

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 SCIENZE AGRARIE, ALIMENTI, RISORSE NATURALI E INGEGNERIA PER IL GRUPPO SCIENTIFICO DISCIPLINARE 07/AGRI-07 "SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI", PER IL SETTORE SCIENTIFICO DISCIPLINARE AGRI- 07/A "SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI" (già SSD AGR/15 "SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI"), BANDITA CON DECRETO RETTORALE N. 2133 DEL 2025.

VERBALE N. 2

Il giorno 22 maggio 2026, alle ore 9.00, si è riunita per via telematica (in modalità videoconferenza), al seguente link <https://teams.microsoft.com/meet/379647967956185?p=3cJ4NSmrSZ9N8Nzjdl> la Commissione giudicatrice della procedura valutativa sopraindicata, nominata con D.R. n. 654 del 2026, e composta da:

- | | |
|----------------------------------|---|
| - Prof.ssa Maria Fiorenza Caboni | Professoressa universitaria di ruolo di Prima Fascia per il settore scientifico-disciplinare AGRI 07/A- "Scienze e Tecnologie Alimentari" presso l'Università degli Studi di Bologna – Componente designata |
| - Prof.ssa Maria Cristina MESSIA | Professoressa universitaria di ruolo di Prima Fascia - GSD 07/AGRI- 07 "Scienze e Tecnologie Alimentari" - Università degli Studi del Molise – Componente sorteggiata |
| - Prof. Marco POIANA | Professore universitario di ruolo di Prima Fascia - GSD 07/AGRI-07 "Scienze e Tecnologie Alimentari" - Università degli Studi "Mediterranea" di Reggio Calabria - Componente sorteggiato |

In apertura di seduta la Commissione dà atto che partecipano alla presente procedura i seguenti candidati:

- Prof.ssa 2397857
- Prof. 2403619

La Commissione preliminarmente accerta l'insussistenza delle preclusioni di cui all'art. 13, comma 3, del Regolamento ovvero che " ... non possono partecipare alla procedura coloro che abbiano un grado di parentela o affinità, fino al quarto grado compreso, nonché il coniuge o il convivente *more uxorio* di un professore appartenente al Dipartimento presso il quale sarà inquadrato il candidato selezionato ovvero con il Rettore, il Direttore Generale o un componente del Consiglio di Amministrazione dell'Ateneo ...".

I componenti della Commissione dichiarano di non trovarsi in situazioni di conflitto di interessi e di incompatibilità di cui all'art. 5 del vigente Regolamento relativo alle procedure di chiamata dei professori di prima e seconda fascia, emanato dall'Università di Foggia. A tal proposito, ciascun componente della Commissione rende una dichiarazione allegata al presente verbale.

La Commissione procede, quindi, all'esame della documentazione presentata dai suddetti candidati.

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 nei proff. 2397857 e 2403619 i candidati qualificati 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

Prof.ssa Maria Fiorenza Caboni, Presidente _____

Prof.ssa Maria Cristina Messia, Componente _____

Prof. Marco Poiana, 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.

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:

PROF.SSA 2397857

CURRICULUM COMPRENSIVO DI ATTIVITÀ DI RICERCA, PRODUZIONE SCIENTIFICA COMPLESSIVA E ATTIVITÀ ISTITUZIONALI, ORGANIZZATIVE, GESTIONALI, DI SERVIZIO E DI TERZA MISSIONE, IN QUANTO PERTINENTI AL RUOLO.

Curriculum comprensivo di attività di ricerca, produzione scientifica complessiva	Punti Max 25
a1) organizzazione, direzione e coordinamento di centri o progetti di ricerca competitivi nazionali e internazionali, ovvero la partecipazione agli stessi:	Max 4
- Per ogni direzione/coordinamento/organizzazione di centri o progetti da bandi competitivi nazionali punti 0,25 (max 1) - Responsabile UO Programma di Ricerca di Rilevante Interesse Nazionale, PRIN 2008 "Evoluzione di composti solforati varietali nella trasformazione enologica - Responsabile Task 6 "Analisi Sensoriale" del Progetto "Strategie innovative per la produzione di vini low & free alcohol sicuri ed ecosostenibili" (acronimo INNOWINE) a valere sulle risorse del Piano Nazionale Ripresa E Resilienza (PNRR) MISSIONE 4, "ISTRUZIONE E RICERCA" - COMPONENTE 2, "DALLA RICERCA ALL'IMPRESA" - LINEA DI INVESTIMENTO 1.3, FINANZIATO DALL'UNIONE EUROPEA – NEXTGENERATIONEU", PROGETTO "ON Foods (Research and innovation network on food and nutrition Sustainability, Safety and Security – Working On Foods)" - Responsabile del Progetto Proof of concept (PoC1) per la "Valorizzazione e sviluppo tecnologico di innovativi procedimenti per la salvaguardia ambientale e la salute della persona – birra senza glutine" finanziato nell'ambito del Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza, Missione 1 "Digitalizzazione, innovazione, competitività, cultura e turismo" - Componente 2 "Digitalizzazione, innovazione e competitività nel sistema produttivo – Investimento 6 "Sistema della proprietà industriale" by the European Union – NextGeneration - Responsabile dell'Attività 8.2 - Recupero di nutraceutici da sottoprodotti delle lavorazioni di IV gamma - nel Progetto di Ricerca Industriale e Sviluppo Sperimentale nelle 12 aree di specializzazione individuate dal PNR 2015 - 2020 "Conservabilità, qualità e sicurezza dei prodotti ortofrutticoli ad alto contenuto di servizio" – Acronimo POFACS. - Per ogni direzione/coordinamento/organizzazione di centri o progetti da bandi competitivi internazionali punti 1 (max 3) - Non emergono dal CV	Punti 1,0

a2) conseguimento della titolarità di brevetti attinenti alla declaratoria del SSD oggetto della selezione: - Per ogni brevetto registrato punti 0,5 - Conseguimento del Brevetto per invenzione industriale relativo alla domanda N. 102022000014104 “Procedimento per la produzione di birra senza glutine e trebbie senza glutine” depositata in data 04-07-2022 – inventori 2397857 e Teresa De Pilli – titolare Università di Foggia. - Conseguimento del Brevetto europeo con effetto unitario EP4302612 “A method of producing gluten-free beer and gluten- free spent grains” - 10.01.2024 Bulletin 2024/02. - Conseguimento del Brevetto per invenzione industriale relativo alla domanda N. 102022000024378 “Processo tecnologico innovativo ed ecosostenibile per la realizzazione di contenitori e imballaggi di nuova concezione” depositata in data 25-11-2022 – inventori Teresa De Pilli, 2397857, Ofelia Alessandrino, Giuseppe Lopriore – titolare Università di Foggia. - Conseguimento del Brevetto europeo con effetto unitario EP4374981 - 27.08.2025.	Max 2 Punti 2,0
a3) Per conseguimento di premi e riconoscimenti nazionali e internazionali per attività di ricerca attinente al SSD oggetto della selezione: - Per ogni premio nazionale punti 0,3, Non emergono dal CV - Per ogni premio internazionale punti 0,5 Non emergono dal CV	Max 1 Punti 0,0
a4) Per partecipazione in qualità di relatore e/o invited speaker a congressi e convegni di interesse nazionale e internazionale attinenti al SSD oggetto della selezione: - Per ogni relazione a congressi/convegni nazionali punti 0,25 max 1,5 Non emerge dal CV la partecipazione in qualità di relatore - Per ogni relazione a congressi/convegni internazionali punti 0,5 max 2,5 - 2397857, Romaniello R. - Use of Hyper Spectral Imaging to Estimate the Soy Flour Content in Dried Pasta. - Video Oral presentation at the online SciTech BioTech-Food Sciences, International Congress on Biotechnology and Food Sciences. - 2397857 - Sustainable extraction and analysis of bioactive metabolites in agri-food waste. - Video Oral presentation at the online 6th International Conference on Agricultural and Biological Sciences (ABS 2020)	Max 4 Punti 1,0
a5) Collaborazioni scientifiche con gruppi di ricerca nazionali ed internazionali: - Non emergono dal CV	Max 2 Punti 0,0

