



UNIVERSITÀ
DI FOGGIA



UNIONE EUROPEA
Fondo Sociale Europeo



PROCEDURA DI SELEZIONE PUBBLICA PER LA COPERTURA DI N. 1 POSTO DI RICERCATORE UNIVERSITARIO A TEMPO DETERMINATO, MEDIANTE STIPULA DI UN CONTRATTO DI LAVORO SUBORDINATO DELLA DURATA DI 36 MESI, AI SENSI DELL'ART 24, COMMA 3, LETT. A), LEGGE 240/2010, CON REGIME DI IMPEGNO A TEMPO PIENO, PRESSO IL DIPARTIMENTO DI SCIENZE AGRARIE, ALIMENTI, RISORSE NATURALI E INGEGNERIA, DELL'UNIVERSITÀ DI FOGGIA, SETTORE CONCORSUALE "SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI" - SETTORE SCIENTIFICO DISCIPLINARE AGR/15 "SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI" (INDETTA CON D.R. N. DECRETO RETTORALE N. 1433-2021, PROT. N. 50324-VII/1 DEL 26.10.2021)

VERBALE N. 3

(DISCUSSIONE E VALUTAZIONE DEI TITOLI E DELLA PRODUZIONE SCIENTIFICA E ACCERTAMENTO CONOSCENZA DELLA LINGUA INGLESE)

Il giorno 19 gennaio 2022, alle ore 15:55, la Commissione giudicatrice della selezione pubblica sopraindicata, nominata con D.R. n. 17/2022, del 4.01.2022, pubblicato sul sito web di Ateneo (www.unifg.it), alla sezione "Bandi per docenti", e composta dai:

- Prof.ssa Maria Caboni Professore ordinario per il settore scientifico-disciplinare AGR/15 presso l'Università di Bologna
- Prof. Vincenzo Gerbi Professore ordinario per il settore scientifico-disciplinare AGR/15 presso l'Università di Torino
- Prof.ssa Paola Pittia Professore ordinario per il settore scientifico-disciplinare AGR/15 presso l'Università di Teramo

Tutti i componenti della Commissione sono collegati in modalità videoconferenza sulla Piattaforma GMeet, meet.google.com/via-wxgq-ixc.

La Commissione stabilisce che, dopo aver sentito tutti candidati, procederà ad esprimere il proprio giudizio sui titoli e sulle pubblicazioni come previsto nella seduta preliminare (verbale n. 1).

La Commissione prende atto del ricevimento della email della candidata **Gultekin Hasanaliyeva** ricevuta in data 18 gennaio, ore 17:05 (**Allegato 1** del presente verbale) da cui si evince la rinuncia alla partecipazione alla presente procedura.

La Commissione, dopo aver preso visione della documentazione concorsuale, delle domande, dei titoli e delle pubblicazioni dei candidati, alle ore 16:00 procede all'appello dell'unica candidata rimanente convocata e collegata in videoconferenza.



UNIVERSITÀ
DI FOGGIA



UNIONE EUROPEA
Fondo Sociale Europeo



Alle ore 16:00 la Commissione dà atto che è presente e collegata in modalità videoconferenza la candidata CAPORIZZI Rossella della quale viene accertata l'identità personale mediante documento

In base a quanto sopra enunciato, risulta assente, pur regolarmente convocata, la seguente candidata:

- Gultekin Hasanaliyeva.

Alle ore 16:02 viene chiamata la candidata CAPORIZZI Rossella e si procede alla discussione dei titoli e della produzione scientifica e all'accertamento della conoscenza lingua straniera.

La candidata presenta il suo curriculum vitae illustrando le principali tematiche delle sue ricerche a partire dal dottorato di ricerca con discussione di alcune pubblicazioni (cereali; cereali minori nell'area del Mediterraneo, in particolare il tef; processi applicati alle farine di cereali quali estrusione, e più recentemente la stampa 3D; nuove formulazioni per consumatori con particolari esigenze dietetiche es. celiaci, riduzione di zuccheri e sale).

L'accertamento della conoscenza della lingua inglese viene svolta attraverso la lettura e traduzione di una parte dell'articolo scientifico (*Food Chemistry*, 362 (2021), 130066, Wang et al.).

Alle ore 16:30 termina la discussione dei titoli e della produzione scientifica e l'accertamento della conoscenza lingua straniera e viene interrotta la videoconferenza con la candidata mentre proseguono i lavori della Commissione in modalità videoconferenza.

