

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" - SETTORE SCIENTIFICO-DISCIPLINARE AGRI-07/A "SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI" (GIÀ AGR/15 "SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI"), BANDITA CON DECRETO RETTORALE N. 1322/2026 DEL 22 GIUGNO 2026.

VERBALE N. 2

Il giorno 5 ottobre 2026 alle ore 14.00, si è riunita per via telematica (in modalità videoconferenza), al seguente link <https://teams.microsoft.com/meet/377937464343944?p=zFMVVLiwcaE5Csoowx> la Commissione giudicatrice della procedura valutativa sopraindicata, nominata con D.R. n. 1778/2026, prot. n. 0050172-VII/1, dell'8 settembre 2026, e composta dai:

- | | |
|----------------------------------|--|
| - Prof. Francesco CAPONIO | Professore ordinario per il GSD 07/AGRI-07 presso l'Università degli Studi di Bari Aldo Moro |
| - Prof.ssa Donatella ALBANESE | Professoressa ordinaria per il GSD 07/AGRI-07 presso l'Università degli Studi di Salerno |
| - Prof. Matteo Mario SCAMPICCHIO | Professore ordinario per il GSD 07/AGRI-07 presso la Libera Università di Bolzano |

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

- BAIANO Antonietta

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 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 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 nella prof.ssa Antonetta BAIANO 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 15.30.

Letto, approvato e sottoscritto.

LA COMMISSIONE GIUDICATRICE

Prof. Francesco CAPONIO, Presidente _____

Prof. Matteo Mario SCAMPICCHIO, Componente _____

Prof.ssa Donatella ALBANESE, Segretario _____

Allegato n. 1 al verbale n. 2

VALUTAZIONE DEL CURRICULUM, DELL'ATTIVITÀ DI RICERCA, DELLE PUBBLICAZIONI SCIENTIFICHE, DELL'ATTIVITÀ DIDATTICA, E DEI COMPITI ISTITUZIONALI DELLA CANDIDATA ANTONIETTA BAIANO

CURRICULUM	TITOLI VALUTABILI
Professoressa associata nel SSD AGRI-07/A dal 2016, dopo circa quattordici anni come ricercatrice universitaria, ha conseguito il Dottorato in Biotecnologie dei Prodotti Alimentari e l'ASN alla I fascia. Il profilo scientifico complessivo risulta coerente e rilevante rispetto al GSD 07/AGRI-07 e al SSD AGRI-07/A (criterio a). Il curriculum è inoltre caratterizzato da riconoscimenti scientifici (criterio e) e da una consolidata partecipazione alla comunità scientifica attraverso incarichi editoriali e scientifici e partecipazione continuativa a collegi di dottorato (criterio f).	• Elementi curriculari: Dottorato di ricerca in Biotecnologie dei Prodotti Alimentari conseguito nel 2000; ricercatrice universitaria dal 2002 al 2016; professoressa associata dal 2016; ASN alle funzioni di professore di I fascia conseguita nel 2021; abilitazione alla professione di Tecnologo Alimentare nel 1998 e iscrizione all'Albo dal 2000. • Profilo scientifico complessivo [criterio a]: percorso accademico e scientifico sviluppato continuativamente nelle Scienze e Tecnologie Alimentari, con attività su processi alimentari, qualità chimica, fisica e sensoriale, shelf life, antiossidanti, tecnologie innovative, sostenibilità e valorizzazione dei sottoprodotti, complessivamente coerenti con il GSD 07/AGRI-07 e il SSD AGRI-07/A. • Riconoscimenti scientifici [criterio e]: presenza nel database Elsevier dei top-cited scientists nel 2%. • Incarichi editoriali e scientifici [criterio f]: sono documentati 8 incarichi editoriali attuali o precedenti, comprendenti Editor-in-Chief di Topic, Guest Editor, Co-Editor e partecipazioni a Editorial Board; risultano inoltre incarichi di valutazione di progetti e proposte editoriali e iscrizione all'Albo REPRISE. Partecipazione a collegi di dottorato [criterio f]: partecipazione documentata a 19 cicli, distribuiti in 5 corsi di dottorato, inclusi cinque cicli dell'attuale Dottorato in <i>Biotechnology and Smart Practices for a Sustainable Management of Natural Resources, Food and Agriculture</i>.

ATTIVITA' DI RICERCA	TITOLI VALUTABILI
L'attività di ricerca evidenzia una significativa capacità di organizzazione, direzione e coordinamento delle attività scientifiche (criterio b), documentata da responsabilità di	• Organizzazione, direzione e coordinamento della ricerca [criterio b]: sono documentate responsabilità

unità operative, work package, task, attività progettuali e contratti di ricerca. La responsabilità e partecipazione a progetti competitivi nazionali e internazionali, nonché la capacità di attrarre risorse per la ricerca, risultano documentate attraverso numerosi progetti e programmi di ricerca (criterio c). Il conseguimento di brevetti, unitamente alle attività di trasferimento tecnologico e valorizzazione dei risultati della ricerca, costituisce un ulteriore elemento qualificante del profilo (criterio d). È inoltre documentata una partecipazione continuativa a congressi e convegni nazionali e internazionali, comprendente anche relazioni orali (criterio e), nonché la presenza di collaborazioni con istituzioni di ricerca nazionali e internazionali (criterio f). La produzione scientifica presenta consistenza, intensità e continuità temporale lungo l'intero arco della carriera (criterio g). Gli indicatori bibliometrici Scopus evidenziano infine un impatto scientifico significativo (criterio h).	di Unità Operative, Work Package, Task e specifiche attività progettuali, nonché responsabilità tecnico-scientifiche e di ricerca commissionata. In particolare, risultano 3 responsabilità di UO, oltre a responsabilità di Task, attività progettuali e contratti di ricerca; sono inoltre indicate 2 responsabilità di WP in proposte competitive 2025–2026 in valutazione. • Progetti competitivi e capacità di attrarre risorse [criterio c]: risultano responsabilità e partecipazioni in progetti PRIN, PNRR, PON, POR-FESR, PSR e altri programmi nazionali e regionali, oltre a contratti di ricerca commissionata. Il CV documenta pertanto una significativa attività progettuale. • Brevetti, trasferimento tecnologico e valorizzazione [criterio d]: conseguimento di 2 brevetti italiani per invenzione industriale, entrambi successivamente oggetto di brevetto europeo con effetto unitario. Sono inoltre documentati 2 Proof of Concept PNRR rivolti alla valorizzazione dei risultati brevettuali, con sviluppo previsto da TRL 4 a TRL 6. • Partecipazione a congressi e convegni [criterio e]: il CV documenta una partecipazione continuativa a congressi e convegni nazionali e internazionali; almeno 5 contributi sono espressamente qualificati come relazioni orali. • Collaborazioni con istituzioni di ricerca [criterio f]: sono documentate collaborazioni scientifiche, nell'ambito di progetti e attività finalizzate alla produzione di risultati scientifici, con 11 università/enti nazionali. Il CV indica inoltre collaborazioni con 4 istituzioni straniere per la realizzazione di un MOOC in enologia • Consistenza, intensità e continuità della produzione scientifica [criterio g]: la produzione documentata si estende dal 1997 al 2026, mostrando continuità lungo l'intero arco della carriera e presenza di pubblicazioni anche negli anni più recenti. Alla data del 1° luglio 2026 il CV riporta 147 pubblicazioni indicizzate in Scopus. Indicatori bibliometrici Scopus [criterio h]: i dati riportati nel CV al 1° luglio 2026 sono 147 pubblicazioni, 4.992 citazioni, 34,0 citazioni medie per pubblicazione e h-index 36.
--	---