a6) Per ogni partecipazione a comitati editoriali di diffusione/rilevanza internazionale di riviste, collane editoriali, enciclopedie e trattati punti 0,25: - Guest Editor per la Special Issue “Developments in Brewing Processing and Analytical Techniques for the Evaluation of Beer Quality” di Beverages. - Membro dell’Editorial Board del Journal of Food Science. - Membro dell’Editorial Board di Beverages - Co-Editor per l’Italian Journal of Food Science - Membro dell’Editorial Board di Food Science and Technology. - Membro dell’Editorial Board del Journal of Food Processing and Preservation - Membro dell’Editorial Board Quality Assurance and Safety of Crops & Foods	Max 1 Punti 1,0
a7) attribuzione di incarichi di insegnamento o ricerca (fellowship) ufficiale presso Atenei o Istituti di ricerca, esteri ed internazionali, di alta qualificazione punti 1,5 per ogni incarico: - Non emergono dal CV	Max 3 Punti 0,0
a8) Per la consistenza complessiva, intensità e continuità temporale della produzione scientifica: - Intensità, consistenza, continuità temporale, max punti 2 - Rilevanza complessiva e diffusione nella comunità scientifica internazionale, max punti 1,5 - Congruenza con il profilo indicato dal bando, max punti 1,5 Indici Bibliometrici (Banda dati SCOPUS) al 28-10-2025: N. 142 pubblicazioni, h-index = 36, Numero totale di citazioni = 4602 Valori bibliometrici superiori per l'eleggibilità a commissario ASN	Max 5 Punti 5,0
a9) Per attività istituzionali, organizzative, gestionali e di servizio, pertinenti al ruolo, in relazione al grado di responsabilità delle funzioni svolte, della loro durata e continuità: - per attività di ateneo max 1 punti - Membro del Gruppo di Lavoro che ha provveduto alla stesura del Regolamento di Ateneo sullo Smart Working per adeguarlo alla normativa in vigore dal 1° Settembre 2022. Membro del Gruppo di Lavoro che ha provveduto alla stesura del Regolamento di Ateneo sul Lavoro Agile - Delegata del Rettore alla Sicurezza nei Laboratori dell’Università degli Studi di Foggia - Componente della Commissione di Disciplina di cui all’art. 6 del Codice per l’applicazione di Sanzioni Disciplinari agli Studenti vigente presso l’Università degli Studi di Foggia. - Rappresentante dell'Università degli Studi di Foggia nel Consiglio di Amministrazione di A.DI.SU. Puglia	Max 3 Punti 3,0

- Componente del Gruppo di Lavoro "Monitoraggio e Revisione delle Politiche di AQ Della Didattica" del Presidio della Qualità dell'Università degli Studi di Foggia. - Coordinatore del Gruppo di Lavoro per la Riorganizzazione e l'Aggiornamento dei Servizi agli Studenti dell'Università degli Studi di Foggia e Membro della Commissione per lo Studio e la Progettazione di un Capitolato Tecnico d'Appalto riguardante l'Architettura Informativa e l'Interfaccia Grafica per il Rinnovo del Sito Web di Ateneo. - Componente effettivo del Comitato Unico di Garanzia per le pari opportunità, la valorizzazione del benessere di chi lavora e contro le discriminazioni dell'Università degli Studi di Foggia - Delegata del Rettore ai Rapporti con gli Studenti dell'Università degli Studi di Foggia - Rappresentante dei ricercatori nel Consiglio di Amministrazione dell'Università degli Studi di Foggia. - Membro della commissione designata per la modifica dello Statuto di Ateneo dell'Università di Foggia, ai sensi della legge 240 del 2010. - per ogni attività di dipartimento o scuola max 0,5 punti: - Componente del Gruppo di Assicurazione della Qualità (GAQ) del CdS Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari. - Membro della Commissione Didattica Paritetica di Dipartimento - Membro della Commissione Scientifica della Biblioteca di Agraria - Delegata di Facoltà ai Rapporti Internazionali - Componente della Commissione di Facoltà per l'Orientamento Universitario - Componente della Commissione di Facoltà per il tirocinio	
TOTALE CURRICULUM	Punti 13,0

DIDATTICA, DIDATTICA INTEGRATIVA E SERVIZIO AGLI STUDENTI

All'attività didattica verranno attribuiti max punti 35 così ripartiti:

c1) numero e continuità degli insegnamenti e dei moduli di cui si è assunta la responsabilità: - per ciascun insegnamento universitario pertinente con il SSD punti 3/anno accademico L'attività didattica della candidata è stata svolta nell'ambito di discipline comprese nel settore scientifico disciplinare oggetto della presente selezione: 2002-2003 = 2 insegnamenti 2003-2004= 3 insegnamenti 2004-2005 = 4 insegnamenti 2005-2006= 4 insegnamenti 2006-2007= 7 insegnamenti 2007-2008 = 3 insegnamenti 2008-2009= 4 insegnamenti 2009-2010= 5 insegnamenti 2010-2011/2011-2012= 1 insegnamento per anno accademico	Max punti 25 Punti 25,0
---	---

2012-2013/2013-2014/2014-2015/2015-2016: 2 insegnamenti per anno accademico 2016-2017/2017-2018 = 3 insegnamenti per anno accademico 2018-2019 = 1 insegnamento 2018-2019/2019-2020 = 3 corsi per anno accademico 2020-2021/2021-2022/2022-2023/2023-2024/2024-2025/2025-2026= 3 insegnamenti per anno accademico Inoltre: 2001-2002 Incarico di docenza per Master 2002-2003 Incarico di docenza per Master 2007-2008 N.3 Incarichi di docenza per Master di I livello	
c2) quantità dell'attività di tutoraggio degli studenti relativa alla predisposizione delle tesi di laurea, di laurea magistrale e delle tesi di dottorato ed eventualmente di studenti/PhD stranieri (Erasmus, e altri bandi/misure internazionali). - per ciascuna attività di co-supervisione delle tesi di laurea/laurea magistrale punti 0,5; - Relatore di N. 25 tesi di laurea magistrale - Correlatore di N. 12 tesi di laurea magistrale - per ogni tesi di dottorato attinenti punti 1. - Relatore di N. 4 tesi di dottorato	Max punti 10 Punti 10
TOTALE DIDATTICA	Punti 35,0

PRODUZIONE SCIENTIFICA

Valutazione analitica delle pubblicazioni selezionate dalla candidata 2397857

n.	Autori	Titolo	Rivista	Anno	Posizione	Corresponding Author	Quartile	Giudizio commissione
1	2397857, Fiore A.	Development and characterization of brewers' spent grain-based materials	Circular Economy	2025	1	Si	Q1	Originalità, innovatività, rigore metodologico, rilevanza scientifica Punti 0,5 Congruenza di ciascuna pubblicazione con il profilo di professore universitario di prima fascia da ricoprire oppure con tematiche interdisciplinari ad esso strettamente correlate Punti 0,5 Rilevanza scientifica della collocazione editoriale di ciascuna pubblicazione e sua diffusione all'interno della comunità scientifica Punti 0,5 Determinazione analitica, anche sulla base di criteri riconosciuti nella comunità scientifica internazionale di riferimento, dall'apporto individuale del Candidato nel caso di partecipazione del medesimo a lavori in collaborazione Punti 0,5

								Punti 2,0
2	Tufariello M., Grieco F., Fiore A., Gerardi C., Capozzi V., 2397857	Effects of brewing procedures and oenological yeasts on chemical composition, antioxidant activity, and sensory properties of emmer-based craft beers	LWT – Food Science and Technology	2024	6	Si	Q1	Originalità, innovatività, rigore metodologico, rilevanza scientifica Punti 0,5 Congruenza di ciascuna pubblicazione con il profilo di professore universitario di prima fascia da ricoprire oppure con tematiche interdisciplinari ad esso strettamente correlate Punti 0,5 Rilevanza scientifica della collocazione editoriale di ciascuna pubblicazione e sua diffusione all'interno della comunità scientifica Punti 0,5 Determinazione analitica, anche sulla base di criteri riconosciuti nella comunità scientifica internazionale di riferimento, dall'apporto individuale del Candidato nel caso di partecipazione del medesimo a lavori in collaborazione Punti 0,5
								Punti 2,0
3	2397857, la Gatta B., Rutigliano M., Fiore A.	Functional Bread produced in a circular economy perspective: The use of brewers' spent grain	Foods	2023	1	Si	Q1	Originalità, innovatività, rigore metodologico, rilevanza scientifica Punti 0,5 Congruenza di ciascuna pubblicazione con il profilo di professore universitario di prima fascia da ricoprire oppure con tematiche interdisciplinari ad esso strettamente correlate Punti 0,5 Rilevanza scientifica della collocazione editoriale di ciascuna pubblicazione e sua diffusione all'interno della comunità scientifica Punti 0,5 Determinazione analitica, anche sulla base di criteri riconosciuti nella comunità scientifica internazionale di riferimento, dall'apporto individuale del Candidato nel caso di partecipazione del medesimo a lavori in collaborazione Punti 0,5
								Punti 2,0
4	A., Fiore A., la Gatta B., Gerardi C., Grieco F., Tufariello M.	A chemometric approach to the evaluation of sparkling ciders produced by Champenoise and Charmat methods	Food Biosciences	2023	1	Si	Q1	Originalità, innovatività, rigore metodologico, rilevanza scientifica Punti 0,5 Congruenza di ciascuna pubblicazione con il profilo di professore universitario di prima fascia da ricoprire oppure con tematiche interdisciplinari ad esso strettamente correlate Punti 0,5 Rilevanza scientifica della collocazione editoriale di ciascuna pubblicazione e sua diffusione all'interno della comunità

