

ALLEGATO A

Al Direttore Istituto
di Scienze delle Produzioni Alimentari, CNR
protocollo.ispa@pec.cnr.it
Selezione n. ISPA-04-20-BA

La sottoscritta RICCI ILDE
Codice Fiscale -
Nata a -
Attualmente residente -
Indirizzo -
CAP -
Indirizzo PEC: -

chiede, ai sensi dell'art. 22 della L. 240 del 30/12/2010 di essere ammesso a sostenere la selezione pubblica, per titoli e colloquio, per il conferimento di n° 1 assegno per lo svolgimento di attività di ricerca nell'ambito del programma di ricerca: PRIN: *Sustaining low-impact practices in horticulture through non-destructive approach to provide more information on fresh produce history & quality (SUS&LOW) e Multifunctional polymer composites based on grown materials (MI-FLOWER)* sotto la responsabilità scientifica del Dott. Bernardo Pace e del Dott. Vittorio Capozzi (Co-tutor) da svolgersi presso la sede dell'Istituto di Scienze delle Produzioni Alimentari – CNR Sede di Foggia

A tal fine, il sottoscritto dichiara sotto la propria responsabilità:

- 1) di essere cittadina ITALIANA
- 2) di aver conseguito il diploma di laurea (o titolo estero equivalente *) in SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI il 27/04/2006 presso l'Università degli Studi di Foggia con votazione 104/110;
- 3) di aver conseguito il titolo di dottore di ricerca (o titolo estero equivalente) in Gestione dell'innovazione dei sistemi agroalimentari della regione mediterranea" (Ciclo XXIV) il 05/04/2012 presso l'Università degli Studi di Foggia
- 4) di non aver riportato condanne penali e di non avere procedimenti penali pendenti a proprio carico (in caso contrario, indicare quali).
- 5) di non aver usufruito di altri assegni di ricerca dal 01/05/2011 ad oggi e di non aver usufruito delle tipologie di rapporti di lavoro di cui all'art. 2 dell'avviso di selezione,

Il sottoscritto allega alla presente domanda:

- 1) dichiarazione sostitutiva di certificazione e dell'atto di notorietà ai sensi degli art. 46 e 47 del DPR 445/2000 e s.m.i. da compilarsi mediante l'utilizzo del modulo (allegato B) attestante la veridicità del contenuto del Curriculum vitae et studiorum;
- 2) elenco dei lavori trasmessi dal candidato per via telematica di cui all'art. 4 del bando.

* - Qualora il titolo di studio sia stato conseguito all'estero, dovrà essere presentata idonea documentazione attestante l'equipollenza con un titolo rilasciato in Italia, secondo quanto previsto dall'art. 3, punto d) del presente avviso.

Foggia, 26/10/2020

 FIRMA

DICHIARAZIONI SOSTITUTIVE DI CERTIFICAZIONI
(art. 46 D.P.R. n. 445/2000)

DICHIARAZIONI SOSTITUTIVE DELL'ATTO DI NOTORIETÀ
(art. 47 D.P.R. n. 445/2000)

La sottoscritta

COGNOME RICCI

NOME

NATA A:

ATTUALMENTE RESIDENTE A:

INDIRIZZO

TELEFONO

Visto il D.P.R. 28 dicembre 2000, n. 445 concernente "T.U. delle disposizioni legislative e regolamentari in materia di documentazione amministrativa" e successive modifiche ed integrazioni;

Vista la Legge 12 novembre 2011, n. 183 ed in particolare l'art. 15 concernente le nuove disposizioni in materia di certificati e dichiarazioni sostitutive (*);

Consapevole che, ai sensi dell'art.76 del DPR 445/2000, le dichiarazioni mendaci, la falsità negli atti e l'uso di atti falsi sono punite ai sensi del Codice penale e delle leggi speciali vigenti in materia, dichiara sotto la propria responsabilità:

*che quanto dichiarato nel seguente curriculum vitae et studiorum
comprensivo delle informazioni sulla produzione scientifica
corrisponde a verità*

