

## **2. 2.Curriculum Vitae et Studiorum di Carla Severini**

### **Posizione accademica**

Settore Scientifico Disciplinare: AGR/15 - Scienze e Tecnologie Alimentari

Qualifica attuale: Professore Ordinario

Anzianità accademica: 27/03/1996

Anzianità nel ruolo: 23/12/2019

Sede Universitaria: Università degli Studi di FOGGIA

Struttura di appartenenza: Dipartimento di Scienze Agrarie, degli Alimenti e dell'Ambiente (SAFE).

### **Posizioni ricoperte precedentemente nel medesimo ateneo**

27/03/1996: Ricercatore universitario (Università di Bari-sede di Foggia)

27/03/1999: Ricercatore confermato (Università di Foggia)

01/03/2001: Professore II fascia (Università di Foggia)

01/03/2004: Professore associato confermato

### **Formazione**

Laurea con lode in Scienze Agrarie presso l'Università di Bologna

Specializzazione in Chimica e Tecnologia degli Alimenti presso l'Università di Bologna (facoltà di Chimica Industriale)

Dottorato di ricerca in Biotecnologie degli Alimenti presso l'Università di Firenze

Formazione pre-dottorato svolta presso il Dipartimento di Protezione e Valorizzazione Agro-Alimentare dell'Università di Bologna (1986-1995)

### **Indicatori scientifici**

Totale pubblicazioni su IRIS U-GOV: 207

Pubblicazioni su riviste scientifiche di settore: 121

di cui 81 su riviste internazionali indicizzate

Capitoli di libri scientifici di rilevanza internazionale: 10

Partecipazione a Conferenze internazionali: 67

Partecipazione a Congressi nazionali: 46

Partecipazione a Convegni Internazionali in qualità di relatore: 12

Partecipazione a Convegni Internazionali in qualità di *invited speaker*: 4

Partecipazione a Convegni Internazionali in qualità di *chairperson*: 3

H-Index: 20 (Banca dati Scopus alla data del 12/03/2020)

Totale citazioni: 1258 (Banca dati Scopus alla data del 12/03/2020)

### **Incarichi istituzionali**

Carla Severini è o è stata:

- Delegata eletta dai ricercatori per il Consiglio della Facoltà di Agraria di Foggia (dal 1996 al 2001)
- Membro delle seguenti Commissioni di Facoltà: Commissione Orientamento, Commissione Didattica per la laurea di I livello in STA, Commissione Tutorato,

- Commissione Biblioteca, Commissione per l'assegnazione degli spazi,  
Commissione Tirocinio (Dall'a.a. 1996/97 all'a.a. 2007/08 per periodi diversi),
- Membro del Consorzio Inter-universitario Regione Puglia-Sezione Educazione di Eccellenza (CIRP) (dal 1999 al 2001)
  - Membro della Commissione Scientifica di Ateneo (dall'ottobre 2000 al 2/6/2002 con rinnovo dal 3/6/2002 al 2/6/2005).
  - Delegata del Rettore per le Pari Opportunità (dal 25.11.2002 al 29.06.2005 e riconfermata per il triennio successivo fino al 31.10.2008).
  - Presidente del Comitato Pari Opportunità di Ateneo (dal 12.04.2005 al 21.01.2010 e confermata fino al 10.06.2011).
  - Coordinatore della Commissione Orientamento di Ateneo (dall'a.a. 2003/04 all'a.a. 2005/06)
  - Presidente del Consiglio di Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari I (aa.aa.2006/07, 2007/08, 2008/09)
  - Membro del gruppo di lavoro per l'implementazione di un Sistema di Gestione della Qualità dei corsi di laurea della Facoltà di Agraria (dall'a.a. 2009/10 all'a.a. 2011/12)
  - Membro del Gruppo di Auto-Valutazione (GAV) del Dottorato di Ricerca in Qualità degli Alimenti e Nutrizione Umana (QuaNu) (dal 30.10.2012 fino alla sua chiusura nel 2013)
  - Membro della Commissione di Corso di Studio in Scienze degli Alimenti e Nutrizione Umana (SANU) e del gruppo di Gestione Assicurazione della Qualità (dal 29.04.2014 ad oggi)
  - Membro della Commissione Ricerca e Terza Missione del Dipartimento SAFE dell'Università di Foggia (nominata per il quadriennio 2016-2020).
  - Membro della Giunta del Dipartimento SAFE dell'Università di Foggia (eletta per il quadriennio 2016-2020).

