

PROCEDURA VALUTATIVA PER LA COPERTURA, MEDIANTE CHIAMATA AI SENSI DELL'ART. 24, COMMA 5, DELLA L. 240/2010, DI N. 1 POSTO DI PROFESSORE UNIVERSITARIO DI RUOLO DI II FASCIA, PRESSO L'UNIVERSITÀ DI FOGGIA – DIPARTIMENTO DI SCIENZE AGRARIE, ALIMENTI, RISORSE NATURALI E INGEGNERIA DELL'UNIVERSITÀ DI FOGGIA SETTORE CONCORSUALE “07/I1” – SETTORE SCIENTIFICO DISCIPLINARE “AGR/16” INDETTA CON D.R. N. 733/2024 DEL 11/04/2024) E PUBBLICATA SUL SITO WEB DI ATENEIO, ALLA SEZIONE “BANDI PER DOCENTI”, IN DATA 12/04/2024

VERBALE N. 2

Il giorno 29/05/2024, alle ore 16.00, si è riunita in via telematica la Commissione giudicatrice della procedura valutativa sopraindicata, nominata con D.R. n. 903/2024 del 07/05/2024, pubblicato sul sito web di Ateneo (www.unifg.it), alla sezione “Bandi per docenti”, in data 07/05/2024, nelle persone di:

- | | |
|------------------------|---|
| - Prof. Giuseppe Spano | Professore ordinario per il settore scientifico-disciplinare AGR/16
presso l'Università degli Studi di Foggia |
| - Prof. Fausto Gardini | Professore ordinario per il settore scientifico-disciplinare AGR/16
presso l'Università degli Studi di Bologna |
| - Prof. Diego Mora | Professore ordinario per il settore scientifico-disciplinare AGR/16
presso l'Università degli Studi di Milano |

In apertura di seduta la Commissione dà atto che ha presentato istanza di partecipazione alla selezione in parola la candidata Barbara Speranza.

La Commissione procede, quindi, all'esame della documentazione presentata dalla suddetta candidata.

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

Il predetto giudizio viene allegato al presente verbale e ne costituisce parte integrante.

La Commissione, infine, con deliberazione assunta all'unanimità, sulla base delle valutazioni collegiali formulate nella seduta odierna, esprime una valutazione positiva in riferimento alla candidata, ai fini dell'inquadramento nel ruolo di Professore Associato per il s.s.d. AGR/16, ai sensi dell'art. 24, comma 5, della L. 240/2010.

La seduta è tolta alle ore 17.00.

Letto, approvato e sottoscritto.