Curriculum vitae et studiorum

studi compiuti, i titoli conseguiti, le pubblicazioni e/o i rapporti tecnici e/o i brevetti, i servizi prestati, le funzioni svolte, gli incarichi ricoperti ed ogni altra attività scientifica, professionale e didattica eventualmente esercitata (in ordine cronologico iniziando dal titolo più recente)

Foggia, 26/10/2020

FIRMA



ESPERIENZE LAVORATIVE

Dal 04/05/2017 al 03/03/2019

Borsista di Ricerca presso il Dipartimento di Scienze Agrarie degli Alimenti e dell'Ambiente dell'Università degli Studi di Foggia.

Attività della ricerca nell'ambito del progetto 'Protocolli tecnologici e clinici innovativi per la produzione di alimenti funzionali (Pro.Ali.Fun)' con denominazione '*Qualità del caffè. Tecnologie innovative per una migliore qualità della bevanda e per la sostenibilità del ciclo di produzione*'.

Dal 19/09/2016 al 18/03/2017

Borsista di Ricerca presso il Dipartimento di Scienze Agrarie degli Alimenti e dell'Ambiente dell'Università degli Studi di Foggia.

Attività di ricerca scientifica nell'ambito del progetto 'Innovative and non-destructive technologies to evaluate quality of rocket leave as raw material for ready to eat salad (technorock)', l'attività di ricerca denominata 'Caratterizzazione dei cambiamenti microstrutturali di rucola e loro relazione con attributi chimici, fisici e sensoriali'.

Dal 18/12/2015 al 18/07/2016

Borsista di Ricerca presso il Dipartimento di Scienze Agrarie degli Alimenti e dell'Ambiente dell'Università degli Studi di Foggia.

Attività di ricerca scientifica nell'ambito del progetto "Industrializzazione e trasferimento tecnologico del film edibile (proposta di brevetto n. RM2012A000457 del 24/09/2012)", in particolare per l'attività di ricerca riguardante la 'Messa a punto di formulazioni e impasti a base vegetale e animale'.

Dal 05/02/2014 al 05/06/2015

Borsista di Ricerca presso il Dipartimento di Scienze Agrarie degli Alimenti e dell'Ambiente dell'Università degli Studi di Foggia.

Attività della ricerca nell'ambito del progetto 'Protocolli tecnologici e clinici innovativi per la produzione di alimenti funzionali (Pro.Ali.Fun)' con denominazione '*Valutazione chimica, fisica, reologica e sensoriale di prodotti carnei trasformati funzionali*'

Dal 01/03/2013 al 01/09/2013

Contratto di collaborazione presso il Dipartimento di Scienze Agrarie degli Alimenti e dell'Ambiente dell'Università degli Studi di Foggia

Attività di ricerca relativamente ad 'Analisi chimiche dei prodotti ortofrutticoli e di IV gamma' nell'ambito del Progetto PON OFR.AL.SER.

Dal 15/05/2013 al 30/09/2013

Contratto di collaborazione presso il Dipartimento di Scienze Agrarie degli Alimenti e dell'Ambiente dell'Università degli Studi di Foggia

Incarico didattico nell'ambito del master in "Competenze Innovative per Convenience Products" Modulo A – "Tecnologie, qualità, sicurezza microbiologica dei prodotti ortofrutticoli di IV e V gamma e smoothies", Insegnamento "Laboratori e ricerca" 'Analisi chimiche per la determinazione della qualità dei prodotti ortofrutticoli e di IV gamma' nell'ambito del Progetto PON OFR.AL.SER.