Al termine dell'illustrazione e della discussione dei titoli e delle pubblicazioni e della prova di accertamento della conoscenza della lingua straniera, la Commissione, sulla base di quanto stabilito nella riunione preliminare, si esprime, in primo luogo, riguardo al livello di conoscenza della lingua dimostrata dalla candidata.

Procede, quindi, dopo adeguata valutazione, ad esprimere il giudizio collegiale sui titoli e sulle pubblicazioni presentate dai candidati.

Per ciascun candidato vengono predisposti:

- un prospetto nel quale vengono riportate le valutazioni espresse dalla Commissione riguardo ai titoli presentati ed al livello di conoscenza della lingua inglese dimostrato dal candidato (**Allegato 2**);
- un prospetto nel quale vengono riportate le valutazioni collegiali espresse dalla Commissione riguardo alle pubblicazioni presentate (il numero indicato nel prospetto si riferisce alla numerazione indicata dal candidato nell'elenco di pubblicazioni presentato) (**Allegato 3**). Relativamente alle pubblicazioni su riviste scientifiche indicizzate, la commissione decide di



**UNIVERSITÀ
DI FOGGIA**



UNIONE EUROPEA
Fondo Sociale Europeo



attribuire un giudizio ed il punteggio finale (massimo 5,0/pubblicazione) risultante dalla somma dei punteggi assegnati in base ai seguenti indicatori (e punteggi):

- Originalità e innovatività: massimo 1,25
- Congruenza con l' SSD di interesse (AGR/15): massimo 1,25
- Rilevanza scientifica e collocazione editoriale rivista: massimo 1,25 (rivista Q1: 1,25; rivista Q2: 0,625; rivista non indicizzata: 0,1)
- Apporto individuale del candidato/a: massimo 1,25 (autore primo o ultimo nome e/o corrispondente: 1,25; secondo nome: 0,625; altra collocazione nell'ordine degli autori: 0,25)

La Commissione si riconvoca per il giorno 19 gennaio 2022, alle ore 17:30.

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, unitamente ad una copia di un proprio documento d'identità; il Presidente della Commissione è tenuto altresì ad inviare, contestualmente, copia del presente verbale in formato word al medesimo indirizzo.

La seduta è tolta alle ore 17:00.

Il presente verbale è letto, approvato e sottoscritto seduta stante.

LA COMMISSIONE GIUDICATRICE

Prof. Vincenzo Gerbi, Presidente _____

Prof.ssa Maria Caboni, Componente _____

Prof. ssa Paola Pittia, Segretario _____



UNIVERSITÀ
DI FOGGIA



UNIONE EUROPEA
Fondo Sociale Europeo



ALLEGATO 1 al VERBALE N. 3

posta di Università degli Studi di Teramo - Re: Selezione per 1 RTDa ... <https://mail.google.com/mail/u/0/?ik=4b87907b82&view=pt&search=>



Paola Pittia <ppittia@unite.it>

Re: Selezione per 1 RTDa - UNIFG : Titoli per prova didattica

1 messaggio

Gultekin Hasanaliyeva <gultekin.hasanaliyeva@gmail.com> 18 gennaio 2022 17:05
A: Paola Pittia <ppittia@unite.it>
Cc: rossella.caporizzi@unifg.it, Maria Caboni <maria.caboni@unibo.it>, Vincenzo Gerbi <vincenzo.gerbi@unito.it>, giselda.florio@unifg.it, donatella.demaria@unifg.it, nurzio.cirulli@unifg.it

Dear Paola,

Since interview will be conducted in Italian, I am not considering myself having enough level of Italian language to be able to give presentation. Besides, all the topics proposed here are covering Food technology, rather than anything related to my scientific background. Therefore, I am withdrawing my participation in interview.

