

Giancarlo Colelli

Curriculum vitae **Breve**

Titoli accademici: Laurea

Ruolo universitario: Professore I Fascia

Settore scientifico-disciplinare: AGRI-4/B Meccanica agraria

Dipartimento: SCIENZE AGRARIE, ALIMENTI, RISORSE NATURALI E INGEGNERIA

Indirizzo e-mail: giancarlo.colelli@unifg.it

Impegni accademici e istituzionali: Già Coordinatore (dal Ciclo XX al Ciclo XXXVIII) del Dottorato di Ricerca in “Gestione dell’Innovazione nei Sistemi Agroalimentari Mediterranei” presso l’Università di Foggia. Componente Commissione Abilitazione Scientifica Nazionale per il Settore Concorsuale 07/AGRI-04 INGEGNERIA AGRARIA, FORESTALE E DEI BIOSISTEMI. Presidente della Divisione “Postharvest and Quality Management” della International Society of Horticultural Science

Formazione ed esperienze scientifiche e/o professionali

Laureato con lode in Scienze Agrarie presso l’Università di Bari nel 1986, ha indirizzato la sua formazione post-laurea mediante una Borsa di Studio del FORMEZ della durata di 3 anni (Marzo 1988 - Marzo 1991) sulle problematiche relative alla fase postraccolta dei prodotti ortofrutticoli, svolta presso Consortile Metapontum Agrobios scr.l., con stage presso l’Istituto di Meccanica Agraria di Bari (1987-1988), presso l’Istituto Sperimentale per la Valorizzazione Tecnologica dei Prodotti Agricoli (IVTPA) di Milano (1989), e presso la University of California a Davis (1989-1990). Dal 1991 al 1993 Ricercatore presso Metapontum Agrobios scr.l. Dal 1993 ad oggi all’Università di Foggia dapprima come Ricercatore, poi come Professore II fascia (2000), e quindi come Professore I fascia (2005). Dal 1997 al 2003 collabora in maniera coordinata e continuativa con il Parco Scientifico e Tecnologico Ionico-Salentino (PASTIS CNRSM) di Brindisi nell’ambito delle attività dei Progetti dell’Unità di Ricerca “Materiali e Tecnologie per l’Industria Agroalimentare”.

Attuali interessi di ricerca e recenti progetti finanziati (ultimi 5 anni)

Gli interessi di ricerca e sviluppo riguardano le seguenti linee:

- applicazione di tecniche non distruttive per la valutazione della qualità di prodotti alimentari;
- impianti e tecnologie innovative per le operazioni postraccolta degli ortofrutticoli freschi;
- messa a punto di condizioni di processo ottimale per prodotti di IV gamma a base di frutta e ortaggi (innovazione impiantistica livelli gassosi, packaging).

Coordinatore del Progetto Europeo “Comprehensive Approach to Enhance Quality and Safety of Ready-to-Eat Fresh Products (QUAFETY)” (EU - 7° Programma Quadro) e del Progetto Nazionale “Prodotti Ortofrutticoli ad Alto Contenuto in Servizio: Tecnologie per la Qualità e Nuovi Prodotti- OFRALSER” (MIUR – PON art. 12).

Coordinatore del Progetto “SUS&LOW - Sustaining low-impact practices in horticulture through non-destructive approach to provide more information on fresh produce history & quality” (MIUR PRIN 2017), 2019. Durata: 3 anni) e Vice-chairman della COST Action CA19124 “CIRCUL-A-BILITY - Rethinking Packaging for Circular and Sustainable Food Supply Chains of the Future” (EU COST), 2020. Durata : 4 anni.

Incarichi d’insegnamento dell’ultimo triennio

Impianti per il Condizionamento dei Prodotti Ortofrutticoli freschi e della IV gamma e Impianti per il Condizionamento dei Prodotti Ortofrutticoli freschi e della IV gamma (modalità blended) entrambi per il Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Agrarie.

Principali pubblicazioni scientifiche dell’ultimo quinquennio (massimo 5)

1. Mota I.P., Carneiro A.N., Quinteiro P., Colelli G., Poças F. 2025. LCA exercise on different packages for cherry tomatoes. Effect of considering packaging performance regarding air ventilation. *Journal of Cleaner Production*, 519, 145951. <https://doi.org/10.1016/j.jclepro.2025.145951>.
2. Fazayeli H., Amodio M.L., Fatchurrahman D., Serio F., Montesano F.F., Burud I., Peruzzi A., Colelli G. 2024. Potential application of hyperspectral imaging and FT-NIR spectroscopy for discrimination of soilless tomato according to growing techniques, water use efficiency and fertilizer productivity. *Scientia Horticulturae*, 328:112928. <https://doi.org/10.1016/j.scienta.2024.112928>.
3. Palumbo M., Cefola M., Pace B., Colelli G., Attolico G., 2024. Machine learning for the identification of colour cues to estimate quality parameters of rocket leaves. *Journal of Food Engineering*, 111850, <https://doi.org/10.1016/j.jfoodeng.2023.111850>.
4. Dörnyei KR, Uysal-Unalan I, Krauter V, Weinrich R, Incarnato L, Karlovits I, Colelli G, Chrysochou P, Fenech MC, Pettersen MK, Arranz E, Marcos B, Frigerio V, Apicella A, Yildirim S, Poças F, Dekker M, Johanna L, Coma V and Corredig M (2023) Sustainable food packaging: An updated definition following a holistic approach. *Front. Sustain. Food Syst.* 7:1119052. doi: 10.3389/fsufs.2023.1119052
5. Maghoumi, M., Fatchurrahman D., Amodio M.L., Quinto M., Cisneros-Zevallos L., Colelli G. 2022. Is pomegranate husk scald during storage induced by water loss and mediated by ABA signaling? *J. Sci. Food Agric.* 103(6)2914-2925. <https://doi.org/10.1002/jsfa.12385>

Giancarlo Colelli