Dal 09/07/2012 al 09/01/2013

Borsa di studio post-doc presso il Dipartimento di Scienze Agrarie degli Alimenti e dell'Ambiente dell'Università degli Studi di Foggia

Attività di ricerca relativamente ad 'Analisi composizionali di melone per la trasformazione di IV gamma' nell'ambito del Progetto FP7 QUAFETY

Foggia, 26/10/2020

FIRMA



Dal 28/01/2009 all'11/05/2009

Contratto di collaborazione a progetto presso i Centri Regionali per le Tecnologie Alimentari (Ce.R.T.A.) S.c.a.r.l. della Regione Puglia

Attività di verifica, controllo e supporto alla rendicontazione dei progetti pilota e delle core facility da realizzarsi nel nodo Puglia, nell'ambito del progetto "Costituzione ed avvio dei Centri Regionali per le Tecnologie Agroalimentari"

Dal 01/07/2008 al 24/10/2008

Contratto di lavoro autonomo presso il Distretto Agroalimentare Regionale Pugliese (DARe) S.c.a.r.l. Progetto Po.N.Te. misura 3.13 az. D) dei fondi POR Puglia 2000-2006.

Attività di animazione, promozione dell'innovazione e realizzazione di newsletter

Dal 04/06/2008 al 05/07/2008

Contratto di lavoro autonomo presso Dipartimento di Scienze degli Alimenti, Facoltà di Agraria, Università degli Studi di Foggia

Attività di ricerca. Messa a punto di nuove formulazioni riguardanti la pasta sfoglia, per il progetto di ricerca 'Produzione di nuovi preparati base all'olio d'oliva extravergine per prodotti della pasticceria e gastronomia'

Dal 26/05/2008 al 25/08/2008

Contratto di collaborazione coordinata e continuativa presso Dipartimento P.R.I.M.E., Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Foggia

Progetto di ricerca, commissionato tramite una convenzione dall' A.R.T.I., dal titolo "La domanda di innovazione espressa dall'industria Alimentare della Regione Puglia". Le attività hanno riguardato l'esecuzione, con riferimento alla filiera delle conserve vegetali e dei piatti pronti, di: supporto alla fase di definizione del modello di riferimento; raccolta dati tramite interviste dirette; supporto all'elaborazione del rapporto finale. Svolgimento di misure, azioni e progetti cofinanziati da Fondi regionali, nazionali e comunitari

Dal 13/10/2007 al 12/03/2008

Contratto di collaborazione coordinata e continuativa presso Dipartimento di Scienze degli Alimenti, Facoltà di Agraria, Università degli Studi di Foggia

Attività di ricerca relative al progetto esplorativo dal titolo 'Messa a punto ed ottimizzazione di un processo innovativo per la produzione e la stabilizzazione microbiologica di derivati di pomodoro semi-dry'

Dal 09/05/2007 al 08/08/2007

Contratto di collaborazione coordinata e continuativa presso Dipartimento di Scienze degli Alimenti, Facoltà di Agraria, Università degli Studi di Foggia

Attività di ricerca relative al progetto esplorativo dal titolo 'Messa a punto ed ottimizzazione di un processo innovativo per la produzione e la stabilizzazione microbiologica di derivati di pomodoro semi-dry'

Dal 2009 al 31/10/2011

Dottorato di ricerca

XXIV Ciclo in 'Gestione dell'innovazione nei sistemi agroalimentari della regione mediterranea' (Management of innovation in the agricultural and food system of the mediterranean region) – Università degli Studi di Foggia- Facoltà di Agraria Titolo Tesi: 'Influence of pre-cutting operations on quality of fresh-cut artichokes' Data discussione alla commissione internazionale: 05/04/2012 (Registrato al foglio n. 531 del 26 novembre 2014)

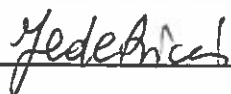
ISTRUZIONE E FORMAZIONE

Dal 17/08/2011 al 31/10/2011

Formazione internazionale presso INTAEX (ISTITUTO TECNOLÓGICO

Foggia, 26/10/2020

FIRMA



AGROALIMENTARIO DE EXTREMADURA) in Badajoz – Spagna - Centro di ricerca scientifica nel settore agroalimentare. Determinazione di parametri qualitativi, mediante analisi strumentali su diverse matrici agroalimentari.

