

PROCEDURA VALUTATIVA PER LA COPERTURA, MEDIANTE CHIAMATA AI SENSI DELL'ART. 24, COMMA 5, DELLA L. 240/2010, DI N. 1 POSTO DI PROFESSORE UNIVERSITARIO DI RUOLO DI II FASCIA, PRESSO L'UNIVERSITA' DI FOGGIA – DIPARTIMENTO di Scienze Agrarie, Alimenti, Risorse Naturali e Ingegneria DELL'UNIVERSITA' DI FOGGIA SETTORE CONCURSALE 07/C1 “Ingegneria agraria, forestale e dei biosistemi” – SETTORE SCIENTIFICO DISCIPLINARE AGR/09 “Meccanica Agraria” INDETTA CON D.R. N. 1904/2022 DEL 14/11/2022) E PUBBLICATA SUL SITO WEB DI ATENEO, ALLA SEZIONE “BANDI PER DOCENTI”, IN DATA 16/11/2022.

VERBALE N. 2

Il giorno 16/01/2023, alle ore 10.30, si è riunita per via telematica la Commissione giudicatrice della procedura valutativa sopraindicata, nominata con D.R. n. 2170/2022 del 20/12/2022, pubblicato sul sito web di Ateneo (www.unifg.it), alla sezione “Bandi per docenti”, in data 21/12/2022, e composta da:

- | | |
|-------------------------------|---|
| - Prof.ssa Maria Luisa Amodio | Professore ordinario per il settore scientifico-Disciplinare AGR/09
presso l'Università di Foggia |
| - Prof. Pasquale Catalano | Professore ordinario per il settore scientifico-disciplinare AGR/09
presso l'Università degli Studi del Molise |
| - Prof. Riccardo Guidetti | Professore ordinario per il settore scientifico-disciplinare AGR/09
presso l'Università degli Studi di Milano |

In apertura di seduta la Commissione dà atto che ha presentato istanza di partecipazione alla selezione in parola il candidato dott. Roberto Romaniello.

La Commissione procede, quindi, all'esame della documentazione presentata dal suddetto candidato.

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

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

La Commissione, infine, con deliberazione assunta all'unanimità, sulla base delle valutazioni collegiali formulate nella seduta odierna, esprime una valutazione positiva in riferimento al candidato, ai fini dell'inquadramento nel ruolo di Professore Associato per il s.s.d. AGR/09, ai sensi dell'art. 24, comma 5, della L. 240/2010.

La seduta è tolta alle ore 11.30.

Letto, approvato e sottoscritto.

LA COMMISSIONE GIUDICATRICE

Prof. Pasquale Catalano, Presidente _____

Prof. Riccardo Guidetti, Componente _____

Prof.ssa Maria Luisa Amodio, Segretario _____

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

Allegato n. 1 al verbale n. 2

ATTIVITÀ DI RICERCA	TITOLI VALUTABILI
<p>Organizzazione, direzione e coordinamento di gruppi di ricerca nazionali e internazionali, ovvero la partecipazione agli stessi</p>	<p>Responsabile Scientifico di Unità Operativa di Ricerca: Progetto “Impianti e tecnologie innovative per l’estrazione di un nuovo olio extravergine d’oliva nutraceutico e con elevato contenuto di sostanze salutari” acronimo “ITI4NUEVOO”. Concessione finanziamento DM - MIPAAFT n.0018235/7100/2019 del 24/04/2019.</p> <p>Responsabile Scientifico di Task:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Responsabilità scientifica WP3, Task 2 nell’ambito del progetto P.S.R. Puglia 2014/2020 - Misura 16 Cooperazione -SM 16.2 “Sostegno a progetti pilota e allo sviluppo di nuovi prodotti, pratiche, processi e tecnologie”. Avviso Pubblico approvato con D.A.G. n. 194 del 12/09/2018. Progetto “INNOVAZIONI PER IL MIGLIORAMENTO PRODUTTIVO DELLA CIPOLLA DI MARGHERITA IGP” - Acronimo: “CIPOMAR” - DDS N. 94250037309 - CUP B77H20001650009. • Responsabilità scientifica WP3, task 3.2; 3.3; 3.4; 3.5 nell’ambito del progetto P.S.R. Puglia 2014/2020 – Misura 16 Cooperazione -SM 16.2 “Sostegno a progetti pilota e allo sviluppo di nuovi prodotti, pratiche, processi e tecnologie”. Avviso Pubblico approvato con D.A.G. n. 194 del 12/09/2018. Progetto “ARBORICOLTURA DEL TERZO MILLENNIO PER IL RILANCIO DELLA CAPITANATA” – Acronimo: “ATMiRCap” – DSS N. 94250042523 - CUP B79J20000110009. • Responsabilità scientifica WP5. task 5.7 nell’ambito del PNR-2015-2020 - Progetto “Conservabilità, qualità e sicurezza dei prodotti ortofrutticoli ad alto contenuto di servizio” acronimo: POFACS. Concessione finanziamento – CUP B74I20000120005; RNA-COR 2306020. <p>Partecipazione a progetti di ricerca</p> <p><i>Periodo:</i> 02/09/2016 -01/09/2018 <i>Esperienza:</i> Partecipazione a progetto di ricerca <i>Nome e indirizzo istituzione:</i> Università degli Studi di FOGGIA - Via Gramsci, 89/91 - FOGGIA</p>