								scientifica Punti 0,5 Determinazione analitica, anche sulla base di criteri riconosciuti nella comunità scientifica internazionale di riferimento, dall'apporto individuale del Candidato nel caso di partecipazione del medesimo a lavori in collaborazione Punti 0,5
								Punti 2,0
5	2397857, A.	3D printed foods: A comprehensive review on technologies, nutritional value, safety, consumer attitude, regulatory framework, and economic and sustainability issues	Food Reviews International	2022	1	Si	Q1	Originalità, innovatività, rigore metodologico, rilevanza scientifica Punti 0,3 Congruenza di ciascuna pubblicazione con il profilo di professore universitario di prima fascia da ricoprire oppure con tematiche interdisciplinari ad esso strettamente correlate Punti 0,5 Rilevanza scientifica della collocazione editoriale di ciascuna pubblicazione e sua diffusione all'interno della comunità scientifica Punti 0,5 Determinazione analitica, anche sulla base di criteri riconosciuti nella comunità scientifica internazionale di riferimento, dall'apporto individuale del Candidato nel caso di partecipazione del medesimo a lavori in collaborazione Punti 0,5
								Punti 1,8
6	2397857	Craft beer: An overview	Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety	2021	1	Si	Q1	Originalità, innovatività, rigore metodologico, rilevanza scientifica Punti 0,3 Congruenza di ciascuna pubblicazione con il profilo di professore universitario di prima fascia da ricoprire oppure con tematiche interdisciplinari ad esso strettamente correlate Punti 0,5 Rilevanza scientifica della collocazione editoriale di ciascuna pubblicazione e sua diffusione all'interno della comunità scientifica Punti 0,5 Determinazione analitica, anche sulla base di criteri riconosciuti nella comunità scientifica internazionale di riferimento, dall'apporto individuale del Candidato nel caso di partecipazione del medesimo a lavori in collaborazione Punti 0,5
								Punti 1,8

7	2397857,	Edible insects: An overview on nutritional characteristics, safety, farming, production technologies, regulatory framework, and socio-economic and ethical implications	Trends in Food Science & Technology	2020	1	Si	Q1	Originalità, innovatività, rigore metodologico, rilevanza scientifica Punti 0,3 Congruenza di ciascuna pubblicazione con il profilo di professore universitario di prima fascia da ricoprire oppure con tematiche interdisciplinari ad esso strettamente correlate Punti 0,5 Rilevanza scientifica della collocazione editoriale di ciascuna pubblicazione e sua diffusione all'interno della comunità scientifica Punti 0,5 Determinazione analitica, anche sulla base di criteri riconosciuti nella comunità scientifica internazionale di riferimento, dall'apporto individuale del Candidato nel caso di partecipazione del medesimo a lavori in collaborazione Punti 0,5
								Punti 1,8
8	2397857	Applications of hyperspectral imaging for quality assessment of liquid based and semi-liquid food products: A review	Journal of Food Engineering	2017	1	Si	Q1	Originalità, innovatività, rigore metodologico, rilevanza scientifica Punti 0,3 Congruenza di ciascuna pubblicazione con il profilo di professore universitario di prima fascia da ricoprire oppure con tematiche interdisciplinari ad esso strettamente correlate Punti 0,5 Rilevanza scientifica della collocazione editoriale di ciascuna pubblicazione e sua diffusione all'interno della comunità scientifica Punti 0,5 Determinazione analitica, anche sulla base di criteri riconosciuti nella comunità scientifica internazionale di riferimento, dall'apporto individuale del Candidato nel caso di partecipazione del medesimo a lavori in collaborazione Punti 0,5
								Punti 1,8
9	2397857, Del Nobile M.A.	Antioxidant compounds from vegetable matrices: Biosynthesis, occurrence, and extraction systems	Critical Review in Food Science and Nutrition	2016	1	Si	Q1	Originalità, innovatività, rigore metodologico, rilevanza scientifica Punti 0,3 Congruenza di ciascuna pubblicazione con il profilo di professore universitario di prima fascia da ricoprire oppure con tematiche interdisciplinari ad esso strettamente correlate Punti 0,5 Rilevanza scientifica della collocazione editoriale di ciascuna pubblicazione e sua diffusione all'interno della comunità scientifica

								Punti 0,5
								Determinazione analitica, anche sulla base di criteri riconosciuti nella comunità scientifica internazionale di riferimento, dall'apporto individuale del Candidato nel caso di partecipazione del medesimo a lavori in collaborazione Punti 0,5
								Punti 1,8
10	2397857, Mentana A., Quinto M., Centonze D., Longobardi F., Ventrella A., Agostiano A., Varva G., De Gianni A., Terracone C., Del Nobile M.A.	The effect of in-amphorae aging on oenological parameters, phenolic profile and volatile composition of Minutolo white wine	Food research International	2015	1	Si	Q1	Originalità, innovatività, rigore metodologico, rilevanza scientifica Punti 0,5 Congruenza di ciascuna pubblicazione con il profilo di professore universitario di prima fascia da ricoprire oppure con tematiche interdisciplinari ad esso strettamente correlate Punti 0,5 Rilevanza scientifica della collocazione editoriale di ciascuna pubblicazione e sua diffusione all'interno della comunità scientifica Punti 0,5 Determinazione analitica, anche sulla base di criteri riconosciuti nella comunità scientifica internazionale di riferimento, dall'apporto individuale del Candidato nel caso di partecipazione del medesimo a lavori in collaborazione Punti 0,5
								Punti 2,0
11	2397857, De Gianni A., Previtali M.A., Del Nobile M.A., Novello V., de Palma L.	Effects of defoliation on quality attributes of Nero di Troia (Vitis vinifera L.) grape and wine	Food Research International	2015	1	Si	Q1	Originalità, innovatività, rigore metodologico, rilevanza scientifica Punti 0,5 Congruenza di ciascuna pubblicazione con il profilo di professore universitario di prima fascia da ricoprire oppure con tematiche interdisciplinari ad esso strettamente correlate Punti 0,5 Rilevanza scientifica della collocazione editoriale di ciascuna pubblicazione e sua diffusione all'interno della comunità scientifica Punti 0,5 Determinazione analitica, anche sulla base di criteri riconosciuti nella comunità scientifica internazionale di riferimento, dall'apporto individuale del Candidato nel caso di partecipazione del medesimo a lavori in collaborazione Punti 0,5
								Punti 2,0
12	2397857,	Recovery of Biomolecules from Food	Molecules	2014	1	Si	Q1	Originalità, innovatività, rigore metodologico, rilevanza scientifica Punti 0,3

		Wastes — A Review						Congruenza di ciascuna pubblicazione con il profilo di professore universitario di prima fascia da ricoprire oppure con tematiche interdisciplinari ad esso strettamente correlate Punti 0,5 Rilevanza scientifica della collocazione editoriale di ciascuna pubblicazione e sua diffusione all'interno della comunità scientifica Punti 0,5 Determinazione analitica, anche sulla base di criteri riconosciuti nella comunità scientifica internazionale di riferimento, dall'apporto individuale del Candidato nel caso di partecipazione del medesimo a lavori in collaborazione Punti 0,5
								Punti 1,8
13	2397857, Bevilacqua L., Terracone C., Contò F., Del Nobile M.A.	Single and interactive effects of process variables on microwave-assisted and conventional extractions of antioxidants from vegetable solid wastes	Journal of Food Engineering	2014	1		Q1	Originalità, innovatività, rigore metodologico, rilevanza scientifica Punti 0,5 Congruenza di ciascuna pubblicazione con il profilo di professore universitario di prima fascia da ricoprire oppure con tematiche interdisciplinari ad esso strettamente correlate Punti 0,5 Rilevanza scientifica della collocazione editoriale di ciascuna pubblicazione e sua diffusione all'interno della comunità scientifica Punti 0,5 Determinazione analitica, anche sulla base di criteri riconosciuti nella comunità scientifica internazionale di riferimento, dall'apporto individuale del Candidato nel caso di partecipazione del medesimo a lavori in collaborazione Punti 0,5
								Punti 2,0
14	2397857 *, Terracone C., Peri G., Romaniello R.	Application of hyperspectral imaging for prediction of physico-chemical and sensory characteristics of table grapes	Computers and Electronics in Agriculture	2012	1	Si	Q1	Originalità, innovatività, rigore metodologico, rilevanza scientifica Punti 0,5 Congruenza di ciascuna pubblicazione con il profilo di professore universitario di prima fascia da ricoprire oppure con tematiche interdisciplinari ad esso strettamente correlate Punti 0,5 Rilevanza scientifica della collocazione editoriale di ciascuna pubblicazione e sua diffusione all'interno della comunità scientifica Punti 0,5