Dal 12/2006 al 19/03/2008

Master di primo livello (60 CFU) in "Gestione della sicurezza e della qualità degli alimenti" finanziato con il contributo del FSE, dello Stato e della Regione Puglia, nell'ambito dei P.I.T. n.1 – Tavoliere, POR-Puglia 2000/2006. **Università degli Studi di Foggia- Facoltà di Agraria** Discussione esame: 19/03/2008 (Registrato al foglio n. 11074 del 29 aprile 2010)

31 Luglio 2006

Abilitazione per l'esercizio alla libera professione di Tecnologo Alimentare iscritta all'albo dei Tecnologi Alimentari della Regione Puglia dal 2007 (n°iscrizione 152)

27/04/2006

Laurea Magistrale (V.O. Classe: LM 70) in Scienze e Tecnologie Alimentari
Università degli Studi di Foggia- Facoltà di Agraria

Tesi sperimentale in Tecnologie delle Conserve Alimentari dal titolo: *'Qualità di salami all'olio di oliva: studio sulla flora microbica'* Votazione 104/110. (Registrato al foglio n. 5604 del 1 ottobre 2007)

Dal 12/07/2016

Culture della materia in Scienze e Tecnologie Alimentari SSD AGR/15 presso il Dipartimento di Scienze Agrarie degli Alimenti e dell'Ambiente dell'Università degli Studi di Foggia (Prot. N.19727/VII/4 del 14/07/2016 Rep. N.128/2016)

ALTRI TITOLI PROFESSIONALI

Rewriter per la rivista *Journal of food Processing Engineering*

Pubblicazioni Scientifiche contenute nelle banche internazionali 'Scopus' e 'Web of Science'

- Ricci, I., Amodio, M.L., Colelli, G. (2013). Influence of pre-cutting operations on quality of fresh-cut artichokes (*Cynara scolymus* L.): Effect of harvest dates. *Postharvest Biology and Technology* 83, 90–96; <https://doi.org/10.1016/j.postharvbio.2013.03.004>
- Ricci, I., Amodio, M.L., Colelli, G. (2013). Influence of pre-cutting operations on quality of fresh-cut artichokes (*Cynara scolymus* L.): Effect of storage time and temperature before cutting. *Postharvest Biology and Technology* 85, 124-131; <https://doi.org/10.1016/j.postharvbio.2013.05.011>
- Severini, C., Ricci, I., Marone, M., Derossi, A., De Pilli, T. (2015). Changes in aromatic profile of espresso coffee as a function of grinding grade and extraction time: a study by electronic nose system. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 63 (8), 2321–2327; DOI: 10.1021/jf505691u
- Derossi, A., Severini, C., Ricci, I. (2016). On the inverse problem of the reconstruction of food microstructure from limited statistical information. A study on bread. *Journal of Food Engineering* 184, 69-74; <https://doi.org/10.1016/j.jfoodeng.2016.03.025>
- Severini, C., Derossi, A., Fiore, A.G., Ricci, I., Marone, M. (2016). The electronic nose system: study on the global aromatic profile of espresso coffee prepared with two types of coffee filter holders. *European Food Research and Technology*, 242 (12), 2083–