LA COMMISSIONE GIUDICATRICE

Prof. Giuseppe Spano, Presidente _____

Prof. Fausto Gardini, Componente _____

Prof. Diego Mora, Segretario _____

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

ATTIVITÀ DI RICERCA

ELENCO DEI TITOLI VALUTABILI

PUBBLICAZIONI PRESENTATE (n° 30)					
CODICE	PUBBLICAZIONE	POSIZIONE AUTORE	CITAZIONI	IMPACT FACTOR	
P1	Corbo M.R, Speranza B. , Filippone A., Granatiero S., Conte A., Sinigaglia M., Del Nobile M.A (2008). Study on the synergic effect of natural compounds on the microbial quality decay of packed fish hamburger. International Journal of Food Microbiology, 127, 261-267.	-	81	2.753	Q1
P2	Del Nobile M.A., Corbo M.R., Speranza B. , Sinigaglia M., Conte A., Caroprese, M. (2009). Combined effect of MAP and active compounds on fresh blue fish burger. International Journal of Food Microbiology, 135 (3), pp. 281-287.	-	83	3.011	Q1
P3	Speranza B. , Sinigaglia M., Corbo M.R. (2009). Non Starter Lactic Acid Bacteria biofilms: a means to control the growth of <i>Listeria monocytogenes</i> in soft cheese. Food Control, 20, 1063-1067.	Primo	23	2.453	Q1
P4	Speranza B. , Bevilacqua A., Sinigaglia M., Corbo M.R. (2012). Shelf life definition for Italian anchovies inoculated with <i>Lactobacillus plantarum</i> and <i>Bifidobacterium animalis</i> subsp. <i>lactis</i> . Innovative Food Science and Emerging Technologies, 16, pp. 171-180.	Primo	12	2.528	Q1
P5	Speranza B. , Bevilacqua A., Conte A., Del Nobile M.A., Sinigaglia M., Corbo M.R. (2013). Use of desirability approach to predict the inhibition of <i>Pseudomonas fluorescens</i> , <i>Shewanella putrefaciens</i> and <i>Photobacterium phosphoreum</i> in fish fillets through the natural antimicrobials and modified atmosphere packaging". Food and Bioprocess Technology, 6, 2319-2330.	Primo	20	3.126	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.	-	45	3.574	Q1
P7	Speranza B. , Bevilacqua A., Corbo M.R., Altieri C., Sinigaglia M. (2015). Selection of autochthonous strains as promising starter cultures for Fior di Latte, a traditional cheese of southern Italy. Journal of the Science of Food and Agriculture, 95, 88-97.	Primo	11	2.076	Q1
P8	Bevilacqua A., Speranza B. , Iorio M.C., Loi M., Sinigaglia M., Corbo M.R. (2016). USInactivation of foodborne bacteria: screening in distilled water and combination with citrus extract in skim milk. LWT-Food Science and Technology, 70, 135-141.	-	12	2.329	Q1
P9	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. Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety, 16, 668-691.	-	165	7.028	Q1
P10	Speranza B. , Racioppo A., Beneduce L., Bevilacqua A., Sinigaglia M., Corbo M.R. (2017). Autochthonous lactic acid bacteria with probiotic aptitudes as starter cultures for fishbased products. Food Microbiology, 65, 244-253.	Primo	45	4.090	Q1
P11	Bevilacqua A., Petruzzi L., Perricone M., Speranza B. , Campaniello D., Sinigaglia M., Corbo M.R. (2018). Non-thermal technologies for fruit and vegetable juices and beverages. Overview and advances. Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety, 17(1), 2-62.	-	144	8.738	Q1
P12	Speranza B. , Campaniello D., Monacis N., Bevilacqua A., Sinigaglia M., Corbo M.R. (2018). Functional cream cheese supplemented with <i>Bifidobacterium animalis</i> subsp. <i>lactis</i> DSM 10140 and <i>Lactobacillus reuteri</i> DSM 20016 and prebiotics". Food Microbiology, 72, 16-22.	Primo	42	4.089	Q1

P13	Speranza B. , Campaniello D., Bevilacqua A., Altieri C., Sinigaglia M., Corbo M.R. (2018). “Viability of <i>Lactobacillus plantarum</i> on freshcut chitosan and alginate-coated apple and melon pieces”. <i>Frontiers in Microbiology</i> , 9 (OCT), art. no. 2538.	Primo	30	4.259	Q1
P14	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.	-	18	4.155	Q1

P15	Speranza B. , Corbo M.R., Campaniello D., Altieri C., Sinigaglia M., Bevilacqua A. (2020). Biofilm formation by potentially probiotic <i>Saccharomyces cerevisiae</i> strains. Food Microbiology, 87, 103393.	Primo	22	5.516	Q1
P16	Speranza B. , Racioppo A., Campaniello D., Altieri C., Sinigaglia M., Corbo M.R., Bevilacqua A. Use of Autochthonous <i>Lactiplantibacillus plantarum</i> Strains to Produce Fermented Fish Products (2020). Frontiers in Microbiology, 11, art. no. 615904.	Primo	3	5.640	Q1
P17	Speranza B. , Campaniello D., Altieri C., Sinigaglia M., Bevilacqua A., Corbo M.R. Increase of acidification of synthetic brines by ultrasound-treated <i>Lactiplantibacillus plantarum</i> strains isolated from olives (2021). Ultrasonics Sonochemistry, 74, art. no. 105583.	Primo	2	9.336	Q1
P18	Speranza B. , Racioppo A., Bevilacqua A., Buzzo V., Marigliano P., Mocerino E., Scognamiglio R., Corbo M.R., Scognamiglio G., Sinigaglia M. (2021). Innovative preservation methods improving the quality and safety of fish products: Beneficial effects and limits. Foods, 10 (11), art. no. 2854.	Primo	17	5.561	Q1
P19	Bevilacqua A., Petrucci L., Speranza B. , Campaniello D., Ciuffreda E., Altieri C., Sinigaglia M., Corbo M.R. (2021). Viability, Sublethal 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. Frontiers in Nutrition, 8, art. no. 700500.	-	7	6.590	Q1
P20	Racioppo A., Speranza B. , Campaniello D., Sinigaglia M., Corbo, M.R., Bevilacqua, A. (2021). Fish loss/waste and low-value fish challenges: State of art, advances, and perspectives. Foods, 10 (11), art. no. 2725.	-	17	5.561	Q1

