

## **Verbale della procedura selettiva ai sensi del “Regolamento di Ateneo per la disciplina della chiamata dei professori di prima e seconda fascia in attuazione degli articoli 18 e 24 della legge 240/2010”.**

Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Agro-Ambientali  
Codice Selezione PO2019/2-2  
Settore concorsuale 07/F1 “Scienze e Tecnologie Alimentari”  
SSD AGR/15 “Scienze e Tecnologie Alimentari” – 1 posto

### **VERBALE n° 1**

#### **(Riunione preliminare telematica)**

La Commissione giudicatrice della procedura, nominata con decreto rettorale prot. n. 0049947/2019 del 15/05/2019 (decreti rettorali – 805/2019), e composta dai seguenti professori:

- Gianpaolo Andrich - Professore Ordinario Università di Pisa - sc 07/F1
- Maria Caboni - Professore Ordinario Università di Bologna - sc 07/F1
- Mauro Moresi - Professore Ordinario Università della Tuscia - sc 07/F1

si è riunita il giorno 31 maggio 2019 alle 9:30, avvalendosi degli strumenti telematici di lavoro collegiale, previsti dal comma 7 dell’art. 4 del Regolamento di cui in epigrafe.

In particolare, il prof. Gianpaolo Andrich è presente presso il Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Agro-ambientali dell’Università di Pisa, la prof.ssa Maria Caboni presso il Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari dell’Università di Bologna, ed il prof. Mauro Moresi presso il Dipartimento per la Innovazione nei sistemi biologici, agroalimentari e forestali dell’Università della Tuscia.

I componenti della Commissione utilizzeranno per le comunicazioni il proprio indirizzo di posta elettronica istituzionale come segue:

gianpaolo.andrich@unipi.it

maria.caboni@unibo.it

mmoresi@unitus.it.

Ciascun commissario dichiara di non trovarsi in rapporto di incompatibilità, affinità o parentela con gli altri membri della Commissione e che non sussistono le cause di astensione come dalla normativa vigente.

Inoltre, i componenti stessi dichiarano, ai sensi dell’art. 35 bis del D.Lgs. n. 165/2001, così come inserito dall’art. 1, comma 46, della legge 6.11.2012 n. 190, di non essere stati condannati, anche con sentenza non passata in giudicato, per i reati previsti dal Capo I del Titolo II del libro secondo del codice penale.

Come disposto dall’art. 4, comma 4 del Regolamento, la Commissione procede all’elezione del Presidente e del Segretario verbalizzante. Risultano eletti in qualità di Presidente il prof. Mauro Moresi e di Segretario il prof. Gianpaolo Andrich.

La Commissione prende visione del bando, in particolare dell’art. 4, secondo il quale la commissione deve stabilire criteri di valutazione in conformità agli standard qualitativi previsti dal D.M. 4 agosto 2011, n. 344 e della normativa di riferimento.

La Commissione prende atto che, ai sensi del Regolamento di Ateneo per la disciplina della chiamata dei professori di prima e seconda fascia in attuazione degli articoli 18 e 24 della legge 240/2010, il termine per la conclusione dei lavori è fissato in due mesi dal decreto di nomina del Rettore, salvo possibilità di motivata richiesta di proroga per non più di due mesi.

In relazione alla posizione di professore di prima fascia oggetto del bando, la Commissione stabilisce i criteri di valutazione indicati nell'**Allegato 1.1**, che costituisce parte integrante del presente verbale, in relazione al settore concorsuale e al profilo indicato esclusivamente dal settore scientifico disciplinare, tenendo conto degli standard qualitativi previsti dal suddetto D.M.

Il prof. Gianpaolo Andrich si impegna a firmare e trasmettere il presente verbale all'Unità Programmazione e reclutamento del personale docente, degli assegnisti di ricerca e del personale tecnico amministrativo a tempo indeterminato, gli altri membri della commissione si impegnano ad inviare, alla stessa Unità, la dichiarazione di adesione al presente verbale.

La seduta ha termine alle ore 10.30 dopo la lettura, approvazione e sottoscrizione del presente verbale.

La Commissione:

Prof. Mauro Moresi	_____	Presidente
Prof. Maria Caboni	_____	Membro
Prof. Gianpaolo Andrich	_____	Segretario

# **Verbale della procedura selettiva ai sensi del “Regolamento di Ateneo per la disciplina della chiamata dei professori di prima e seconda fascia in attuazione degli articoli 18 e 24 della legge 240/2010”.**

Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Agro-Ambientali  
Codice Selezione PO2019/2-2  
Settore concorsuale 07/F1 “Scienze e Tecnologie Alimentari”  
SSD AGR/15 “Scienze e Tecnologie Alimentari” – 1 posto

## **ALLEGATO 1.1**

### **Criteri per la valutazione:**

#### **1. *Valutazione dell’attività didattica con riferimento alle discipline afferenti al ssd AGR/15:***

- a) Numero di moduli/corsi tenuti, continuità degli stessi e congruenza con SSD.
- b) Esiti della valutazione da parte degli studenti, con gli strumenti predisposti dall’ateneo dei moduli/corsi tenuti, ove tale valutazione sia attivata e disponibile.
- c) Partecipazione alle commissioni costituite per gli esami di profitto.
- d) Qualità e quantità delle attività di tipo seminariale, di quella mirata alle esercitazioni e al tutoraggio degli studenti, inclusa quella relativa alla predisposizione delle tesi di laurea, di laurea magistrale e di dottorato.
- e) Partecipazione a collegi di dottorato.
- f) Responsabilità di corsi di laurea triennale, magistrale e di collegi di dottorato.

#### **2. *Valutazione dell’attività di ricerca scientifica con riferimento ai temi di ricerca del ssd AGR/15:***

- a) autonomia scientifica dei candidati;
- b) capacità di attrarre finanziamenti competitivi in qualità di responsabile di progetto;
- c) organizzazione, direzione e coordinamento di gruppi di ricerca nazionali e internazionali, ovvero partecipazione agli stessi e responsabilità scientifica in progetti di ricerca.
- d) Conseguimento della titolarità di brevetti e marchi;
- e) Partecipazione in qualità di relatore a congressi e convegni nazionali e internazionali.
- f) Conseguimento di premi e riconoscimenti nazionali e internazionali per attività di ricerca.
- e) Partecipazione a comitati editoriali di riviste scientifiche e valutazione di progetti di ricerca competitivi.

#### **3. *Valutazione delle ventuno (21) pubblicazioni scientifiche presentate dai candidati con riferimento ai temi di ricerca del ssd AGR/15:***

Saranno considerate le pubblicazioni o i testi accettati per la pubblicazione secondo le norme vigenti nonché i saggi inseriti in opere collettanee e di articoli editi su riviste in formato cartaceo o digitale con l’esclusione di note interne o rapporti dipartimentali. La valutazione analitica delle pubblicazioni scientifiche verrà svolta sulla base dei seguenti criteri:

- a) originalità, innovatività, rigore metodologico e rilevanza di ciascuna pubblicazione;
- b) congruenza di ciascuna pubblicazione con le tematiche del settore concorsuale oppure con tematiche interdisciplinari ad esso strettamente correlate;
- c) rilevanza scientifica della collocazione editoriale di ciascuna pubblicazione e sua diffusione all’interno della comunità scientifica.

Per quanto riguarda le pubblicazioni in collaborazione, la determinazione dell’apporto individuale del candidato, ove non specificato, sarà effettuata sulla base dei seguenti criteri:

- posizione del candidato nella pubblicazione (primo, ultimo, *corresponding author*);
- competenze specifiche, desumibili anche in base al curriculum del candidato.

- 4) La Commissione valuterà, altresì, la ***consistenza complessiva della produzione scientifica, l'intensità e la continuità temporale della stessa***. In particolare, si avvarrà anche dei seguenti indicatori di carattere bibliometrico, utilizzando la banca dati Scopus:
- i. numero totale delle pubblicazioni e loro continuità temporale;
  - ii. numero totale delle citazioni (escluse le autocitazioni);
  - iii. indice di Hirsch.

