

***Curriculum vitae* scientifico e professionale di Emanuele Marconi**

**Professore ordinario di Scienze e Tecnologie Alimentari
SSD AGR/15 Scienze e Tecnologie Alimentari
SC 07/F1 Scienze e Tecnologie Alimentari**

Università degli Studi del Molise

**Università
Dipartimento Agricoltura Ambiente e Alimenti (DiAAA)
Università degli Studi del Molise
Via De Sanctis snc
8610 Campobasso**

settembre 2016



Posizione attuale

Emanuele Marconi è Professore ordinario per il raggruppamento disciplinare AGR15 "Scienze e Tecnologie Alimentari" (settore Concorsuale 07/F1 Scienze e Tecnologie Alimentari) presso l'Università degli Studi del Molise.

E' Presidente dell'Associazione Italiana di Scienze e Tecnologie dei Cereali (AISTEC) per il triennio 2016-2018.

Esperienza di direzione di strutture di ricerca/didattica

Direttore del Dipartimento Agricoltura, Ambiente e Alimenti dell'Università degli Studi del Molise, costituito ai sensi della Legge 240/2010, dal 1 maggio 2012 al 30 aprile 2015.

Preside della Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi del Molise (periodo 1 novembre 2008-30 aprile 2012).

Presidente del Consiglio di Corso di Studio Aggregato di Scienze e Tecnologie Alimentari dell'Università degli Studi del Molise (periodo 2005-2008)

Vice Preside della Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi del Molise (periodo 2005-2008)

Componente del Senato Accademico dell'Università degli Studi del Molise dal 2008 al 2015.

Coordinatore dal 2006 al 2015 del Collegio dei Docenti del Dottorato di Ricerca in "Biotecnologia degli Alimenti" dell'Università del Molise e responsabile dal 2010 della Rete nazionale interateneo per i Corsi di Dottorato di Ricerca in "Food Science Technology and Biotechnology".

Attività didattica (ultimi 10 anni)

È titolare dall'aa 2006/2007 dei corsi di insegnamento: a) Processi delle Tecnologie Alimentari (6/8 CFU, SSD AGR/15), b) Tecnologia dei Cereali e dei Prodotti dolciari (6/8 CFU, SSD AGR/15), rispettivamente per il Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari e per il Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari dell'Università del Molise.

Per gli aa 2006/2007 e 2007/2008 è stato anche titolare dell'insegnamento di Analisi Chimiche Fisiche e Sensoriali dei prodotti alimentari (6 CFU, SSD AGR/15) per il Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari.

E' titolare, dall'aa 2011/2012, dell'insegnamento di Tecnologie Alimentari (6 CFU, SSD AGR/15) per il Corso di Laurea Magistrale in Scienze dell'Alimentazione e della Nutrizione Umana (SANUM) presso la Facoltà Dipartimentale di Medicina e Chirurgia dell'Università Campus Bio-Medico di Roma.

Attività di ricerca

L'attività di ricerca ha riguardato in particolare la valutazione della qualità tecnologica e nutrizionale dei cereali e derivati, lo studio e lo sviluppo di ingredienti e alimenti funzionali, la caratterizzazione chimico-nutrizionale e la valorizzazione di prodotti dell'alveare (gelatina reale e miele), la valutazione della qualità tecnologica e nutrizionale del latte alimentare e di latte a ridotto

tenore di lattosio e la standardizzazione di metodologie innovative per la determinazione di marcatori di processo e di prodotto degli alimenti. Tale attività è stata svolta affrontando le tematiche del sistema agro-alimentare ed industriale in un'ottica multidisciplinare declinando aspetti genetici, agronomici, tecnologici, analitici, compositivi, nutrizionali, giuridici, ambientali e storico-culturali.

Tale approccio è documentato dalla pubblicazione di oltre 170 lavori su riviste nazionali ed internazionali con referee e dalla presentazione di numerose comunicazioni a congressi in Italia e all'estero.