								Determinazione analitica, anche sulla base di criteri riconosciuti nella comunità scientifica internazionale di riferimento, dall'apporto individuale del Candidato nel caso di partecipazione del medesimo a lavori in collaborazione Punti 0,5
								Punti 2,0
15	2397857 *, Terracone C.	Varietal differences among the phenolic profiles and antioxidant activities of seven table grape cultivars grown in the south of Italy based on chemometrics	Journal of Agricultural and Food Chemistry	2011	1	Si	Q1	Originalità, innovatività, rigore metodologico, rilevanza scientifica Punti 0,5 Congruenza di ciascuna pubblicazione con il profilo di professore universitario di prima fascia da ricoprire oppure con tematiche interdisciplinari ad esso strettamente correlate Punti 0,5 Rilevanza scientifica della collocazione editoriale di ciascuna pubblicazione e sua diffusione all'interno della comunità scientifica Punti 0,5 Determinazione analitica, anche sulla base di criteri riconosciuti nella comunità scientifica internazionale di riferimento, dall'apporto individuale del Candidato nel caso di partecipazione del medesimo a lavori in collaborazione Punti 0,5
								Punti 2,0
16	Menga V., Fares C., Troccoli A., Cattivelli L., 2397857	Effects of genotype, location and baking on the phenolic content and some antioxidant properties of cereal species	International Journal of Food Science and Technology	2010	5		Q1	Originalità, innovatività, rigore metodologico, rilevanza scientifica Punti 0,5 Congruenza di ciascuna pubblicazione con il profilo di professore universitario di prima fascia da ricoprire oppure con tematiche interdisciplinari ad esso strettamente correlate Punti 0,5 Rilevanza scientifica della collocazione editoriale di ciascuna pubblicazione e sua diffusione all'interno della comunità scientifica Punti 0,5 Determinazione analitica, anche sulla base di criteri riconosciuti nella comunità scientifica internazionale di riferimento, dall'apporto individuale del Candidato nel caso di partecipazione del medesimo a lavori in collaborazione Punti 0,5
								Punti 2,0
17	2397857, Terracone	Phenolic Content and	Journal of Food	2009	1	Si	Q1	Originalità, innovatività, rigore metodologico, rilevanza scientifica

	C., Gambacorta G., La Notte E.	Antioxidant Activity of Primitivo Wine: Comparison among Winemaking Technologies	Science					Punti 0,5 Congruenza di ciascuna pubblicazione con il profilo di professore universitario di prima fascia da ricoprire oppure con tematiche interdisciplinari ad esso strettamente correlate Punti 0,5 Rilevanza scientifica della collocazione editoriale di ciascuna pubblicazione e sua diffusione all'interno della comunità scientifica Punti 0,5 Determinazione analitica, anche sulla base di criteri riconosciuti nella comunità scientifica internazionale di riferimento, dall'apporto individuale del Candidato nel caso di partecipazione del medesimo a lavori in collaborazione Punti 0,5
								Punti 2,0
18	2397857, Gambacorta G., Terracone C., Previtali M.A., Lamacchia C., La Notte E.	Changes in phenolic content and antioxidant activity of Italian extra-virgin olive oils during storage	Journal of Food Science	2009	1	Si	Q1	Originalità, innovatività, rigore metodologico, rilevanza scientifica Punti 0,5 Congruenza di ciascuna pubblicazione con il profilo di professore universitario di prima fascia da ricoprire oppure con tematiche interdisciplinari ad esso strettamente correlate Punti 0,5 Rilevanza scientifica della collocazione editoriale di ciascuna pubblicazione e sua diffusione all'interno della comunità scientifica Punti 0,5 Determinazione analitica, anche sulla base di criteri riconosciuti nella comunità scientifica internazionale di riferimento, dall'apporto individuale del Candidato nel caso di partecipazione del medesimo a lavori in collaborazione Punti 0,5
								Punti 2,0
19	Del Nobile M.A., Chillo S., Mentana A., 2397857	Use of the generalized Maxwell model for describing the stress relaxation behavior of solid-like foods	Journal of Food Engineering	2007	4		Q1	Originalità, innovatività, rigore metodologico, rilevanza scientifica Punti 0,5 Congruenza di ciascuna pubblicazione con il profilo di professore universitario di prima fascia da ricoprire oppure con tematiche interdisciplinari ad esso strettamente correlate Punti 0,5 Rilevanza scientifica della collocazione editoriale di ciascuna pubblicazione e sua diffusione all'interno della comunità scientifica Punti 0,5

								Determinazione analitica, anche sulla base di criteri riconosciuti nella comunità scientifica internazionale di riferimento, dall'apporto individuale del Candidato nel caso di partecipazione del medesimo a lavori in collaborazione Punti 0,5
								Punti 2,0
20	Severini C., De Pilli T., 2397857	Partial substitution of pork backfat with extra-virgin olive oil in 'salami' products: effects on chemical, physical and sensorial quality	Meat Science	2003	3		Q1	Originalità, innovatività, rigore metodologico, rilevanza scientifica Punti 0,5 Congruenza di ciascuna pubblicazione con il profilo di professore universitario di prima fascia da ricoprire oppure con tematiche interdisciplinari ad esso strettamente correlate Punti 0,5 Rilevanza scientifica della collocazione editoriale di ciascuna pubblicazione e sua diffusione all'interno della comunità scientifica Punti 0,5 Determinazione analitica, anche sulla base di criteri riconosciuti nella comunità scientifica internazionale di riferimento, dall'apporto individuale del Candidato nel caso di partecipazione del medesimo a lavori in collaborazione Punti 0,5
								Punti 2,0
TOTALE PRODUZIONE SCIENTIFICA								Punti 38,8
TOTALE COMPLESSIVO								PUNTI 86,8

Profilo sintetico del candidato:

La candidata **2397857**, dal 2016, ricopre il ruolo di Professore Associato nel Gruppo Scientifico Disciplinare 07/AGRI-07 "Scienze e Tecnologie Alimentari", Settore Scientifico Disciplinare AGRI-07/A "Scienze e Tecnologie Alimentari" presso il Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimenti, Risorse Naturali e Ingegneria dell'Università degli Studi di Foggia. In precedenza, è stata Ricercatrice presso lo stesso Ateneo, dove ha anche acquisito il titolo di Dottore di Ricerca in Biotecnologie dei Prodotti Alimentari e prima ancora la Laurea in Scienze Tecnologie dei Prodotti Alimentari. Nel 2021 ha conseguito l'Abilitazione Scientifica Nazionale alle funzioni di professore universitario di Prima Fascia nel Settore Concorsuale 07/F1 "Scienze e Tecnologie Alimentari". La sua attività di ricerca ha riguardato la estrazione e l'utilizzo di molecole nutraceutiche da scarti e sottoprodotti agro-alimentari, l'utilizzo degli stessi nella produzione di imballaggi biodegradabili/oggetti biodegradabili, l'analisi sensoriale applicata alla valutazione di alimenti, la messa a punto di formulazioni alimentari (per bevande fermentate, prodotti da forno) con ingredienti alternativi. Inoltre, ha studiato la messa a punto di processi innovativi di produzione degli alimenti e lo studio della frazione antiossidante di prodotti e sottoprodotti agro-alimentari oltre allo studio della shelf life di alimenti. Nello svolgimento delle attività di ricerca ha partecipato e coordinato progetti finanziati da bandi competitivi. Come risultati della ricerca ha prodotto un numero di pubblicazioni censite dalla banca dati Scopus (al 28/10/2025) pari a 142. I lavori sono stati pubblicati senza

interruzioni dal 2001. I risultati sono stati presentati a diversi convegni nazionali e internazionali (dalla documentazione presentata non è quantificabile se in qualità di relatore o coautore). La candidata ha anche presentato lavori di natura divulgativa, su riviste non indicizzate oltre a monografie, libri e capitoli degli stessi. I risultati della ricerca sono stati finalizzati anche in brevetti di cui la Prof.ssa 2397857 risulta co-inventrice. La candidata fa parte di Editorial Board e co-Editor di diverse riviste scientifiche internazionali indicizzate.

L'attività didattica è rappresentata dalla titolarità di insegnamenti in CdS universitari dall'Anno Accademico 2001/2002 i cui contenuti sono relativi alle analisi chimiche fisiche e sensoriali degli alimenti, alla gestione della qualità dei prodotti alimentari, dell'industria enologica, nella filiera ittica e nella gastronomia. Inoltre, è stata titolare di insegnamenti di diritto e legislazione alimentare, di tecnologia della birra, di enologia, di certificazione della filiera agroalimentare e di processi alimentari. L'attività didattica è anche rilevabile da seminari e docenze in altri corsi, dall'aver ricoperto il ruolo di relatore di tesi di laurea e laurea magistrale oltre a tutor di tesi di dottorato di ricerca, partecipando al collegio dei docenti di alcuni corsi di dottorato.

La prof.ssa 2397857 ha ricoperto incarichi istituzionali su delega di Ateneo e di Dipartimento oltre a partecipare a diverse commissioni e gruppi di lavoro di Ateneo e Dipartimento.