La Commissione:

Prof. Mauro Moresi \_\_\_\_\_ Presidente

Prof. Maria Caboni \_\_\_\_\_ Membro

Prof. Gianpaolo Andrich \_\_\_\_\_ Segretario

## **Verbale della procedura selettiva ai sensi del “Regolamento di Ateneo per la disciplina della chiamata dei professori di prima e seconda fascia in attuazione degli articoli 18 e 24 della legge 240/2010”.**

Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Agro-Ambientali  
Codice Selezione PO2019/2-2  
Settore concorsuale 07/F1 “Scienze e Tecnologie Alimentari”  
SSD AGR/15 “Scienze e Tecnologie Alimentari” – 1 posto

### **VERBALE n° 2**

La Commissione giudicatrice della procedura, nominata con decreto rettorale prot. n. 0049947/2019 del 15/05/2019 (decreti rettorali – 805/2019), e composta dai seguenti professori:

- Mauro Moresi - Presidente
- Maria Caboni - Membro
- Gianpaolo Andrich - Segretario

si è riunita il giorno 24 giugno 2019 alle 12:00, avvalendosi degli strumenti telematici di lavoro collegiale, previsti dal comma 7 dell’art. 4 del Regolamento di cui in epigrafe.

In particolare, il prof. Gianpaolo Andrich è presente presso il Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Agro-ambientali dell’Università di Pisa, la prof.ssa Maria Caboni presso il Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari dell’Università di Bologna, ed il prof. Mauro Moresi presso il Dipartimento per la Innovazione nei sistemi biologici, agroalimentari e forestali dell’Università della Tuscia.

I componenti della Commissione utilizzeranno per le comunicazioni il proprio indirizzo di posta elettronica istituzionale come segue:

gianpaolo.andrich@unipi.it

maria.caboni@unibo.it

mmoresi@unitus.it.

La Commissione ha avuto accesso all’applicazione web PICA, dove ha visualizzato l’elenco dei candidati e la documentazione da loro presentata.

I candidati risultano essere:

- 1) CONDURSO Concetta (ID PICA: 159544)
- 2) FARRIS Stefano (ID PICA: 158219)
- 3) FAVATI Fabio (ID PICA: 155152)
- 4) MENCARELLI Fabio (ID PICA: 157163).

In data 6 giugno 2019, è pervenuta comunicazione che era stata protocollata (n. 58571 del 6/6/2019) la rinuncia alla procedura della dr.ssa Concetta Conduurso (v. **ALL. 2.1**).

Ciascun Commissario, presa visione delle domande, dichiara di non trovarsi in rapporto di incompatibilità, parentela e/o di affinità fino al IV grado incluso con alcuno dei candidati e che non sussistono le cause di astensione previste dalla normativa vigente, comprendendosi nei motivi di incompatibilità anche una collaborazione che presenti caratteri di sistematicità, stabilità e continuità, tali da dar luogo ad un vero e proprio sodalizio professionale ovvero da sostanziarsi in un numero “rilevante” di copubblicazioni tra quelle sottoposte al giudizio della commissione.

La Commissione procede all’esame della documentazione presentata dai candidati ed alla stesura, per ognuno dei candidati, di una breve sintesi del curriculum, che viene riportata nell’**ALL. 2.2**.

In considerazione del numero di pubblicazioni da valutare analiticamente (21), la Commissione unanime ritiene di avere bisogno di ulteriore tempo per completare l’analisi analitica dei lavori e per procedere alla valutazione delle attività didattiche e di ricerca scientifica ed alla stesura del giudizio finale su ogni candidato.

Il prof. Gianpaolo Andrich si impegna a firmare e trasmettere il presente verbale all’Unità Programmazione e reclutamento del personale docente, degli assegnisti di ricerca e del personale tecnico amministrativo a tempo indeterminato, gli altri membri della commissione si impegnano ad inviare, alla stessa Unità, la dichiarazione di adesione al presente verbale.

Dopo la lettura, approvazione e sottoscrizione del presente verbale, la Commissione conclude i lavori alle ore 13.00 e si riconvoca per via telematica il giorno 28 giugno 2019 alle ore 12.00.

La Commissione:

Prof. Mauro Moresi	_____	Presidente
Prof. Maria Caboni	_____	Membro
Prof. Gianpaolo Andrich	_____	Segretario

## **Verbale della procedura selettiva ai sensi del “Regolamento di Ateneo per la disciplina della chiamata dei professori di prima e seconda fascia in attuazione degli articoli 18 e 24 della legge 240/2010”.**

Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Agro-Ambientali  
Codice Selezione PO2019/2-2  
Settore concorsuale 07/F1 “Scienze e Tecnologie Alimentari”  
SSD AGR/15 “Scienze e Tecnologie Alimentari” – 1 posto

### **ALLEGATO 2.2**

#### **Candidato 1: FARRIS Stefano**

##### **Breve sintesi del curriculum**

Il candidato FARRIS Stefano, laureato nel 2003 in *Scienze e Tecnologie Agrarie* presso l'Università degli Studi di Sassari e Dottore di ricerca in *Biotecnologie Microbiche ed Agroalimentari* presso l'Università di Milano nel 2007, dal 3/2017 è Ricercatore, a tempo determinato di tipo B nel ssd AGR/15, presso il Dipartimento di *Scienze per gli alimenti, la nutrizione e l'ambiente* dell'Università di Milano, dal 12/2013 al 12/2016 è stato Ricercatore, a tempo determinato di tipo A del ssd AGR/15 (L.240/10), presso e lo stesso Dipartimento dell'Università di Milano. Dal gennaio 2014 è membro del Collegio dei Docenti del corso di DR in *Scienze per i sistemi alimentari* dell'Università di Milano.

Ha svolto alcuni soggiorni all'estero sia durante il corso di laurea (Erasmus) sia come post-doctoral fellowship presso la Rutgers University (New Jersey) (2007-2008; 12 mesi), e come post-doctoral visiting scientist presso KTH-Royal Institute of Technology, Polymeric Materials Division (2011; 6 mesi).

Ha conseguito l'Abilitazione scientifica nazionale a professore di seconda fascia nel marzo 2017 e di prima fascia nel marzo 2018, entrambe per il SC 07/F1 (*Scienze e Tecnologie Alimentari*).

#### **Candidato 2: FAVATI Fabio**

##### **Breve sintesi del curriculum**

Il candidato FAVATI Fabio, laureato in *Scienze Agrarie* presso l'Università di Pisa nel 1983 e diplomato della *Scuola Superiore S. Anna* di Pisa nel 1987, è Professore Associato del ssd AGR/15 (*Scienze e Tecnologie Alimentari*) presso l'Università di Verona dal 21/12/2012. È stato consulente presso il Centro di Ricerche Agro-Alimentari della SME a Piana di Monte Verna (CE) nel 1993; ricercatore universitario del ssd G08/A (*Scienza e Tecnologia dei Prodotti Agro-Alimentari*) presso l'Università della Basilicata dal 1993 al 2002 e professore associato del ssd AGR/15 dal 2002 al 2012 presso la stessa Università.

Ha svolto numerosi soggiorni all'estero come *visiting scientist* presso il Department of Chemical Engineering della University of Birmingham (UK) nel 1985 e '86 e presso il *National Center for Agricultural Utilization Research* USDA (Peoria, IL, USA) nel 1987 (6 mesi), 1989-1992 e 1995 (5 mesi), grazie a numerose borse di studio (NATO, CNR, Scuola Superiore S. Anna di Pisa e Ministero degli Esteri della Repubblica Federale di Germania), nonché come consulente scientifico in Afghanistan nel 2010-12.

È stato componente del Collegio dei Docenti dei corsi di DR dell'Università della Basilicata in *Biotechnologia degli Alimenti* (AAAA 2002-03 e 2003-04), *Biologia e Biotechnologie* (dall'AA 2004-05 all'AA 2011-12), *Scienze e Tecnologie Agrarie*,

*Forestali e degli Alimenti* (dall'AA 2012-13 all'AA 2015-16), e *Scienze Agrarie, Forestali e degli Alimenti*, curriculum internazionale FSE (*Food Sciences and Engineering*) dall'A.A. 2016-2017 ad oggi.

Ha conseguito l'Abilitazione Scientifica Nazionale a professore di prima fascia del SC 07/F1 (Scienze e Tecnologie Alimentari) nel luglio 2018.