P21	Campaniello D., Corbo M.R., Sinigaglia M., Speranza B. , Racioppo A., Altieri C., Bevilacqua, A. (2022). How Diet and Physical Activity Modulate Gut Microbiota: Evidence, and Perspectives. <i>Nutrients</i> , 14 (12), art. no. 2456.	-	40	5.900	Q1
P22	Speranza B. , Sinigaglia M., Corbo M.R., D'Errico N., Bevilacqua A. (2022). A Preliminary Approach to Define the Microbiological Profile of Naturally Fermented Peranzana Alta Daunian Table Olives. <i>Foods</i> , 11 (14), art. no. 2100.	Primo	2	5.200	Q1
P23	Racioppo A., Campaniello D., Sinigaglia M., Bevilacqua A., Speranza B. , Corbo M.R. (2022). Use of Food Spoilage and Safety Predictor for an "A Priori" Modeling of the Growth of Lactic Acid Bacteria in Fermented Smoked Fish Products. <i>Foods</i> , 11 (7), art. no. 946.	-	3	5.200	Q1
P24	Bevilacqua A., De Santis A., Sollazzo G., Speranza B. , Racioppo A., Sinigaglia M., Corbo M.R. (2023). Microbiological Risk Assessment in Foods: Background and Tools, with a Focus on Risk Ranger. <i>Foods</i> , 12 (7), art. no. 1483.	-	1	5.200	Q1
P25	Altieri C., Speranza B. , Corbo M.R., Sinigaglia M., Bevilacqua A. (2023). Gut Microbiota, and Multiple Sclerosis: Background, Evidence, and Perspectives. <i>Nutrients</i> , 15 (4), art. no. 942.	-	8	5.900	Q1
P26	Bevilacqua A., Speranza B. , Petrucci L., Sinigaglia M., Corbo M.R. (2023). Using regression and Multifactorial Analysis of Variance to assess the effect of ascorbic, citric, and malic acids on spores and activated spores of <i>Alicyclobacillus acidoterrestris</i> . <i>Food Microbiology</i> , 110, p. 104158.	-	7	5.300	Q1
P27	Racioppo A., Speranza B. , Pilone V., Stasi A., Mocerino E., Scognamiglio G., Sinigaglia M., Corbo M.R. (2023). Optimizing liquid smoke conditions for the production and preservation of innovative fish products. <i>Food Bioscience</i> , 53, art. no. 102712.	-	3	5.200	Q1

P28	Speranza B. , Guerrieri A., Racioppo A., Bevilacqua A., Campaniello D., Corbo M.R. (2023). Sage and Lavender Essential Oils as Potential Antimicrobial Agents for Foods (2023) Microbiology Research, 14 (3), pp. 1089-1113.	Primo e corresponding	3	1.500	Q1
P29	Bevilacqua A., Sinigaglia M., Petruzzi L., Speranza B. , Campaniello D., Racioppo A., Altieri C., Corbo M.R. (2023). Effect of weak acids, combined with pH and temperature, on the growth or inactivation of <i>Alicyclobacillus acidoterrestris</i> . Food Bioscience, 56, art. no. 103146.	-	1	5.200	Q1
P30	Bevilacqua A., Campaniello D., Speranza B. , Racioppo A., Sinigaglia M., Corbo M.R. (2024). An Update on Prebiotics and on Their Health Effects. Foods, 13 (3), art. no. 446.	-	1	5.200	Q1
		Media	28.867	4.740	