	PUBBLICAZIONI	A	B	C	D
1	Baiano A.*, Di Palma, A., Fiore A. (2026). Ultrasound and microwave treatments to produce flexible thermoplastic starch–brewers’ spent grain composite films. <i>Polymers</i> 18, 967. https://doi.org/10.3390/polym18080967	coerente	primo e corresponding author	Criterio pienamente soddisfatto	Q1
2	Baiano A.*, Fiore A. (2025). Development and characterization of brewers’ spent grain-based materials. <i>Circular Economy</i> 4, 100158. https://doi.org/10.1016/j.cec.2025.100158	coerente	primo e corresponding author	Criterio pienamente soddisfatto	Q1
3	Baiano A.*, la Gatta B., Rutigliano M., Fiore A. (2023). Functional Bread produced in a circular economy perspective: The use of brewers’ spent grain. <i>Foods</i> 12, 834. https://doi.org/10.3390/foods12040834	coerente	primo e corresponding author	Criterio pienamente soddisfatto	Q1
4	Baiano A.*, Fiore A., la Gatta B., Gerardi C., Grieco F., Tufariello M.* (2023). A chemometric approach to the evaluation of sparkling ciders produced by Champenoise and Charmat methods. <i>Food Bioscience</i> 55, 102917. https://doi.org/10.1016/j.fbio.2023.102917	coerente	primo e corresponding author	Criterio pienamente soddisfatto	Q1
5	Baiano, A.* (2022). 3D printed foods: A comprehensive review on technologies, nutritional value, safety, consumer attitude, regulatory framework, and economic and sustainability issues. <i>Food Reviews International</i> 38(5), 986–1016. https://doi.org/10.1080/87559129.2020.1762091	coerente	primo e corresponding author	Criterio soddisfatto	Q1
6	Baiano A.* (2021). Craft beer: An overview. <i>Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety</i> , 20(2), 1829-1856. doi: 10.1111/1541-4337.12693. Epub 2020 Dec 24. PMID: 33369039.	coerente	primo e corresponding author	Criterio soddisfatto	Q1
7	Baiano, A.* (2020). Edible insects: An overview on nutritional characteristics, safety, farming, production technologies, regulatory framework, and socio-economic and ethical implications. <i>Trends in Food Science & Technology</i> 100, 35– 50. https://doi.org/10.1016/j.tifs.2020.03.040	coerente	primo e corresponding author	Criterio soddisfatto	Q1
8	Baiano A.* (2017). Applications of hyperspectral imaging for quality assessment of liquid based and semi-liquid food products: A review. <i>Journal of Food Engineering</i> 214, 10-15. http://dx.doi.org/10.1016/j.jfoodeng.2017.06.012	coerente	primo e corresponding author	Criterio pienamente soddisfatto	Q1
9	Baiano A.*, Del Nobile M.A. (2016). Antioxidant compounds from vegetable matrices: Biosynthesis, occurrence, and extraction systems. <i>Critical Review in Food Science and Nutrition</i> 56(12), 2053–2068. https://doi.org/10.1080/10408398.2013.812059	coerente	primo e corresponding author	Criterio soddisfatto	Q1
10	Baiano A.*, Mentana A., Quinto M., Centonze D., Longobardi F., Ventrella A., Agostiano A., Varva G., De Gianni A., Terracone C., Del Nobile M.A. (2015). The effect of in-amphorae aging on oenological parameters, phenolic profile	coerente	primo e corresponding author	Criterio pienamente soddisfatto	Q1

