

PROCEDURA VALUTATIVA PER LA COPERTURA, MEDIANTE CHIAMATA AI SENSI DELL'ART. 24, COMMA 6, DELLA L. 240/2010, DI N. 1 POSTO DI PROFESSORE UNIVERSITARIO DI RUOLO DI I FASCIA, PRESSO L'UNIVERSITA' DI FOGGIA – DIPARTIMENTO DI STUDI UMANISTICI, LETTERE, BENI CULTURALI, SCIENZE DELLA FORMAZIONE PER IL GRUPPO SCIENTIFICO DISCIPLINARE 07/AGRI-07 - SETTORE SCIENTIFICO DISCIPLINARE AGRI-07/A (GIA' AGR/15), BANDITA CON DECRETO RETTORALE N. 185-2025 DEL 05.02.2025.

## VERBALE N. 2

Il giorno 4 aprile, alle ore 11.00, si è riunita per via telematica (Teams) al seguente ID 367163123477 la Commissione giudicatrice della procedura valutativa sopraindicata, nominata con D.R. n. 467/2025 del 13.03.2025, nelle persone di:

- |  |   |
|--|---|
| - Prof.ssa MARIA CRISTINA NICOLI         | Professoressa ordinaria per il settore scientifico-disciplinare AGRI-07/A<br>presso l'Università di Udine                 |
| - Prof.ssa DEBORAH PACETTI               | Professoressa ordinaria per il settore scientifico-disciplinare AGRI-07/A<br>presso l'Università Politecnica delle Marche |
| -Prof.ssa ELENA GIOVANNA PIERA VITTADINI | Professoressa ordinaria per il settore scientifico-disciplinare AGRI-07/A<br>presso l'Università di Camerino              |

In apertura di seduta la Commissione dà atto che partecipa alla presente procedura la candidata:

- AMALIA CONTE

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

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 la candidata 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 nella prof.ssa AMALIA CONTE la candidata qualificata 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 seduta è tolta alle ore 12.00.

Letto, approvato e sottoscritto.

LA COMMISSIONE GIUDICATRICE

Presidente Prof.ssa ELENA GIOVANNA PIERA VITTADINI

Componente Prof.ssa MARIA CRISTINA NICOLI

Segretaria Prof.ssa DEBORAH PACETTI

**Allegato n. 1 al verbale n. 2**

**VALUTAZIONE DEL CURRICULUM, DELL'ATTIVITÀ DI RICERCA, DELLE PUBBLICAZIONI SCIENTIFICHE, DELL'ATTIVITÀ DIDATTICA, DELL'ATTIVITÀ ASSISTENZIALE E DEI COMPITI ISTITUZIONALI DELLA CANDIDATA AMALIA CONTE**

CURRICULUM E ATTIVITA' DI RICERCA	TITOLI VALUTABILI
	<p>a) progetti di ricerca: <i>44 progettualità</i>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- n.7 progetti su bandi competitivi - Responsabile di progetto</li> <li>- n.3 progetti su bandi competitivi - Responsabile di Unità</li> <li>- n.10 progetti su bandi competitivi - Responsabile di Task</li> <li>- n. 8 progetti su bandi competitivi - Componente del gruppo di ricerca</li> <li>- n. 2 bandi interni a UNIFG - Responsabile di progetto</li> <li>- n. 1 Progetto Europeo - WP leader</li> <li>- n. 13 Contratti di Ricerca commissionata da enti pubblici/privati</li> </ul> <p>b) titolarità di brevetti; n. 4 brevetti in qualità di inventore; 5 brevetti in qualità di inventore e co-titolare</p> <p>c) partecipazione in qualità di relatore: n. 15 a congressi internazionali;</p> <p>d) conseguimento di n. 1 premio SISTAL</p> <p>e) consistenza complessiva della produzione scientifica: 242 pubblicazioni su riviste indicizzate, 16 capitoli di libro a diffusione internazionale e 2 libri a diffusione internazionale.</p>