### **Candidato 3: MENCARELLI Fabio**

#### **Breve sintesi del curriculum**

Il candidato MENCARELLI Fabio, laureato in *Agraria* presso l'Università di Pisa nel 1979, è dal 01/11/2005 Professore Ordinario del ssd AGR/15 presso l'Università della Toscana e dal 2011 è Professore aggregato presso la Scuola di Studi Superiori S. Anna di Pisa. Dal 01/11/1984 è stato Ricercatore Universitario e dal 19/04/1988 Professore Associato presso l'Università della Toscana, dal 01/11/1993 Professore Associato presso l'Università di Pisa e dal 01/11/1997 Professore Associato presso l'Università della Toscana. Ha usufruito di numerose borse di studio del CNR di 6 mesi presso USDA di Fresno, California, nel 1982 e di 8 e 2 mesi presso il *Department of Vegetable Crops* della University of California di Davis nel 1986 e 1989, nonché della UE di 1 e 4 mesi presso il CITA di La Laguna (Tenerife) nel 1993 e il MAICh di Creta nel 1997.

È stato Direttore del Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agroalimentari (UNITUS) nel triennio 2009-11, Coordinatore per il Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agroalimentari per scambi Erasmus con il Politecnico di Cartagena in Spagna, l'Università di Agraria di Atene, il MAICh di Creta, la Faculté d'Enologie di Bordeaux, l'Università di Cordoba, l'UTL di Lisbona, la CTU di Cipro, nonché Presidente del CCS in *Tecnologie Alimentari ed Enologiche* nel triennio 2014-16.

Ha fatto parte di numerose Commissioni di valutazione comparativa per il reclutamento di un professore associato del ssd AGR/15 presso le Università di Catania (2004) e di Torino (2014), di un professore ordinario presso l'Università della Toscana (2015), di un ricercatore universitario presso l'Università di Pisa (2005) e di un RTDA presso le Università della Toscana (2012) e di Torino (2017), nonché di Commissioni di conferimento del titolo di Dottore di Ricerca presso l'Istituto Nazionale Politecnico di Tolosa nel 1999 e presso il KU Leuven, Cyprus Technology University e le Università di Bordeaux e di Torino nel 2018.

Dal 2018 è componente della Commissione per l'abilitazione scientifica nazionale (ASN) per il settore concorsuale 07/F1 (DD n. 1052/2018).

La Commissione:

Prof. Mauro Moresi \_\_\_\_\_ Presidente

Prof. Maria Caboni \_\_\_\_\_ Membro

Prof. Gianpaolo Andrich \_\_\_\_\_ Segretario

## **Verbale della procedura selettiva ai sensi del “Regolamento di Ateneo per la disciplina della chiamata dei professori di prima e seconda fascia in attuazione degli articoli 18 e 24 della legge 240/2010”.**

Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Agro-Ambientali  
Codice Selezione PO2019/2-2  
Settore concorsuale 07/F1 “Scienze e Tecnologie Alimentari”  
SSD AGR/15 “Scienze e Tecnologie Alimentari” – 1 posto

### **VERBALE n° 3**

La Commissione giudicatrice della procedura, nominata con decreto rettorale prot. n. 0049947/2019 del 15/05/2019 (decreti rettorali – 805/2019), e composta dai seguenti professori:

- Mauro Moresi - Presidente
- Maria Caboni - Membro
- Gianpaolo Andrich - Segretario

si è riunita il giorno 28 giugno 2019 alle 12.00, avvalendosi degli strumenti telematici di lavoro collegiale, previsti dal comma 7 dell’art. 4 del Regolamento di cui in epigrafe. In particolare, il prof. Gianpaolo Andrich è presente presso il Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Agro-ambientali dell’Università di Pisa, la prof.ssa Maria Caboni presso il Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari dell’Università di Bologna, ed il prof. Mauro Moresi presso il Dipartimento per la Innovazione nei sistemi biologici, agroalimentari e forestali dell’Università della Tuscia.

I componenti della Commissione utilizzeranno per le comunicazioni il proprio indirizzo di posta elettronica istituzionale come segue:

gianpaolo.andrich@unipi.it

maria.caboni@unibo.it

mmoresi@unitus.it.

Avendo completata nel Verbale n. 2 la redazione del profilo curriculare dei candidati:

- 1) FARRIS Stefano (ID PICA: 158219)
- 2) FAVATI Fabio (ID PICA: 155152)
- 3) MENCARELLI Fabio (ID PICA: 157163),

la Commissione procede a valutarne l’attività didattica, l’attività di ricerca scientifica, i titoli e le pubblicazioni selezionate e l’attività organizzativa e gestionale, alla luce dei criteri stabiliti nell’**Allegato n. 1.1** al **Verbale n. 1**, come riportato nell’**Allegato 3.1**.

Per ogni candidato la Commissione, dopo ampia discussione, tenendo conto dei criteri di valutazione fissati, formula il giudizio collegiale e procede alla dichiarazione di idoneità/non idoneità a svolgere le funzioni didattico scientifiche per le quali è stato bandito il posto.

Il giudizio collegiale espresso sui candidati n. 1, 2 e 3 è riportato, rispettivamente, negli **Allegati 3.2, 3.3 e 3.4**.

I candidati ritenuti idonei a coprire il posto di professore di prima fascia per il settore concorsuale 07/F1 (*Scienze e Tecnologie Alimentari*), s.s.d. AGR/15 (*Scienze e Tecnologie Alimentari*) presso il Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Agro-Ambientali, in ordine alfabetico, risultano pertanto:

- 1) FARRIS Stefano
- 2) FAVATI Fabio
- 3) MENCARELLI Fabio

Il prof. Gianpaolo Andrich si impegna a firmare e trasmettere il presente verbale all'Unità Programmazione e reclutamento del personale docente, degli assegnisti di ricerca e del personale tecnico amministrativo a tempo indeterminato, gli altri membri della commissione si impegnano ad inviare, alla stessa Unità, la dichiarazione di adesione al presente verbale.

La seduta ha termine alle ore 14.30 dopo la lettura, approvazione e sottoscrizione del presente verbale.

La Commissione:

Prof. Mauro Moresi	_____	Presidente
Prof. Maria Caboni	_____	Membro
Prof. Gianpaolo Andrich	_____	Segretario

## Verbale della procedura selettiva ai sensi del “Regolamento di Ateneo per la disciplina della chiamata dei professori di prima e seconda fascia in attuazione degli articoli 18 e 24 della legge 240/2010”.

Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Agro-Ambientali  
Codice Selezione PO2019/2-2  
Settore concorsuale 07/F1 “Scienze e Tecnologie Alimentari”  
SSD AGR/15 “Scienze e Tecnologie Alimentari” – 1 posto

### ALLEGATO 3.1

#### Candidato 1: FARRIS STEFANO

##### Attività didattica

Nel corso della sua carriera accademica, il candidato FARRIS Stefano ha svolto alcuni corsi di insegnamento a livello universitario, come compendiato di seguito:

AA	Corso di Studio	Università	Insegnamento
2014-15 2016-17	LM <i>Tecnologie Alimentari</i>	UNIMI	Modulo di <i>Esercitazioni</i> (2 CFU) del corso di Tecnologie del condizionamento ed elementi di logistica
2015-16	L <i>Viticultura ed Enologia</i>	UNIMI	<i>Analisi enochimiche</i> (6 CFU)
2016-17 2017-18 2018-19	LM <i>Scienze Viticole ed Enologiche</i>	UNIMI	Corso in lingua inglese Packaging in the wine industry: performance, safety and sustainability (5 CFU)
2018-19	LM <i>Scienze e Tecnologie Alimentari</i>	UNIMI	Nanotecnologie nell'industria alimentare (4 CFU)

Il candidato FARRIS Stefano ha svolto, a partire dal 2014, anche numerosi seminari sia per dottorandi di ricerca dell'Università di Milano sia per tecnici del settore packaging in Italia e all'estero.

Ha svolto attività di supporto in qualità di supervisor e co-supervisor a 5 dottorandi di ricerca dei cicli XXV, XXVII, XXX e XXXIV, di relatore e correlatore di studenti magistrali fra l'AA 2008-09 e l'AA 2017-18 e di studenti triennali fra l'AA 2004-05 e l'AA 2017-18, nonché di tutore di *visiting students*.

La Commissione prende atto che non sono disponibili elementi di valutazione di qualità della didattica.

##### Attività scientifica

Il candidato FARRIS Stefano dichiara una produzione scientifica di 88 pubblicazioni in extenso. Di queste, 55 sono pubblicate su riviste internazionali (peer-reviewed), 26 su riviste a carattere divulgativo ed atti di convegno, 7 capitoli di libri internazionali.