PROGETTI DI RICERCA – BREVETTI - COMPONENTE DI COMITATI EDITORIALI

- Partecipazione (componente unità operativa) a Progetto PSR PUGLIA 2014-2020 –16.2 “Valorizzazione della burrata di Andria IGP attraverso l’individuazione di strategie per prolungarne la shelf life” (acronimo BURRATA).
- Partecipazione a Progetto di ricerca commissionata (componente unità operativa) con LEB s.r.l – Progetto NAIL SOLUTIONS.
- Responsabilità scientifica del Progetto di ricerca commissionata con CIAGROALIMENTARE - “Programma di ricerca ed indagine statistica derivante dall’impatto delle specie aliene su campionamento in scala per attrezzo da pesca e su stock ittico”.
- Partecipazione al Partecipazione al Progetto di Ricerca di Ateneo (PRA) 2022 (componente unità operativa).
- Partecipazione al Progetto PSR PUGLIA 2014-2020 – MISURA 16 – “Produzione e valorizzazione dell’arachide da frutto in Puglia” (acronimo PEANUTPUGLIA). Responsabilità scientifica dei task 3.7 e 3.8.
- Responsabilità scientifica del Progetto POR PUGLIA FESR FSE 2014-2020- Azione 10.4 - Research for Innovation, REFIN “Approccio Bottom-Up per olive da mensa green”).
- Partecipazione al progetto 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, Responsabile scientifico per l’OS3.

- Partecipazione al Progetto “National Research Centre for Agricultural Technologies (Agritech)” (codice domanda CN_00000041 - CUP D73C2200082007) presentato in risposta all’Avviso n. 3138 del 16.12.2021 e finanziato dal MUR con D.D. n. 548 del 31.3.2022 avente durata triennale. Referente scientifico di sede, per l’Università di Foggia, del Task 7.2.1 (Identification of plant- and animal-derived products for the sustainable valorization of Foggia province marginal areas) nell’ambito del WP7.2 (Identification of sustainable animal derived resources, crops, ornamental and medicinal plants).

Brevetti

- Titolare di Brevetto italiano per invenzione industriale.
- Titolare di domanda di Brevetto internazionale.

Editorial board

Componente dell’ Editorial Board di *Journal of Food Quality, Foods, Applied Microbiology e Annals of Clinical Nutrition* (sezione di Food Microbiology).

REQUISITO DELL’ABILITAZIONE SCIENTIFICA NAZIONALE POSSEDUTO DAL CANDIDATO

- In possesso dell’ Abilitazione Scientifica Nazionale per le funzioni di professore di seconda fascia, Settore Concorsuale 07/I1 “Microbiologia Agraria”.

