla chiamata ai sensi dell'art. 24 co 5 della L. 240/2010 a professore di ruolo di II fascia per il Settore Scientifico Disciplinare AGR/19 – Zootecnia Speciale presso l'Università degli Studi di Foggia.