Ad ora ben 60 pubblicazioni sono censite su banca dati SCOPUS, con un h-index di 17 e un numero totale di 1211 citazioni (792 escludendo le autocitazioni), con un numero medio di citazioni pari a 20,2 per articolo.

I 21 lavori presentati sono stati pubblicati con un numero medio di 4,8 coautori su riviste internazionali prevalentemente del primo (16/21) e secondo (5/21) quartile delle categories *Food Science* (12/21), *Materials Science (miscellaneous)* (3/21), *Agricultural and Biological Sciences* (2/21), *Analytical Chemistry* (2/21) e *Chemistry (miscellaneous)* (2/21). Nei lavori eseguiti in collaborazione l'apporto individuale è enucleabile in base al resto dell'attività scientifica ed al frequente posizionamento sia come primo autore (9/21) che come ultimo e/o corresponding author (10/21).

Relativamente agli altri aspetti della ricerca scientifica di cui all'**Allegato 1.1 del Verbale n. 1** del 31 maggio 2019, la Commissione ha reperito dalla documentazione fornita dal candidato ulteriori elementi utili alla valutazione relativamente a:

- i) la capacità di attrarre finanziamenti in qualità di *Project Leader* e *Principal Investigator* da numerose aziende del settore alimentare e degli imballaggi negli anni 2009-2018, co-investigator o WP leader nell'ambito di progetti competitivi (AGER, Fondazioni Cariplo e Banco di Sardegna, Regione Lombardia, MIUR, FFABR e UE) negli anni 2009-2018;
- ii) partecipazione in qualità di relatore a congressi e convegni nazionali e internazionali (Material/Bioproduction Interaction, SLIM, GSICA) negli anni 2004-2019;
- iii) conseguimento di 5 premi come coautore di *miglior poster* in convegni internazionali fra il 2010 ed il 2014, del Premio Ricerca della Regione Lombardia e del premio per produttività scientifica GSICA nel 2008;
- iv) partecipazione a comitati editoriali di riviste scientifiche internazionali (*Heliyon*, *Sci*, *Frontiers in Chemistry*, *Polymer Testing*, *Coatings*, *Scientific Reports*), Guest Editor o Assistant Editor di special issues di riviste internazionali (*Polymer Testing*, *Journal of Food Science and Technology*, *Frontiers in Chemistry*, *Coatings*) ed ampia attività di referaggio per numerose riviste scientifiche delle categories sopra menzionate.

## Candidato 2: FAVATI FABIO

### Attività didattica

Nel corso della sua carriera accademica, il candidato FAVATI Fabio ha svolto numerosi corsi di insegnamento a livello universitario, come compendiato di seguito:

AA	Corso di Studio	Università	Insegnamento
2002-03 2003-04	L in Scienze e Tecnologie Alimentari	UNIBAS	Tecnica delle conserve alimentari (50 h) Operazioni unitarie delle tecnologie alimentari (75 h) Operazioni Unitarie (6 CFU)
2003-04	L in Tecnologie Alimentari	UNIBAS	Tecnica delle conserve alimentari I (3 CFU) Industrie dei prodotti di origine animale (3 CFU)
2003-04	Master II livello Gestione della Filiera Olivo	UNIBAS	Tecnologie olearie (3 CFU)
2004-05	L in Tecnologie Alimentari	UNIBAS	Operazioni unitarie (6 CFU) Tecnica delle conserve alimentari II (3 CFU) Industrie dei prodotti di origine animale (3 CFU)
	LS in Scienze e Tecnologie Alimentari	UNIBAS	Tecnica delle conserve alimentari I (3 CFU) Tecnica delle conserve alimentari (50 h)
	L in Tecnologie Agrarie	UNIBAS	Principi di Tecnica delle Conserve (3 CFU)
2005-06 2006-07	L in Tecnologie Alimentari	UNIBAS	Operazioni unitarie (6 CFU) Tecnica delle conserve alimentari I (3 CFU)
2007-08	LS in Scienze e Tecnologie Alimentari	UNIBAS	Tecnica delle conserve alimentari II (3 CFU)
	L in Tecnologie Agrarie	UNIBAS	Industrie Agrarie (3 CFU)
2008-09 2009-10	L in Tecnologie Alimentari	UNIBAS	Operazioni unitarie (6 CFU) Tecnica delle conserve alimentari I (3 CFU)
	LS in Scienze e Tecnologie Alimentari	UNIBAS	Industrie dei prodotti alimentari di origine animale (3 CFU)
	LS in Scienze e Tecnologie delle Produzioni Animali	UNIBAS	Tecnologie di trasformazione e conservazione dei prodotti zootecnici (6 CFU)
2010-11 2011-12	L in Tecnologie Alimentari	UNIBAS	Operazioni unitarie (9 CFU) Gestione della qualità e della sicurezza degli alimenti (6 CFU)
2012-13	L in Tecnologie Alimentari	UNIBAS	Operazioni unitarie (9 CFU)
2012-13	LM in Biotecnologie Agro-Alimentari	UNIVR	Tecnologia e sicurezza alimentari (6 CFU)
2012-13	L in Scienze e Tecnologie Viticole ed Enologiche	UNIVR	Tecnologie e Condizionamento dei Vini (3 CFU)
2013-14	L in Scienze e Tecnologie Viticole ed Enologiche	UNIVR	Operazioni Unitarie (3 CFU) Tecnologie e Condizionamento dei Vini (3 CFU)
2013-14	LM in Biotecnologie Agro-Alimentari	UNIVR	Principi di tecnologie alimentari (6 CFU) Tecnologia e sicurezza alimentari (6 CFU)
2014-15 2015-16	L in Scienze e Tecnologie Viticole ed Enologiche	UNIVR	Operazioni Unitarie (3 CFU) Tecnologie e Condizionamento dei Vini (3 CFU)
2016-17 2017-18 2018-19	LM in Biotecnologie Agro-Alimentari	UNIVR	Principi di tecnologie alimentari (6 CFU) Processi di trasformazione e conservazione degli alimenti (6 CFU)

Si segnala anche il corso di *Food Product Development* nell'ambito del Corso di LM Internazionale in *Sustainable Management of Food Quality* - Edamus (LM70), svolto in lingua inglese nell'AA 2013-14 (9 CFU) e dall'AA 2014-15 all'AA 2016-2017 (6 CFU). L'attività didattica è stata svolta dal candidato FAVATI Fabio sia attraverso lezioni in aula, sia mediante esercitazioni numeriche e di laboratorio, nonché visite guidate presso primarie ditte del settore alimentare italiano. Come ulteriore attività didattica, ha seguito numerosi tirocini pratico-applicativi, tesi di laurea di I e II livello sia presso l'Università della Basilicata che l'Università di Verona, nonché tutore di dottorandi di ricerca. La Commissione prende atto che non sono disponibili elementi di valutazione di qualità della didattica.

### **Attività scientifica**

L'attività scientifica del candidato FAVATI Fabio ha riguardato lo sviluppo di nuovi processi di estrazione, purificazione e frazionamento per l'industria alimentare, anche tramite l'impiego di fluidi allo stato sub- e super-critico sia a livello di laboratorio che di scala semi-industriale. Ha successivamente riguardato l'enologia, l'elaiotecnica, la sicurezza alimentare, l'influenza del packaging sulla qualità degli alimenti, le relazioni fra modalità di coltivazione e qualità dei prodotti, nonché su temi inerenti lo sviluppo di nutraceutici, anche tramite il recupero e la valorizzazione di sottoprodotti delle lavorazioni alimentari.

Il candidato dichiara una produzione scientifica di 49 lavori pubblicati su riviste a diffusione internazionale, 8 lavori pubblicati su riviste a diffusione nazionale, 10 capitoli di libri e di monografie nazionali ed internazionali, 39 atti estesi di convegni nazionali ed internazionali, 21 abstract di presentazioni a convegni nazionali ed internazionali e 4 Manuali didattici per corsi nazionali ed internazionali. Ad ora ben 48 pubblicazioni sono censite su banca dati SCOPUS, con un h-index di 20 (19 se si escludono le autocitazioni) e un numero totale di 1410 citazioni (1241 se si escludono le autocitazioni), con un numero medio di citazioni pari a 29,4 per articolo.