Il SSD AGR/15 "Scienze e Tecnologie Alimentari" dell'Università degli Studi del Molise (referente il Prof. Emanuele Marconi) ha conseguito la prima posizione nella graduatoria di settore delle Università italiane nell'ambito della valutazione della qualità della ricerca (VQR 2004-2010) svolta dall'ANVUR (Agenzia Nazionale per la Valutazione dell'Università e della Ricerca).

Incarichi di management nell'ambito di enti nazionali ed internazionali

E' stato consigliere di amministrazione del Parco Scientifico e Tecnologico Moliseinnovazione società consortile per azioni. Il PST del Molise è stato istituito con deliberazione n. 255 del 25 marzo 1994 del Ministero dell'Università e della Ricerca Scientifica e Tecnologica "Approvazione del programma di intervento per la realizzazione di una rete di parchi scientifici e tecnologici nel Mezzogiorno nell'ambito della legge 17 febbraio 1982, n. 46"

E' stato consigliere di amministrazione di Molise Innovazione Agroalimentare-M.I.N.A. Scarl con delega alla ricerca scientifica. La Società ha per oggetto sociale lo svolgimento di attività di ricerca, sviluppo, formazione, consulenza e trasferimento tecnologico nel settore dei servizi attinenti a tecnologie agro-alimentari e agroindustriali. Il Prof. Marconi in rappresentanza di MINA scarl ha sottoscritto insieme ad altri enti, associazioni e università la partecipazione alla Associazione CLUSTER AGRIFOOD Nazionale (CLAN) che ha come scopo sociale: promuovere e agevolare la ricerca industriale, l'innovazione, lo sviluppo precompetitivo e la formazione nel settore agroalimentare nell'ambito della ricerca italiana ed europea.

Rappresenta l'Università del Molise come Socio fondatore della Fondazione DEMOS Istituto Tecnico Superiore per le nuove Tecnologie e per il made in Italy (settore agroalimentare) con sede a Campobasso. La fondazione persegue le finalità di promuovere la diffusione della cultura tecnica e scientifica e di sostenere le misure per lo sviluppo dell'economia e le politiche attive del lavoro con particolare riferimento all'attivazione dei Corsi di Tecnico Superiore (ITS) per il settore agro-alimentare.

Incarichi direttivi/appartenenza società scientifiche nazionali o internazionali

E' Presidente dell'Associazione Italiana di Scienze e Tecnologie dei Cereali (AISTEC) per il triennio 2016-2018. L'Associazione Italiana di Scienza e Tecnologia dei Cereali è stata istituita nel 1995 e attualmente ha sede a Roma presso il CREA-AN Centro di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione (già Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione INRAN) ed è il National Body dell'International Association for Cereal Science and Technology (ICC),

E' vice Presidente della Conferenza Nazionale di A.G.R.A.R.I.A (AGricoltura, Risorse forestali, Ambiente, Risorse animali, Ingegneria del territorio, Alimenti). La Conferenza rappresenta le 25 sedi italiane nelle quali sono presenti corsi di laurea di area 07 Scienze Agrarie e ha la finalità di

coordinare, in ambito nazionale, gli alti studi nelle discipline dell'agricoltura, zootecnia, selvicoltura, tecnologie e biotecnologie alimentari.

Dal luglio 2009 al giugno 2012 è stato Presidente della Società Italiana di Scienze e Tecnologie Alimentari (SISTAL) che rappresenta i docenti e ricercatori universitari del SSD AGR/15 "Scienze e Tecnologie Alimentari".

Dal luglio 2012 al giugno 2015 è stato vice Presidente della Società Italiana di Scienze e Tecnologie Alimentari (SISTAL).

E' Leader della traiettoria 3 "Processi produttivi per una migliorata qualità degli alimenti" nell'ambito del Cluster Nazionale Agri-Food.