	and volatile composition of Minutolo white wine. Food Research International 74, 294-305. https://doi.org/10.1016/j.foodres.2015.04.036 .				
11	Baiano A.*, De Gianni A., Previtali M.A., Del Nobile M.A., Novello V., de Palma L. (2015). Effects of defoliation on quality attributes of Nero di Troia (Vitis vinifera L.) grape and wine. Food Research International 75, 260–269. http://dx.doi.org/10.1016/j.foodres.2015.06.007	coerente	primo e corresponding author	Criterio pienamente soddisfatto	Q1
12	Baiano, A.* (2014). Recovery of Biomolecules from Food Wastes — A Review. Molecules, 19(9), 14821-14842. https://doi.org/10.3390/molecules190914821	coerente	primo e corresponding author	Criterio soddisfatto	Q1
13	Baiano A., Bevilacqua L., Terracone C., Contò F., Del Nobile M.A. (2014). Single and interactive effects of process variables on microwave-assisted and conventional extractions of antioxidants from vegetable solid wastes. Journal of Food Engineering 120, 135–145. http://dx.doi.org/10.1016/j.jfoodeng.2013.07.010	coerente	primo autore	Criterio pienamente soddisfatto	Q1
14	Baiano A.*, Terracone C., Peri G., Romaniello R. (2012). Application of hyperspectral imaging for prediction of physico-chemical and sensory characteristics of table grapes. Computers and Electronics in Agriculture 87, 142-151. https://doi.org/10.1016/j.compag.2012.06.002 .	coerente	primo e corresponding author	Criterio pienamente soddisfatto	Q1
15	Baiano A.*, Terracone C. (2011). 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, 59, 9815–9826. https://doi.org/10.1021/jf203003c	coerente	primo e corresponding author	Criterio pienamente soddisfatto	Q1
16	Menga V., Fares C., Troccoli A., Cattivelli L., Baiano A. (2010). Effects of genotype, location and baking on the phenolic content and some antioxidant properties of cereal species. International Journal of Food Science and Technology 45, 7–16. https://doi.org/10.1111/j.1365-2621.2009.02072.x	coerente	ultimo autore	Criterio pienamente soddisfatto	Q1
17	Baiano A.*, Terracone C., Gambacorta G., La Notte E. (2009) Phenolic Content and Antioxidant Activity of Primitivo Wine: Comparison among Winemaking Technologies. Journal of Food Science, 74, C258-C267. https://doi.org/10.1111/j.1750-3841.2009.01101.x	coerente	primo e corresponding author	Criterio pienamente soddisfatto	Q1
18	Baiano A.*, Gambacorta G., Terracone C., Previtali M.A., Lamacchia C., La Notte E. (2009). Changes in phenolic content and antioxidant activity of Italian extra-virgin olive oils during storage. Journal of Food Science 74, C177-C183. https://doi.org/10.1111/j.1750-3841.2009.01072.x	coerente	primo e corresponding author	Criterio pienamente soddisfatto	Q1
19	Del Nobile M.A., Chillo S., Mentana A., Baiano A. (2007). Use of the generalized Maxwell model for describing the stress relaxation behavior of solid-like foods. Journal of Food Engineering 78, 978–983. https://doi.org/10.1016/j.jfoodeng.2005.12.011	coerente	ultimo autore	Criterio pienamente soddisfatto	Q1
20	Severini C., De Pilli T., Baiano A. (2003). Partial substitution of pork backfat with extra-virgin olive oil in 'salami' products: effects on chemical, physical and	coerente	ultimo autore	Criterio pienamente soddisfatto	Q1

- A: coerenza con le tematiche del settore concorsuale o con tematiche interdisciplinari ad esso pertinenti;
- B: apporto individuale nei lavori in collaborazione, mediante i criteri consolidati nel settore scientifico oggetto del bando, quali la posizione nella lista degli autori (primo, ultimo, e corresponding author);
- C: qualità della produzione scientifica, valutata all'interno del panorama nazionale e internazionale della ricerca, sulla base dell'originalità, del rigore metodologico e del carattere innovativo;
- D: collocazione editoriale dei prodotti scientifici presso editori, collane o riviste di rilievo nazionale o internazionale che utilizzino procedure trasparenti di valutazione della qualità del prodotto da pubblicare;

Numero e il tipo delle pubblicazioni presentate nonché la continuità della produzione scientifica sotto il profilo temporale.

Il numero e la tipologia delle pubblicazioni, presentate dalla candidata, risultano complessivamente adeguati e diversificati. Le venti pubblicazioni, costituite da articoli di ricerca originali e rassegne della letteratura scientifica pubblicati su riviste internazionali, coprono un ampio arco temporale, dal 2003 al 2026. La produzione mostra una continuità complessivamente buona, con particolare regolarità nei periodi 2009–2017 e 2020–2023 e con pubblicazioni recenti negli anni 2025 e 2026, pur presentando alcune interruzioni temporali. Il giudizio complessivo relativo al numero, alla tipologia e alla continuità temporale delle pubblicazioni presentate è pertanto ottimo

Rilevanza delle pubblicazioni all'interno del settore concorsuale, tenuto conto delle specifiche caratteristiche dello stesso e dei settori scientifico-disciplinari ricompresi.

La rilevanza complessiva delle pubblicazioni presentate dalla candidata nell'ambito del settore Agri-07 e del SSD Agri-07/A, è pienamente soddisfacente. I lavori affrontano tematiche coerenti con il settore e documentano un contributo scientifico complessivamente significativo.

ATTIVITA' DIDATTICA	TITOLI VALUTABILI
numero dei moduli/corsi tenuti e continuità della tenuta degli stessi;	A.A. 2026-2027 - "Processi della Tecnologia Alimentare" (9 CFU, 78 ore) nell'ambito del Corso di Laurea Triennale in Scienze e Tecnologie Alimentari (Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimenti, Risorse Naturali e Ingegneria dell'Università di Foggia) – affidamento del corso. - "Standard di Certificazione nella Filiera Agro-Alimentare" (6 CFU, 52 ore)

	nell'ambito del Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari (Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimenti, Risorse Naturali e Ingegneria dell'Università di Foggia) – affidamento del corso. - “Regolamentazione E Governance Alimentare” Modulo 1 (4 CFU, 36 ore) dell'insegnamento Integrato di “Certificazioni e Sicurezza” nell'ambito del Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari (Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimenti, Risorse Naturali e Ingegneria dell'Università di Foggia) – affidamento del corso. - “Gestione della Qualità nelle Filiere Alimentari” (5 CFU, 44 ore) nell'ambito del Corso di Laurea Triennale in Ingegneria dei Sistemi Logistici per l'Agro-alimentare/Ingegneria Gestionale (Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimenti, Risorse Naturali e Ingegneria dell'Università di Foggia) – affidamento del corso. A.A. 2025-2026 - “Processi della Tecnologia Alimentare” (9 CFU, 78 ore) nell'ambito del Corso di Laurea Triennale in Scienze e Tecnologie Alimentari (Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimenti, Risorse Naturali e Ingegneria dell'Università di Foggia). - “Standard di Certificazione nella Filiera Agro-Alimentare” (6 CFU, 52 ore) nell'ambito del Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari (Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimenti, Risorse Naturali e Ingegneria dell'Università di Foggia). - “Gestione della Qualità nelle Filiere Alimentari” (5 CFU, 44 ore) nell'ambito del Corso di Laurea Triennale in Ingegneria dei Sistemi Logistici per l'Agro-alimentare/Ingegneria Gestionale (Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimenti, Risorse Naturali e Ingegneria dell'Università di Foggia). - “Processi della Tecnologia Alimentare” (9 CFU, 78 ore) nell'ambito del Corso di Laurea Triennale in Scienze e Tecnologie Alimentari (Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimenti, Risorse Naturali e Ingegneria dell'Università di Foggia). - “Standard di Certificazione nella Filiera Agro-Alimentare” (6 CFU, 52 ore) nell'ambito del Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari (Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimenti, Risorse Naturali e Ingegneria dell'Università di Foggia). - “Gestione della Qualità nelle Filiere Alimentari” (5 CFU, 44 ore) nell'ambito del Corso di Laurea triennale in Ingegneria dei Sistemi Logistici per l'Agro-alimentare/Ingegneria Gestionale (Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimenti, Risorse Naturali e Ingegneria dell'Università di Foggia). Nell'ambito di questo insegnamento, una attività didattica consistente in N. 1 CFU (12 ore di esercitazioni) è stato affidato alla Dott.ssa Valentina Lacivita. A.A. 2023-2024 - “Processi della Tecnologia Alimentare” (9 CFU, 78 ore) nell'ambito del Corso di Laurea Triennale in Scienze e Tecnologie Alimentari (Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimenti, Risorse Naturali e Ingegneria dell'Università di Foggia). - “Standard di Certificazione nella Filiera Agro-Alimentare” (6 CFU, 52 ore) nell'ambito del Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari (Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimenti, Risorse Naturali e Ingegneria dell'Università di Foggia). - “Gestione della Qualità nelle Filiere Alimentari” (5 CFU, 44 ore) nell'ambito del Corso di Laurea Triennale in Ingegneria dei Sistemi Logistici per l'Agro-alimentare/Ingegneria Gestionale (Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimenti, Risorse Naturali e Ingegneria dell'Università di Foggia). A.A. 2022-2023
--	--