PUBBLICAZIONI SCIENTIFICHE	TITOLI VALUTABILI
	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Conte, A., Cappelletti, G.M., Nicoletti, G.M., Russo, C., Del Nobile, M.A. 2015. Environmental implications of food loss probability in packaging design. <i>Food Research International</i>, 78:11-17.</li> <li>2. Costa, C., Lucera, A., Licciardello, F., Conte A.*, Del Nobile Matteo, A. Application of preservation strategies to improve the shelf life of spreadable cheese. <i>Food Packaging and Shelf Life</i>, 2017, 11,16-</li> <li>3. De Vietro, N., Conte A.*, Incoronato, A.L., Del Nobile, M.A., Fracassi, F. Aerosol-assisted low pressure plasma deposition of antimicrobial hybrid organic-inorganic Cu-composite thin films for food packaging applications. <i>Innovative Food Science and Emerging Technologies</i>, 2017, 41, 130-134.</li> <li>4. Angiolillo, L., Conte A.*, Del Nobile, M.A. A new method to bio-preserve sea bass fillets. <i>International Journal of Food Microbiology</i>, 2018, 271, 60-66.</li> <li>5. Danza A., Lucera A., Lavermicocca P., Lonigo S. L., Bavaro A.R., Mentana A., Centonze D., Conte A.*, Del Nobile M. A. Tuna burgers preserved by the selected <i>Lactobacillus paracasei</i> IMPC 4.1 strain. <i>Food and Bioprocess Technology</i>, 2018, 11, 1651-1661.</li> <li>6. Lacivita V., Conte A.*, Musavian H.S., Krebs N. H., Zambrini V. A., Del Nobile, M.A. Steam ultrasound combined treatment: A promising technology to significantly control mozzarella cheese quality. <i>LWT - Food Science and Technology</i>, 2018, 93, 450-455.</li> <li>7. Spada, A., Conte A.*, Del Nobile, M.A. The influence of shelf life on food waste: A model-based approach by empirical market evidence. <i>Journal of Cleaner Production</i>, 2018, 172, 3410-3414.</li> <li>8. Padalino, L., Del Nobile, M.A., la Gatta, B., Rutigliano, M., Di Luccia, A., Conte, A. Effects of microwave treatment of durum wheat kernels on quality characteristics of flour and pasta. <i>Food Chemistry</i>, 2019, 283, 454-461.</li> <li>9. Spinelli, S., Padalino, L., Costa, C., Del Nobile, M.A., Conte, A. Food by-products to fortified pasta: A new approach for optimization. <i>Journal of Cleaner Production</i>, 2019, 215, 985-991.</li> <li>10. Lacivita, V., Mentana, A., Centonze, D., Chiaravalle, E., Zambrini, V.A., Conte, A.*, Del Nobile, M.A. Study of X-Ray irradiation applied to fresh dairy cheese. <i>LWT</i>, 2019, 103, 186-191.</li> <li>11. Sportelli, M.C., Izzi, M., Volpe, A., Lacivita, V., Clemente, M., Di Franco, C., Conte, A.*, Del Nobile, M.A., Ancona, A.*, Cioffi, N. A new nanocomposite based on LASiS-generated CuNPs as apreservation system for fruit salads. <i>Food Packaging and Shelf</i></li> </ol>

*Life*, 2019, 22, 100422.