Il Cluster è stato costituito in accordo con le linee guida definite dal Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca ("MIUR"), per contribuire alla realizzazione di attività di ricerca e innovazione nel settore agroalimentare, secondo quanto richiesto dall'avviso per lo sviluppo e il potenziamento di Cluster tecnologici nazionali emesso dal MIUR con Decreto Direttoriale del 30 maggio 2012 n. 257 (cosiddetto Bando Cluster) e con particolare riguardo al capitolo 6 "Piano di attività del Cluster" del Piano di Sviluppo Strategico 2013-2017 presentato al MIUR. L'associazione collaborerà con il MIUR e con gli altri Ministeri competenti ai fini dell'implementazione di programmi italiani ed europei di ricerca, innovazione, sviluppo tecnologico e dimostrazione.

E' componente del Consiglio dei probiviri dell'Associazione Romana Dottori in Scienze Agrarie e Forestali (ARDAF).

E' Accademico aggregato "Sezione Centro-Ovest" dell'Accademia dei Georgofili.

Attività di valutatore di strutture, personale di ricerca e progetti in ambito nazionale o internazionale

Dal 2006 al 2014 è stato componente del Comitato di Valutazione del CRA (Consiglio per la Ricerca e la sperimentazione in Agricoltura), che ha il compito di valutare le strutture e i ricercatori del CRA. Il Comitato di Valutazione del CRA (assimilabile per funzioni a quello dell'ANVUR per le istituzioni vigilate dal Mipaaf) ha predisposto numerosi documenti/procedure per la valutazione delle strutture e dei ricercatori/tecnologi del CRA con modalità dinamiche e semplici che consentissero un processo di valutazione costante ed aggiornato nel tempo. I principali documenti e rapporti predisposti dal Comitato di Valutazione del CRA sono riportati nelle pubblicazioni allegate al *curriculum*.

E' stato componente del Gruppo di Esperti della Valutazione (GEV) per l'Area 07 Scienze Agrarie e Veterinarie costituito dall'ANVUR per la Valutazione della qualità della Ricerca (VQR 2004-2010).

E' stato membro della commissione per l'abilitazione scientifica nazionale (ASN) alla prima e seconda fascia dei professori universitari nel settore concorsuale 07/F1-Scienze e tecnologie alimentari (Miur Decreto Direttoriale n. 560 del 29 novembre 2012). E' inserito nell'elenco dei docenti qualificati a far parte delle commissioni per l'ASN (sorteggiabili).

E' stato coordinatore della sottocommissione consultiva MIPAAF -Cereali e derivati- per l'aggiornamento dei metodi ufficiali di analisi (DM 1791 19 dicembre 2008, GU n°31 del 7/2/2009).



E' inserito nell'Albo degli esperti del Miur (Decreto n. 30/Ric 2 febbraio 2012) ed è technical officer per la valutazione di progetti MIUR.

È inserito nell'Albo degli esperti MIPAAF in materia di ricerca sul sistema agricolo costituito per disporre di specifiche professionalità in materia di ricerca e di valorizzazione dell'innovazione ex ante, in itinere ed ex post dei progetti di ricerca (DM n°375 del 21 luglio 2003).

È inserito nell'Albo degli esperti in materia di innovazione tecnologica, costituito presso il Ministero dello Sviluppo Economico al fine di disporre di specifiche professionalità in materia di ricerca e di sviluppo precompetitivo ed è impegnato come esperto nella valutazione di progetti del MiSE.

È inserito nell'Albo dei Revisori del MIUR-COFIN per la valutazione di Progetti di Interesse Nazionale (PRIN).

E' inserito nell'Albo degli esperti del CRA.

Attività di referee per riviste scientifiche internazionali

Svolge attività di referee per le seguenti riviste internazionali: Journal of Agriculture and Food Chemistry (JAFC), Food Chemistry (FC), Journal of Food Engineering (JFE), Italian Journal of Food Science (IJFS), Journal of Food Composition and Analysis, LWT-Food Science & Technology, Cereal Chemistry, Journal of Cereal Science.