	- “Processi della Tecnologia Alimentare” (9 CFU, 78 ore) nell’ambito del Corso di Laurea Triennale in Scienze e Tecnologie Alimentari (Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimenti, Risorse Naturali e Ingegneria dell’Università di Foggia). - “Standard di Certificazione nella Filiera Agro-Alimentare” (6 CFU, 52 ore) nell’ambito del Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari (Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimenti, Risorse Naturali e Ingegneria dell’Università di Foggia). - “Gestione della Qualità nelle Filiere Alimentari” (5 CFU, 44 ore) nell’ambito del Corso di Laurea Triennale in Ingegneria dei Sistemi Logistici per l’Agro-alimentare/Ingegneria Gestionale (Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimenti, Risorse Naturali e Ingegneria dell’Università di Foggia). A.A. 2021-2022 - “Processi della Tecnologia Alimentare” (9 CFU, 78 ore) nell’ambito del Corso di Laurea Triennale in Scienze e Tecnologie Alimentari (Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimenti, Risorse Naturali e Ingegneria dell’Università di Foggia). - “Standard di Certificazione nella Filiera Agro-Alimentare” (6 CFU, 52 ore) nell’ambito del Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari (Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimenti, Risorse Naturali e Ingegneria dell’Università di Foggia). - “Gestione della Qualità nelle Filiere Alimentari” (5 CFU, 44 ore) nell’ambito del Corso di Laurea Triennale in Ingegneria dei Sistemi Logistici per l’Agro-alimentare/Ingegneria Gestionale (Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimenti, Risorse Naturali e Ingegneria dell’Università di Foggia). A.A. 2020-2021 - “Processi della Tecnologia Alimentare” (9 CFU, 78 ore) nell’ambito del Corso di Laurea Triennale in Scienze e Tecnologie Alimentari (Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimenti, Risorse Naturali e Ingegneria dell’Università di Foggia). - “Standard di Certificazione nella Filiera Agro-Alimentare” (6 CFU, 52 ore) nell’ambito del Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari (Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimenti, Risorse Naturali e Ingegneria dell’Università di Foggia). - “Gestione della Qualità nelle Filiere Alimentari” (5 CFU, 44 ore) nell’ambito del Corso di Laurea Triennale in Ingegneria dei Sistemi Logistici per l’Agro-alimentare/Ingegneria Gestionale (Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimenti, Risorse Naturali e Ingegneria dell’Università di Foggia). A.A. 2019-2020 - “Gestione della Qualità e Processi Innovativi” (7 CFU, 64 ore) nell’ambito del Corso di Laurea Triennale in Scienze e Tecnologie Alimentari (Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimenti, Risorse Naturali e Ingegneria dell’Università di Foggia) mutuato per 6 CFU con l’insegnamento di “Gestione della Qualità nel Settore Gastronomico” (6 CFU) nell’ambito del Corso di Laurea in Scienze Gastronomiche (Dipartimento di Scienze Agrarie, degli Alimenti e dell’Ambiente dell’Università di Foggia). - “Gestione della Qualità II” (5 CFU, 44 ore) nell’ambito del Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari (Dipartimento di Scienze Agrarie, degli Alimenti e dell’Ambiente dell’Università di Foggia). - “Gestione della Qualità nelle Filiere Alimentari” (5 CFU, 44 ore) nell’ambito del Corso di Laurea Triennale in Ingegneria dei Sistemi Logistici per l’Agro-alimentare (Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimenti, Risorse Naturali e Ingegneria dell’Università di Foggia). A.A. 2018-2019
--	--