Best regards,
Gultekin

On Tue, 18 Jan 2022 at 16:31, Paola Pittia <ppittia@unite.it> wrote:

Selezione pubblica (D.R. n. 1433-2021, n. 1 posto di Ricercatore universitario a tempo determinato, 36 mesi, art. 24, co. 3, lett. a), Legge 240/2010) S.C. 07/F1 "Scienze e tecnologie alimentari" - SSD AGR/15 "Scienze e tecnologie alimentari" presso il Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimenti, Risorse Naturali e Ingegneria, fondi PON "Ricerca e Innovazione" 2014-2020 (PON R&I FSE-REACT EU) - Azione IV.6 Contratti di ricerca su tematiche Green

Gent.ma
dott.ssa Rossella Caporizzi
dott.ssa Gultekin Hasanaliyeva

in accordo alle indicazioni riportate nel Verbale 1 della riunione della commissione giudicatrice della procedura in oggetto, e in relazione alla convocazione per la prova didattica prevista nell'ambito della valutazione stessa che si terrà domani, **19 gennaio, ore 17:30** di seguito sono riportati tre titoli selezionati. Dalla lista sottostante siete invitate a selezionare uno dei titoli a vostra scelta e a preparare la vostra prova didattica.

Ricordo che:

- la prova prevede che la vostra prova sia supportata da una presentazione ppt e
- la prova dovrà avere una durata massima di 20 minuti.

Titoli:

1. Il candidato/la candidata sceglia una tecnologia di trasformazione e ne illustri gli obiettivi e gli effetti sulla qualità degli alimenti.
2. Il candidato/la candidata sceglia una tecnologia di conservazione e stabilizzazione e ne illustri gli obiettivi e gli effetti sulla qualità degli alimenti.
3. Additivi e conservanti nelle tecnologie alimentari: il candidato/la candidata illustri le principali categorie e gli effetti sulla qualità e stabilità degli alimenti

Un cordiale saluto,
prof.ssa Paola Pittia
Segretario della Commissione di valutazione della procedura RTDA AGR/15

Delegato del Rettore all'Internazionalizzazione
Delegate of the Rector for International Affairs
University of Teramo

Università degli Studi di Teramo -



**UNIVERSITÀ
DI FOGGIA**



UNIONE EUROPEA
Fondo Sociale Europeo



ALLEGATO 2 al VERBALE N. 3

(Valutazione titoli e conoscenza lingua inglese)

Candidato: CAPORIZZI Rossella

	Giudizio collegiale Commissione
CONOSCENZA LINGUA INGLESE	Buono
TITOLI	Giudizio collegiale Commissione
Titolo di dottore di ricerca o equipollenti / diploma di specializzazione medica o equivalente, conseguito in Italia o all'Estero	<p>Titolo di dottorato in ‘Gestione dell’innovazione nei sistemi agroalimentari della regione mediterranea’ Dipartimento di Scienze Agrarie, degli Alimenti e dell’Ambiente, Università degli Studi di Foggia “Development and valorisation of a nutritionally rich minor cereal (E. tef) by conventional and innovative techniques”.</p> <p>Il titolo è pertinente al ssd AGR/15</p> <p>Punteggio: 5</p>
Attività didattica a livello universitario in Italia o all'Estero, in relazione alla durata	<p>La candidata presenta una attività didattica svolta a partire dall’AA 2019/20. Ai fini della presente valutazione sono considerati solo i corsi pertinenti al ssd AGR/15 con riferimento ai seguenti:</p> <ul style="list-style-type: none"> - AA 2021/22: incarico di insegnamento di ‘Tecnologie per le produzioni tipiche – Modulo I’, 4 CFU (32 ore) AGR/15; docente a contratto cds Scienze e Culture Enogastronomiche presso il Dipartimento di Scienze, Univ. degli Studi Roma Tre. - Incarico di docenza Short Course (25 ore) ‘From Digital Model to Tangible Food Structures. 3D Printing Technology to Create Personalized Food Manufacturing’, ssd AGR/15, presso Faculty Chem. Technol., Dep.t Food Sci.Technol., Kaunas University of Technology. - Le tecnologie del futuro: ‘3D Food Printing, variabili di processo, nutrizione personalizzata. Casi studio’, 8 ore in master 2 liv, ssd AGR/15’.