Giudizio collegiale della Commissione:

La produzione scientifica complessiva della prof.ssa **2397857** è di 142 pubblicazioni su riviste internazionali peer-review, h-index = 36, numero totale di citazioni = 4602 (al 28.10.2025). Lo sfruttamento dell'attività di ricerca ha portato alla concessione di n.4 brevetti, di cui n.2 Europei e n.2 nazionali. La responsabilità di progetti e di task di progetti nazionali è buona. Buona l'attività congressuale internazionale, caratterizzata da una buona quantità di pubblicazione su atti e da 2 presentazioni orali. Molte anche le partecipazioni a convegni nazionali, ma non si evincono presentazioni orali. L'attività didattica e di tutorato per studenti di livello laurea e laurea magistrale è stata svolta interamente su insegnamenti del settore oggetto di questa selezione è continuativa ed intensa e comprende anche 4 tutorati di tesi di studenti PhD. L'attività di servizio al Dipartimento e all'Ateneo è molto consistente e diversificata. Le 20 pubblicazioni scientifiche presentate per la valutazione (14 lavori originali e 6 review) sono tutte di ottima collocazione editoriale e la candidata è, in tutti i casi, in posizione che denota elevato livello di proprietas.

Il giudizio unanime della commissione è: ottimo.

VALUTAZIONE DEL CURRICULUM, DELL'ATTIVITÀ DI RICERCA, DELLE PUBBLICAZIONI SCIENTIFICHE, DELL'ATTIVITÀ DIDATTICA, DELL'ATTIVITÀ ASSISTENZIALE E DEI COMPITI ISTITUZIONALI DEL CANDIDATO:

PROF. 2403619

CURRICULUM COMPRENSIVO DI ATTIVITÀ DI RICERCA, PRODUZIONE SCIENTIFICA COMPLESSIVA E ATTIVITÀ ISTITUZIONALI, ORGANIZZATIVE, GESTIONALI, DI SERVIZIO E DI TERZA MISSIONE, IN QUANTO PERTINENTI AL RUOLO.

Curriculum comprensivo di attività di ricerca, produzione scientifica complessiva	Punti Max 25
a1) organizzazione, direzione e coordinamento di centri o progetti di ricerca competitivi nazionali e internazionali, ovvero la partecipazione agli stessi; - Per ogni direzione/coordinamento/organizzazione di centri o progetti da bandi competitivi nazionali punti 0,25 (max 1); - Responsabile per l'Unità Operativa dell'Università di Foggia del Progetto PRIN 2022 dal titolo '<i>From Expired Milk to Goods: upcycling milk protein to biodegradable 3D-printable Objects for packaging application</i>'. - Responsabile dell'unità operativa locale dell'Università di Foggia (Task 1.3.1, 1.3.1.1, 1.3.1.2, 2.3.1, 3.1.5) per le attività di ricerca inerenti il progetto PON02_00657_00186_3417037/1 PROINNOBIT – '<i>Sviluppo di prodotti alimentari innovativi mediante soluzioni biotecnologiche, impiantistiche e tecnologiche</i>' finanziato dal MIUR a valere sull'ASSE I - Sostegno ai mutamenti strutturali. - Per ogni direzione/coordinamento/organizzazione di centri o progetti da bandi competitivi internazionali punti 1 (max 3); Responsabile dell'unità di ricerca nazionale del progetto dal titolo 'Healthy and sustainable diets through digitally-customized 3D printed foods' finanziato all'interno del Executive Programme for Scientific and technological cooperation between the Italian Republic and the Republic of India for the years 2025-2027	Max 4 Punti 1,5
a2) conseguimento della titolarità di brevetti attinenti alla declaratoria del SSD oggetto della selezione - Per ogni brevetto registrato punti 0,5 - Brevetto dal titolo 'Biodegradable and compostable packaging material obtainable by the total use of food waste produced in manufacturing food processes'. European patent. EP 3015489 A1 - University of Foggia. Inventori: De Pilli, Teresa, Severini Carla, 2403619. Data concessione brevetto 15/01/2020. - Brevetto dal titolo 'Associazione a base di inulina e suo impiego come sostituto dei grassi in composizioni e formulazioni alimentari. Brevetto numero IT 102016000097941 concesso in data 25/02/2019. Inventori: Carla Severini, 2403619, Anna Giuseppina Fiore.	Max 2 Punti 2,0

- Brevetto dal titolo 'Composizione edibile per la conservazione degli alimenti, procedimento per la sua preparazione e relativi usi'. National Patent n. 0001413327, University of Foggia. DE PILLI Teresa. 2403619, Prosperi Maurizio, Stasi Antonio, Severini Carla. Data concessione brevetto 25/03/2014. - Brevetto dal titolo 'Metodo di produzione di conserve e semiconserve vegetali in pezzi'. National Patent n. 0001394111, University of Foggia. Inventori: 2403619, Carla Severini. Data concessione brevetto 15/05/2012. -	
a3) Per conseguimento di premi e riconoscimenti nazionali e internazionali per attività di ricerca attinente al SSD oggetto della selezione: - Per ogni premio nazionale punti 0,3, - Per ogni premio internazionale punti 0,5 - Best oral presentation 'From digital image to food product: 3D food printing makes feasible the creation of nutritional and sensory personalized food products with unprecedented benefits'. International Manufacturing Forum Series – IMFS – FOOD AND DIRECT DIGITAL MANUFACTURING' March 2021.	Max 1 Punti 0,5
a4) Per partecipazione in qualità di relatore e/o invited speaker a congressi e convegni di interesse nazionale e internazionale attinenti al SSD oggetto della selezione: - Per ogni relazione a congressi/convegni nazionali punti 0,25 max 1,5: - Partecipazione a N. 3 convegni nazionali in qualità di relatore - Per ogni relazione a congressi/convegni internazionali punti 0,5 max 2,5: - Plenary Talk al convegno Internazionale 'Future Food Congress'. Relazione orale dal titolo 'Digitally Customized 3D/4D food printing as an opportunity to reshape the way in which food are manufactured and consumed'. Singapore, 18 Giugno 2025. - Partecipazione in qualità di Invited Speaker al convegno Internazionale 'VII Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos' CICTA 2024. Relazione orale dal titolo 'New Avenues in food manufacturing: 3D/4D food printing'. Agosto 6-7, 2024, San José, Costa Rica - Partecipazione in qualità di Invited speaker al convegno internazionale '11° Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos, INNOVA 23'. Relazione orale dal titolo 'New Avenues in Food Manufacturing. 3D/4D food printing makes feasible the creation of personalized food products with unprecedented benefits'. Montevideo, Uruguay, 27-29 Settembre 2023. - Partecipazione in qualità di Invited speaker al convegno internazionale 21° IuFOST 2022 World Congress of Food Science and Technology – Pre-Congress Workshop sul tema 'Food Process Engineering'. Titolo della relazione orale 'Digital Food Manufacturing by 3D printing. Recent advancement toward nutritionally and sensory personalized food products'. Singapore, Ottobre 2022. - Partecipazione in qualità di Invited Speaker al convegno 'International Manufacturing Forum Series'. Presentazione orale dal titolo 'From digital	Max 4 Punti 3,25

image to food product: 3D food printing makes feasible the creation of nutritional and sensory personalized food products with unprecedented benefits'. 4 March 2021, online conference. - Partecipazione in qualità di Invited Speaker al convegno 'Symposium for 3D Printing using Food Crops'. Presentazione orale dal titolo 'Personalized Food Mediated by 3D Printing'. 20-22 Ottobre, 2019 National Institute of Crop Science (NICS), Republic of Korea, Seoul. - Partecipazione in qualità di Keynote speaker al convegno '2nd International Conference on Food Science Nutrition and Probiotics'. Presentazione orale dal titolo 'Emerging Technologies and new scenarios for a better quality and sustainability of food production and consumption'. August 6-8, 2018, Berlin, Germany - Partecipazione ad ulteriori N. 24 convegni internazionali in qualità di relatore -	
a5) Collaborazioni scientifiche con gruppi di ricerca nazionali ed internazionali: - N. 12 collaborazioni attive con gruppi di ricerca internazionali	Max 2 Punti 2,0
a6) Per ogni partecipazione a comitati editoriali di diffusione/rilevanza internazionale di riviste, collane editoriali, enciclopedie e trattati punti 0,25 - Associate Editor di Future Food - Associate Editor di Italian Journal of Food Science - Associate Editor di Frontiers – Food Safety and Quality and Control -	Max 1 Punti 0,75
a7) attribuzione di incarichi di insegnamento o ricerca (fellowship) ufficiale presso Atenei o Istituti di ricerca, esteri ed internazionali, di alta qualificazione - punti 1,5 per ogni incarico: - N. 2 short course (30 e 12 ore di insegnamento) attribuiti da Università straniere - N. 4 attività seminariale (1 ora ciascuno) attribuiti da Università straniere	Max 3 Punti 3,0
a8) Per la consistenza complessiva, intensità e continuità temporale della produzione scientifica: - Intensità, consistenza, continuità temporale, max punti 2 - Rilevanza complessiva e diffusione nella comunità scientifica internazionale, max punti 1,5 - Congruenza con il profilo indicato dal bando, max punti 1,5 Indici Bibliometrici (Banda dati SCOPUS) al 29-10-2025: N. 110 pubblicazioni, h-index = 33, Numero totale di citazioni = 3679 Valori bibliometrici superiori per l'eleggibilità a commissario ASN	Max 5 Punti 5,0

a9) Per attività istituzionali, organizzative, gestionali e di servizio, pertinenti al ruolo, in relazione al grado di responsabilità delle funzioni svolte, della loro durata e continuità: - per attività di ateneo max 1 punti N. 1 Componente commissione scientifica di Ateneo - per ogni attività di dipartimento o scuola max 0,5 punti N. 1 Delegato attività terza missione del dipartimento N. 1 Delegato al trasferimento tecnologico del dipartimento N. 2 Componente collegio docenti dottorato (nazionale, e UNIFG) N. 1 Componente gruppo supporto pianificazione strategica del dipartimento N. 4 Componente Gruppo assicurazione qualità corsi di studio N. 1 Componente comitato di indirizzo e gruppo di riesame corso di studio N. 1 Componente commissione conoscenza lingua italiana per studenti stranieri N. 2 Responsabile attività didattica e di ricerca di laboratori del dipartimento Membro di commissioni giudicatrici in concorsi pubblici (N. 15)	Max 3 Punti 3,0
TOTALE CURRICULUM	Punti 21