	- “Gestione della Qualità e Processi Innovativi” (7 CFU, 64 ore) nell’ambito del Corso di Laurea Triennale in Scienze e Tecnologie Alimentari (Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimenti, Risorse Naturali e Ingegneria dell’Università di Foggia) mutuato per 6 CFU con l’insegnamento di “Gestione della Qualità nel Settore Gastronomico” (6 CFU) nell’ambito del Corso di Laurea in Scienze Gastronomiche (Dipartimento di Scienze Agrarie, degli Alimenti e dell’Ambiente dell’Università di Foggia). - “Gestione della Qualità II” (5 CFU, 44 ore) nell’ambito del Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari (Dipartimento di Scienze Agrarie, degli Alimenti e dell’Ambiente dell’Università di Foggia). - “Gestione della Qualità nelle Filiere Alimentari” (5 CFU, 44 ore) nell’ambito del Corso di Laurea Triennale in Ingegneria dei Sistemi Logistici per l’Agro-alimentare (Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimenti, Risorse Naturali e Ingegneria dell’Università di Foggia). - “Enologia” (4 CFU, 32 ore) (Dipartimento di Scienze Agrarie, degli Alimenti e dell’Ambiente dell’Università di Foggia). A.A. 2017-2018 - “Gestione della Qualità nel Settore Gastronomico” (6 CFU, 48 ore) nell’ambito del Corso di Laurea in Scienze Gastronomiche (Dipartimento di Scienze Agrarie, degli Alimenti e dell’Ambiente dell’Università di Foggia). - “Gestione della Qualità II” (5 CFU, 56 ore) nell’ambito del Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari (Dipartimento di Scienze Agrarie, degli Alimenti e dell’Ambiente dell’Università di Foggia). - “Gestione della Qualità nelle Filiere Alimentari” (5 CFU, 52 ore) nell’ambito del Corso di Laurea Triennale in Ingegneria dei Sistemi Logistici per l’Agro-alimentare (Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimenti, Risorse Naturali e Ingegneria dell’Università di Foggia). A.A. 2016-2017 - “Gestione della Qualità II” (5 CFU, 44 ore) nell’ambito del Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari (Dipartimento di Scienze Agrarie, degli Alimenti e dell’Ambiente dell’Università di Foggia). - “Gestione della Qualità nelle Filiere Alimentari” (5 CFU, 44 ore) nell’ambito del Corso di Laurea Triennale in Ingegneria dei Sistemi Logistici per l’Agro-alimentare (Dipartimento di Scienze Agrarie, degli Alimenti e dell’Ambiente dell’Università di Foggia). - “Tecnologie Birrarie Tradizionali ed Innovative” (4 CFU, 35 ore) (Dipartimento di Scienze Agrarie, degli Alimenti e dell’Ambiente dell’Università di Foggia). A.A. 2015-2016 - “Gestione della Qualità II” (5 CFU, 50 ore) nell’ambito del Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari (Dipartimento di Scienze Agrarie, degli Alimenti e dell’Ambiente dell’Università di Foggia). - “Tecnologie Birrarie Tradizionali ed Innovative” (4 CFU, 36 ore) (Dipartimento di Scienze Agrarie, degli Alimenti e dell’Ambiente dell’Università di Foggia). A.A. 2014-2015 - “Gestione della Qualità II” (5 CFU, 44 ore) nell’ambito del Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari (Dipartimento di Scienze degli Alimenti dell’Università di Foggia). - “Tecnologie Birrarie Tradizionali ed Innovative” (4 CFU, 34 ore) (Dipartimento di Scienze degli Alimenti dell’Università di Foggia). A.A. 2013-2014 - “Tecnologie Birrarie Tradizionali ed Innovative” (4 CFU, 40 ore) (Dipartimento di Scienze degli Alimenti dell’Università di Foggia). A.A. 2012-2013 - “Tecnologie Birrarie Tradizionali ed Innovative” (4 CFU, 40 ore)
--	---

	(Dipartimento di Scienze degli Alimenti dell'Università di Foggia). A.A. 2011-2012 - "Gestione della Qualità II" (6 CFU, 60 ore) nell'ambito del Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari Magistrale (Facoltà di Agraria dell'Università di Foggia). A.A. 2010-2011 - "Analisi e Gestione della Qualità in Enologia" (10 CFU) nell'ambito del Corso di Laurea in Viticoltura ed Enologia (Facoltà di Agraria dell'Università di Foggia). A.A. 2009-2010 - "Diritto e Legislazione Alimentare I" (3 CFU) presso il corso di Laurea Triennale in Scienze e Tecnologie Alimentari, - "Gestione della Qualità delle Produzioni Vegetali" (4 CFU) nell'ambito del Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Agrarie. - A "Gestione della Qualità nell'Industria Enologica" (3 CFU) nell'ambito del Corso di Laurea in Viticoltura ed Enologia (Facoltà di Agraria dell'Università di Foggia). - "Analisi Chimiche Fisiche e Sensoriali in Viticoltura ed Enologia" (7 CFU) nell'ambito del Corso di Laurea in Viticoltura ed Enologia (Facoltà di Agraria dell'Università di Foggia). A.A. 2008-2009 - "Diritto e Legislazione Alimentare I" (3 CFU) nell'ambito del Corso di Laurea Triennale in Scienze e Tecnologie Alimentari (Facoltà di Agraria dell'Università di Foggia). - "Gestione della Qualità delle Produzioni Vegetali" (4 CFU) nell'ambito del Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Agrarie (Facoltà di Agraria dell'Università di Foggia). - "Gestione della Qualità nell'Industria Enologica" (3 CFU) nell'ambito del Corso di Laurea in Viticoltura ed Enologia (Facoltà di Agraria dell'Università di Foggia). - "Analisi Chimiche Fisiche e Sensoriali in Viticoltura ed Enologia" (7 CFU) nell'ambito del Corso di Laurea in Viticoltura ed Enologia (Facoltà di Agraria dell'Università di Foggia). A.A. 2007-2008 - "Gestione della Qualità II" (2 CFU) nell'ambito del Corso di Laurea Specialistica in Scienze e Tecnologie Alimentari (Facoltà di Agraria dell'Università di Foggia). - "Gestione della Qualità nell'Industria Enologica" (3 CFU) nell'ambito del Corso di Laurea in Viticoltura ed Enologia (Facoltà di Agraria dell'Università di Foggia). - "Gestione della Qualità dei Prodotti Agroalimentari" (4 CFU) nell'ambito del Corso di Laurea in Scienze delle Produzioni e del Marketing Agro-Alimentare (Facoltà di Agraria dell'Università di Foggia). A.A. 2006-2007 - "Gestione della Qualità I" V.O. e N.O. nell'ambito del Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari (Facoltà di Agraria dell'Università di Foggia). - "Gestione della Qualità II" nell'ambito del Corso di Laurea Specialistica in Scienze e Tecnologie Alimentari (Facoltà di Agraria dell'Università di Foggia). - "Analisi Chimiche Fisiche e Sensoriali II" nell'ambito del Corso di Laurea Specialistica in Scienze e Tecnologie Alimentari (Facoltà di Agraria dell'Università di Foggia). - "Gestione della Qualità nell'Industria Enologica" (3 CFU) nell'ambito del Corso di Laurea in Viticoltura ed Enologia (Facoltà di Agraria dell'Università di Foggia). - "Gestione della Qualità dei Prodotti Agroalimentari" (4 CFU) nell'ambito
--	---