	<p><i>Titolo progetto:</i> L'utilizzo delle microonde nel processo di estrazione olearia (MICROLIO)</p> <p><i>Argomento della ricerca:</i> Utilizzo delle microonde per il condizionamento della pasta di olive.</p> <p><i>Tipo bando:</i> Progetto Ricerca e sperimentazione in agricoltura</p> <p><i>Anno bando:</i> 2013</p> <p><i>Responsabile U.O.:</i> Prof. Alessandro Leone</p> <p><i>Periodo:</i> 14/11/2015 -13/11/2019</p> <p><i>Esperienza:</i> Partecipazione a progetto di ricerca, in qualità di Assegnista di Ricerca</p> <p><i>Nome e indirizzo istituzione:</i> Università degli Studi di FOGGIA - Via Gramsci, 89/91 - FOGGIA</p> <p><i>Titolo progetto:</i> Innovazione tecnologica del ciclo di estrazione olearia (ITeCEO)</p>
<p>Incarichi di ricerca da istituti nazionali, internazionali e sovranazionali</p>	<p><i>Periodo:</i> 01/04/2006 - 31/01/2009</p> <p><i>Esperienza:</i> Incarico di ricerca</p> <p><i>Nome e indirizzo istituzione:</i> IAM.B ISTITUTO AGRONOMO MEDITERRANEO DI BARI - VIA CEGLIE, 9- 70010 VALENZANO (BARI) - ITALIA</p> <p><i>Argomento della ricerca:</i> Dimensionamento del frangitore e gruppo gramole per due impianti di estrazione olearia con portata oraria complessiva rispettivamente di 700 e 900 kg/h di olive lavorate, nell'ambito del progetto dal titolo "Sustainable development of the olive oil sector in Kurdistan Region (SUDEOKUR)", finanziato dal Ministero italiano degli Affari esteri e dalla Cooperazione Internazionale</p> <p><i>Periodo:</i> 29/10/2016 – 30/11/2016</p> <p><i>Esperienza:</i> Incarico di ricerca</p> <p><i>Nome e indirizzo istituzione:</i> CSIRO, Agriculture and Food - 671 Sneydes Road. Werribee VIC 3030. Australia</p> <p><i>Argomento della ricerca:</i> Responsabilità dell'elaborazione dei dati acquisiti durante i test sperimentali congiuntamente condotti in Italia, per definire i migliori parametri di processo da utilizzare per i test futuri e per stabilire i passi successivi per la messa in scala industriale dell'impianto. Lo studio comporterà il calcolo della potenza megasonica/microonde ottimale da utilizzare in un impianto industriale di estrazione dell'olio di oliva per ottenere gli effetti desiderati sulla resa di estrazione, nonché il confronto dei dati per la riduzione del tempo di gramolazione o la sua eliminazione.</p>
<p>Attività di visiting researcher</p>	<p><i>Periodo:</i> 20/05/2018 - 12/06/2018</p> <p><i>Posizione:</i> Visiting Researcher</p> <p><i>Qualifica:</i> Visiting Researcher</p> <p><i>Tipo di attività svolta:</i> commercial demonstration of megasonic technology for additional virgin olive oil recovery</p>