12. Cedola, A., Cardinali, A., D'Antuono, I., Conte A.\*, Del Nobile, M.A. Cereal foods fortified with byproducts from the olive oil industry. *Food Bioscience*, 2020, 33, 100490.
13. Dilucia, F., Lacivita, V., Conte, A.\*, Del Nobile, M.A. Sustainable Use of Fruit and Vegetable By- Products to Enhance Food Packaging Performance. *Foods*, 2020, 9, 857.
14. Ricciardi, E.F., Pedros-Garrido, S., Papoutsis, K., Lyng, J.G., Conte, A.\*, Del Nobile, M.A. Novel technologies for preserving ricotta cheese: Effects of ultraviolet and near-ultraviolet-visible light. *Foods*, 2020, 9(5), 905-914.
15. Conte, A., Lecce, L., Iannetti, M., Del Nobile, M.A. Study on the influence of bio-based packaging system on sodium benzoate release kinetics. *Foods*, 2020, 9(8), Art. 1010.
16. Cedola, A., Palermo, C., Centonze, D., Del Nobile, M.A., Conte, A. Characterization and bioaccessibility evaluation of olive leaf extract-enriched "Taralli". *Foods*, 2020, 9(9), Art. no. 1268.
17. Panza, O., Lacivita, V., Palermo, C., Conte, A.\*, Del Nobile, M.A. Food by-products to extend shelf life: The case of cod sticks breaded with dried olive paste. *Foods*, 2020, 9(12),1902.
18. Panza, O., Conte, A.\*, Del Nobile, M.A. Pomegranate By-Products as Natural Preservative to Prolong the Shelf Life of Breaded Cod Stick. *Molecules*, 2021, 26, 2385.
19. Melilli, M.G., Costa, C., Lucera, A., Padalino L., Del Nobile, M.A., Conte, A. Fiordilatte cheese fortified with inulin from cichorium intybus or cynara cardunculus. *Foods*, 2021, 10(6), 1215.
20. Dilucia, F., Lacivita, V., Del Nobile, M.A., Conte, A. Improving the storability of cod fish-burgers according to the zero-waste approach. *Foods*, 2021,10(9),1972.
21. Giannelli, M., Lacivita, V., Posati, T., Aluigi, A., Conte, A.\*, Zamboni, R., Del Nobile, M.A. Silk fibroin and pomegranate by-products to develop sustainable active pad for food packaging applications. *Foods*, 2021, 10(12), 2921.
22. Lacivita V., Incoronato A., Conte A.\*, Del Nobile, M.A. Pomegranate Peel Powder as a Food Preservative in Fruit Salad: A Sustainable Approach. *Foods*, 2021,10, 1359.
23. Panza, O., Conte, A.\*, Del Nobile, M.A. Zero-Waste Approach Applied to Pomegranates for Prolonging Fish Burger Shelf Life. *Foods*, 2022, 11(4), 551.
24. Ricciardi, E.F., Del Nobile, M.A., Conte, A.\*, Fracassi, F., Sardella, E. Effects of plasma treatments applied to fresh ricotta cheese. *Innovative Food Science and Emerging Technologies*, 2022, 76, 102935.
25. Nardella, S., Conte, A.\*, Del Nobile, M.A. State-of-Art on the Recycling of By-Products from Fruits and Vegetables of Mediterranean Countries to Prolong Food Shelf Life. *Foods*, 2022, 11(5), 665.
26. Panza, O., Lacivita, V., Conte, A.\*, Del Nobile, M.A. Quality Preservation of Ready-to-Eat Prickly Pears by Peels Recycling. *Foods*, 2022, 11(14), 2016.
27. Lacivita, V., Marziliano, M., Del Nobile M.A., Conte, A. Artisanal fresh filled pasta with pomegranate peels as natural preservative *LWT*, 2022, 172, art. 114209.
28. Panza, O., Conte, A.\*, Del Nobile, M.A. Recycling of fig peels to enhance the quality of handmade pasta. *LWT*, 2022, 168, 113872.
29. Lacivita, V., Lordi, A., Posati, T., Zamboni, R., Del Nobile M.A., Conte, A. Pomegranate Peel Powder: In Vitro Efficacy and Application to Contaminated Liquid Foods. *Foods*, 2023, 12 (6), art. no. 1173.
30. Lacivita, V., Lordi, A., Kalaydzhev, H., Chalova, V.I., Del Nobile M.A., Conte, A. Sunflower meal ethanol solute powder as an upcycled value-product to prolong food shelf life. *Food Bioscience*, 2023, 54, art. no. 102869.
31. Lacivita, V., Tarantino, F., Molaie, R., Moradi, M., Conte, A.\*, Del Nobile M.A. Carbon dots from sour whey to develop a novel antimicrobial packaging for fiordilatte cheese. *Food Research International*, 2023, 172, art. no. 113159.
32. Lacivita, V., Lordi, A., Conte, A.\*, Del Nobile M.A. Study on the influence of visible molds on primary and secondary shelf life of pasteurized gnocchi. *Food Bioscience*, 2023, 56, art. no. 103131.
33. Panza, O., Lacivita, V., Tarantino, F., Manzi, A., Conte, A.\*, Del Nobile M.A. Fruit and vegetable by-products as source of bioactive compounds to preserve handmade fresh pasta. *LWT*, 2023,190, art. no. 115584.
34. Del Nobile M.A., Conte, A.\* Secondary Shelf Life of Foods: State of the Art and Future Perspective. *Food Engineering Reviews*, 2023, 15(4), pp. 748-762.
35. Mugnaini, G., Bonini, M.\*, Gentile, L., Panza, O., Del Nobile M.A., Conte, A.\*, Esposito, R., D'Errico, G., Moccia, F., Panzella, L. Effect of design and molecular interactions on the food preserving properties of alginate/pullulan edible films loaded with grape pomace extract. *Journal of Food Engineering*, 2024, 361, art. no. 111716.
36. Lordi, A., Panza, O., Conte, A.\*, Del Nobile M.A. Best Combination of Vegetable By-Products for the Shelf-Life Extension of Fresh Pasta. *Foods*, 2024, 13 (1), art. 44.
37. Conte, A., Panza, O., Del Nobile M.A. Modeling the dehydration kinetic of grape pomace. *LWT*, 2024, 198, 116021.
38. Panza, O., Conte, A.\*, Del Nobile M.A. Comparison among Food By-Products to