### **Titoli didattici**

Anno	Istituzione	Corsi/Seminari
1986-1996	Università di Bologna	Componente della Commissione d'esame del corso di "Tecnologie Alimentari"
Dal 1986 al 1998	Enti di Formazione professionale	Processi della Tecnologia Alimentare. Corsi di aggiornamento o qualificazione professionale (oltre 400 ore di lezioni)
1990-1991 1991-1992	Università di Udine	Docente a contratto del corso di "Tecnologie delle Conserve Alimentari"
1993	Università di Firenze	Docente di "Trasformazione e Conservazione dei Derivati di frutta liquidi" (due seminari)

1996-1999	Università di Foggia	Componente della Commissione d'esame dei corsi di "Operazioni Unitarie dell'Industria Alimentare", "Processi della Tecnologia Alimentari", "Analisi Chimiche, Fisiche e Sensoriali degli Alimenti", "Tecnologie delle Conserve Vegetali", "Tecnologie dei Cereali e derivati", "Gestione della Qualità nell'Industria Alimentare"
2003-2010	Università di Foggia	Componente della Commissione d'esame del corso di "Pari Opportunità"
1999-oggi	Università di Foggia Università di RomaTRE	<p>Titolare degli insegnamenti:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Processi della tecnologia alimentare IV (Tecnologie delle Conserve vegetali)</li> <li>- Gestione della qualità nell'Industria alimentare I e II</li> <li>- Analisi del rischio e controllo dei punti critici per le produzioni negli agroecosistemi sostenibili</li> <li>- Tecnologie delle Conserve animali</li> <li>- Tecnologia alimentare e Gestione della qualità nelle produzioni vegetali</li> <li>- Gestione della qualità e Legislazione alimentare</li> <li>- Formulazioni alimentari</li> <li>- Tecnologie per la produzione di alimenti funzionali</li> <li>- Processi e prodotti innovativi</li> <li>- Corso intensivo di elementi di Tecnologia alimentare</li> <li>- Conservazione e Sicurezza degli alimenti</li> <li>- Alimenti, bevande e prodotti tipici</li> </ul>

Nel 2016 Carla Severini ha tenuto inoltre il corso di aggiornamento di "Conserve vegetali, vino ed olio: aggiornamento in tema di vecchie e nuove tecnologie" (30 ore) e il corso di aggiornamento di "Audit presso gli operatori del settore alimentare: aspetti legati alla gestione della qualità nel settore agroalimentare" (30 ore) presso la ASL-FG3 di Foggia

Nel 2017 Carla Severini ha tenuto il corso di aggiornamento di "Prodotti funzionali" (40

ore) presso la ASL-FG3 di Foggia

### **Attività tutoria**

Carla Severini è stata relatrice di oltre 90 tesi di laurea quinquennale o magistrale e di oltre 35 tirocini di laurea triennale presso le Università di Bologna, Udine, Bari e Foggia (1986-oggi)

E' stata Tutor di 11 studenti di Dottorato, Co-tutor di 7 studenti di Dottorato, tutor di 2 studenti di Master post-laurea per lo stage in azienda, tutor di 1 borsista post-laurea (finanziato dalla Regione Puglia-POR Puglia), tutor of 1 borsista post laurea del Programma "Fixo" (Finanziato dal Ministero del Lavoro), tutor of 4 borsisti del Programma "Ritorno al Futuro" [finanziato da P.O. Puglia – FSE, Università di Foggia (2010-2015)]

### **Titoli scientifici**

Carla Severini è responsabile didattico e scientifico dei Laboratori di "Tecnologie emergenti e Formulazioni alimentari".