DIDATTICA, DIDATTICA INTEGRATIVA E SERVIZIO AGLI STUDENTI

All'attività didattica verranno attribuiti max punti 35 così ripartiti:

c1) numero e continuità degli insegnamenti e dei moduli di cui si è assunta la responsabilità: - per ciascun insegnamento universitario pertinente con il SSD punti 3/anno accademico L'attività didattica del candidato è stata svolta nell'ambito di discipline comprese nel settore scientifico disciplinare oggetto della presente selezione: 2006-2007/2007-2008/2008-2009/2009-2010 = 1 insegnamento per anno accademico 2013-2014/2014-2015/ 2015-2016= 2 insegnamenti per anno accademico 2016-2017= 3 insegnamenti per anno accademico 2017-2018/2018-2019/2019-2020/2020-2021 = 2 insegnamenti per anno accademico 2021-2022/2022-2023/2023-2024/2024-2025/2025-2026= 4 insegnamenti per anno accademico Inoltre: 2023-2024 Incarico di docenza per Master di II livello 2018-2019 Incarico di docenza Master II livello 2018-19 Incarico di docenza per Corso di alta formazione 2014 Incarico di docenza per corso di perfezionamento 2007 Incarico di docenza per corso di alta formazione 2007 Incarico di docenza per corso di alta formazione	Max punti 25 Punti 25,0
c2) quantità dell'attività di tutoraggio degli studenti relativa alla predisposizione delle tesi di laurea, di laurea magistrale e delle tesi di dottorato ed eventualmente di studenti/PhD stranieri (Erasmus, e altri bandi/misure internazionali).	Max punti 10

- per ciascuna attività di co-supervisione delle tesi di laurea/laurea magistrale punti 0,5; - Relatore di N. 15 tesi di laurea magistrale - Relatore di N. 1 tesi di laurea - per ogni tesi di dottorato attinenti punti 1. - N. 1 tesi di dottorato conclusa - N. 3 tesi di dottorato in corso	Punti 10,0
TOTALE DIDATTICA	Punti 35,0

PRODUZIONE SCIENTIFICA

Valutazione analitica delle pubblicazioni selezionate dal candidato 2403619

n.	Autori	Titolo	Rivista	Anno	Posizione	Corresponding Author	Quartile	Giudizio commissione
1	Eleonora Di Palma, 2403619, Rossella Caporizzi, Lining Yao, Teng Zhang, Carla Severini.	New insights into morphing food through a semi-automated system for creating accurate surface grooves of varying depths on cereal-based snacks.	Journal of Food Engineering	2026	2	Si	Q1	Originalità, innovatività, rigore metodologico, rilevanza scientifica Punti 0,5 Congruenza di ciascuna pubblicazione con il profilo di professore universitario di prima fascia da ricoprire oppure con tematiche interdisciplinari ad esso strettamente correlate Punti 0,5 Rilevanza scientifica della collocazione editoriale di ciascuna pubblicazione e sua diffusione all'interno della comunità scientifica Punti 0,5 Determinazione analitica, anche sulla base di criteri riconosciuti nella comunità scientifica internazionale di riferimento, dall'apporto individuale del Candidato nel caso di partecipazione del medesimo a lavori in collaborazione Punti 0,5 Punti 2,0
2	Adrián Matas-Gil, 2403619, Javier Martínez-Monzó, Marta Igual, Purificación García-Segovia, Rossella Caporizzi, Min Zhang, Carla Severin	3D-printed gummies with programmable internal voids as delivery systems for customized amounts of micronutrients	Journal of Food Engineering	2025	2	Si	Q1	Originalità, innovatività, rigore metodologico, rilevanza scientifica Punti 0,5 Congruenza di ciascuna pubblicazione con il profilo di professore universitario di prima fascia da ricoprire

								oppure con tematiche interdisciplinari ad esso strettamente correlate Punti 0,5 Rilevanza scientifica della collocazione editoriale di ciascuna pubblicazione e sua diffusione all'interno della comunità scientifica Punti 0,5 Determinazione analitica, anche sulla base di criteri riconosciuti nella comunità scientifica internazionale di riferimento, dall'apporto individuale del Candidato nel caso di partecipazione del medesimo a lavori in collaborazione Punti 0,5
								Punti 2,0
3	Eleonora Di Palma, 2403619, T. Zhang, L. Yao, R. Caporizzi, C. Severini.	Dynamic shape changes of dried pasta during cooking via designed surface grooves.	Journal of Food Engineering	2025	2	si	Q1	Originalità, innovatività, rigore metodologico, rilevanza scientifica Punti 0,5 Congruenza di ciascuna pubblicazione con il profilo di professore universitario di prima fascia da ricoprire oppure con tematiche interdisciplinari ad esso strettamente correlate Punti 0,5 Rilevanza scientifica della collocazione editoriale di ciascuna pubblicazione e sua diffusione all'interno della comunità scientifica Punti 0,5 Determinazione analitica, anche sulla base di criteri riconosciuti nella comunità scientifica internazionale di riferimento, dall'apporto individuale del Candidato nel caso di partecipazione del medesimo a lavori in collaborazione Punti 0,5
								Punti 2,0
4	2403619, Charles Spence, Maria G. Corradini, Ahmed Rouf Fahmy, Rossella Caporizzi, Sakamon Devahastin, Jeyan A.	Personalized, digitally designed 3D printed food towards the	Npg Sci Food	2024	1	Si	Q1	Originalità, innovatività, rigore metodologico, rilevanza scientifica Punti 0,3

	Moses, Alain Le-Bail, Weibiao Zhou, Min Zhang, Bhesh Bhandari, Carla Severini	reshaping of food manufacturing and consumption.						Congruenza di ciascuna pubblicazione con il profilo di professore universitario di prima fascia da ricoprire oppure con tematiche interdisciplinari ad esso strettamente correlate Punti 0,5 Rilevanza scientifica della collocazione editoriale di ciascuna pubblicazione e sua diffusione all'interno della comunità scientifica Punti 0,5 Determinazione analitica, anche sulla base di criteri riconosciuti nella comunità scientifica internazionale di riferimento, dall'apporto individuale del Candidato nel caso di partecipazione del medesimo a lavori in collaborazione Punti 0,5
								Punti 1,8
5	2403619, Maria G. Corradini, Rossella Caporizzi, Mehmet O. Oral, Carla Severini.	Accelerating the process development of innovative food products by prototyping through 3D printing technology	Food Bioscience	2023	1		Q1	Originalità, innovatività, rigore metodologico, rilevanza scientifica Punti 0,5 Congruenza di ciascuna pubblicazione con il profilo di professore universitario di prima fascia da ricoprire oppure con tematiche interdisciplinari ad esso strettamente correlate Punti 0,5 Rilevanza scientifica della collocazione editoriale di ciascuna pubblicazione e sua diffusione all'interno della comunità scientifica Punti 0,5 Determinazione analitica, anche sulla base di criteri riconosciuti nella comunità scientifica internazionale di riferimento, dall'apporto individuale del Candidato nel caso di partecipazione del medesimo a lavori in collaborazione Punti 0,5
								Punti 2,0
6	2403619, Maddalena Paolillo, Pieter Verboven, Bart	Extending 3D food printing application: Apple	Journal of	2022	1	Si	Q1	Originalità, innovatività, rigore metodologico, rilevanza scientifica