**UNIVERSITÀ
DI FOGGIA**



UNIONE EUROPEA
Fondo Sociale Europeo



	<p>- incarico di insegnamento di ‘Alimenti, Bevande e Prodotti Tipici – Modulo A’, 3 CFU (24 ore), ssd AGR/15, docente a contratto cds Scienze e Culture Enogastronomiche Dipartimento di Scienze, Università degli Studi di Roma Tre.</p> <p>- AA 2019/20: incarico di insegnamento di ‘Alimenti, Bevande e Prodotti Tipici – Modulo A’, 3 CFU (24 ore), ssd AGR/15, docente a contratto cds Scienze e Culture Enogastronomiche Dipartimento di Scienze, Università degli Studi di Roma Tre.</p> <p>TOTALE: 14 CFU (da 8 ore)</p> <p>Punteggio: 10</p>
attività di formazione o di ricerca presso qualificati istituti italiani o stranieri (es. assegnista, ecc.)	<p>La candidata presenta una attività di formazione o di ricerca in qualità di borsista pertinente al ssd AGR/15 svolta a partire dal 2018 con riferimento ai seguenti periodi</p> <ul style="list-style-type: none"> - 09/04/2021 – 08/01/2022: 9 mesi; - 21/03/2020 - 20/03/2021: 12 mesi; - 21/03/2019 - 20/03/2020: 12 mesi; - 21/03/2018 - 20/03/2019: 12 mesi; <p>TOTALE: 45 mesi</p> <p>Punteggio: 4</p>
organizzazione, direzione e coordinamento di gruppi di ricerca nazionali e internazionali, o partecipazione agli stessi	<p>La candidata dichiara la partecipazione ai progetti: “Progettazione e sviluppo di formulazioni alimentari a base di cereali da inserire in un regime di dieta chetogenica” Progetto di Ateneo (1 anno); ‘Soluzioni tecnologiche per la progettazione e l’implementazione di nuovi sistemi di produzione di alimenti personalizzati’ PON02_00657_00186_2937475/1 (3 anni)</p> <p>Punteggio: 3,5</p>
titolarità di brevetti	<p>Punteggio: 0</p>
attività di relatore a congressi e convegni nazionali e internazionali	<p>La candidata dichiara di aver svolto le seguenti attività:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. keynote speaker convegno internazionale ‘Healthcare & Nutrition Conference 2020’. 2. relatrice al ‘3 rd Food Structure and Design Conference’. University of Decrecen, Debrecen, Ungheria; 3. relatrice (presentazione orale) 11° Convegno dell’Associazione Italiana di Scienza e Tecnologia dei Cereali (AISTEC) Roma. <p>Punteggio: 2,5</p>



UNIVERSITÀ
DI FOGGIA



UNIONE EUROPEA
Fondo Sociale Europeo



conseguimento di premi e riconoscimenti nazionali e internazionali per attività di ricerca	n. 1 Premio “Best Poster Award” per poster al convegno “Innovation in Food Science and Human Nutrition”, 13-15/09/2018, Roma, Italia Punteggio: 1
altri titoli (es. master, ecc.)	Punteggio: 0
GIUDIZIO COMPLESSIVO TITOLI	La commissione esprime un giudizio: buono Punteggio TOTALE: 26



UNIVERSITÀ
DI FOGGIA



UNIONE EUROPEA
Fondo Sociale Europeo



ALLEGATO 3 al VERBALE N. 3

(Valutazione delle pubblicazioni)