PRODUZIONE SCIENTIFICA

Foggia, 26/10/2020

FIRMA



2091; <https://doi.org/10.1007/s00217-016-2705-1>

- Derossi, A., Ricci, I., Fiore, A.G., Severini, C. (2018) Apple slices enriched with aloe vera by vacuum impregnation. Ital. J. Food Sci., 30, 256-267; DOI: <https://doi.org/10.14674/IJFS-939>
- Severini, C., Derossi, A., Ricci, I., Caporizzi, R., Fiore, A. (2018). Printing a blend of fruit and vegetables. New advances on critical variables and shelf life of 3D edible objects. Journal of Food Engineering 220, 89-100; <https://doi.org/10.1016/j.jfoodeng.2017.08.025>
- Derossi, A., Ricci, I., Caporizzi, R., Fiore, A., Severini, C. (2018) How grinding level and brewing method (Espresso, American, Turkish) could affect the antioxidant activity and bioactive compounds in a coffee cup". J Sci Food Agric.,98(8):3198-3207. doi: 10.1002/jsfa.8826.
- Severini, C., Derossi, A., Ricci, I., Caporizzi, R., Fiore, A. (2018) Roasting Conditions, Grinding Level and Brewing Method Highly Affect the Healthy Benefits of A Coffee Cup. Int J Clin Nutr Diet 2018, 4: 127; DOI: 10.15344/2456-8171/2018/127
- Severini, C., Caporizzi, R., Fiore, A., Ricci, I., Oral M.O., Derossi, A., (2020) Reuse of spent espresso coffee as sustainable source of fibre and antioxidants. A map on functional, microstructure and sensory effects of novel enriched muffins LWT - Food Science and Technology 119, 108877. <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2019.108877>

Partecipazione a convegni nazionali ed internazionali in qualità di coautore di presentazione orale, atti dei convegni e poster.

Presentazione orale

- la Zazzera, M., Amodio, M.L., Ricci, I., Colelli G. (2011). Effects of Atmosphere Composition on Fresh-cut Artichokes – Oral Presentation in II ISHS International Conference on Quality Management of Fresh Cut Produce: Convenience Food for a Tasteful Life – 17-21/07/ 2011 – Torino;
- Severini, C., De Pilli, T., Derossi, A., Ricci, I., De Filippis, A., Fiore A. (2014). Innovative 'Salami': Substitution of fat and meat in technological processing. Oral Presentation - - IV SLIM (Shelf-Life International Meeting) New Brunswick, New Jersey (USA) 11-13/06/2014, In Press in Special Issue of Italian Journal of Food Science
- Severini, C., Derossi, A., Fiore, A.G., Ricci, I., Marone, M. (2015). Changes in chemical attributes and aromatic profile of espresso coffee as affected by variables under the control of the barista - Oral presentation in FCT-2015 - November 16-18, 2015 - San Francisco, USA
- Derossi, A., Caporizzi, R., Paolillo, M., Ricci, I., Fiore, A.G., Severini, C. (2018). New advances in 3D food printing. Fast printing and combined techniques of cooking-printing. 32nd EFFoST International Conference 'Developing innovative food structures and functionalities through process and reformulation to satisfy consumer needs and expectations'. 6-8 November 2018, Nantes, France.
- Babellahi, F., Amodio, M.L., Coleli, G., Berardi, A., Ricci, I. (2019) Use of hyperspectral imaging for the discrimination of artichoke by variety and harvest time. X International Symposium on Artichoke Cardoon and their Wild Relative. Orihuela (Spain) 12-15 March 2019.

Atti convegno

Colelli G., Ricci I., Amodio M.L., (2010) Aspetto esteriore e qualità del prodotto di IV gamma" Italus Hortus Vol. 17, n.3, maggio-giugno. pp. 11-18 – Convegno "Ortofrutta di IV gamma: La ricerca incontra l'industria" - Facoltà di Agraria dell'Università di Foggia, 04/09/2009.