	<p><i>Nome e indirizzo istituzione:</i> CSIRO Commonwealth Scientific and Industrial Research Organisation – Lindfield</p> <p><i>Allegati:</i> Allegato R6</p>
<p>Partecipazione in qualità di relatore a congressi e convegni nazionali e internazionali</p>	<p>Relazione orale dal titolo: “Development of a computer vision system to measure the colour of pesto sauce”. Presentata il giorno 25 settembre 2007 al CIGR Section VI, 3rd International Symposium - FOOD AND AGRICULTURAL PRODUCTS: PROCESSING AND INNOVATIONS. Napoli, 24-26 settembre 2007. pagina web programma: http://www.aidic.it/3CIGR/webpapers/pro.html</p> <p>Relazione orale dal titolo: “Colour camera characterization of a computer vision system using ls-svm regression”. Presentata il giorno 17 settembre 2010 alla International Conference: <i>Work Safety and Risk Prevention in Agro-food and Forest Systems</i>. September 16 – 18, 2010 Ibla Campus Ragusa, Italy RAGUSA SHWA 2010. pagina web programma: http://www.ragusashwa.it/file/documenti/Programma_Indice_Libro%20_ABS%20-%20100830.pdf</p> <p>Relazione orale, su invito, dal titolo: “Microwave equipment to conditioning the olive paste instead of the malaxer machine: prospective of industrial application in olive oil extraction plant”. Presentata il giorno 22 giugno 2015 alla AIIA 2015 – International Mid-Term Conference – Italian society of Agricultural Engineering – Naples, June 22-23, 2015. pagina web programma: http://www.aiia2015.eu/</p> <p>Relazione orale su invito dal titolo: “Desarrollo de nuevo prototipo de batidora. Influencia del oxígeno sobre el rendimiento y la calidad del aceite de oliva virgen. Presentata, su invito del comitato organizzatore, il giorno 7 maggio 2015 al XVII symposium technical- scientific of EXPOLIVA 2015 – XVII International Fair of olive oil and Allied Industries. Jaén (Spain), 6 – 9 May 2015. pagina web programma: http://www.expoliva.com/expoliva2015/symposium/programa-Foro-Industria.aspx</p> <p>Relazione orale dal titolo: “Olive paste conditioning by an industrial continuous microwave system”. Presentata il 12 settembre 2016 al congresso internazionale Bioscience 2016, 12-13 september, Berlin (Germany). pagina web programma: http://bioscience.conferenceseries.com/2016/scientific-program.php?day=1&sid=2604&date=2016-09-12</p> <p>Relazione orale dal titolo: “Mathematical modeling of the process parameters of a new decanter centrifuge generation”. Presentata al "15 International Conference on Food Processing and Technology", October 27-29, 2016 in Rome, Italy.</p> <p>Relazione orale dal titolo “Microwave equipment to conditioning the olive paste: prospective of industrial application in olive oil extraction plant” svolta presso il Commonwealth Scientific and Industrial Research Organisation (CSIRO), Werribee, VIC – Australia.</p>

	<p>Melbourne, Aprile 2018.</p> <p>Relazione orale dal titolo “Use of ultrasound and PEF technologies applied to the olive oil extraction process” presentata all’ <i>International Mid-Term Conference 2019 of the Italian Association of Agricultural Engineering (AIIA)</i></p> <p>Relazione orale dal titolo “Use of Ultrasound and Pulsed Electric Fields Technologies Applied to the Olive Oil Extraction Process” presentata alla EFF2019 Int.Conference, 26-29 May 2019, Bologna, Italy.</p> <p>Relazione orale, su invito, dal titolo “Spiral- coil heat exchanger combined with microwave and ultrasound technology in the olive oil extraction plant: impact on the process, al XIX Simposio Científico-Técnico de EXPOLIVA 2019, Feria Internacional del Aceite de Oliva e Industrias Afines, svolto nei giorni dal 15 al 17 maggio 2019, FORO DE LA INDUSTRIA, TECNOLOGÍA Y CALIDAD OLEÍCOLA [n. registro IND- 0419].</p> <p>Relazione orale, su invito, dal titolo “Use of ultrasound and pef technologies applied to the olive oil extraction process, al XIX Simposio Científico-Técnico de EXPOLIVA 2019, Feria Internacional del Aceite de Oliva e Industrias Afines, svolto nei giorni dal 15 al 17 maggio 2019, FORO DE LA INDUSTRIA, TECNOLOGÍA Y CALIDAD OLEÍCOLA [n. registro IND- 3719].</p> <p>Relazione orale, dal titolo “Additives individuation in raw ham using image analysis”. EFF2021 - the 3rd International Conference on ENGINEERING FUTURE FOOD – Maggio 23-26/2021.</p> <p>Relazione orale, dal titolo “Hi-power ultrasound machine to improve the efficiency of olive oil extraction process” - XI AIIAConference: BIOSYSTEMS ENGINEERING TOWARDS THE GREEN DEAL. Improving the resilience of agriculture, forestry and food systems in the post-Covid era, 19-22 settembre 2022.</p>
<p>Publicazioni scientifiche</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Tamborrino, Antonia, Perone, Claudio, Veneziani, Gianluca, Berardi, Antonio, Romaniello, Roberto, Servili, Maurizio, Leone, Alessandro (2022). Experimental Investigation of a New Modular Crusher Machine Developed for Olive Oil Extraction Plants. FOODS, vol. 11, ISSN: 2304-8158, doi: 10.3390/foods11193035 - Articolo in rivista 2. Perone, C., Romaniello, R., Leone, A., Berardi, A., & Tamborrino, A. (2022). Towards energy efficient scheduling in the olive oil extraction industry: Comparative assessment of energy consumption in two management models. Energy Conversion and Management: X, 16 doi:10.1016/j.ecmx.2022.100287 – Articolo in rivista 3. Antonia Tamborrino, Roberto Romaniello, Claudio Perone, Hazar Moujahed, Alessandro Leone (2021). Development of a Pressure Control System According to Paste Rheology for Ultrasound Processing in Industrial Olive Oil Extraction. FOOD AND BIOPROCESS TECHNOLOGY, vol. 14, p.