I 21 lavori presentati sono stati pubblicati con un numero medio di 6,0 coautori su riviste internazionali prevalentemente del primo (16/21), secondo (2/21) e terzo (3/21) quartile delle categorie *Food Science* (17/21), *Agricultural and Biological Sciences* (2/21), *Chemical Engineering (miscellaneous)* (1/21) e *Chemistry (miscellaneous)* (1/12). Nei lavori eseguiti in collaborazione l'apporto individuale è enucleabile in base al resto dell'attività scientifica ed al discreto posizionamento sia come primo autore (3/21) che come ultimo e/o corresponding author (6/21).

Relativamente agli altri aspetti della ricerca scientifica di cui all'**Allegato 1.1 del Verbale n. 1** del 31 maggio 2019, la Commissione ha reperito dalla documentazione fornita dal candidato ulteriori elementi utili alla valutazione relativamente a:

- i) la capacità di attrarre finanziamenti in qualità di coordinatore o responsabile scientifico di UO di progetti competitivi (PRIN 2004, Progetto Europeo TEMPUS, Progetti FSE della UE tramite la Regione Veneto; MIPAAF) e di contratti di ricerca con numerose aziende del settore alimentare e farmaceutico, Agriconsulting e l'AREA Science Park Trieste negli anni 2004-2018;
- ii) partecipazione su invito dell'*American Oil Chemists' Society* alla messa a punto dell'AOCS Official Method Am. 3-96 (*Oil in Oilseeds, Supercritical Fluid Extraction Method*) e della AOCS Standard Procedure Cd 12c-16 (*Accelerated Oxidation Test for the Determination of the Oxidation Stability of Foods, Oils and Fats Using the Oxitest Oxidation Test Reactor*), e del Dipartimento dell'Ispettorato

Centrale della Tutela della Qualità e Repressione Frodi dei Prodotti Agroalimentari (ICQRF) del MIPAAF alla validazione di un metodo analitico per determinare le sieroproteine solubili non denaturate nel latte alimentare;

- iii) ampia attività di referaggio per numerose riviste scientifiche delle categories sopra menzionate, attività di revisore per conto del MIUR per progetti PRIN e FIRB ed inserimento nell'albo Esperti del CREA.

### Candidato 3: MENCARELLI FABIO

#### Attività didattica

Nel corso della sua carriera accademica, il candidato MENCARELLI Fabio ha svolto numerosi corsi di insegnamento a livello universitario, come di seguito compendiato:

AA	Corso di Studio	Università	Insegnamento
1988-89 1989-90 1990-91 1991-92 1992-93	L in <i>Agraria</i>	UNITUS	Tecnologia del Condizionamento e della Distribuzione
1993-94 1994-95 1995-96 1996-97	L e DU in <i>Tecnologie Alimentari</i> indirizzo Viticolo-Enologico.	UNIPI	Enologia Impiantistica Enologica
1993-94 1994-95 1995-96 1996-97	L in <i>Agraria</i>	UNITUS	Tecnologia del Condizionamento e della Distribuzione
1997-98 1998-99 1999-2000	DU in <i>Tecnologie Alimentari</i>	UNIPD – sede RO	Tecnologia del Freddo e Trasformazione dei Prodotti Ortofrutticoli
1997-98 1998-99	L in <i>Agraria</i>	UNITUS	Tecnologia della Conservazione dei Prodotti Agricoli
1998-99	L in <i>Agraria</i>	UNIPI	Enologia
1999- 2000	DU in <i>Qualità delle Produzioni Animali</i>	UNITUS	Tecnologia del Condizionamento e della Distribuzione della Carne
1999- 2000 2000-01	DU in <i>Tecnologie Alimentari</i> ind. Viticolo-Enologico	UNITUS	Enologia 1 (60 h) Tecnologia Enologica (100 h)
2000-01 2001-02 2002-03 2003-04	L in <i>Scienze e Tecnologie Agrarie</i>	UNITUS	Tecnologia del Condizionamento e della Distribuzione dei Prodotti Agro-alimentari
2002-03 2003-04 2004-05	L in <i>Tecnologie alimentari</i>	UNITUS	Tecnologie di Conservazione, Condizionamento e Distribuzione Alimentare
2004-05 2005-06	LS in <i>Scienze e Tecnologie per la Qualità delle Produzioni Vegetali</i>	UNITUS	Complementi di Tecnologie Alimentari e Alimentazione Animale

2004-05 2005-06	<i>LS in Scienze e Tecnologie Agroalimentari</i>	UNITUS	Tecnologie Alimentari Innovative
2004-05 2005-06	<i>L in Tecnologie Alimentari</i>	UNITUS	Tecnologie di Conservazione, Condizionamento e Distribuzione Alimentare Enologia 1
2006-07 2007-08 2008-09	<i>LS in Scienze e Tecnologie per la Qualità delle Produzioni Vegetali</i>	UNITUS	Complementi di Tecnologie Alimentari e Alimentazione Animale (5 CFU)
2006-07 2007-08 2008-09	<i>LS in Scienze e Tecnologie Agroalimentari</i>	UNITUS	Innovazione nel Condizionamento e nella Distribuzione (4 CFU)
2006-07 2007-08 2008-09	<i>L in Tecnologie Alimentari</i>	UNITUS	Enologia 1 (6 CFU)
2006-07 2007-08 2008-09	Scuola Superiore	S. Anna, PI	Complementi di Tecnologia Alimentari (30 h)
2009-10 2010-11	<i>L in Tecnologie Alimentari</i>	UNITUS	Enologia 1 (6 CFU)
2009-10 2010-11	<i>LS in Sicurezza e Qualità degli Alimenti</i>	UNITUS	Innovazione nel Condizionamento e nella Distribuzione
2009-10 2010-11	Scuola Superiore	S. Anna, PI	Complementi di Tecnologia Alimentari (30 h)
2011-12	<i>L in Tecnologie Alimentari</i>  <i>LS in Sicurezza e Qualità degli Alimenti</i>	UNITUS	Enologia 1 (6 CFU) Tecnologia Condiz. e Distribuzione Prodotti Alimentari (6 CFU) Innovazione nel Condizionamento e nella Distribuzione (6 CFU)
2012-13 2013-14	<i>L in Tecnologie Alimentari</i> <i>LS in Sicurezza e Qualità degli Alimenti</i>	UNITUS	Enologia 1 (8 CFU) Innovazione Sostenibile nel Condizionamento e nella Distribuzione (6 CFU)
2014-15 2015-16	<i>L in Tecnologie Alimentari</i>  <i>LS in Sicurezza e Qualità degli Alimenti</i>	UNITUS	Enologia 1 (9 CFU) Qualità delle produzioni arboree ed orticole (4 CFU) Innovazione Sostenibile nel Condizion.to e nella Distribuz. (6 CFU)
2016-17	<i>L in Tecnologie Alimentari</i> <i>LS in Sicurezza e Qualità degli Alimenti</i>	UNITUS	Enologia 1 e Analisi vino (12 CFU) Innovazione Sostenibile nel Condizion.to e nella Distribuz. (6 CFU)
2016-17	<i>Master Vini italiani e mercati mondiali</i>	S. Anna, PI	I vini speciali, passiti, biologici e biodinamici (4 h)
2017-18	<i>L in Tecnologie Alimentari</i> <i>LM in Scienze e Tecnologie Alimentari</i>	UNITUS	Enologia 1 (8 CFU) Innovazione Sostenibile nel Condizionamento, Conservazione e Trasporto dei Prodotti Ortofrutticoli (6 CFU)
2017-18	<i>Master Vini Italiani e mercati mondiali</i>	S. Anna, PI	Enologia (10 h) I vini passiti (4 h)
2018-19	<i>L in Tecnologie Alimentari</i> <i>LM in Scienze e Tecnologie</i>	UNITUS	Enologia 1 (8 CFU)

	<i>Alimentari</i>		Innovazione Sostenibile nel Condizionamento Conservazione e Trasporto dei Prodotti Ortofrutticoli (6 CFU)
2018-19	Master in <i>Vini Italiani e mercati mondiali</i>	S. Anna, PI	I vini speciali (4 h)

Il candidato MENCARELLI Fabio è stato relatore di 142 tesi di enologia e post-raccolta di 1° e 2° livello e 7 tesi di dottorato di ricerca, ha svolto a partire dal 2004 un'ampia attività seminariale nel settore enologico e post-raccolta nell'ambito del programma ERASMUS e numerose consulenze professionali per organismi internazionali, quali FAO e UE, dalla Cina all'Eritrea, al Libano e all'Albania.