#### **1. Responsabilità scientifica per progetti di ricerca internazionali e nazionali, ammessi al finanziamento sulla base di bandi competitivi che prevedano la revisione tra pari (dal 2001)**

	<b>Data dal</b>	<b>Data al</b>
Responsabilità scientifica di attività di ricerca nell'ambito del progetto "Utilizzo di tecnologie di trattamento in alta pressione per la valorizzazione di prodotti tipici dell'area mediterranea", finanziato dal Ministero Università, della Ricerca Scientifica e Tecnologica (MURST) - P.N.R.Progetti Agro-alimentari, 2001 (£ 10 milioni)	01/01/2001	31/12/2001
Responsabilità scientifica di attività di ricerca nell'ambito del progetto "Predizione dell'attività dell'acqua in formulazioni alimentari complesse", finanziato dal Ministero delle Attività Produttive Pacchetto Integrato di Agevolazioni (PIA Innovazione). 2004 (€ 10.000,00)	01/01/2004	31/12/2004
Responsabilità scientifica di attività di ricerca nell'ambito del progetto "Produzione di nuovi preparati base all'olio d'oliva extravergine per prodotti della gastronomia e pasticceria", finanziato dalla Regione Puglia PIT 7-POR 2000-2006 – ATS con Soavegel s.r.l., 2007 (€ 36.000,00).	30/05/2007	30/06/2008

Responsabilità scientifica del progetto “Messa a punto e ottimizzazione di un processo innovativo per la produzione e la stabilizzazione microbiologica di derivati di pomodoro semi-dry”, finanziato dalla Regione Puglia (Progetto Esplorativo - PES), 2008 (€ 148.800,00)	21/02/2008	20/02/2009
Responsabilità scientifica di attività di ricerca nell’ambito del progetto “Nuovi preparati gastronomici all’olio extravergine di oliva a base di ortaggi tipici e spontanei del bacino mediterraneo”, finanziato dalla Regione Puglia (POR 2007-2013) – ATS con Soavegel s.r.l. , Francavilla Fontana (BR) 2009 (€ 36.000,00)	17/03/2009	16/03/2010
Responsabilità scientifica di attività di ricerca nell’ambito del progetto “Studio, costruzione e messa a punto di una tecnologia innovativa per la produzione di nuovi derivati del pomodoro minimamente trattati”, finanziato dalla Regione Puglia (POR 2007-2013) – ATS con Fiordelisi s.r.l., 2009 (€ 98.400,00)	29/09/2009	30/09/2010
Responsabilità scientifica di attività di ricerca nell’ambito del progetto “Sviluppo di un nuovo processo tecnologico di tipo "MILD" per la pastorizzazione di antipasti a base vegetale”, finanziato dalla Regione Puglia (POR 2007-2013) – ATS con Farris s.r.l. 2009 (€ 28.800,00).	31/01/2010	30/01/2011
Responsabilità scientifica di attività di ricerca nell’ambito del progetto “Sviluppo di prodotti alimentari innovativi mediante soluzioni biotecnologiche, impiantistiche e tecnologiche (ProInnoBit)” PON02_00186_3417037. 2011-2014, finanziato dal MIUR D.Leg. 593/2000 2011-2015 (€ 392.140,00 per l’Unità Operativa)	01/01/2011	04/10/2015
Responsabilità scientifica di attività di ricerca nell’ambito del progetto “Riutilizzo integrale di scarti vegetali per la produzione di imballaggi biodegradabili (Mifabius)” Piani Integrati di Filiera (PIF Cooperation Project), finanziato dalla Regione Puglia – Misura 1.2.4 (€ 300.002,00 per l’Unità Operativa).	01/01/2011	01/01/2015