Candidata CAPORIZZI Rossella

PUBBLICAZIONI	Giudizio collegiale Commissione
<p>Pubblicazione n. 1 Caporizzi, R., Severini, C., Derossi, A. (2021). Study of different technological strategies for sugar reduction in muffin addressed for children. NFS Journal, 23, 44 51. DOI: 10.1016/j.nfs.2021.04.001</p>	<p>Il lavoro riguarda lo studio di diverse soluzioni tecnologiche e di formulazione per la produzione di muffins destinati a bambini. Il lavoro è originale, innovativo e condotto con ottimo rigore metodologico. La pubblicazione è congruente con le tematiche del SC 07/F1. Lo studio è pubblicato in una rivista internazionale di buona rilevanza scientifica [SJR 0,59 (2020); Q2 (Food Science)]. Il prodotto (del 2020) presenta già n. 1 citazione all'interno della comunità scientifica [fonte Scopus]. Il contributo del candidato è primario in quanto primo nome nella lista degli autori. Il giudizio è ottimo. Punteggio: 4,375</p>
<p>Pubblicazione n. 2 Derossi, A., Caporizzi, R.*, Paolillo, M., Oral, M.O., Severini, C. (2021). Drawing the scientific landscape of 3D Food Printing. Maps and interpretation of the global information in the first 13 years of detailed experiments, from 2007 to 2020. Innovative Food Science and Emerging Technologies, 70,102689. DOI: 10.1016/j.ifset.2021.102689</p>	<p>Il lavoro riguarda l'analisi critica degli esperimenti scientifici effettuati nel settore della stampa 3D nel settore della produzione degli alimenti. Il lavoro è originale, innovativo e condotto con ottimo rigore metodologico. La pubblicazione è congruente con le tematiche del SC 07/F1. Lo studio è pubblicato in una rivista internazionale di eccellente rilevanza scientifica [SJR 5,916 (2020); Q1 (Food Science)]. Il prodotto (del 2021) presenta già n. 3 citazioni all'interno della comunità scientifica [fonte Scopus]. Il contributo del candidato è primario in quanto primo nome nella lista degli autori. Il giudizio eccellente. Punteggio: 5,0</p>
<p>Pubblicazione n. 3 3. Derossi, A., Francavilla, M., Monteleone, M., Caporizzi, R., Severini, C. (2021). From biorefinery of microalgal biomass to vacuum impregnation of fruit. A multidisciplinary strategy to develop innovative food with increased nutritional properties. Innovative</p>	<p>Il lavoro riguarda uno studio multidisciplinare per migliorare la valenza nutrizionale di snack a base di mela arricchiti attraverso la tecnica di impregnazione sottovuoto di estratti di microalghe ottenuti attraverso la tecnica della bioraffineria. Il lavoro è originale, innovativo e condotto con ottimo rigore metodologico. La pubblicazione è congruente con le tematiche del SC 07/F1. Lo studio è pubblicato in una rivista internazionale di eccellente rilevanza scientifica [SJR 5,916 (2020); Q1 (Food Science)]. Il</p>



UNIVERSITÀ
DI FOGGIA



UNIONE EUROPEA
Fondo Sociale Europeo



<p>Food Science and Emerging Technologies, 70, 102677. DOI: 10.1016/j.ifset.2021.102677</p>	<p>prodotto (del 2021) presenta n.1 citazione all'interno della comunità scientifica [fonte Scopus]. Il contributo del candidato è secondario in quanto quarto nome nella lista degli autori. Il giudizio è buono. Punteggio: 4,0</p>
<p>Pubblicazione n. 4 Lamacchia, C., Landriscina, L., Severini, C., Caporizzi, R., Derossi, A. (2021). Characterizing the rheological and bread making properties of wheat flour treated by "gluten friendlytm" technology. Foods, 10(4), 751. DOI: 10.3390/foods10040751</p>	<p>Il lavoro riguarda la caratterizzazione reologica e delle proprietà di panificazione di farina di grano trattata con la tecnologia "gluten friendly". Il lavoro è originale, innovativo e condotto con ottimo rigore metodologico. La pubblicazione è congruente con le tematiche del SC 07/F1. Lo studio è pubblicato in una rivista internazionale di ottima rilevanza scientifica [SJR 4,350 (2020); Q1 (Food Science)]. Il prodotto (del 2021) presenta n.1 citazione all'interno della comunità scientifica [fonte Scopus]. Il contributo del candidato è secondario in quanto quarto nome nella lista degli autori. Il giudizio è buono. Punteggio: 4,0</p>
<p>Pubblicazione n. 5 Derossi, A., Caporizzi, R*, Paolillo, M., Severini, C. (2021). Programmable texture properties of cereal based snack mediated by 3D printing technology. Journal of Food Engineering, 289, 110160. DOI: https://doi.org/10.1016/j.jfoodeng.2020.110160</p>	<p>Il lavoro riguarda la modulazione della formulazione e dei parametri tecnologici della stampa 3D per l'ottenimento di snack a base di cereali con la texture desiderata. Il lavoro è originale, innovativo e condotto con ottimo rigore metodologico. La pubblicazione è congruente con le tematiche del SC 07/F1. Lo studio è pubblicato in una rivista internazionale di ottima rilevanza scientifica [SJR 5,354 (2020); Q1 (Food Science)]. Il prodotto (del 2021) presenta già n.6 citazioni all'interno della comunità scientifica [fonte Scopus]. Il contributo del candidato è primario in quanto primo nome e <i>corresponding author</i> nella lista degli autori. Il giudizio è eccellente. Punteggio: 5,0</p>
<p>Pubblicazione n. 6 Derossi, A., Caporizzi, R.*, Oral, M.O., Severini, C. (2020). Analyzing the effects of 3D printing process per se on the microstructure and mechanical properties of cereal food products. Innovative Food Science</p>	<p>Il lavoro riguarda lo studio delle caratteristiche microstrutturali e meccaniche di prodotti a base di cereali ottenuti con la stampa 3D. Il lavoro è originale, innovativo e condotto con ottimo rigore metodologico. La pubblicazione è congruente con le tematiche del SC 07/F1.</p>