	del Corso di Laurea in Scienze delle Produzioni e del Marketing Agro-Alimentare (Facoltà di Agraria dell'Università di Foggia). A.A. 2005-2006 - "Gestione della Qualità I" V.O. e N.O. nell'ambito del Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari (Facoltà di Agraria dell'Università di Foggia). - "Gestione della Qualità II" nell'ambito del Corso di Laurea Specialistica in Scienze e Tecnologie Alimentari (Facoltà di Agraria dell'Università di Foggia). - "Gestione della Qualità nell'Industria Enologica" (3 CFU) nell'ambito del Corso di Laurea in Viticoltura ed Enologia (Facoltà di Agraria dell'Università di Foggia). - "Gestione della Qualità dei Prodotti Agroalimentari" (4 CFU) nell'ambito del Corso di Laurea in Scienze delle Produzioni e del Marketing Agro-Alimentare (Facoltà di Agraria dell'Università di Foggia). A.A. 2004-2005 - "Gestione della Qualità I" V.O. e N.O. nell'ambito del Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari (Facoltà di Agraria dell'Università di Foggia). - "Gestione della Qualità II" nell'ambito del Corso di Laurea Specialistica in Scienze e Tecnologie Alimentari (Facoltà di Agraria dell'Università di Foggia). - Gestione della Qualità nell'Industria Enologica" (3 CFU) nell'ambito del Corso di Laurea in Viticoltura ed Enologia (Facoltà di Agraria dell'Università di Foggia). - "Gestione della Qualità dei Prodotti Agroalimentari" (4 CFU) nell'ambito del Corso di Laurea in Scienze delle Produzioni e del Marketing Agro-Alimentare (Facoltà di Agraria dell'Università di Foggia). A.A. 2003-2004 - "Gestione della Qualità I" V.O. e N.O. nell'ambito del Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari (Facoltà di Agraria dell'Università di Foggia). - "Gestione della Qualità nell'Industria Enologica" (3 CFU) nell'ambito del Corso di Laurea in Viticoltura ed Enologia (Facoltà di Agraria dell'Università di Foggia). - "Gestione della Qualità dei Prodotti Agroalimentari" (4 CFU) nell'ambito del Corso di Laurea in Scienze delle Produzioni e del Marketing Agro-Alimentare (Facoltà di Agraria dell'Università di Foggia). A.A. 2002-2003 - "Gestione della Qualità I" V.O. e N.O. nell'ambito del Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari (Facoltà di Agraria dell'Università di Foggia). - "Gestione della Qualità nell'Industria Enologica" (3 CFU) nell'ambito del Corso di Laurea in Viticoltura ed Enologia (Facoltà di Agraria dell'Università di Foggia).
esiti della valutazione da parte degli studenti, con gli strumenti predisposti dall'ateneo, dei moduli/corsi tenuti	- Processi della Tecnologia Alimentare - A.A. 2025-2026 3,65 - A.A. 2024-2025 3,82 - A.A. 2023-2024 3,47 - A.A. 2022-2023 3,66 - A.A. 2021-2022 3,60 - A.A. 2020-2021 3,64 - Standard di Certificazione nella Filiera Agro-Alimentare - A.A. 2025-2026 3,74 - A.A. 2024-2025 3,76 - A.A. 2023-2024 3,59

	A.A. 2022-2023 3,49 A.A. 2021-2022 3,77 A.A. 2020-2021 3,37 - Gestione della Qualità nelle Filiere Alimentari A.A. 2025-2026 3,76 A.A. 2024-2025 3,54 A.A. 2023-2024 3,53
partecipazione alle commissioni istituite per gli esami di profitto	Oltre, ad aver fatto delle Commissioni per gli esami di profitto degli insegnamenti attribuiti, è stata Componente della Commissione Giudicatrice per l'esame finale del Dottorato in "Scienze Agrarie, Forestali Ed Agroalimentari" XXVII Ciclo presso l'Università di Torino e in "Microbiologia, Sanità e Chimica degli Alimenti" XXIV Ciclo presso l'Università di Bari.
quantità e qualità dell'attività di tipo seminariale, di quella mirata alle esercitazioni e al tutoraggio degli studenti, ivi inclusa quella relativa alla predisposizione delle tesi di laurea, di laurea magistrale e delle tesi di dottorato.	- 24-01-2018 e 16-03-2018: 5+5 ore di lezione su "HACCP. Teoria ed esercitazione" nell'ambito del Percorso di Alternanza Scuola lavoro "Tecnologo alimentare tra progettazione e qualità". - A.A. 2013-2014 "Principi di Nutraceutica" nell'ambito del Corso di Alta Formazione previsto dal PON "Tecnologie per la valorizzazione e l'estensione di Shelf Life di Trasformati ittici ad elevata valenza salutistica". - A.A. 2012-2013 "Quadro Normativo del Settore Lattiero-Caseario", "Confezionamento ed Etichettatura Alimentare", "Biotecnologie e Packaging Attivo", nell'ambito del corso di Alta Formazione previsto dal PON "Bioinnovazioni per produzioni lattiero-casearie ad elevato contenuto salutistico" (110 ore). - A.A. 2009-2010 "Controllo Qualità e Certificazione di prodotto, Normativa in materia di produzione e di controllo dei prodotti agroalimentari" e "Le normative nazionali ed europee in materia di confezionamento ed etichettatura alimentare" nell'ambito del corso di perfezionamento dal titolo "Biotecnologie per il Packaging Alimentare" (64 ore). - A.A. 2009-2010 ✓ "Innovazione nel settore delle paste alimentari", "Analisi sensoriale dei prodotti cerealicoli attraverso l'addestramento di un panel", "Qualità nutrizionale e tecnologica dei prodotti cerealicoli" nell'ambito del Master di I livello "Innovazione del processo di produzione delle paste funzionali" (8 CFU). ✓ "Gestione della Qualità" nell'ambito del Master di I livello "Miglioramento e valorizzazione dell'espressione varietale della produzione enologica pugliese" (3 CFU). ✓ "Gestione della qualità nell'industria lattiero-casearia" e "Analisi fisiche e sensoriali dei prodotti lattiero-caseari" nell'ambito del Master di I livello "Esperto dell'Innovazione nella Filiera Lattiero-casearia" (2 CFU). - A.A. 2006-2007 ✓ "Analisi Sensoriale" nell'ambito del Master di I livello in Scienze e Tecnologie della Vinificazione (Facoltà di Agraria dell'Università di Foggia). ✓ "Sistemi di Gestione della Sicurezza e della Qualità" nell'ambito del Master di I livello in "Gestione della Sicurezza e della Qualità degli Alimenti (Facoltà di Agraria dell'Università di Foggia) (3,6 CFU). - A.A. 2002-2003 ✓ 08-05-2002 e 09-05-2002: Relatore di seminari sulla certificazione di prodotto e sui Regolamenti 2081/92 e 2082/92 relativi ai prodotti tipici, nell'ambito del Corso di Gestione della Qualità, presso la Facoltà di Agraria di Foggia. ✓ "Gestione della Qualità nella filiera ittica" nell'ambito del Master in "Esperto dell'Innovazione nella Filiera Ittica" dell'Università degli Studi