Coordinamento del progetto e responsabilità scientifica di attività di ricerca del Progetto “Soluzioni Innovative di packaging per il prolungamento della shelf life di prodotti alimentari (InFoPack)” PON02_00186_3417392 , finanziato dal MIUR D.Leg. 593/2000 2011-2015 (€ 1.593.000,00 per l’Unità Operativa e € 4 milioni per progetto UNIFG)	01/01/2011	31/10/2015
Coordinamento del Corso di Perfezionamento in “Ricercatore Industriale nello sviluppo di packaging innovativo” (Ri.Pack.AI.) MIUR D. Leg. 593/2000. PON02_00186_3417392, €865.000,00 (2012-2015)	01/11/2012	30/06/2015
Coordinamento del Corso di Perfezionamento in “Tecnico specializzato in soluzioni tecnologiche innovative per il packaging alimentare” (Tec.AI.Pack.) MIUR D. Leg. 593/2000. PON02_00186_3417392, €865.000,00 (2012-2015)	01/11/2012	30/06/2015
Responsabilità scientifica di attività di ricerca nell’ambito del progetto “Protocolli Tecnologici e clinici innovativi per la produzione di alimenti funzionali (Pro.Ali.Fun) PON02_00186_2937475, finanziato dal MIUR D.Leg. 593/2000 2011-2015 (€ 570.000,00 per l’Unità Operativa)	01/01/2011	30/06/2015

## **2. Responsabilità di studi e ricerche scientifiche affidati da qualificate istituzioni pubbliche o private (dal 2001)**

	Data dal	Data al
Responsabilità scientifica del progetto “Stabilità di conserve vegetali: studio sulla disponibilità dell’acqua”, finanziato dall’Università di Foggia (ex 60%), 2005 (€ 6.700,00)	01/01/2001	31/12/2005
Responsabilità scientifica del progetto “Pretrattamenti applicati ai vegetali: ottimizzazione e innovazione”, finanziato dall’Università di Foggia (ex 60%), 2004 (€13.400,35)		
Responsabilità scientifica del progetto “Stato ossidativo e stabilità di prodotti carnei grasso-sostituiti”, finanziato dall’Università di Foggia (ex 60%), 2003 (€ 20.125,59) –		
Responsabilità scientifica del progetto “Studio di insaccati fermentati a basso tenore di colesterolo” , finanziato		

Data dal

Data al

dall'Università di Foggia (ex 60%), 2002 (€ 11.260,70)

Responsabilità scientifica del progetto “ Studio di pretrattamenti per la stabilizzazione di prodotti alimentari di origine vegetale e loro ottimizzazione finalizzata alla riduzione del consumo idrico”, finanziato dall'Università di Foggia (ex 60%), 2001 (€ 5.977,99)

Responsabilità scientifica del progetto "Studio sugli effetti di interventi combinati di stabilizzazione sulla qualità di prodotti alimentari di origine vegetale", finanziato dall'Università di Foggia (ex 60%), 2000 (€ 18.075,99)

Responsabilità scientifica del progetto “ Valorizzazione dell'olio di oliva quale ingrediente di formulazioni alimentari di alta qualità”, finanziato dall'Ente Parco Nazionale del Gargano – Foggia, 2002 (€ 29.000,00)	12/12/2002	31/12/2003
Responsabilità scientifica del Progetto di ricerca “Studio sulla shelf life di pasta ripiena essiccata”, commissionato dal Consorzio Ricerche Alimentari (CO.RI.AL.-Barilla) Foggia. 2003 (€ 17.000,00).	05/11/2003	04/11/2004
Responsabilità scientifica del Progetto di ricerca “Messa a punto e stabilizzazione di prodotti vegetali tipici trasformati”, commissionato dall'azienda Sforza s.r.l. Foggia. 2003-2006 (€ 25.000,00).	02/12/2003	01/12/2006
Responsabilità scientifica del Progetto di ricerca “Valorizzazione del frutto di zucca (Cucurbita maxima)”, commissionato dall'azienda Valpollino Soc. Coop. s.r.l. Potenza. 2003-2006 (€ 49.000,00).	06/05/2004	05/05/2006
Responsabilità e coordinamento del gruppo di lavoro per lo Studio di fattibilità dal titolo: Uso di energia termica per la sostenibilità agro-alimentare di un'area industriale pugliese. Studio di fattibilità. Parte I, affidato da EN PLUS S.p.A. Belluno (€ 42.000,00)	01/03/2006	19/09/2007
Responsabilità scientifica del Progetto di ricerca “Studio su prodotti da forno a base di olio di oliva e messa a punto del processo industriale”, commissionato dall'azienda SOAVEGEL s.r.l. Francavilla Fontana (BR). 2008 (€	01/01/2008	31/12/2008