<p>and Emerging Technologies, 66, 102531. DOI: 10.1016/j.ifset.2020.102531</p>	<p>Lo studio è pubblicato in una rivista internazionale di eccellente rilevanza scientifica [SJR 5,916 (2020); Q1 (Food Science)]. Il prodotto (del 2020) presenta n.5 citazioni all'interno della comunità scientifica [fonte Scopus]. Il contributo del candidato è primario in quanto <i>corresponding author</i> nella lista degli autori. Il giudizio è eccellente. Punteggio: 5</p>
<p>Publicazione n. 7 Severini, C., Caporizzi, R., Fiore, A.G., Ricci, I., Onur, O.M., Derossi, A. (2020) Reuse of spent espresso coffee as sustainable source of fibre and antioxidants. A map on functional, microstructure and sensory effects of novel enriched muffins, LWT, 119, 108877. DOI: https://doi.org/10.1016/j.lwt.2019.108877</p>	<p>Il lavoro riguarda il riutilizzo della polvere di caffè residua dopo l'estrazione del caffè espresso come fonte di fibre ed antiossidanti nella produzione di muffin. Il lavoro è originale, innovativo e condotto con ottimo rigore metodologico. La pubblicazione è congruente con le tematiche del SC 07/F1. Lo studio è pubblicato in una rivista internazionale di ottima rilevanza scientifica [SJR 4,952 (2020); Q1 (Food Science)]. Il prodotto (del 2021) presenta n.11 citazioni all'interno della comunità scientifica [fonte Scopus]. Il contributo del candidato è importante in quanto secondo nome nella lista degli autori. Il giudizio è buono. Punteggio: 4,375</p>
<p>Publicazione n. 8 Derossi, A., Paolillo, M., Caporizzi, R., Severini, C. (2020). 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, 275, 109865. DOI: https://doi.org/10.1016/j.jfoodeng.2019.109865</p>	<p>Il lavoro riguarda l'ampliamento della velocità di stampa 3D e gli effetti sulla deposizione e movimenti del materiale depositato e della qualità finale di prodotti ottenuti. Il lavoro è originale, innovativo e condotto con ottimo rigore metodologico. La pubblicazione è congruente con le tematiche del SC 07/F1. Lo studio è pubblicato in una rivista internazionale di ottima rilevanza scientifica [SJR 5,354 (2020); Q1 (Food Science)]. Il prodotto (del 2020) presenta n.17 citazioni all'interno della comunità scientifica [fonte Scopus]. Il contributo del candidato è secondario in quanto terzo nome nella lista degli autori. Il giudizio è buono. Punteggio: 4,0</p>
<p>Publicazione n. 9 Derossi, A., Husain, A., Caporizzi, R., Severini, C. (2020). Manufacturing personalized food for people uniqueness. An overview</p>	<p>Il lavoro riguarda una rassegna delle tecnologie alimentari, dalle tradizionali a quelle emergenti per la produzione di alimenti personalizzati. Il lavoro è originale, innovativo e condotto con ottimo rigore metodologico. La pubblicazione è congruente con le tematiche del SC 07/F1.</p>