	di Foggia. - A.A. 2001-2002 ✓ 18 ore di lezione nell'ambito dei corsi di "Gestione della Qualità" V.O. e N.O. e "Gestione della Qualità delle Produzioni Vegetali" (Facoltà di Agraria dell'Università di Foggia). ✓ "Analisi Chimiche degli Alimenti Conservati" nell'ambito del Master in "Conserve Alimentari" dell'Università degli Studi di Foggia. - 08-11-2001 Relatore del Seminario "La composizione della frazione volatile degli oli vergini di oliva" presso l'Istituto di Produzioni e Preparazioni Alimentari dell'Università degli Studi di Foggia. - 1999 Relatore di un Seminario monografico su "Impiego delle associazioni batteri lattici-lieviti nella produzione di impasti acidi per pane incassetta" nell'ambito del corso di "Tecnologia dei Cereali e Derivati" di cui era titolare la Prof.ssa Monica Anese. - 19-04-1999 Relatore del Seminario "Conserve in Olio: Tecnologie di Produzione e Analisi Chimiche e Microbiologiche" nell'ambito del corso di "Tecnologie delle Conserve Alimentari" di cui era titolare la Prof.ssa Carla Severini. Relatore di N. 4 tesi di Dottorato: - "Tenore in antiossidanti e fibre di diverse specie cerealicole: possibilità di impiego delle frazioni di perlatura per la preparazione di alimenti a valenza nutrizionale" - Dott.ssa Valeria Menga, XXI ciclo Dottorato in "Biotecnologie dei Prodotti Alimentari"; - "Studio delle modifiche delle proprietà antiossidanti di differenti categorie di alimenti nel corso del processo di produzione" - Dott.ssa Carmela Terracone, XXI ciclo Dottorato in "Biotecnologie dei Prodotti Alimentari"; - "Production of high-quality red wines from native vines through the management of viticultural, technological, aging and packaging variables" - Dott. Antonio De Gianni, XVII ciclo Dottorato in "Biotecnologie dei Prodotti Alimentari"; - "Effetto delle tecnologie di vinificazione e dell'affinamento in anfora sulle caratteristiche chimiche, fisiche e sensoriali di vini da vitigni a bacca bianca autoctoni" - Dott.ssa Gabriella Varva, XXVI ciclo Dottorato in "Biotecnologie dei Prodotti Alimentari". - Co-tutor per il completamento della tesi di dottorato della Dott.ssa Maddalena Paolillo "Application of 3D Food Printing for the production of innovative food", XXXIII ciclo Dottorato in "Gestione dell'Innovazione dei Sistemi Agro-Alimentari della Regione Mediterranea" – Tutor Prof.ssa Carla Severini. - Relatore di N. 25 Tesi di Laurea a ciclo unico/magistrale. - Correlatore di N. 12 Tesi di Laurea a ciclo unico/magistrale. - Tutor di N. 24 Relazioni di Tirocinio di Laurea triennale. - Controrelatore per diverse Tesi di Laurea. - Tutor aziendale per diversi Tirocini di Laurea triennale. - Tutor Universitario per l'effettuazione di stage extra-curricolari presso aziende.
--	---

ATTIVITA' ISTITUZIONALI	TITOLI VALUTABILI
responsabilità di coordinamento di corsi di studio, dottorati, strutture didattiche o scientifiche e attività di assicurazione della qualità	- Novembre 2019 ad oggi, Componente del Gruppo di Assicurazione della Qualità (GAQ) del CdS Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari. - 2017, Componente del Gruppo di Lavoro "Monitoraggio e Revisione delle Politiche di AQ Della

	Didattica” del Presidio della Qualità dell’Università degli Studi di Foggia. - Ottobre 2015 - Ottobre 2019, Membro della Commissione Didattica Paritetica di Dipartimento. - 11-03-2015 ad oggi, Componente del Comitato di Gestione del Corso di Laurea Magistrale interateneo in Scienze Viticole ed Enologiche.
partecipazione a commissioni e gruppi di lavoro istituzionali e contributo documentato alle attività organizzative, gestionali e di servizio dell’Ateneo	- Gennaio 2026, Componente della Commissione Spazi deputata all’individuazione degli spazi utili ad ospitare le attrezzature delle Core Facilities di Agraria. - Febbraio 2025 ad oggi, Responsabile dell’attività didattica e di ricerca (RADRL) con funzioni di preposto per il Laboratorio di Tecnologie emergenti e Formulazioni (con il Prof. Antonio Derossi). - Febbraio 2025 ad oggi, Responsabile dell’attività didattica e di ricerca (RADRL) con funzioni di preposto per il Locale tecnico di pertinenza al Laboratorio di Processi della Tecnologia Alimentare (con il Prof. Antonio Derossi). - Febbraio 2025 ad oggi, Responsabile dell’attività didattica e di ricerca (RADRL) con funzioni di preposto per la Core Facility di Qualità dei prodotti alimentari e dei materiali di confezionamento (con la Prof.ssa Teresa De Pilli). - 2022, 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. - 2020, Membro del Gruppo di lavoro per la elaborazione di un piano per la progressiva ripresa delle attività nelle fasi del post lock-down conseguente all’attuazione delle misure di contenimento e gestione dell’epidemia da Covid – 19. - 05-12-2019 al 16-02-2021, Delegata del Rettore alla Sicurezza nei Laboratori dell’Università degli Studi di Foggia. - 19-09-2019 ad oggi, Componente della Commissione Ammissione Studenti del Corso di Laurea Magistrale interateneo in Scienze Viticole ed Enologiche. - A.A. 2018-2019, Componente del Gruppo di Valutazione Interna del Corso di Perfezionamento di “Esperto Assaggiatore di Pizza”. - 2018, Membro del Gruppo di Lavoro che ha provveduto alla stesura del Regolamento di Ateneo sul Lavoro Agile. - 12-09-2017 al 12-09-2020, 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. - Aprile 2017 ad oggi, Rappresentante dell’Università degli Studi di Foggia nel Consiglio di Amministrazione di A.DI.SU. Puglia. - 2017, Referente di Dipartimento per il Corso tenuto da Unionbirrai Beer Tasters per gli studenti iscritti ai CdS del Dipartimento di Scienze Agrarie, degli Alimenti e dell’Ambiente. - 2017-2018, Referente di Dipartimento per i Corsi