	Data dal	Data al
21.000,00)		
Responsabilità e coordinamento del gruppo di lavoro per lo Studio di fattibilità dal titolo "Possibili utilizzi di energia termica in un'area agro-alimentare sostenibile. Parte II", affidato da EN PLUS S.p.A. Belluno (€ 12.000,00)	10/01/2008	30/06/2008
Responsabilità scientifica del progetto "Impianti per la produzione di conserve vegetali mediante l'applicazione della tecnologia del gonfiabile", finanziato dalla Fondazione Cassa di Risparmio di Puglia – Bari, 2008 (€ 80.000,00)	17/01/2008	16/01/2009
Responsabilità scientifica del Progetto di ricerca "Studio sulla qualità del caffè espresso", commissionato da ESSSE Caffè S.p.A. Anzola dell'Emilia (BO). 2008-2011 (€ 12.600,00)	22/10/2008	21/10/2011
Responsabilità scientifica del progetto "Proposta di un sistema innovativo per la produzione di vegetali tradizionalmente essiccati al sole", finanziato dalla Fondazione Banca del Monte "Domenico Siniscalco Ceci". (€ 10.000,00).	05/02/2010	04/02/2011
Responsabilità scientifica del Progetto di ricerca "Realizzazione di snack funzionali mediante la messa a punto della formulazione e del processo di estrusione-cottura", commissionato da Barilla S.p.A. Parma. 2011 (€ 10.000,00).	21/05/2011	20/05/2012
Responsabilità scientifica del Progetto di ricerca "Industrializzazione e trasferimento tecnologico del film edibile (brevetto n° RM2012A000457 del 24/09/2012) per la conservazione degli alimenti", commissionato da Manucor S.p.A. (Sessa Aurunca - CA). 2012 (€ 121.000,00).	19/02/2013	18/02/2015
Responsabilità scientifica del Progetto di ricerca "Studio e messa a punto di metodi per il riutilizzo di scarti residui della produzione del caffè ", commissionato da ESSSE Caffè S.p.A. Anzola dell'Emilia (BO) + finanziamento 1 posto RTDa. 2013-2016 (€ 183.000,00)	04/08/2013	03/08/2016
Responsabilità dello Studio di fattibilità dal titolo "Possibilità di utilizzare il calore residuo per la realizzazione di un impianto di essiccazione di prodotti vegetali", incarico affidato dalla EN	18/01/2016	26/02/2016



	Data dal	Data al
PLUS S.p.A., Belluno (€ 2090,00).		
Responsabilità scientifica del Progetto di ricerca "Valutazione della shelf life del caffè monodose in capsula", commissionato da ESSSE Caffè S.p.A. Anzola dell'Emilia (BO). 2016-2019 (€ 30.000,00)	09/09/2016	08/09/2019
Responsabilità scientifica del Progetto di ricerca "Valutazione della shelf life del caffè monodose in capsula", commissionato da ESSSE Caffè S.p.A. Anzola dell'Emilia (BO). 2020-2023 (€ 30.000,00)	22/01/2020	in corso

### **3. Partecipazione alle attività di un gruppo di ricerca caratterizzato da collaborazioni a livello internazionale**