È stato componente del Collegio dei Docenti dei corsi di DR dell'Università della Tuscia in *Biotechnologia degli Alimenti* (dall'AA 1993-94 all'AA 2012-13) e *Scienze Tecnologie e Biotechnologie per la sostenibilità* (dall'AA 2013-14 ad oggi).

Il candidato MENCARELLI Fabio ha svolto numerosi corsi e seminari presso qualificati Atenei ed Istituti di ricerca sulla tecnologia e fisiologia post-raccolta di ortofruttili [Università E. Mondlane di Maputo (1989); Lebanese University di Beirut (1993, 1995), Università Saint-Esprit di Kaslik (1995), Maich di Creta (1995, 1996, 1997, 1998, 1999, 2000, 2004); Università di Nablus (1995); Amman (2004); Università di Foggia (2005); Politecnico di Cartagena (2014)] e sulla tecnologia enologica [Università di Cordoba (2013); Università di Campinas (2013)].

La Commissione prende atto che non sono disponibili elementi di valutazione di qualità della didattica.

### **Attività di ricerca scientifica**

L'attività scientifica del candidato MENCARELLI Fabio ha riguardato lo studio dell'effetto di atmosfere controllate, estreme e protettive e del ruolo dell'etanolo come competitor dell'etilene nel controllo della maturazione degli orto-frutticoli (pomodoro), sulla qualità aromatica di frutti in post-raccolta, di tecnologie non distruttive per la valutazione della qualità di prodotti vegetali e di IV gamma, dell'appassimento delle uve per la produzione di vino e dell'impiego di ozono in post-raccolta e vinificazione.

Il candidato dichiara una produzione scientifica di 193 pubblicazioni in extenso e di 17 libri, capitoli di libri nazionali ed internazionali e manuali.

Ad ora ben 94 pubblicazioni sono censite su banca dati SCOPUS, con un h-index di 21 (20 se si escludono le autocitazioni) e un numero totale di 1468 citazioni (1177 se si escludono le autocitazioni), con un numero medio di citazioni pari a 15,6 per articolo.

I 21 lavori presentati sono stati pubblicati con un numero medio di 5,3 coautori su riviste internazionali tutte del primo (21/21) quartile e delle categories *Food Science* (17/21) ed *Agricultural and Biological Sciences* (4/21). Nei lavori eseguiti in collaborazione l'apporto individuale è enucleabile in base al resto dell'attività scientifica e al pressoché totale posizionamento sia come primo autore (2/21) che come ultimo e/o corresponding author (18/21).

Relativamente agli altri aspetti della ricerca scientifica di cui all'**Allegato 1.1 del Verbale n. 1**, la Commissione ha reperito dalla documentazione fornita dal candidato ulteriori elementi utili alla valutazione relativamente a:

- i) la capacità di attrarre finanziamenti in qualità di coordinatore o responsabile scientifico di UO di numerosi progetti competitivi [Progetto di ricerca CNR sulla Tecnologia per Prodotti della IV Gamma (1995-1997); Programma di Ricerca

Regione Lazio sulla conservazione del tartufo (1994-1996); UO di Viterbo del progetto MIUR ex-40% su aspetti biochimici e molecolari della maturazione dei frutti di pesco (1998-2000) e del progetto UE su *Improvement of organoleptic quality of European Truffle* (1999-2001); progetto di ricerca della Regione Lazio sulle problematiche post-raccolta dei prodotti ortofrutticoli ed in particolare del melone (1999-2001); UO di VT del Progetto di Ricerca Frutticoltura MIPAF (2000); UO di VT del progetto COFIN sugli aspetti biochimici e molecolari della qualità dei frutti di pesco (2000-02); Progetto EUREKA (2001-02); Progetto di Ricerca sull'impiego dell'1-MCP per l'azienda Rohm and Haas (2000-04); UO di Viterbo del progetto PRIN sullo studio dei carotenoidi in frutti di pesco (2002-04); progetto PRAL Regione Lazio per il miglioramento della qualità post-raccolta delle nocciole del viterbese (2002-04); UO di VT del progetto MIPAAF Nociotech (2002-04); UO di VT del progetto MIPAF sull'ottimizzazione della filiera corilicola dell'area cimino-sabatina (2003-06); Progetto di Ricerca su problematiche post-raccolta dell'Azienda Syngenta (2002-04); Progetto ISPESL sul rischio di esposizione a specie fungine ed altri microrganismi di elevata tossicità (2003-05); Progetto FAO sulla tecnologia dei cereali soffiati (2004); Progetti Bilaterali MIUR Italia-Spagna sulla produzione di vini aromatici (2004-05) e vini passiti (2008-10); UO di VT del Progetto MIPAAF Traceflor (2009-12); Progetto PRIN-MIUR sulla gestione di precisione del microclima del grappolo durante la maturazione e in disidratazione post-raccolta (2009-12); UO del Progetto PSR Umbria su prodotti ortofrutticoli freschi pronti di fascia alta ready-to-use (2009-11); Contratto di ricerca con Agrofresh-Rohm and Haas (2010); Coordinatore Progetto MIPAAF TRACTIN (2010); UO di VT del Progetto OIGA-MIPAAF sulla sostenibilità ambientale nella produzione di vini salubri e di qualità superiore (2010); contratto di ricerca con Cantina Sociale di Negrar sulla caratterizzazione ed evoluzione degli aromi durante l'appassimento delle uve destinate alla produzione di Amarone (2012); contratto di ricerca con Sormartech (Ferrero SpA) sulla individuazione di alterazioni interne e non visibili delle nocciole (2012); Progetti PSR delle Regioni Umbria *Muffato* ed *Antichi sapori* (2013-15) e *Ciliegiolo 2.0* (2017-19), Lazio sul *Cannellino di Frascati* (2013-14) e Toscana *SOS Wine* (2016-18) e prodotti vivaistici (2018-20); Progetto ARSIAL sull'innovazione nella vinificazione per la varietà Cesanese (2018-20); Progetto della Sensivini srl sulla permeabilità della giara (2018)];

- ii) partecipazione a diversi progetti di ricerca competitivi coordinati dal Prof. G. Anelli [CNR-IPRA (1982-87); CNR-RAISA (1992-97); MIPAF MUVON (2007-10)];
- iii) partecipazione in qualità di relatore a numerosi congressi e convegni nazionali e internazionali, tra cui quelli organizzati dall'*International Society of Horticultural Science* (ISHS) con atti pubblicati sulla rivista *Acta Horticulturae*; Simposio internazionale sui passiti (Torino 2009); Workshop SOI del 2011; Congressi Assoenologi (Orvieto 2011 e Verona 2016);
- iv) organizzazione in Italia o all'estero di convegni (5<sup>th</sup> International Postharvest Symposium, Verona 2004; Progetto Sostenibilità di processo per la salubrità del vino, Scansano 2018), corsi di carattere scientifico-professionale su *Appassimento delle uve e qualità dei vini* (Viterbo 2005, Marsala 2007, Pisa 2009; Orvieto 2011, Pantelleria 2013, Negrar 2015; Scansano 2017), 4° ed 11° Colloquio DIBAF-Industria Alimentare (Viterbo 2015 e 2018);

- v) partecipazione all'*Editorial Board* del *XIth International Controlled and Modified Atmosphere Research Conference* (ISHS), tenutosi a Trani nel luglio 2013; editore degli Atti del *5th International Postharvest Symposium*, tenutosi a Verona nel giugno 2004, pubblicati nel n. 682 di *Acta Horticulturae*; co-editore con il Prof. P. Tonutti del libro su *Sweet, reinforced and fortified wines: grape biochemistry, technology and vinification*, edito da Wiley and Sons Ltd; contributo alla monografia su *La Patata* della Collana Editoriale Coltura&Cultura di Bayer Crop Science; attività di referaggio per numerose riviste internazionali del settore alimentare e vitivinicolo; Executive Editor per il *Journal of the Science of Food and Agriculture* della *Society of Chemical Industry* di Londra (primo quartile con H index 121 della category *Food Science*);
- vi) conseguimento della titolarità di 2 marchi e coautore con Cesare Catelli di un brevetto internazionale (EP n. 2993224) sulla produzione di vini senza solfiti;
- vii) membro della prestigiosa *Accademia della Vite e del Vino*. Inoltre, il Lavoro n. 17, pubblicato nell'*Australian Journal of Grape and Wine Research*, è risultato quello più citato nel periodo gennaio 2017-dicembre 2018.