<p>from traditional to emerging technologies. Critical Reviews in Food Science and Nutrition, 60(7), 1141--1159. DOI: https://doi.org/10.1080/10408398.2018.1559796</p>	<p>Lo studio è pubblicato in una rivista internazionale di eccellente rilevanza scientifica [SJR 11,176 (2020); Q1 (Food Science)]. Il prodotto (del 2020) presenta n.13 citazioni all'interno della comunità scientifica [fonte Scopus]. Il contributo del candidato è secondario in quanto terzo nome nella lista degli autori. Il giudizio è buono Punteggio: 4,0</p>
<p>Publicazione n. 10 Severini, C., Derossi, A., Ricci, I., Caporizzi, R., Fiore, A. (2018). Printing a blend of fruit and vegetables. New advances on critical variables and shelf life of 3D edible objects. Journal of Food Engineering, 220, 89--100. DOI: 10.1016/j.jfoodeng.2017.08.025</p>	<p>Il lavoro riguarda lo studio dell'applicazione della stampa 3D e relative variabili di processo su miscele di frutta e vegetali e valutazione della shelf-life. Il lavoro è originale, innovativo e condotto con ottimo rigore metodologico. La pubblicazione è congruente con le tematiche del SC 07/F1. Lo studio è pubblicato in una rivista internazionale di ottima rilevanza scientifica [SJR 5,354 (2020); Q1 (Food Science)]. Il prodotto (del 2020) presenta già n.93 citazioni all'interno della comunità scientifica [fonte Scopus]. Il contributo del candidato è secondario in quanto quarto nome nella lista degli autori. Il giudizio è buono. Punteggio: 4,0</p>
<p>Publicazione n. 11 Derossi, A., Ricci, I., Caporizzi, R., Fiore, A., Severini, C. (2018). How grinding level and brewing method (Espresso, American, Turkish) could affect the antioxidant activity and bioactive compounds in a coffee cup. Journal of the Science of Food and Agriculture, 98(8), 3198--3207. DOI: 10.1002/jsfa.8826.</p>	<p>Il lavoro riguarda lo studio del livello di macinazione e delle tecniche di estrazione del caffè (Espresso, americano, alla turca) sull'attività antiossidante e del contenuto di composti bioattivi della bevanda. Il lavoro è originale, relativamente innovativo e condotto con ottimo rigore metodologico. La pubblicazione è congruente con le tematiche del SC 07/F1. Lo studio è pubblicato in una rivista internazionale di buona rilevanza scientifica [SJR 2,422 (2018); Q2 (Food Science)]. Il prodotto (del 2018) presenta n. 22 citazioni all'interno della comunità scientifica [fonte Scopus]. Il contributo del candidato è secondario in quanto terzo nome nella lista degli autori. Il giudizio è discreto. Punteggio: 3,375</p>
<p>Publicazione n. 12 Derossi, A., Caporizzi, R., Azzollini, D., Severini, C. (2018). Application of 3D printing for customized food. A case on the development of a fruit-</p>	<p>Il lavoro riguarda l'applicazione della stampa 3D per su miscele di frutta e vegetali per l'ottenimento di snacks destinati a bambini.</p>



**UNIVERSITÀ
DI FOGGIA**



UNIONE EUROPEA
Fondo Sociale Europeo



<p>-based snack for children. Journal of Food Engineering, 220, 65--75. DOI: 10.1016/j.jfoodeng.2017.05.015</p>	<p>Il lavoro è originale, innovativo e condotto con ottimo rigore metodologico. La pubblicazione è congruente con le tematiche del SC 07/F1.</p> <p>Lo studio è pubblicato in una rivista internazionale di ottima rilevanza scientifica [SJR 5,354 (2020); Q1 (Food Science)].</p> <p>Il prodotto (del 2018) presenta già n.111 citazioni all'interno della comunità scientifica [fonte Scopus].</p> <p>Il contributo del candidato è importante in quanto secondo nome nella lista degli autori. Il giudizio è buono</p> <p>Punteggio: 4,375</p>
<p>GIUDIZIO COMPLESSIVO PUBBLICAZIONI</p>	<p>La candidata presenta per la procedura selettiva n. 12 pubblicazioni di ottima rilevanza scientifica nel settore SC 07/F1, in cui per 4 di esse dimostra un eccellente contributo scientifico come primo autore o autore corrispondente.</p> <p>Le pubblicazioni presentate sono pubblicate in maggioranza su riviste di ottima o eccellente rilevanza scientifica (n.10 Q1 su 12, e solo n. 2 Q2). La candidata presenta un H-index medio di 4,93 e un n. di citazioni medio/pubblicazione relativamente buono e pari a n. 22.</p> <p>PUNTEGGIO TOTALE: 50,87</p>
<p>Valutazione della qualità della produzione scientifica complessiva</p>	<p>Da fonte Scopus si evince che la candidata, dal 2015, ha un totale n. 24 pubblicazioni con una progressione in aumento a partire dal 2018 in termini di numero pubblicazioni/anno, ed un H-index pari a 10.</p> <p>Il giudizio è: Buono</p> <p>Punteggio: 6,5</p>
<p>VALUTAZIONE COMPLESSIVA DELLA PRODUZIONE SCIENTIFICA</p>	<p>Il giudizio è: Buono</p> <p>PUNTEGGIO TOTALE: 57,37</p>