	Data dal	Data al
Collaborazione in qualità di membro del gruppo di ricerca del progetto europeo Flair Flow Europe II and III – Azione Concertata per la "Diffusione dei Risultati della ricerca". Project Leader Prof. C.R.Lerici., finanziato dall'Unione Europea. 1996-2000.	01/01/1996	08/03/2000
Collaborazione con il Dep. of Food Science and Technology, University of Davis, California (USA) (Prof. M. McCarthy), nell'ambito dell'attività tutoria per il Dottorato di ricerca del dr. Antonio Derossi sul seguente argomento: "Utilizzo di tecniche di NMR ed MRI per lo studio della mobilità dell'acqua durante trattamenti di disidratazione osmotica". Pubblicazione connessa: <i>DEROSSO A, DE PILLI T., SEVERINI C., MCCARTHY M.J. 2008. Mass transfer during osmotic dehydration of apples. Journal of Food Engineering, vol. 86, p. 519-528, ISSN: 0260-8774.Cod. Scopus 2-s2.0-38349137066.</i>	01/08/2004	31/10/2004
Collaborazione con il Dep. Genie du Procédé, Université de Nantes (France) (Prof. J. Legrand), sul seguente argomento: Studio delle condizioni di processo nell'estrusione-cottura. Pubblicazioni connesse: - <i>DE PILLI T., SEVERINI C., BAIANO A., DEROSSO A, ARHALIASS A., LEGRAND J. 2005. Effects of operating conditions on oil loss and properties of products obtained by co-rotating twin-screw extrusion of fat meals: preliminary study. Journal of Food</i>	01/01/2005	30/12/2010

*Engineering*, vol. 70, p. 109-116, ISSN: 0260-8774 - DE PILLI T., SEVERINI C, A. BAIANO, ARHALIASS A, LEGRAND J. 2005. *Extrudabilité et stabilité des mélanges grasses en cuisson-extrusion. Comparaison entre extrudeurs mono-vis et bi-vis. Sciences des Aliments*, vol. 4, p. 307-322, ISSN: 0240-8813 - DE PILLI T., LEGRAND J., GIULIANI R., DEROSI A, SEVERINI C. 2009. *Effect of Processing Variables and Enzymatic Activity on Wheat Flour Dough Extruded Under Different Operating Conditions. Food Technology and Biotechnology*, vol. 47(4), p. 404-412, ISSN: 1330-9862. - DE PILLI T., LEGRAND J., DEROSI A, SEVERINI C. 2010. *Study on interaction among extrusion-cooking process variables and enzyme activity: evaluation of extrudate structure. Journal of Food Process Engineering*, vol. 33, p. 65-82, ISSN: 0145-8876.

Collaborazione con il Dep. of Food Science and Technology, University of Davis, California (USA) (Prof. M. McCarthy), sul seguente argomento "Utilizzo di tecniche di NMR ed MRI per lo studio dei trasferimenti di massa e dei meccanismi di disidratazione di prodotti vegetali". Pubblicazione connessa: DEROSI A, DE PILLI T., SEVERINI C., MCCARTHY M.J. 2008. *Mass transfer during osmotic dehydration of apples. Journal of Food Engineering*, vol. 86, p. 519-528, ISSN: 0260-8774.

01/01/2006 30/05/2006

Collaborazione con il Department. of Food Science and Technology, University of Helsinki (Finland) (Prof.ssa Kirsi Jouppila) sul seguente argomento: Studio delle caratteristiche dell'impasto durante il processo di estrusione-cottura. Pubblicazioni connesse: - DE PILLI T, JOUPPILA K., IKONEN J., KANSIKAS J., DEROSI A., SEVERINI C. 2008. *Study on formation of starch-lipid complexes during extrusion-cooking of almond flour. Journal of Food Engineering*, vol. 87, p. 495-504, ISSN: 0260-8774. - DE PILLI, T., DEROSI, A., TALJA, R.A., JOUPPILA, K., SEVERINI, C. 2011. *Study of starch-lipid complexes in model system and real food produced using extrusion-cooking technology. Innovative Food Science & Emerging Technologies*. vol. 12, 610-616. - DE PILLI, T., DEROSI, A., TALJA, R.A., JOUPPILA, K., SEVERINI, C. 2012. *Starch-lipid complex formation during extrusion-cooking of model system (rice and oleic acid) and real food (rice starch and pistachio nut flour). European Food Research Technology*. vol. 234, p. 517-525, ISSN: 1438-2377 - SEVERINI, C., AZZOLLINI, D., JOUPPILA, K., JUSSI, L., DEROSI, A., DE PILLI, T. 2015. *Effect of enzymatic and technological treatments on solubilisation of arabinoxylans from brewer's spent grain. Journal of Cereal Science*, 65, 162-166.