ATTIVITÀ DIDATTICA	TITOLI VALUTABILI
	<ul style="list-style-type: none"> - Incarico di docenza nell'ambito del MASTER UNIVERSITARIO DI I LIVELLO "Scienze e Tecnologie della vinificazione", organizzato dall'Università degli Studi di Foggia. - Incarico di docenza nell'ambito del MASTER UNIVERSITARIO DI I LIVELLO "Miglioramento e valorizzazione dell'espressione varietale della produzione enologica pugliese", organizzato dall'Università degli Studi di Foggia. - Incarico di docenza nell'ambito del corso IFTS "Tecnico superiore della Trasformazione dei prodotti agroindustriali" presso l'Ente per la Formazione Professionale Pugliese (En.A.I.P.) di Foggia. - Incarico di docenza nell'ambito del corso di Alta Formazione in "Biotecnologie per l'Industria Casearia", organizzato dal Dipartimento di Scienze Agrarie, degli Alimenti e dell'Ambiente, Università di Foggia. - Incarico di docenza nell'ambito del corso di Alta Formazione "Ricercatore Industriale in progettazione del packaging per prodotti alimentari (Ri.Pack.Al.)", organizzato dal Dipartimento di Scienze Agrarie, degli Alimenti e dell'Ambiente, Università di Foggia. - Affidamento di attività didattica integrativa di tipo seminariale (1 CFU) nell'ambito dell'insegnamento di "METODI INNOVATIVI PER IL CONTROLLO DEI MICRORGANISMI E MICROBIOLOGIA PREDITTIVA" (6 CFU, AGR/16, Prof.ssa M.R. Corbo), Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari. - Attività di docenza nell'ambito del corso "Tecnico della Commercializzazione dei Prodotti Agricoli ed Agroalimentari" (COD. CPGH292, finanziato dalla Regione Puglia) presso CESIFORM s.r.l. di Foggia. - Attività di tutorato di studenti di corsi di laurea triennale e magistrale, borsisti, dottorandi di ricerca, assegnisti di ricerca e relatore di elaborati di laurea, tesi di laurea magistrale e di tesi di dottorato.

Titoli conseguiti a partire dal 1° dicembre 2021

- Percorso sulla didattica universitaria TILD (TEACHING AND LEARNING DEVELOPMENT).
- Incarico di docenza nell'ambito del Master di II° livello "Addetto al controllo ufficiale degli alimenti ai sensi del Reg (UE) 625/2017 e esperto di sicurezza alimentare (ACUSA)".
- Titolare del corso opzionale BIOTECNOLOGIE DELLE FERMENTAZIONI (4 CFU), presso il Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimenti, Risorse Naturali e Ingegneria (DAFNE) dell'Università di Foggia (a.a. 2020/2021, 2021/2022, 2022/2023, 2023/2024).
- Attività di docenza nell'ambito dei Percorsi per le Competenze Trasversali e Orientamento (PCTO), percorso in Ingegneria e percorso in Microbiologia Predittiva (a.a. 2020/2021; 2021/2022; 2022/2023).
- Titolare del corso opzionale in TECNICHE MICROBIOLOGICHE (4 CFU) presso il Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimenti, Risorse Naturali e Ingegneria (DAFNE) dell'Università di Foggia (a.a. 2022/2023, 2023/2024)
- Titolare del corso in MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI FERMENTATI (6 CFU, SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI) presso il Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimenti, Risorse Naturali e Ingegneria (DAFNE) dell'Università di Foggia (a.a. 2022/2023).
- Incarico di docenza nell'ambito del Master di II livello "Addetto al controllo ufficiale degli alimenti e delle bevande e esperto di sicurezza alimentare (ACUAB)" presso il DAFNE dell'Università di Foggia.
- Titolare del corso in BIODIVERSITA' MICROBICA E SOSTENIBILITA' AMBIENTALE (8 CFU, Cultura e sostenibilità della enogastronomia) presso il Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimenti, Risorse Naturali e Ingegneria DAFNE dell'Università di Foggia.

ATTIVITÀ ISTITUZIONALI	TITOLI VALUTABILI
	<ul style="list-style-type: none"> - Componente del Gruppo di Valutazione Interno (GVI), in qualità di docente non garante, del MASTER di II LIVELLO “Addetto al controllo ufficiale degli alimenti ai sensi del Reg (UE) 625/2017 e esperto di sicurezza alimentare (ACUSA)” (a.a. 2021/2022). - Componente del Gruppo di Valutazione Interno (GVI), in qualità di docente non garante, del MASTER di II LIVELLO “Addetto al controllo ufficiale degli alimenti e delle bevande e esperto di sicurezza alimentare (ACUAB)” (a.a. 2022/2023). - Componente del Gruppo di Valutazione Interno (GVI), in qualità di docente non garante, del MASTER di II LIVELLO “Controllo ufficiale degli alimenti e sicurezza alimentare (CUASA)” (a.a. 2023/2024). - Componente del collegio dei docenti del dottorato in “Medical humanities and welfare policies” (XXXIX ciclo, Dipartimento di Scienze Mediche, Università di Foggia) (a.a. 2023/2024).