Esperienza di coordinamento e co-coordinamento scientifico di progetti di ricerca

E' stato coordinatore e responsabile scientifico dei seguenti progetti:

- a) Progetto CE "Robust chemical sensors and biosensors for rapid on-line identification of freshly collected milk" Contract QLRT 2000-1617;
- b) Cost Action 923 "Multidisciplinary Hen Egg Research" nel Working Group 1 "Food use of novel egg products and fractions";
- c) Progetto di Ricerca FAR 297 "Utilizzazione di sfarinati d'orzo arricchiti in composti bioattivi per la produzione di alimenti funzionali" presentato dall'Agroalimentare Sud (Melfi, Potenza);
- d) Progetto di Ricerca FAR 297 "Ricerca di prodotti alimentari intermedi e finiti con valenza tecnologica e nutrizionale" presentato dalla Molini Pizzuti (Bellizzi, Salerno) e dal Dipartimento di Scienze e Tecnologie agro-Alimentari Ambientali e Microbiologiche dell'Università del Molise;
- e) Progetto di Ricerca FAR 297 "Nuovi prodotti a base di frumento" presentato dalla IPALC srl (Ariano Irpino, Avellino);
- f) Progetto di Ricerca PRIN 2004 Prot. 2004070949_004 "Marcatori di processo e di prodotto in ovoprodotti e alimenti preparati con uova";
- g) Progetto di Ricerca FAR 297 "Valutazione delle caratteristiche chimiche e nutrizionali di prodotti di prima e seconda trasformazione del grano saraceno e studio di formulazioni adeguate per lo sviluppo di alimenti gluten-free e ad alta valenza dietetico-funzionale" presentato dall'ENEA e dalla LCM;
- h) Progetto di Ricerca POR Molise 2000-2006 RE007 "Innovazioni di prodotto e di processo per il miglioramento della competitività dell'agro-alimentare molisano". Proponente MINA – Molise Innovazione Agro-Alimentare Soc. Cons. a r.l.;
- i) Progetto di Ricerca PRIN 2008 Prot. 2008E7HM44 "Orzo e birra: innovazione di prodotto e di processo"; (Coordinatore nazionale)



l) Valutazione di componenti tossici negli alimenti e studio dei cibi funzionali in vitro e vivo
Proponente: Ente Ospedaliero Specializzato in Gastroenterologia "Saverio de Bellis"

m) Progetto di Ricerca PRIN 2010-2011 Prot. 2010ST3AMX_002 "Innovazione di processo/prodotto nella filiera orzo per migliorare qualità e sostenibilità ambientale di alimenti e bevande";

n) Progetto di Filiera SIGRAD (Società Interprofessionale Grano Duro) Influenza delle materie prime e dei trattamenti termici (essiccazione/pastorizzazione) sulla qualità della pasta (secca e fresca) e studio di innovazione di prodotto (functional food);

o) Contratto di ricerca tra F. Divella S.p.A. Rutigliano (BA) e Dipartimento di Scienze e Tecnologie agro-Alimentari Ambientali e Microbiologiche dell'Università del Molise;

p) Programma Operativo Nazionale (PON) Ricerca e competitività' 2007-2013 Innovazione di processo e di prodotto nella produzione di ingredienti e di paste alimentari di grano duro, di paste funzionali (nutraceutiche), di paste speciali e di prodotti secchi da forno funzionali;

q) Progetto POR FESR Molise 2007-2013 Attività 1.1.2 Aiuti all'impresa per le attività di ricerca industriale, sviluppo sperimentale e industrializzazione dei risultati. Filiera della pasta alimentare;

r) Progetto PSR Campania 2007-2013 Misura 124. Introduzione della quinoa (*Chenopodium quinoa wild*) in Campania per la produzione di alimenti a valenza funzionale ed elevato valore nutrizionale (Acronimo: Quinoa Felix). Proponente: Azienda Casale del Principato;

s) Progetto di Ricerca FAR 297 "Prodotti Freschi: Sistemi innovativi per garantire serbevolezza, sicurezza, identità e qualità dalla produzione al consumo"-Acronimo Profsicuri 2 presentato da Basso Fedele e Figli S.r.l. e da Sacco S.r.l. e ammesso al finanziamento con DM 26/5/2010 pubblicato sul suppl. ord. n.46 alla GU serie ord. del 21/02/2011.

01 settembre 2016