Poster

- Severini, C., De Pilli, T., Derossi, A., Fiore, A.G., Giuliani, R., La Penna, M.P., Ricci, I. (2008) Messa a punto ed ottimizzazione di un processo innovativo per la produzione e la stabilizzazione microbiologica di derivati di pomodoro semi-dry: Impianto di osmodisidratazione termostato. Università di Foggia - Azienda: Fiordelisi srl di Stomarella (FG); Poster dei prototipi al Festival dell'Innovazione, Bari 3-4-5 dicembre 2008
- la Zazzera, M., Amodio, M.L., Ricci, I., Colelli G. (2010) Effects of Atmosphere Composition on Fresh-cut Artichokes – XXVIII International Horticultural Congress - IHC2010 Lisbona, 22 agosto 2010
- Ricci, I., Amodio, M.L., Colelli, G. (2011) Influence of harvest time on post-cutting quality of fresh-cut artichokes (*Cynara cardunculus* L. subsp. *scolymus* (L.) Hayek) – II ISHS International Conference on Quality Management of Fresh Cut Produce: Convenience Food for a Tasteful Life – 17-21 Luglio 2011 – Torino;
- Ricci, I., Amodio, M.L., Colelli, G. (2012) Influence of harvest time on post-cutting quality of fresh-cut artichokes –VIII International Symposium on Artichoke, Cardoon and their wild relatives. Università della Tuscia, Viterbo Italy – 10-13 Aprile 2012
- Amodio M.L., Cabezas-Serrano A., la Zazzera M., Ricci I., Colelli G. (2012) Addressing critical steps for fresh-cut artichoke processing – UFPA – The United Fresh Produce Association Show – Dallas, 1-3 Maggio 2012
- Colantuono F., Ricci I., Amodio M.L., Colelli G. (2013) Effect of atmosphere modification on fresh-cut peach quality – International Controlled & Modified Atmosphere Research Conference – CAMA2013 – Trani (BAT) Italy – 3-7 Giugno 2013;
- Derossi, A., Severini, C., Ricci, I., Marone, M., De Pilli, T. (2015) Reconstruction of food microstructure by the information of some statistical correlation functions - IJFST 50th Celebration Conference: The future of food innovation, nutrition and technology, 17-19/02/2015 Lincoln University, New Zealand;
- Ricci, I., Derossi, A., De Pilli, T., Severini, C., (2015) Study on coffee quality: from green beans to ground roasted coffee during short storage in coffee shop - CoCoTea, 22-24 Giugno 2015, University of Aveiro, Portugal;
- Severini, C., Derossi, A., De Pilli, T., Ricci, I., Marone, M. (2015) Aromatic profile by Electronic Nose System as affected by grinding grade of roasted coffee - CoCoTea, 22-24 Giugno 2015, University of Aveiro, Portugal;
- Derossi, A., Severini, C., Ricci, I., Marone, M., De Pilli, T. (2015) On the inverse problem of the reconstruction of food microstructure from limited statistical information. A study on bread - DOF 2015 – 6th International Symposium on Delivery of Functionality in Complex Food Systems – Physically-Inspired Approaches from the Nanoscale to the Microscale – Paris, 14-17 Luglio 2015
- Ricci, I., Derossi, A., Fiore, A.G., Caporizzi, R., Severini, C. (2016) How some factors affect the quality of roasted coffee beans in the coffee bar - In The 26th International Conference on Coffee Sciences (ASIC 2016); 13-20 November 2016; Kunming, Yunnan China
- Derossi, A., Severini, C., Ricci, I., Fiore, A.G., Caporizzi, R. (2016) Espresso coffee from the single-dose capsule system. A comparison among different brands based on macroscopic and microscopic properties - In The 26th International Conference on Coffee Sciences (ASIC 2016); 13-20 November 2016; Kunming, Yunnan China
- Fiore, A.G., Derossi, A., Ricci, I., Caporizzi, R., Severini, C. (2016) Influence of grinding grade on the quality of espresso obtained from different roasted coffee - In The



26th International Conference on Coffee Sciences (ASIC 2016); 13-20 November 2016; Kunming, Yunnan China