	<p>Improve the Shelf Life of a Fresh Burger Based on Shelled Shrimps. <i>Foods</i>, 2024, 13(21), 3468.</p> <p>39. Lacivita, V., Palermo, C., De Nido, C., Croce, L., Conte, A.*, Del Nobile M.A. Evaluation of UV and cleanroom conditions to improve the quality of gnocchi. <i>LWT</i>, 2025, 215,117172.</p> <p>40. Lordi, A., Conte, A.*, Del Nobile M.A. Nutritional and antimicrobial properties of tomato byproducts as affected by dehydration temperature. <i>Food Bioscience</i>, 2025, 63, 105797.</p>
--	--

ATTIVITA' DIDATTICA	TITOLI VALUTABILI
	<p>Corsi e moduli di insegnamento tenuti dal 2008 al 2024</p> <p>Attività di tutoraggio studenti per la realizzazione della tesi di laurea, laurea magistrale: n. 18 tesi di laurea magistrale; n. 10 tesi di laurea</p> <p>Attività di supervisor dottorandi: n. 8 in qualità di supervisor; n. 5 in qualità di co-supervisor</p> <p>Partecipazione al collegio dei docenti corsi di dottorato</p>

ATTIVITA' ISTITUZIONALI	TITOLI VALUTABILI
	<p>Componente del Gruppo di Assicurazione della Qualità (CAG) del CdLM in Scienze e Tecnologie Alimentari.</p> <p>Membro della Commissione di riconoscimento crediti presso il DISTUM dell'Università di Foggia.</p>

### Profilo sintetico della candidata:

La candidata consegue il titolo di dottoressa di ricerca nel 2005 in Biotecnologie dei prodotti alimentari presso l'Università di Foggia dove, nel 2008, vince un posto di ricercatrice per il settore scientifico disciplinare AGR/15. Nel 2014 consegue, presso l'Università di Foggia, l'idoneità a ricoprire il ruolo di professore associato mentre nel 2018 di professore di prima fascia. Presso la medesima università, dal 2022 ricopre, per lo stesso settore scientifico disciplinare, il ruolo di professoressa associata. La candidata dichiara di aver svolto dal 2008 ad oggi con continuità, salvo i congedi per maternità, attività didattica, comprensiva di attività di tutoraggio per la realizzazione della tesi per gli studenti di laurea (n. 10) e laurea magistrale (n.18). Dichiara inoltre di essere stata membro del collegio dei docenti di corsi di dottorato svolgendo, inoltre, il ruolo di supervisor e co-supervisor rispettivamente di 8 e 5 dottorandi. Dichiara di aver partecipato a progetti su bandi competitivi nazionali ed internazionali in qualità di principal investigator (n.7 progetti), responsabile di unità di ricerca (n. 3 progetti) e componente di unità di ricerca (n. 8 progetti) e di essere la responsabile di n. 13 contratti di ricerca commissionata. La candidata dichiara di essere inventrice e/o co-titolare di 9 brevetti le cui tematiche sono coerenti con il SSD e di essere tra i soci fondatori di 1 spinoff. Nel 2009 ha conseguito il premio Sistol per la produttività scientifica. Ha partecipato a numerosi convegni nazionali ed internazionali con 15 relazioni orali a livello internazionale. Ha svolto inoltre attività istituzionale prevalentemente nell'ambito del corso di studio magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari. Presenta una cospicua produzione scientifica, coerente con il SSD costituita da 242 pubblicazioni indicizzate a diffusione internazionale con 7987 citazioni e un h index di 52. Per quanto concerne le 40 pubblicazioni scientifiche presentate dalla

candidata, esse risultano tutte coerenti con il settore scientifico disciplinare e collocate nel primo quartile. In esse la candidata è presente come prima autrice o autore corrispondente in 33 pubblicazioni.

**Giudizio collegiale della Commissione:**

La candidata presenta un profilo altamente qualificato e coerente con il SSD AGRI-07/A. La sua carriera accademica delinea un profilo eccellente sul piano della attività di ricerca avendo ottenuto risultati fuori dal comune per intensità e diffusione della produzione scientifica. Le pubblicazioni presentate e i numerosi contributi in qualità di relatrice, anche su invito, a congressi internazionali permettono di individuare un contributo originale e la sua autonomia scientifica. Ha avuto ruoli di responsabilità in progetti di ricerca nazionali e presenta un'ampia attività di trasferimento tecnologico. Mostra un'ottima maturità nell'approccio alla didattica e a tutte le altre funzioni a cui è chiamato il docente di prima fascia. Alla luce di queste considerazioni, la Commissione unanime ritiene la candidata altamente qualificata a ricoprire il ruolo di professoressa ordinaria.