01/01/2008 30/12/2015

Collaborazione con la Division MeBioS – Postharvest group, KU Leuven - University of Leuven, (Belgium) (prof.

01/07/2015

Bart Nicolai) sul seguente argomento: "Descrizione quantitativa e qualitativa della microstruttura di differenti cultivar di mele". *DEROSSI, A., \*NICOLAI, B., VERBOVEN, P.B., SEVERINI, C. Characterizing apple microstructure via directional statistical correlation functions. Computers and Electronics in Agriculture, Vol. 138 (6): 157-166. DOI: 10.1016/j.compag.2017.04.021.*

Collaborazione di ricerca con il Dep. of Agrotechnology and Food Sciences. Subdivision, Food Quality and Design (Prof. V. Fogliano), nell'ambito dell'attività tutoria per il Dottorato di ricerca del dr. Domenico Azzollini sul seguente argomento: The use of edible insects in innovative and conventional foods. Application in 3D printed and extruded snacks and effects on quality. <i>AZZOLLINI, D., DEROSSI, A., FOGLIANO, V., LAKEMOND C.M., SEVERINI, C.* Effects of formulation and process conditions on microstructure, texture and digestibility of extruded insect-riched snacks. Innovative Food Science and Emerging Technologies. Vol. 45 (2): 344-353. DOI: 10.1016/j.ifset.2017.11.017.</i>	04/01/2016	03/07/2016
---	------------	------------

#### **4. Partecipazione al collegio dei docenti nell'ambito di dottorati di ricerca accreditati dal Ministero**

	<b>Data dal</b>	<b>Data al</b>
Partecipazione al Collegio Docenti del Dottorato di ricerca dal titolo "Biotecnologie dei prodotti alimentari". Cicli XXII e XXIV.	01/11/2006	31/10/2011
Partecipazione al Collegio Docenti del Dottorato di ricerca dal titolo "Qualità degli Alimenti e Nutrizione Umana". Cicli XXV e XXVIII	01/11/2009	31/10/2015
Partecipazione al Collegio Docenti del Dottorato di ricerca dal titolo "Gestione dell'Innovazione nei Sistemi Agro-Alimentari della Regione Mediterranea". Cicli XXIX, XXX, XXXI, XXXII, XXXIII	01/11/2013	oggi

#### **5. Risultati ottenuti nel trasferimento tecnologico in termini di sviluppo, impiego e commercializzazione di brevetti**

	Data
Brevetto nazionale n. 0001394111 (Ex RM2009A000238) dal titolo "Metodo di produzione di conserve e semiconserve vegetali in pezzi". Università di Foggia, concesso il 25/05/2012	25/05/2012
Brevetto nazionale n. 0001394882 (Ex RM2009A000292) dal titolo Metodo di produzione e stabilizzazione di filetti di pesce di V gamma. Università di Foggia, concesso il 20/07/2012.	20/07/2012
Brevetto nazionale n. 0001413327 (Ex RM2012A000457) dal titolo "Composizione edibile per la conservazione degli alimenti, procedimento per la sua preparazione e relativi usi". Università di Foggia, concesso il 16/01/2015.	16/01/2015
Brevetto nazionale domanda n. 102014902305083 depositata all'Ufficio Marchi e Brevetti (UIMB) (Ex RM2014A000612) dal titolo "Materiale da imballaggio biodegradabile e compostabile ottenuto dall'uso integrale degli scarti di produzione proveniente dalle industrie alimentari". Università di Foggia, concesso il 13/01/2017	13/01/2017
Brevetto Europeo domanda n. BE30129 depositata all'European Patent Office (EPO) dal titolo "Biodegradable and compostable material for packaging obtained from the use of the whole wastes of production of food industries". Università di Foggia, concesso il 19.12.2019.	29/10/2014
Brevetto nazionale domanda n. 102016000097941 depositata all'Ufficio Marchi e Brevetti (UIMB) dal titolo "Associazione a base di inulina e suo impiego come sostituto dei grassi in composizioni e formulazioni alimentari". Università di Foggia, concesso il 25 febbraio 2019.	25/02/2019