1897-1908, ISSN: 1935-5130, doi: 10.1007/s11947-021-02674-3 - Articolo in rivista

4. Alessandro Leone, Roberto Romaniello, Antonia Tamborrino, Luciano Beneduce, Anna Gagliardi, Marcella Giuliani, Giuseppe Gatta (2021). Composting of Olive Mill Pomace, Agro- Industrial Sewage Sludge and Other Residues: Process Monitoring and Agronomic Use of the Resulting Composts. *FOODS*, vol. 20, ISSN: 2304-8158, doi: 10.3390/foods10092143 - Articolo in rivista
5. Tamborrino A., Veneziani G., Romaniello R., Perone C., Urbani S., Leone A., Servili M. (2021). Development of an innovative rotating spiral heat exchanger with integrated microwave module for the olive oil industry. *LEBENSMITTEL-WISSENSCHAFT + TECHNOLOGIE*, vol. 147, ISSN: 0023-6438, doi: 10.1016/j.lwt.2021.111622 - Articolo in rivista
6. Tamborrino A., Taticchi A., Romaniello R., Perone C., Esposto S., Leone A., Servili M. (2021). Assessment of the olive oil extraction plant layout implementing a high-power ultrasound machine. *ULTRASONICS SONOCHEMISTRY*, vol. 73, ISSN: 1350-4177, doi: 10.1016/j.ultsonch.2021.105505 - Articolo in rivista
7. Tamborrino A., Servili M., Leone A., Romaniello R., Perone C., Veneziani G. (2020). Partial De-Stoning of Olive Paste to Increase Olive Oil Quality, Yield, and Sustainability of the Olive Oil Extraction Process. *EUROPEAN JOURNAL OF LIPID SCIENCE AND TECHNOLOGY*, vol. 122, ISSN: 1438-7697, doi: 10.1002/ejlt.202000129 - Articolo in rivista
8. Servili M., Veneziani G., Taticchi A., Romaniello R., Tamborrino A., Leone A. (2019). Low-frequency, high-power ultrasound treatment at different pressures for olive paste: Effects on olive oil yield and quality. *ULTRASONICS SONOCHEMISTRY*, vol. 59, ISSN: 1350-4177, doi: 10.1016/j.ultsonch.2019.104747 - Articolo in rivista
9. Amarillo M., Perez N., Blasina F., Gambaro A., Leone A., Romaniello R., Xu X. -Q., Juliano P. (2019). Impact of sound attenuation on ultrasound-driven yield improvements during olive oil extraction. *ULTRASONICS SONOCHEMISTRY*, vol. 53, p. 142-151, ISSN: 1350-4177, doi: 10.1016/j.ultsonch.2018.12.044 - Articolo in rivista
10. Tamborrino, A., Romaniello, R., Caponio, F., Squeo, G., & Leone, A. (2019). Combined industrial olive oil extraction plant using ultrasounds, microwave, and heat exchange: Impact on olive oil quality and yield. *Journal of Food Engineering*, 245, 124-130. doi:10.1016/j.jfoodeng.2018.10.019 - Articolo in rivista
11. Leone, A., Romaniello, R., Juliano, P., & Tamborrino, A. (2018). Use of a mixing-coil heat exchanger combined with microwave and ultrasound technology in an olive oil extraction

process. *Innovative Food Science and Emerging Technologies*, 50, 66-72. doi:10.1016/j.ifset.2018.09.005 - Articolo in rivista