Profilo sintetico della candidata:

La Dott.ssa Barbara Speranza è Ricercatrice a tempo determinato, ai sensi dell'art. 24, co. 3, lett. b) della legge 30 dicembre 2010, n 240, nel settore 07/L1 "Microbiologia Agraria" - settore scientifico-disciplinare AGR/16 "Microbiologia Agraria", presso il Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimenti, Risorse Naturali e Ingegneria (DAFNE), Università di Foggia. Si è laureata in Scienze e Tecnologie Alimentari presso la Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Foggia (110/110 e lode), discutendo una tesi sperimentale in Microbiologia Industriale dal titolo: “Applicazione di un modello matematico predittivo allo studio della fermentazione alcolica” (Tutor: Prof.ssa Milena Sinigaglia). Nel 2007 ha conseguito il titolo di Dottore di ricerca in “Biotecnologie dei Prodotti Alimentari” (XIX ciclo), presso il Dipartimento di Scienze degli Alimenti della Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Foggia,

discutendo una tesi dal titolo “Influenza di fattori nutrizionali e chimico-fisici sulla formazione di biofilm microbici e studio di metodiche di sanitizzazione per la loro rimozione” (Tutor: Prof.ssa Milena Sinigaglia). Dal 2010, è cultore di materia per il Settore Scientifico Disciplinare AGR/16. Nel 2017 ha conseguito l’abilitazione (ASN 2016-2018, I quadrimestre), a professore di II fascia per il settore concorsuale 07/I1 (MICROBIOLOGIA AGRARIA, SSD AGR/16). Dal 2007 al 2020 ha usufruito di numerose borse di studio e/o contratti di collaborazione finanziati da enti di ricerca pubblici e/o aziende. Dal 2020 al 2021 (12 mesi), è stata Ricercatrice universitaria a tempo determinato (RTDA, art. 24, co. 3, lett. a) presso il Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimenti, Risorse Naturali e Ingegneria (DAFNE) nel settore 07/I1 "Microbiologia Agraria" - settore scientifico-disciplinare AGR/16, nell’ambito del progetto “Approccio Bottom-Up per olive da mensa green” – codice progetto UNIFG282– CUP D74I19003340002, finanziato dalla Regione Puglia, con DGR n. 1991 del 6.11.2018 (POR PUGLIA FESR FSE 2014-2020- Azione 10.4 - Research for Innovation, REFIN). Dal 2021, la Dott.ssa Speranza è ricercatrice a tempo determinato (RTDB) in servizio presso il Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimenti, Risorse Naturali e Ingegneria. L’attività di ricerca scientifica della dott.ssa Barbara Speranza ha riguardato o riguarda prevalentemente argomenti di microbiologia generale, di microbiologia applicata, microbiologia degli alimenti e microbiologia predittiva.

Giudizio collegiale della Commissione:

Attività di ricerca

La candidata, Dott.ssa Barbara Speranza, è ricercatrice a tempo determinato (RTDB) in servizio presso il Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimenti, Risorse Naturali e Ingegneria. Ha svolto un’attività scientifica continuativa e pienamente congruente con il settore concorsuale AGR/16. Più analiticamente la ricerca svolta dalla Dott.ssa Barbara Speranza ha interessato ed interessa diversi settori della microbiologia alimentare ed agraria. Più precisamente, la candidata si è interessata di tematiche relative alla efficacia di molecole naturali ad attività antimicrobica e metodiche alternative per l’inibizione dei microrganismi patogeni e/o alteranti; alla identificazione e caratterizzazione di batteri lattici utilizzabili come starter microbici, probiotici o per la formulazione di alimenti funzionali; allo studio ed inibizione di biofilm microbici; alla caratterizzazione microbiologica di matrici alimentari (prodotti ittici, prodotti carni, prodotti lattiero-caseari, frutta e vegetali); alla microbiologia predittiva; all’isolamento e caratterizzazione di *Plant Growth Promoting Bacteria*, specialmente da colture di aree marginali.