	Nicolai, Carla Severini	tissue microstructure as a digital model to create innovative cereal-based snacks	Food Engineering					Punti 0,5 Congruenza di ciascuna pubblicazione con il profilo di professore universitario di prima fascia da ricoprire oppure con tematiche interdisciplinari ad esso strettamente correlate Punti 0,5 Rilevanza scientifica della collocazione editoriale di ciascuna pubblicazione e sua diffusione all'interno della comunità scientifica Punti 0,5 Determinazione analitica, anche sulla base di criteri riconosciuti nella comunità scientifica internazionale di riferimento, dall'apporto individuale del Candidato nel caso di partecipazione del medesimo a lavori in collaborazione Punti 0,5
								Punti 2,0
7	2403619, Matteo Francavilla, Massimo Monteleone, Rossella Caporizzi, Carla Severini	From biorefinery of microalgal biomass to vacuum impregnation of fruit. A multidisciplinary strategy to develop innovative food with increased nutritional properties	Innovative Food Science & Emerging Technologies	2021	1		Q1	Originalità, innovatività, rigore metodologico, rilevanza scientifica Punti 0,5 Congruenza di ciascuna pubblicazione con il profilo di professore universitario di prima fascia da ricoprire oppure con tematiche interdisciplinari ad esso strettamente correlate Punti 0,5 Rilevanza scientifica della collocazione editoriale di ciascuna pubblicazione e sua diffusione all'interno della comunità scientifica Punti 0,5 Determinazione analitica, anche sulla base di criteri riconosciuti nella comunità scientifica internazionale di riferimento, dall'apporto individuale del Candidato nel caso di partecipazione del medesimo a lavori in collaborazione Punti 0,5
								Punti 2,0
8	Maddalena Paolillo,	Rheological		2021	2	Si	Q1	Originalità, innovatività,

	2403619, Kjeld van Bommel, Martijn Noort, Carla Severini.	properties, dispensing force and printing fidelity of starch-gels modulated by concentration, temperature and resting time.	Food Hydrocolloids					rigore metodologico, rilevanza scientifica Punti 0,5 Congruenza di ciascuna pubblicazione con il profilo di professore universitario di prima fascia da ricoprire oppure con tematiche interdisciplinari ad esso strettamente correlate Punti 0,5 Rilevanza scientifica della collocazione editoriale di ciascuna pubblicazione e sua diffusione all'interno della comunità scientifica Punti 0,5 Determinazione analitica, anche sulla base di criteri riconosciuti nella comunità scientifica internazionale di riferimento, dall'apporto individuale del Candidato nel caso di partecipazione del medesimo a lavori in collaborazione Punti 0,5
								Punti 2,0
9	2403619, Maddalena Paolillo, Rossella Caporizzi, Carla Severini.	Extending the 3D food printing tests at high speed. Material deposition and effect of non-printing movements on the final quality of printed structures.	Journal of Food Engineering	2020	1	Si	Q1	Originalità, innovatività, rigore metodologico, rilevanza scientifica Punti 0,5 Congruenza di ciascuna pubblicazione con il profilo di professore universitario di prima fascia da ricoprire oppure con tematiche interdisciplinari ad esso strettamente correlate Punti 0,5 Rilevanza scientifica della collocazione editoriale di ciascuna pubblicazione e sua diffusione all'interno della comunità scientifica Punti 0,5 Determinazione analitica, anche sulla base di criteri riconosciuti nella comunità scientifica internazionale di riferimento, dall'apporto individuale del Candidato nel caso di partecipazione del medesimo a lavori in collaborazione Punti 0,5

								Punti 2,0
10	2403619, Rossella Caporizzi, Mehmet O. Oral, Carla Severini.	Analyzing the effects of 3D printing process per se on the microstructure and mechanical properties of cereal food products	Innovative Food Science & Emerging Technologie	2020	1		Q1	Originalità, innovatività, rigore metodologico, rilevanza scientifica Punti 0,5 Congruenza di ciascuna pubblicazione con il profilo di professore universitario di prima fascia da ricoprire oppure con tematiche interdisciplinari ad esso strettamente correlate Punti 0,5 Rilevanza scientifica della collocazione editoriale di ciascuna pubblicazione e sua diffusione all'interno della comunità scientifica Punti 0,5 Determinazione analitica, anche sulla base di criteri riconosciuti nella comunità scientifica internazionale di riferimento, dall'apporto individuale del Candidato nel caso di partecipazione del medesimo a lavori in collaborazione Punti 0,5
								Punti 2,0
11	2403619, Rossella Caporizzi, Maddalena Paolillo, Carla Severini.,	Programmable texture properties of cereal-based snack mediated by 3D printing technology.	Journal of Food Engineering	2021	1		Q1	Originalità, innovatività, rigore metodologico, rilevanza scientifica Punti 0,5 Congruenza di ciascuna pubblicazione con il profilo di professore universitario di prima fascia da ricoprire oppure con tematiche interdisciplinari ad esso strettamente correlate Punti 0,5 Rilevanza scientifica della collocazione editoriale di ciascuna pubblicazione e sua diffusione all'interno della comunità scientifica Punti 0,5

								Determinazione analitica, anche sulla base di criteri riconosciuti nella comunità scientifica internazionale di riferimento, dall'apporto individuale del Candidato nel caso di partecipazione del medesimo a lavori in collaborazione Punti 0,5
								Punti 2,0
12	2403619, Kirill M. Gerke, Marina V. Karsanina, Bart Nicolai, Pieter Verboven, Carla Severini.	Mimicking 3D food microstructure using limited statistical information from 2D cross-sectional image	Journal of Food Engineering	2019	1	Si	Q1	Originalità, innovatività, rigore metodologico, rilevanza scientifica Punti 0,5 Congruenza di ciascuna pubblicazione con il profilo di professore universitario di prima fascia da ricoprire oppure con tematiche interdisciplinari ad esso strettamente correlate Punti 0,5 Rilevanza scientifica della collocazione editoriale di ciascuna pubblicazione e sua diffusione all'interno della comunità scientifica Punti 0,5 Determinazione analitica, anche sulla base di criteri riconosciuti nella comunità scientifica internazionale di riferimento, dall'apporto individuale del Candidato nel caso di partecipazione del medesimo a lavori in collaborazione Punti 0,5
								Punti 2,0
13	2403619, Rossella Caporizzi, Domenico Azzollini, Carla Severini	Application of 3D printing for customized food. A case on the development of a fruit-based snack for children	Journal of Food Engineering	2018	1		Q1	Originalità, innovatività, rigore metodologico, rilevanza scientifica Punti 0,5 Congruenza di ciascuna pubblicazione con il profilo di professore universitario di prima fascia da ricoprire oppure con tematiche interdisciplinari ad esso strettamente correlate Punti 0,5 Rilevanza scientifica della collocazione editoriale di ciascuna pubblicazione e sua diffusione all'interno

								della comunità scientifica Punti 0,5
								Determinazione analitica, anche sulla base di criteri riconosciuti nella comunità scientifica internazionale di riferimento, dall'apporto individuale del Candidato nel caso di partecipazione del medesimo a lavori in collaborazione Punti 0,5
								Punti 2,0
14	Carla Severini, 2403619, Ilde Ricci, Rossella Caporizzi, Anna Fiore	Printing a blend of fruit and vegetables. New advances on critical variables and shelf life of 3D edible object	Journal of Food Engineering	2018	2	Si	Q1	Originalità, innovatività, rigore metodologico, rilevanza scientifica Punti 0,5
								Congruenza di ciascuna pubblicazione con il profilo di professore universitario di prima fascia da ricoprire oppure con tematiche interdisciplinari ad esso strettamente correlate Punti 0,5
								Rilevanza scientifica della collocazione editoriale di ciascuna pubblicazione e sua diffusione all'interno della comunità scientifica Punti 0,5
								Determinazione analitica, anche sulla base di criteri riconosciuti nella comunità scientifica internazionale di riferimento, dall'apporto individuale del Candidato nel caso di partecipazione del medesimo a lavori in collaborazione Punti 0,5
								Punti 2,0
15	Carla Severini, 2403619*, Domenico Azzollini	Variables affecting the printability of foods: Preliminary tests on cereal-based products.	Innovative Food Science & Emerging Technologies	2016	2	Si	Q1	Originalità, innovatività, rigore metodologico, rilevanza scientifica Punti 0,5
								Congruenza di ciascuna pubblicazione con il profilo di professore universitario di prima fascia da ricoprire oppure con tematiche interdisciplinari ad esso strettamente correlate Punti 0,5
								Rilevanza scientifica della

								collocazione editoriale di ciascuna pubblicazione e sua diffusione all'interno della comunità scientifica Punti 0,5
								Determinazione analitica, anche sulla base di criteri riconosciuti nella comunità scientifica internazionale di riferimento, dall'apporto individuale del Candidato nel caso di partecipazione del medesimo a lavori in collaborazione Punti 0,5
								Punti 2,0
16	2403619, L. Mastrandrea, Maria L. Amodio, Maria L.V. de Chiara, Giancarlo Colelli	Application of multivariate accelerated test for the shelf life estimation of fresh-cut lettuce	Journal of Food Engineering	2016	1		Q1	Originalità, innovatività, rigore metodologico, rilevanza scientifica Punti 0,5
								Congruenza di ciascuna pubblicazione con il profilo di professore universitario di prima fascia da ricoprire oppure con tematiche interdisciplinari ad esso strettamente correlate Punti 0,5
								Rilevanza scientifica della collocazione editoriale di ciascuna pubblicazione e sua diffusione all'interno della comunità scientifica Punti 0,5
								Determinazione analitica, anche sulla base di criteri riconosciuti nella comunità scientifica internazionale di riferimento, dall'apporto individuale del Candidato nel caso di partecipazione del medesimo a lavori in collaborazione Punti 0,5
								Punti 2,0
17	2403619, Carla Severini, Arcangela Del Mastro, Teresa De Pilli	Study and optimization of osmotic dehydration of cherry tomatoes in complex solution by response surface methodology and desirability approach	LWT - Food Science and Technology,	2015	1	Si	Q1	Originalità, innovatività, rigore metodologico, rilevanza scientifica Punti 0,5
								Congruenza di ciascuna pubblicazione con il profilo di professore universitario di prima fascia da ricoprire oppure con tematiche interdisciplinari ad esso strettamente correlate Punti 0,5