12. Giovenzana, Valentina, Beghi, Roberto, Romaniello, Roberto, Tamborrino, Antonia, Guidetti, Riccardo, Leone, Alessandro (2018). Use of visible and near infrared spectroscopy with a view to on-line evaluation of oil content during olive processing. *BIOSYSTEMS ENGINEERING*, vol. 172, p. 102-109, ISSN: 1537-5110, doi: 10.1016/j.biosystemseng.2018.06.001 - Articolo in rivista
13. R. Romaniello, A. Baiano (2018). Discrimination of Flavoured Olive Oil Based on Hyperspectral Imaging. *JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY*, vol. 55, p. 2429-2435, ISSN: 0975-8402, doi: 10.1007/s13197-018-3160-8 - Articolo in rivista
14. Leone, Alessandro, Romaniello, Roberto, Tamborrino, Antonia, Urbani, Stefania, Servili, Maurizio, Amarillo, Miguel, Grompone, Maria A., Gambaro, Adriana, Juliano, Pablo (2018). Application Of Microwaves and Megasound to Olive Paste in an Industrial Olive Oil Extraction Plant: Impact on Virgin Olive Oil Quality and Composition. *EUROPEAN JOURNAL OF LIPID SCIENCE AND TECHNOLOGY*, ISSN: 1438-7697, doi: 10.1002/ejlt.201700261 - Articolo in rivista
15. Leone, Alessandro, Romaniello, Roberto, Tamborrino, Antonia, Xu, Xin-Qing, Juliano, Pablo (2017). Microwave and megasonics combined technology for a continuous olive oil process with enhanced extractability. *INNOVATIVE FOOD SCIENCE & EMERGING TECHNOLOGIES*, vol. 42, p. 56-63, ISSN: 1466-8564, doi: 10.1016/j.ifset.2017.06.001 - Articolo in rivista
16. Tamborrino, Antonia, Squeo, Giacomo, Leone, Alessandro, Paradiso, Vito Michele, Romaniello, Roberto, Summo, Carmine, Pasqualone, Antonella, Catalano, Pasquale, Bianchi, Biagio, Caponio, Francesco (2017). Industrial trials on coadjuvants in olive oil extraction process: Effect on rheological properties, energy consumption, oil yield and olive oil characteristics. *JOURNAL OF FOOD ENGINEERING*, vol. 205, p. 34-46, ISSN: 0260-8774, doi: 10.1016/j.jfoodeng.2017.02.019 - Articolo in rivista
17. ROMANIELLO, ROBERTO, Leone, Alessandro, Tamborrino, Antonia (2017). Specification of a new de-stoner machine: evaluation of machining effects on olive paste's rheology and olive oil yield and quality. *JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE*, vol. 97, p. 115-121, ISSN: 0022-5142, doi: 10.1002/jsfa.7694 - Articolo in rivista
18. BAIANO, ANTONIETTA, Viggiani, I, Terracone, C, ROMANIELLO, ROBERTO, DEL NOBILE, MATTEO ALESSANDRO (2015). Phenolic content, physical and sensory properties of breads made with different types of

barley wort. JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE, vol. 95, p. 2736-2741, ISSN: 1097-0010, doi: 10.1002/jsfa.7014 - Articolo in rivista