I risultati dell’attività scientifica della dott.ssa Speranza hanno dato luogo a diversi lavori su riviste internazionali recensite da *ISI Web of Knowledge* o *Scopus*, atti di congresso, presentazioni orali a convegni nazionali ed internazionali, brevetti. Le 30 pubblicazioni presentate dalla candidata sono tutte

recensite nei database *ISI Web of Knowledge* e *Scopus*. Si evidenziano significativi spunti di originalità e innovatività e sono condotte con evidente rigore metodologico. La rilevanza scientifica è, in generale, di ottimo livello come testimoniato dalla loro collocazione editoriale, tutte in categoria Q1. L'*Impact Factor* totale delle pubblicazioni selezionate è pari a circa 141 con un *Impact Factor* medio di circa 4,74 e numero medio di citazioni di circa 28,8. L'apporto individuale della candidata nelle pubblicazioni in collaborazione è significativo. Dei 30 lavori presentati per la valutazione, la Dott.ssa Barbara Speranza risulta primo nome o *corresponding author* in 13 lavori a dimostrazione del raggiungimento di una solida competenza e maturità scientifica.

Attività didattica

La candidata ha svolto un'attività didattica intensa e continuativa a partire dall'AA 2010/2011, con la titolarità di diversi insegnamenti riferibili al SSD AGR/16, sia nei corsi di studio di lauree triennali che nei corsi di studio di lauree magistrali/specialistiche. La candidata ha inoltre svolto una intensa attività di docenza e/o integrativa presso Master di Alta Formazione e progetti di Formazione per ricercatori e tecnici di ricerca.

L'attività di docenza risulta affiancata da ulteriori impegni, quali l'assistenza agli studenti nella preparazione di numerose tesi di Laurea triennali e specialistiche nonché la partecipazione a numerose Commissioni di esami di profitto. La candidata ha svolto inoltre attività tutoriale ad assegnisti di ricerca, titolari di borse di studio e borse per dottorato di ricerca.

Attività istituzionale e gestionale

Dal 2023 la candidata è Componente del collegio dei docenti del Dottorato in "Medical humanities and welfare policies" (XXXIX ciclo, Dipartimento di Scienze Mediche, Università di Foggia). Nell'anno accademico 2021/2022, è stata componente del Gruppo di Valutazione Interno (GVI), in qualità di docente non garante, del MASTER di II LIVELLO "Addetto al controllo ufficiale degli alimenti ai sensi del Reg (UE) 625/2017 e esperto di sicurezza alimentare (ACUSA)". Nell'anno accademico 2022/2023, Componente del Gruppo di Valutazione Interno (GVI), in qualità di docente non garante, del MASTER di II LIVELLO "Addetto al controllo ufficiale degli alimenti e delle bevande e esperto di sicurezza alimentare (ACUAB)". Nell'anno accademico 2023/2024 è stata componente del Gruppo di Valutazione Interno (GVI), in qualità di docente non garante, del MASTER di II LIVELLO "Controllo ufficiale degli alimenti e sicurezza alimentare (CUASA)".

Ha partecipato, in qualità di responsabile o di componente dell'unità operativa, a numerosi progetti di Ricerca finanziati da Enti pubblici, o commissionati da soggetti privati.

È componente dell' Editorial Board di riviste a diffusione internazionale quali, *Journal of Food Quality*, *Foods*, *Applied Microbiology* e *Annals of Clinical Nutrition* (sez. *Food Microbiology*).

La Dott.ssa Speranza è in possesso dell'Abilitazione Scientifica Nazionale (ASN) per le funzioni di professore di seconda fascia, Settore Concorsuale 07/I1, SSD AGR/16 "Microbiologia Agraria".

La candidata ha quindi sostenuto una rilevante attività istituzionale e gestionale.

Nel complesso, l'impegno del candidato nelle attività didattiche, scientifiche e istituzionali appare rilevante e consente di valutare positivamente con un giudizio ottimo l'attività svolta dalla Dott.ssa Barbara Speranza.