La Commissione:

Prof. Mauro Moresi	_____	Presidente
Prof. Maria Caboni	_____	Membro
Prof. Gianpaolo Andrich	_____	Segretario

## **Verbale della procedura selettiva ai sensi del “Regolamento di Ateneo per la disciplina della chiamata dei professori di prima e seconda fascia in attuazione degli articoli 18 e 24 della legge 240/2010”.**

Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Agro-Ambientali  
Codice Selezione PO2019/2-2  
Settore concorsuale 07/F1 “Scienze e Tecnologie Alimentari”  
SSD AGR/15 “Scienze e Tecnologie Alimentari” – 1 posto

### **ALLEGATO 3.2**

#### **Candidato 1: FARRIS STEFANO**

##### **Giudizio collegiale della Commissione:**

L'attività didattica del candidato FARRIS Stefano è alquanto limitata, considerando anche i recenti ruoli di RTDB (01/03/2017) e di RTDA (2013-2016), ed è prevalentemente incentrata sul packaging per l'industria alimentare.

Non presenta alcuna responsabilità di corsi di laurea triennale, magistrale e di collegi di dottorato, anche se è apprezzabile l'impegno come relatore di numerose tesi di laurea triennale e magistrale. Accettabile l'impegno a livello di co-tutoraggio e tutoraggio di dottorato.

La produzione scientifica complessiva del candidato è copiosa (4,3 lavori pubblicati/anno nel periodo recensito da Scopus). Si rileva una sola interruzione di due anni (2006 e 2007) negli articoli indicizzati SCOPUS. La collocazione editoriale è buona con indicatori bibliometrici ben superiori alle mediane per la fascia dei professori ordinari del ssd AGR/15 (Numero articoli in 10 anni=24; Numero citazioni in 15 anni=489; Indice H in 15 anni=13).

I 21 lavori presentati sono stati pubblicati per il 76% su riviste internazionali del primo quartile, che ricadono solo per il 57% nella category *Food Science*. Nei lavori eseguiti in collaborazione, il candidato è risultato 9 volte su 21 primo autore e 10 volte su 21 ultimo e/o corresponding author. Ciò è indice di attiva partecipazione alle ricerche svolte e di buona autonomia di ricerca, pur con un medio grado di *proprietas*, visto che la numerosità dei coautori era mediamente pari a 4,8.

I 21 lavori selezionati sono stati svolti in un arco temporale di 13 anni ed hanno riguardato lo studio sia della shelf-life con le relative modalità di preparazione di alimenti freschi (Lavoro n. 3) e di prodotti da forno (Lavori n. 19, 20 e 21) od osmodisidratati (Lavori n. 12 e 18) che di diverse caratteristiche, quali proprietà di barriera (Lavori n. 8, 9, 11), ottiche (Lavoro n. 17), bagnabilità (Lavoro n. 10), capacità sigillanti (Lavoro n. 16), etc. di film plastici o a base di polisaccaridi naturali (Lavori n. 4, 10, 11, 13, 15 e 16) sia tal quali che rivestiti di biomateriali od incorporanti nanoparticelle (Lavoro n. 4) con l'obiettivo ultimo di ottimizzare il mantenimento della qualità nutrizionale e sensoriale di vari alimenti. I lavori n. 5, 7 e 15 sono rassegne bibliografiche sulle tecnologie di confezionamento intelligenti, sull'origine di ammine aromatiche nei materiali di imballaggio e sulla produzione di biopolimeri da utilizzare come imballaggi per alimenti. La produzione scientifica complessiva e quella selezionata dal candidato presentano aspetti di originalità e di innovatività nel panorama nazionale ed internazionale della ricerca, ma si collocano prevalentemente alla frontiera fra i temi di ricerca caratteristici del ssd AGR/15 e quelli della scienza dei materiali polimerici. Inoltre, i Lavori n. 1 e 6,

relativi allo sviluppo di nuovi sensori per la rilevazione di diammine e acido gallico, il Lavoro n. 2 inerente lo studio dell'idrolisi enzimatica di cellulosa batterica per ottenere nano-cristalli ed il Lavoro n. 14, inerente lo studio dei meccanismi di reazione fra gelatina e glutaraldeide, preludono ad applicazioni non strettamente alimentari ed in quanto tali non rientrano nei temi di ricerca specifici del SC 07/F1.

La responsabilità scientifica su progetti di ricerca è apprezzabile, essendo attestata su progetti regionali, nazionali ed europei; per contro, è pressoché assente qualsiasi attività istituzionale di organizzazione e coordinamento, limitata peraltro ad essere componente del Collegio dei docenti di un corso di DR.

La Commissione ritiene all'unanimità che il candidato FARRIS Stefano abbia raggiunto un modesto livello di maturità didattica e di attività di servizio ed istituzionale ed un buon livello di maturità scientifica, anche se le 21 pubblicazioni selezionate sono solo in parte coerenti con i temi di ricerca del ssd AGR/15. Ne consegue una valutazione complessiva appena sufficiente a ritenere il candidato FARRIS Stefano idoneo a coprire il posto di professore di prima fascia per il settore concorsuale 07/F1 e per il settore scientifico disciplinare AGR/15, di cui alla presente procedura.

La Commissione:

Prof. Mauro Moresi	_____	Presidente
Prof. Maria Caboni	_____	Membro
Prof. Gianpaolo Andrich	_____	Segretario

## **Verbale della procedura selettiva ai sensi del “Regolamento di Ateneo per la disciplina della chiamata dei professori di prima e seconda fascia in attuazione degli articoli 18 e 24 della legge 240/2010”.**

Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Agro-Ambientali  
Codice Selezione PO2019/2-2  
Settore concorsuale 07/F1 “Scienze e Tecnologie Alimentari”  
SSD AGR/15 “Scienze e Tecnologie Alimentari” – 1 posto

### **ALLEGATO 3.3**

#### **Candidato 2: FAVATI Fabio**

##### **Giudizio collegiale della commissione:**

L'attività didattica del candidato FAVATI Fabio è ampia ed intensa, essendo iniziata nell'AA 2002-03, e si è prevalentemente incentrata sulle operazioni e sui processi dell'industria alimentare.

Non presenta alcuna responsabilità di corsi di laurea triennale, magistrale e di collegi di dottorato, anche se è apprezzabile l'impegno come relatore di numerose tesi di laurea triennale e magistrale. Accettabile l'impegno a livello di co-tutoraggio e tutoraggio di dottorato.

La produzione scientifica complessiva del candidato è discreta (1,6 lavori pubblicati/anno) con qualche discontinuità evidenziata dagli articoli indicizzati da SCOPUS. La collocazione editoriale è buona con indicatori bibliometrici superiori alle mediane per la fascia dei professori ordinari del ssd AGR/15 (Numero articoli in 10 anni=24; Numero citazioni in 15 anni=489; Indice H in 15 anni=13).

I 21 lavori presentati sono stati pubblicati per il 76% su riviste internazionali del primo quartile, che ricadono per l'81% nella category *Food Science*. Nei lavori eseguiti in collaborazione, il candidato è risultato 3 volte su 21 primo autore e 9 volte su 21 ultimo e/o corresponding author. Ciò è indice di un sufficiente grado di partecipazione alle ricerche svolte e di buona autonomia di ricerca, pur con un medio grado di *proprietas*, visto che la numerosità dei coautori è mediamente pari a 6.