19. Leone A, Romaniello R, Tamborrino A, Catalano P, Peri G (2015). IDENTIFICATION OF VIBRATION FREQUENCY, ACCELERATION, AND DURATION FOR EFFICIENT OLIVE HARVESTING USING A TRUNK SHAKER. TRANSACTIONS OF THE ASABE, vol. 58, p. 19-26, ISSN: 2151-0032, doi: 10.13031/trans.58.10608 - Articolo in rivista
20. LEONE, ALESSANDRO, ROMANIELLO, ROBERTO, PERI, GIORGIO, Tamborrino, A. (2015). Development of a new model of olives de-stoner machine: Evaluation of electric consumption and kernel characterization. BIOMASS & BIOENERGY, vol. 81, p. 108-116, ISSN: 0961-9534, doi: 10.1016/j.biombioe.2015.06.016 - Articolo in rivista
21. Leone A, Romaniello R, Zagaria R, Tamborrino A (2015). Mathematical modelling of the performance parameters of a new decanter centrifuge generation. JOURNAL OF FOOD ENGINEERING, vol. 166, p. 10-20, ISSN: 0260-8774, doi: 10.1016/j.jfoodeng.2015.05.011 - Articolo in rivista
22. LEONE, ALESSANDRO, ROMANIELLO, ROBERTO, ZAGARIA, RICCARDO, Sabella, Erika, De Bellis, Luigi, Tamborrino, Antonia (2015). Machining effects of different mechanical crushers on pit particle size and oil drop distribution in olive paste. EUROPEAN JOURNAL OF LIPID SCIENCE AND TECHNOLOGY, vol. 117, p. n/a, ISSN: 1438-7697, doi: 10.1002/ejlt.201400485 - Articolo in rivista
23. Antonia Tamborrino, LEONE, ALESSANDRO, ROMANIELLO, ROBERTO, Pasquale Catalano, Biagio Bianchi (2015). Comparative experiments to assess the performance of an innovative horizontal centrifuge working in a continuous olive oil plant. BIOSYSTEMS ENGINEERING, vol. 129, p. 160-168, ISSN: 1537-5110, doi: 10.1016/j.biosystemseng.2014.10.005 - Articolo in rivista
24. LEONE, ALESSANDRO, Antonia Tamborrino, ZAGARIA, RICCARDO, Erika Sabella, ROMANIELLO, ROBERTO (2014). Plant innovation in the olive oil extraction process: A comparison of efficiency and energy consumption between microwave treatment and traditional malaxation of olive pastes. JOURNAL OF FOOD ENGINEERING, vol. 146, p. 44-52, ISSN: 0260-8774, doi: 10.1016/j.jfoodeng.2014.08.017 - Articolo in rivista
25. LEONE, ALESSANDRO, Antonia Tamborrino, ROMANIELLO, ROBERTO, ZAGARIA, RICCARDO, Erika Sabella (2014). Specification and implementation of a continuous microwave-assisted system for paste malaxation in an olive oil extraction plant. BIOSYSTEMS ENGINEERING, vol. 125, p. 24-35, ISSN: 1537-5110, doi: 10.1016/j.biosystemseng.2014.06.017 - Articolo in rivista

26. Antonia Tamborrino, ROMANIELLO, ROBERTO, ZAGARIA, RICCARDO, LEONE, ALESSANDRO (2014). Microwave-assisted treatment for continuous olive paste conditioning: Impact on olive oil quality and yield. BIOSYSTEMS ENGINEERING, vol. 127, p. 92-102, ISSN: 1537-5110, doi: 10.1016/j.biosystemseng.2014.08.015 - Articolo in rivista
27. Tamborrino A., PATI, SANDRA, ROMANIELLO, ROBERTO, QUINTO, MAURIZIO, ZAGARIA, RICCARDO, LEONE, ALESSANDRO (2014). Design and implementation of an automatically controlled malaxer pilot plant equipped with an in-line oxygen injection system into the olive paste. JOURNAL OF FOOD ENGINEERING, vol. 141, p. 1-12, ISSN: 0260-8774, doi: 10.1016/j.jfoodeng.2014.05.002 - Articolo in rivista
28. LEONE A, ROMANIELLO R, ZAGARIA R, TAMBORRINO A (2014). Development of a prototype malaxer to investigate the influence of oxygen on extra-virgin olive oil quality and yield, to define a new design of machine. BIOSYSTEMS ENGINEERING, vol. 118, p. 95-104, ISSN: 1537-5110, doi: 10.1016/j.biosystemseng.2013.12.002 - Articolo in rivista
29. Leone, A., Romaniello, R., & Tamborrino, A. (2013). Development of a prototype for extra-virgin olive oil storage with online control of injected nitrogen. Transactions of the ASABE, 56(3), 1017-1024. doi:10.13031/trans.56.9990 - Articolo in rivista
30. 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, vol. 87, p. 142-151, ISSN: 0168-1699, doi: 10.1016/j.compag.2012.06.002 - Articolo in rivista