### **Attività di Referee**

- Reviewer per Trends in Food Science & Technology (Q1)
- Reviewer per Innovative Food Science and Emerging Technologies (Q1)
- Reviewer per Journal of Food Engineering (Q1)
- Reviewer per International Journal of Food Science and Technology (Q1)
- Reviewer per LWT – Food Science and Technology (Q1)
- Reviewer per Meat Science (Q1)
- Reviewer per Additive Manufacturing (Q1)
- Reviewer per Journal of the Science of Food and Agriculture (Q1)

- Reviewer per Food Chemistry (Q1)
  - Reviewer per Journal of the Saudi Society of Agricultural Sciences (Q1)
  - Reviewer per Food Research International (Q1)
  - Reviewer per Heliyon (Q1)
  - Reviewer per Food Biochemistry (Q2)
  - Reviewer per Journal of Food Quality (Q2)
  - Reviewer per Italian Journal of Food Science (Q3)
- Valutatore per il MIUR per i progetti “Futuro in Ricerca” 2008-2013
  - Valutatore per il MIUR per i progetti SIR 2016 (vedi allegato)
  - Valutatore per la Regione Puglia per i progetti PIN 2016-2018 (vedi allegato)
  - Valutazione Joint Projects 2016 (Università di Verona) (vedi allegato)
  - E' iscritta all'Albo degli esperti Scientifici del MIUR (REPRISE) per: Ricerca di base; Ricerca Industriale competitiva e per lo Sviluppo sociale; Diffusione della Cultura scientifica

Carla Severini è o è stata inoltre:

- Socio della Società Italiana di Scienze e Tecnologie Alimentari (SISTAL), dalla sua costituzione ad oggi
- Membro della Commissione del Premio CERMET 2006-2009
- Membro del Comitato Scientifico della Stazione Sperimentale per l'Industria delle Conserve di Parma (SSICA) dalla sua costituzione ad oggi
- Membro del Comitato Scientifico del Congresso Italiano di Scienze e Tecnologie Alimentari (CISETA), per la Collana Editoriale “Ricerche e Innovazioni nell'Industria Alimentare-CISETA” dal 2005 al 2015;
- Membro della Giuria per il Premio nazionale della Divulgazione Scientifica, dal 2015 ad oggi;
- Membro del Comitato Scientifico della rivista “Il Sogno della Farfalla” in qualità di collaboratore, dal 2005 ad oggi, nell'ambito delle attività legate alle Pari Opportunità
- Socio della Associazione Italiana dei Tecnologi Alimentari (AITA)

*Consapevole delle sanzioni penali nel caso di dichiarazioni non veritiere, di formazione o uso di atti falsi, richiamate degli artt .46 e 47 del D.P.R. 445/2000, dichiaro che quanto sopra corrisponde a verità. Ai sensi del D.Lgs. 30 giugno 2003, n.196 dichiaro, altresì, di essere informato che i dati personali raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito del procedimento per il quale la presente dichiarazione viene resa e che al riguardo competono al sottoscritto tutti i diritti previsti dall'art. 7 del medesimo D.Lgs.”*

Foggia, 12 marzo 2020