	“Progettisti di Sistemi HACCP” e “Auditor di Sistemi HACCP” tenuti da esperti del CESAN – Centro Studi ed Animazione Economica, Azienda speciale della CCIAA di Foggia. - Ottobre 2016 - Gennaio 2025, Responsabile dell’attività didattica e di ricerca e Responsabile tecnico con funzione di preposto per le Core Facilities – Agraria. - Gennaio 2016 ad oggi, Componente della Commissione Esaminatrice per l’ammissione al CdS Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari. - 2016, Componente della Giuria del Foggia Student Film Festival riservato agli studenti dell’Università di Foggia. - 2016, Componente del Gruppo di Lavoro per l’organizzazione del Festival della Ricerca e dell’Innovazione 2016 dell’Università di Foggia. - 2016, 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. - 2014 al 2022, 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. - Novembre 2013 al 31-10-2019, Delegata del Rettore ai Rapporti con gli Studenti dell’Università degli Studi di Foggia. - Gennaio 2012 ad oggi, Membro della Commissione Scientifica della Biblioteca di Agraria. - 04-11-2011 al Maggio 2012, Rappresentante dei ricercatori nel Consiglio di Amministrazione dell’Università degli Studi di Foggia. - 19-01-2011 al 04-11-2011, Membro della commissione designata per la modifica dello Statuto di Ateneo dell’Università di Foggia, ai sensi della legge 240 del 2010. - 18-11-2008 al 07-09-2009, Delegata di Facoltà ai Rapporti Internazionali. - 2008, Componente della Commissione giudicatrice per la valutazione comparativa bandita nella II Sessione 2007 relativa alla copertura di 1 posto di Ricercatore per il Settore scientifico-disciplinare AGR/15 - “Scienze e Tecnologie Alimentari” presso la Facoltà di Farmacia e Scienze della Nutrizione e della Salute dell’Università della Calabria. - 2007, Membro della Commissione giudicatrice degli Esami di Stato per l’abilitazione all’esercizio della professione di Dottore Agronomo presso l’Università degli Studi di Foggia. - 2003, Membro della Commissione giudicatrice nel concorso pubblico per esami, per l’ammissione a 6 posti – 4 borse di studio del corso di Dottorato di Ricerca triennale in “Biotecnologie dei Prodotti
--	---

	Alimentari” XIX ciclo, Facoltà di Agraria, Università di Foggia (D.R. n. prot. 14670-III/3-587 del 26-06-2003 pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 53 del 08/07/2003 - IV Serie Speciale “Concorsi ed Esami”). - 2002-2005, Componente della Commissione di Facoltà per l’Orientamento Universitario. - 2002-2005, Componente della Commissione di Facoltà per il tirocinio. - 2002-2004, Responsabile didattico-scientifico dei laboratori di Food Shelf life and Packaging del Dipartimento di Scienze degli Alimenti (DISA).
--	--

Profilo sintetico del candidato:

La candidata è professoressa associata nel SSD AGRI-07/A dal 2016, dopo aver ricoperto il ruolo di ricercatrice universitaria dal 2002. Ha conseguito il Dottorato di ricerca in Biotecnologie dei Prodotti Alimentari nel 2000 e l’Abilitazione Scientifica Nazionale alle funzioni di professore di prima fascia nel 2021. Presenta un percorso scientifico consolidato e coerente con il GSD 07/AGRI-07 e il SSD AGRI-07/A, con attività di ricerca rivolta ai processi alimentari, alla qualità chimica, fisica e sensoriale degli alimenti, alla shelf life, agli antiossidanti, alle tecnologie innovative, alla sostenibilità e alla valorizzazione dei sottoprodotti. L’attività di ricerca evidenzia capacità di organizzazione e coordinamento, documentate da responsabilità di unità operative, attività progettuali e contratti di ricerca.

La candidata ha assunto responsabilità e partecipato a progetti competitivi nell’ambito di programmi PRIN, PNRR, PON, POR-FESR e PSR, affiancando all’attività progettuale collaborazioni con università ed enti di ricerca e una partecipazione continuativa a congressi nazionali e internazionali. Il trasferimento tecnologico è documentato dal conseguimento di due brevetti italiani per invenzione industriale, entrambi successivamente oggetto di brevetto europeo con effetto unitario, e da due progetti Proof of Concept PNRR finalizzati alla valorizzazione dei risultati brevettuali.

La produzione scientifica si caratterizza per consistenza e continuità temporale e comprende, secondo i dati riportati nel curriculum al 1° luglio 2026, 147 pubblicazioni indicizzate in Scopus, 4.992 citazioni e un h-index pari a 36. Le venti pubblicazioni presentate risultano coerenti con il settore e documentano un apporto individuale riconoscibile e una qualificata collocazione editoriale. Completano il profilo scientifico gli incarichi editoriali e di valutazione, la presenza nel database Elsevier dei top-cited scientists nel 2% e la partecipazione continuativa a collegi di dottorato.

L’attività didattica è ampia e continuativa, con insegnamenti svolti dall’anno accademico 2002–2003 in corsi di laurea triennale e magistrale, principalmente nell’ambito dei processi della tecnologia alimentare, della gestione della qualità e della certificazione delle filiere agroalimentari. A essa si affiancano attività di docenza in master e corsi di alta formazione, seminari, esercitazioni e tutoraggio degli studenti. La candidata è stata relatrice di quattro tesi di dottorato e di venticinque tesi di laurea a ciclo unico o magistrale, nonché correlatrice di dodici tesi e tutor di

ventiquattro relazioni di tirocinio. Sono inoltre documentate attività di co-tutoraggio di dottorato e la partecipazione a commissioni per gli esami di profitto e per gli esami finali di dottorato.

Giudizio collegiale della Commissione:

Alla luce delle pubblicazioni, del curriculum e del profilo scientifico e didattico della candidata, la Commissione, all'unanimità, esprime un giudizio complessivo ampiamente positivo sulla Prof.ssa Antonietta Baiano. Ne ritiene il profilo pienamente congruente con il GSD 07/AGRI-07 e il SSD AGRI-07/A e la considera qualificata a ricoprire il ruolo di professoressa di prima fascia e a svolgere le funzioni didattiche e scientifiche previste dal bando.