ATTIVITÀ DIDATTICA	TITOLI VALUTABILI
<p>Incarichi di docenza in qualità di Ricercatore a tempo determinato (L. 240/2010 art. 24, c. 3, lett. B, SSD AGR/09)</p>	<p style="text-align: center;">A. 2020-2021</p> <ul style="list-style-type: none"> - Apparecchiature ed Impianti della ristorazione (6 CFU) – Corso di Laurea in Scienze Gastronomiche; - Meccanica agraria e Meccanizzazione Agricola (6 CFU) – Modulo dell’insegnamento “Ingegneria agraria”, corso di Laurea Triennale in Scienze e tecnologie agrarie; - Matematica (6 CFU) – Modulo degli insegnamenti “Matematica, statistica e nozioni di e- commerce”, per il corso di Laurea Triennale in Scienze Gastronomiche, e “Matematica e statistica applicata”, per il corso di Laurea Triennale in Scienze e Tecnologie agrarie. <p style="text-align: center;">A.A. 2021-2022</p> <ul style="list-style-type: none"> - Macchine e Impianti per le Industrie Alimentari (6 CFU), corso di Laurea Triennale in Scienze e Tecnologie Alimentari; - Meccanica agraria e Meccanizzazione Agricola (6 CFU) – Modulo dell’insegnamento “Ingegneria agraria”, corso di Laurea Triennale in Scienze e tecnologie agrarie; - Meccanizzazione di Precisione (4 CFU) – Insegnamento a scelta libera; - Matematica (6 CFU) – Modulo degli insegnamenti “Matematica, statistica e nozioni di e- commerce”, per il corso di Laurea Triennale in Scienze Gastronomiche, e “Matematica e statistica applicata”, per il corso di Laurea Triennale in Scienze e Tecnologie agrarie. <p style="text-align: center;">A.A. 2022-2023</p> <ul style="list-style-type: none"> - Macchine e Impianti per le Industrie Alimentari (6 CFU), corso di Laurea Triennale in Scienze e Tecnologie Alimentari; - Meccanica agraria e Meccanizzazione Agricola (6 CFU) – Modulo dell’insegnamento “Ingegneria agraria”, corso di Laurea Triennale in Scienze e tecnologie agrarie; - Meccanizzazione di Precisione (4 CFU) – Insegnamento a scelta libera; - Matematica (6 CFU) – Modulo degli insegnamenti “Matematica, statistica e nozioni di e- commerce”, per il corso di Laurea Triennale in Scienze Gastronomiche, e “Matematica e statistica applicata”, per il corso di Laurea Triennale in Scienze e Tecnologie agrarie. - Machine vision for food quality inspection (1 CFU) – Corso

	<p>nell'ambito del Doctorate biotechnology and smart practices for a sustainable management of natural resources, food and agriculture" Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimenti, Risorse Naturali e Ingegneria Università degli Studi di Foggia.0</p>
--	---

<p>Relatore di tesi di tirocinio, Incarichi di docenza in qualità di Ricercatore a tempo determinato (L. 240/2010 art. 24, c. 3, lett. B, SSD AGR/09)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - A.A. 2019-2020 – Tesi di tirocinio in Impianti per le trasformazioni alimentari, dal titolo: La gestione della mandria e delle operazioni correlate alla produzione del latte presso l’Azienda Posta la Via. - A.A. 2019-2020 – Tesi di tirocinio in Impianti per le trasformazioni alimentari, dal titolo: La trasformazione del latte in prodotti caseari presso l’Azienda Posta la Via. - A.A. 2020-2021 – Tesi di tirocinio in Macchine ed impianti per la viticoltura ed enologia, dal titolo: Operazioni meccanizzate per la vendemmia ed automazione del processo di vinificazione in rosso. - A.A. 2020-2021 – Tesi di tirocinio in Apparecchiature ed impianti della ristorazione, dal titolo: Descrizione degli impianti di una azienda cerealicola, con valutazione del rispetto delle norme di sicurezza. - A.A. 2020-2021 – Tesi di tirocinio in Ingegneria Agraria, dal titolo: Applicazione delle macchine a fluido nella meccanizzazione agraria. - A.A. 2021-2022 – Tesi di tirocinio in Meccanica Agraria e Meccanizzazione Agricola, dal titolo: Studio della mappatura del suolo – Il sensore SoilExplorer.
---	--

<p>Incarichi di docenza in qualità di docente esterno</p>	<p>AA. 2012-2013; AA. 2013-2014; A.A. 2014-2015. Professore a contratto dell'insegnamento di "Matematica e Statistica applicata – modulo di Matematica (5 C.F.U.). (Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari e Scienze e Tecnologie Agrarie. Università degli Studi di Foggia).</p> <p>AA. 2015-2016; AA. 2016-2017; A.A. 2017-2018; A.A. 2018-2019; A.A. 2019-2020. Professore a contratto dell'insegnamento di "Matematica, elaborazione dati e nozioni di e-commerce" – modulo di Matematica (6 C.F.U.). (Corso di Laurea in Scienze Gastronomiche. Università degli Studi di Foggia).</p> <p>AA. 2019-2020. Docenza nell'ambito dell'insegnamento di "Meccanica Agraria" (1 C.F.U.). Corso di Laurea in Scienze e tecnologie agrarie.</p>
---	--