La produzione scientifica selezionata ha in prevalenza riguardato la caratterizzazione sia chimica di alimenti [frutti di bosco (Lavori n. 6 e 10), clementine (Lavoro n. 14), oli vergini di oliva (Lavori n. 9 e 12), semi e foglie di chia (Lavori n. 1 e 8) e bevande [vini bianchi (Lavoro n. 13) e rossi (Lavori n. 15 e 17)], sia microbiologica di salsicce artigianali (Lavoro n. 21), prodotti o coltivati in Italia meridionale anche nell'ottica di autenticarne l'origine geografica. Il Lavoro n. 2 ha confrontato la stabilità ossidativa degli oli di frittura con i metodi Rancimat ed Oxitest, quest'ultimo esteso ai prodotti da forno in combinazione di test sensoriali (Lavoro n. 4). Altri Lavori hanno valutato l'indice di freschezza di carne bovina in confezioni biopolimeriche (Lavoro n. 16), la shelf-life di porzioni di Provolone conservate in atmosfere protettive (Lavoro n. 20), l'effetto delle più comuni pratiche di cottura casalinghe nel caso dei broccoli relativamente alla ritenzione della vitamina C ed al rilascio di sulforafano (Lavoro n. 19), il micro-incapsulamento di fitosteroli in cioccolato (Lavoro n. 3), l'estrazione di oli di oliva extravergini con l'ausilio di ghiaccio secco (Lavoro n. 7) e il frazionamento degli esteri etilici di acidi grassi in olio di pesce per ottenere una frazione lipidica arricchita in acidi grassi  $\omega 3$  al variare della pressione, temperatura e portata di CO<sub>2</sub> supercritica (Lavoro n.

18). Ha anche presentato rassegne sulle tecnologie di micro-incapsulazione di componenti a valenza nutraceutica (Lavoro n. 5) e sull'effetto di imballaggi biodegradabili e di rivestimenti edibili sulla qualità di prodotti (frutta e verdure) di IV gamma (Lavoro n. 11).

La produzione scientifica complessiva e quella selezionata dal candidato sono coerenti con i temi di ricerca del SC 07/F1; inoltre, le pubblicazioni scientifiche presentate sono di qualità anche elevata.

La responsabilità scientifica su progetti di ricerca è apprezzabile, essendo attestata su progetti regionali, nazionali ed europei; per contro, è pressoché assente qualsiasi attività istituzionale di organizzazione e coordinamento, limitata peraltro ad essere componente del Collegio dei Docenti di più corsi di DR.

La Commissione ritiene all'unanimità che il candidato FAVATI Fabio abbia raggiunto un buon livello di maturità didattica e scientifica, ma una limitata attività di servizio ed istituzionale. Ne consegue una valutazione complessiva di livello più che discreto sì da ritenere il candidato Fabio FAVATI idoneo a coprire il posto di professore di prima fascia per il settore concorsuale 07/F1 e per il settore scientifico disciplinare AGR/15, di cui alla presente procedura.

La Commissione:

Prof. Mauro Moresi \_\_\_\_\_ Presidente

Prof. Maria Caboni \_\_\_\_\_ Membro

Prof. Gianpaolo Andrich \_\_\_\_\_ Segretario

## **Verbale della procedura selettiva ai sensi del “Regolamento di Ateneo per la disciplina della chiamata dei professori di prima e seconda fascia in attuazione degli articoli 18 e 24 della legge 240/2010”.**

Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Agro-Ambientali  
Codice Selezione PO2019/2-2  
Settore concorsuale 07/F1 “Scienze e Tecnologie Alimentari”  
SSD AGR/15 “Scienze e Tecnologie Alimentari” – 1 posto

### **ALLEGATO 3.4**

#### **Candidato 3: MENCARELLI FABIO**

##### **Giudizio collegiale della Commissione:**

L'attività didattica del candidato MENCARELLI Fabio è ampia ed molto intensa, essendo iniziata nell'AA 1988-89, e si è prevalentemente incentrata sulle tecnologie del condizionamento e della distribuzione di alimenti di origine animale e vegetale e sulle tecnologie enologiche.

È stato responsabile del CCS in *Tecnologie Alimentari ed Enologiche* e coordinatore Erasmus per studenti triennali, magistrali e dottorandi di ricerca. È rilevante l'impegno come relatore di numerose tesi di laurea triennale e magistrale, di tirocini pratico-applicativi e di dottorandi di ricerca.

La produzione scientifica complessiva del candidato è buona (3,8 lavori pubblicati/anno) senza alcuna discontinuità nel periodo 1994-2019, come si evidenzia dagli articoli indicizzati da SCOPUS. La collocazione editoriale è ottima con indicatori bibliometrici nettamente superiori alle mediane per la fascia dei professori ordinari del ssd AGR/15 (Numero articoli in 10 anni=24; Numero citazioni in 15 anni=489; Indice H in 15 anni=13).

I 21 lavori presentati sono stati pubblicati al 100% su riviste internazionali del primo quartile, che ricadono per l'81% nella categoria *Food Science*. Nei lavori eseguiti in collaborazione, il candidato è risultato 2 volte su 21 primo autore e 18 volte su 21 ultimo e/o corresponding author. Ciò è indice di un elevato grado di partecipazione alle ricerche svolte e di autonomia di ricerca, pur con un medio grado di *proprietas*, visto che la numerosità dei coautori è mediamente pari a 5,3.

La produzione scientifica selezionata ha riguardato l'applicazione di tecnologie non distruttive per predire la qualità degli ortofrutticoli, rilevando con l'analisi NIR il tenore zuccherino in albicocche e ciliegie (Lavoro n. 1) e in uve durante l'appassimento (Lavori n. 5 e 8), la componente fenolica delle olive (Lavoro n. 11), con il naso elettronico e in abbinamento all'analisi dei composti volatili sull' uva in disidratazione (Lavori n. 6 e 9).

Il Lavoro n. 2 ha messo in evidenza come l'intensità della disidratazione avesse effetto sugli aromi delle uve, mentre il Lavoro n. 4 ha evidenziato le modifiche metaboliche indotte nell'acino a seguito della disidratazione. Nei Lavori n. 5, 7 e 13 si è studiato in una cella innovativa l'appassimento e le modificazioni della frazione fenolica di uve di varietà Nebbiolo ed Aleatico, mentre nei Lavori n. 10 e 12 si sono monitorate l'attività dell'ADH a diverse temperature e la produzione di isoflavoni nell'uva in appassimento.

Nei Lavori n. 14 e 18 si sono studiate le modificazioni dei composti volatili e dell'aroma delle uve e dei vini durante l'appassimento delle varietà di uva Cesanese e Pecorino, mentre nel Lavoro n. 16 si sono rilevate nel vino Amarone ottenuto da uve appassite a

diverso calo peso. L'applicazione di ozono per la produzione di vino Petit Verdot senza solfiti aggiunti è stata verificata nel Lavoro n. 17, quella per sanificare gli ambienti di disidratazione nel Lavoro n. 15, mentre il confronto con altri trattamenti effettuati sull'uva post-raccolta in funzione della disidratazione, quali il chitosano od il metil-jasmonato, nei Lavori n. 19 e 21. Il Lavoro n. 20 ha raffrontato le tecnologie di appassimento dell'uva da vino. Infine, il Lavoro n. 3 ha verificato l'effetto di 1-metilciclopropene sui danni meccanici e sull'evoluzione degli aromi durante la maturazione di albicocche.

La produzione scientifica complessiva e quella selezionata dal candidato sono prevalentemente coerenti con i temi di ricerca più attuali del settore enologico, anche se includono aspetti legati alla fisiologia post-harvesting di ortofrutticoli. Le pubblicazioni scientifiche presentate sono di qualità molto elevata.

La responsabilità scientifica su progetti di ricerca è ampia e considerevole, essendo attestata su progetti regionali, nazionali ed europei.

È stato Direttore del Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agroalimentari (UNITUS) nel triennio 2009-11, Coordinatore per il Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agroalimentari per gli scambi Erasmus, nonché Presidente del CCS in *Tecnologie Alimentari ed Enologiche* nel triennio 2014-16. Ha fatto parte di numerose Commissioni di valutazione comparativa per il reclutamento di professori ordinari e associati e di ricercatori, nonché di Commissioni per il conferimento del titolo di Dottore di Ricerca presso università italiane e straniere. Dal 2018 è componente della Commissione per l'abilitazione scientifica nazionale (ASN) per il settore concorsuale 07/F1.

La Commissione ritiene all'unanimità che il candidato MENCARELLI Fabio abbia raggiunto un elevato livello di maturità didattica e scientifica e di attività di servizio ed istituzionale. Ne consegue una valutazione complessiva di livello ottimo sì da ritenere il candidato MENCARELLI Fabio idoneo a coprire il posto di professore di prima fascia per il settore concorsuale 07/F1 e per il settore scientifico disciplinare AGR/15, di cui alla presente procedura.

La Commissione:

Prof. Mauro Moresi \_\_\_\_\_ Presidente

Prof. Maria Caboni \_\_\_\_\_ Membro

Prof. Gianpaolo Andrich \_\_\_\_\_ Segretario