								Rilevanza scientifica della collocazione editoriale di ciascuna pubblicazione e sua diffusione all'interno della comunità scientifica Punti 0,5
								Determinazione analitica, anche sulla base di criteri riconosciuti nella comunità scientifica internazionale di riferimento, dall'apporto individuale del Candidato nel caso di partecipazione del medesimo a lavori in collaborazione Punti 0,5
								Punti 2,0
18	2403619, Teresa De Pilli, Carla Severini.	Application of vacuum impregnation techniques to improves the pH reduction of vegetables: Study on carrots and eggplants.	Food and Bioprocess Technology,	2013	1	Si	Q1	Originalità, innovatività, rigore metodologico, rilevanza scientifica Punti 0,5
								Congruenza di ciascuna pubblicazione con il profilo di professore universitario di prima fascia da ricoprire oppure con tematiche interdisciplinari ad esso strettamente correlate Punti 0,5
								Rilevanza scientifica della collocazione editoriale di ciascuna pubblicazione e sua diffusione all'interno della comunità scientifica Punti 0,5
								Determinazione analitica, anche sulla base di criteri riconosciuti nella comunità scientifica internazionale di riferimento, dall'apporto individuale del Candidato nel caso di partecipazione del medesimo a lavori in collaborazione Punti 0,5
								Punti 2,0
19	2403619, Teresa De Pilli, Anna G. Fiore	Vitamin C kinetic degradation of strawberry juice stored under non-isothermal conditions	LWT - Food Science and Technology	2010	1	Si	Q1	Originalità, innovatività, rigore metodologico, rilevanza scientifica Punti 0,5
								Congruenza di ciascuna pubblicazione con il profilo di professore universitario di prima fascia da ricoprire oppure con tematiche interdisciplinari ad esso

								strettamente correlate Punti 0,5
								Rilevanza scientifica della collocazione editoriale di ciascuna pubblicazione e sua diffusione all'interno della comunità scientifica Punti 0,5
								Determinazione analitica, anche sulla base di criteri riconosciuti nella comunità scientifica internazionale di riferimento, dall'apporto individuale del Candidato nel caso di partecipazione del medesimo a lavori in collaborazione Punti 0,5
								Punti 2,0
20	2403619, Teresa De Pilli, Carla Severini, M.J. McCarthy	Mass transfer during osmotic dehydration of apples.	Journal of Food Engineering	2008	1	Si	Q1	Originalità, innovatività, rigore metodologico, rilevanza scientifica Punti 0,5
								Congruenza di ciascuna pubblicazione con il profilo di professore universitario di prima fascia da ricoprire oppure con tematiche interdisciplinari ad esso strettamente correlate Punti 0,5
								Rilevanza scientifica della collocazione editoriale di ciascuna pubblicazione e sua diffusione all'interno della comunità scientifica Punti 0,5
								Determinazione analitica, anche sulla base di criteri riconosciuti nella comunità scientifica internazionale di riferimento, dall'apporto individuale del Candidato nel caso di partecipazione del medesimo a lavori in collaborazione Punti 0,5
								Punti 2,0
TOTALE PRODUZIONE SCIENTIFICA								Punti 39,8
TOTALE COMPLESSIVO								PUNTI 95,8

Profilo sintetico del candidato:

Il candidato **2403619**, dal 2021, ricopre il ruolo di Professore Associato nel Gruppo Scientifico Disciplinare 07/AGRI-07 "Scienze e Tecnologie Alimentari", Settore Scientifico Disciplinare AGRI-

07/A “Scienze e Tecnologie Alimentari” presso il Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimenti, Risorse Naturali e Ingegneria dell’Università degli Studi di Foggia. In precedenza, è stato Ricercatore a tempo determinato (RTDb e prima RTDa) presso lo stesso Ateneo, dove ha anche acquisito il titolo di Dottore di Ricerca in Biotecnologie dei Prodotti Alimentari e prima ancora la Laurea Magistrale in Scienze Tecnologie Alimentari. Nel 2020 ha conseguito l’Abilitazione Scientifica Nazionale alle funzioni di professore universitario di Prima Fascia nel Settore Concorsuale 07/F1 “Scienze e Tecnologie Alimentari”. La attività di ricerca hanno riguardato le tecnologie di trasformazione innovative studiando le relazioni esistenti tra struttura tridimensionale degli alimenti e i cambiamenti delle proprietà nutrizionali e sensoriali. Inoltre, gli interessi di ricerca sono stati anche orientati all’impiego della tecnologia di Additive Manufacturing in ambito alimentare (3D Food Printing), integrando approcci di progettazione digitale, riformulazione alimentare, analisi e modulazione della struttura tridimensionale degli alimenti, modellazione matematica dei cambiamenti della qualità, analisi delle proprietà multisensoriali, riuso e valorizzazione di scarti e sottoprodotti. Nello svolgimento delle attività di ricerca ha partecipato e coordinato progetti finanziati da bandi competitivi. Durante le sue attività ha sviluppato una serie di importanti collaborazioni con gruppi di ricerca internazionali afferenti a importanti Università e Centri di Ricerca di diversi paesi. Come risultati della ricerca ha prodotto un numero di pubblicazioni censite dalla banca dati Scopus (al 29/10/2025) pari a 110. I lavori sono stati pubblicati senza interruzioni dal 2003. Inoltre, i risultati delle ricerche sono stati presentati a diversi convegni internazionali in qualità di relatore, invited speaker e key note speaker, oltre a convegni nazionali. Nel curriculum del candidato si evince la pubblicazione di lavori su riviste nazionali e capitoli di libro. I risultati della ricerca sono stati finalizzati anche in brevetti di cui il Prof. 2403619 risulta co-inventore. Il candidato risulta essere co-Editor di tre riviste indicizzate. Come ulteriore titolo ha ricevuto un premio come Best oral presentation.

L’attività didattica è individuabile nella titolarità di insegnamenti in CdS universitari dal 2006/2007 relativi alle biotecnologie alimentari, alle formulazioni alimentari, ai processi e prodotti innovativi, alla gestione della qualità dei prodotti alimentari, alla tecnologia applicata ai prodotti tipici, alla progettazione e sviluppo di preparazioni gastronomiche e alle operazioni unitarie delle tecnologie alimentari. Il Prof. 2403619 ha tenuto insegnamenti e seminari presso enti e università straniere. L’attività didattica è anche rilevabile da seminari e docenze in altri corsi, e dall’aver ricoperto il ruolo di relatore di tesi di laurea e laurea magistrale oltre ad essere stato tutor di tesi di dottorato di ricerca partecipando al collegio dei docenti di alcuni corsi di dottorato.

Il prof. 2403619 ha ricoperto incarichi istituzionali su delega di Dipartimento oltre a partecipare a diverse commissioni di Ateneo e Dipartimento.

Giudizio collegiale della Commissione:

La produzione scientifica complessiva del prof. **2403619** è di 110 pubblicazioni su riviste internazionali peer-review, h-index = 33, numero totale di citazioni = 3.679 (al 29.10.2025). Lo sfruttamento dell’attività di ricerca ha portato alla concessione di n.4 brevetti, di cui n.1 Europeo e n.3 nazionali. La responsabilità di progetti e di task di progetti europei e nazionali è molto buona. Intensa la collaborazione con gruppi di ricerca internazionali e l’attività congressuale, testimoniata da un numero molto elevato di relazioni orali a convegni internazionali, comprese anche invited speech e keynote speech. L’attività didattica e di tutorato per studenti di livello laurea e laurea magistrale è stata svolta interamente su insegnamenti del settore oggetto di questa selezione è continuativa ed intensa e comprende anche 4 tutorati per studenti PhD, uno dei quali già concluso. L’attività di servizio al Dipartimento e all’Ateneo è consistente e diversificata. Le 20 pubblicazioni scientifiche presentate per la valutazione (19 lavori originali ed 1 review) sono tutte di ottima collocazione editoriale e il candidato è, in tutti i casi, in posizione che denota elevato livello di proprietà.

Il giudizio unanime della commissione è: eccellente.