Attività didattico-seminariale	<p>AA. AA. 2004-2005–2008-2009. Collaborazione allo svolgimento del corso di Meccanica Agraria, mediante esercitazioni pratiche riguardanti le macchine operatrici e in particolare le macchine per la distribuzione dei fitofarmaci (Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Agrarie. Università degli Studi di Foggia).</p> <p>AA. AA. 2004-2005–2008-2009. Collaborazione allo svolgimento del corso di Informatica I. Esercitazioni pratiche al calcolatore. (Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari. Università degli Studi di Foggia).</p> <p>AA. AA. 2004-2005-2009-2010. Collaborazione allo svolgimento del corso di Automazione e controllo dei processi agricoli e agro-industriali. Docenza riguardante la parte speciale: Programmazione di algoritmi in ambiente MATLAB. Automazione e controllo dei processi agricoli e agro-industriali. (Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari. e Scienze e Tecnologie Agrarie. Università degli Studi di Foggia).</p> <p>AA. AA. 2006-2007-2010-2012. Collaborazione allo svolgimento del corso di Tecniche per l’elaborazione di immagini digitali. Docenze ed esercitazioni riguardante la teoria degli spazi colore e dello sviluppo di algoritmi di calcolo in ambiente MATLAB. (Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari. Università degli Studi di Foggia).</p>
--------------------------------	--

<p>Attività di docenza presso enti di ricerca all'estero</p>	<p>15 maggio – 15 giugno 2018. Attività di docenza, in veste di visiting Professor, presso il Commonwealth Scientific and Industrial Research Organisation (CSIRO), Werribee, VIC – Australia.</p> <p>L'attività ha riguardato lo svolgimento di seminari informativi sulle nuove tecniche di estrazione delle sostanze grasse mediante tecnologia a microonde ed ultrasuoni.</p>
--	--

ATTIVITÀ ISTITUZIONALI	TITOLI VALUTABILI
	<p>2020-oggi: Componente del Gruppo di Assicurazione Qualità per il Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Agrarie (dip. DAFNE – Università degli Studi di Foggia), in qualità di Docente di riferimento del CdS.</p> <p>2022: Componente della commissione Ricerca e Terza missione del Dipartimento DAFNE – Università degli Studi Di Foggia.</p>

Profilo sintetico del candidato:

- Il candidato ha eseguito attività di Ricerca, nel SSD AGR/09, dal 2004 in qualità di Assegnista di Ricerca, poi Dottorando e successivamente contrattista post-doc e Assegnista di Ricerca fino al 13/11/2019. L'attività di Ricerca ha riguardato prevalentemente lo sviluppo e l'applicazione delle tecniche di analisi di immagine per la valutazione della qualità dei prodotti agro-alimentari e lo studio e sviluppo di soluzioni impiantistiche nel settore oleario per il miglioramento qualitativo-quantitativo degli olii vergini d'oliva mediante uso e ottimizzazione di macchine innovative basate su microonde, ultrasuoni e campi elettrici pulsati. Un'attività di ricerca continua e cospicua è documentata da 30 pubblicazioni allegate, di cui 18 pubblicazioni scientifiche ad alto impact factor prodotte nel triennio. L'attività didattica svolta nel triennio è stata quantitativamente apprezzabile, pari a 63 CFU, sempre congruente con le discipline ricomprese nel SSD AGR/09, insieme al tutoraggio di 6 relazioni di tirocinio per le lauree triennali. Ha svolto anche con continuità una buona attività istituzionale.

Giudizio collegiale della Commissione:

La commissione dopo un approfondito esame della documentazione presentata, formula il seguente giudizio: il candidato Roberto Romaniello ha raggiunto una notevole maturità scientifica sia per quanto riguarda l'attività di ricerca che per quella didattica. In particolare la produzione scientifica è ragguardevole e congruente con il profilo del SSD AGR/09 e con le tematiche interdisciplinari del settore concorsuale. Si caratterizza per adeguata continuità temporale, rilevante collocazione editoriale e larga diffusione all'interno della comunità scientifica. In tutte le pubblicazioni l'apporto individuale del candidato è sempre enucleabile. L'attività di ricerca è contraddistinta da rigorose metodologie e interessanti spunti innovativi. Degna di nota la partecipazione a progetti di ricerca di rilevanza nazionale, e la partecipazione come relatore a convegni di rilevanza internazionale anche su invito. L'attività didattica quantitativamente è molto apprezzabile e congruente con le discipline ricomprese nel SSD AGR/09. Il curriculum vitae è di ottimo livello e dimostra una apprezzabile attività a livello istituzionale.