- Severini, C., Ricci, I., Derossi, A., Caporizzi, R., Fiore, A.G. (2017) New advances in spent coffee valorization. A more sustainable reuse as whole ingredient to develop nutritionally enriched muffins - 31th EFFOST – 13-16 November 2017 – Melia Sitges, Sitges, Spain.
- Derossi, A., Ricci, I., Caporizzi, R., Fiore, A.G., Severini, C. (2017) New insight in 3D food printing. Design of customized food formula and critical variables for a better printability - 31th EFFOST – 13-16 November 2017 – Melia Sitges, Sitges, Spain.
- Caporizzi, R., Derossi, A., Ricci, I., Fiore, A.G., Severini, C. (2018) 3D food printing technology to support a personalized nutrition for elderly - 1st Conference in Innovation in Food Science and Human Nutrition, 13-15 September 2018, Rome, Italy.
- Derossi, A., Caporizzi, R., Paolillo, M., Ricci, I., Fiore, A.G., Severini, C. (2018). New advances in 3D food printing. Fast printing and combined techniques of cooking-printing - 32nd EFFOST International Conference 'Developing innovative food structures and functionalities through process and reformulation to satisfy consumer needs and expectations'. 6-8 November 2018, Nantes, France.

Capitoli pubblicati su libri nazionali ed internazionali editi in italiano o in lingua inglese

- Capitolo 5 - Nardone G., Berloco M., Bimbo F., Capozzi V., Cardillo D., Carella M., della Vella U., De Pasquale M., Ficelo S., Gallo M., Manganiello C., Pellicano S., Ricci I. - "L'Industria conserviera" pp. 47-57 In Quaderno Arti n°15 - Ottobre 2008 "La domanda di innovazione della filiera agroalimentare in Puglia"
- Chapter 3 - Severini, C., Derossi, A., Ricci, I., Fiore, A.G., Caporizzi, R. (2017) "How Much Caffeine in Coffee Cup? Effects of Processing Operations, Extraction Methods and Variables". pp. 45–85 - In The Question of Caffeine, Edited by Natalia J and Latosinska M. InTechOpen, London. ISBN 978-953-51-3273-8.
- Chapter 3 - Derossi, A., Caporizzi, R., Ricci, I., Severini, C. (2019). 'Critical Variables in 3D Food Printing. Fundamentals of 3D food printing and applications'. Pp. 41-91- Editors: Fernanda Godoi, Bhesh Bhandari, Sangeeta Prakash and Min Zhang, Elsevier. In: Fundamentals of 3D Food Printing and Applications. eBook ISBN: 9780128145654, Paperback ISBN: 97801281455647.
- Chapter 5 – Ricci, I., Derossi, A., Severini, C. (2019) '3D Printed Food From Fruits and Vegetables.' Pp. 117-149 - In Fundamentals of 3D Food Printing and Applications Editors: Fernanda Godoi, Bhesh Bhandari, Sangeeta Prakash and Min Zhang, Elsevier. In: Fundamentals of 3D Food Printing and Applications. eBook ISBN: 9780128145654, Paperback pp. 117-149 (2019).ISBN: 97801281455647.

COMPETENZE PERSONALI

Lingua madre Italiano

Altre lingue

COMPRESIONE		PARLATO		PRODUZIONE SCRITTA
Ascolto	Lettura	Interazione	Produzione orale	
Inglese Avanzato	Avanzato	Autonomo	Autonomo	Avanzato
Spagnolo Avanzato	Avanzato	Autonomo	Autonomo	Avanzato

Competenza digitale

AUTOVALUTAZIONE

Foggia, 26/10/2020

FIRMA



Elaborazione delle informazioni	Comunicazione	Creazione di Contenuti	Sicurezza	Risoluzione di problemi
Avanzato	Avanzato	Autonomo	Autonomo	Autonomo

Conoscenza dei software di statistica S.A.S. e Stat Soft ver. 10.0 (Tulsa, USA).

Capacità e competenze relazionali

Ottime capacità di coordinazione e collaborazione nelle attività di ricerca; è stato possibile ottenere eccellenti risultati nella sperimentazione di nuove metodiche scientifiche grazie anche all'ottima organizzazione del lavoro di squadra. Ottime capacità di comunicazione, ascolto e gestione delle relazioni. Capacità di strutturare, organizzare ed eseguire le attività sperimentali di laboratorio e attività di tipo amministrativo; ottime capacità di applicare con precisione le metodiche di analisi ed elaborare i dati ottenuti attraverso programmi statistici. Molto flessibile nella gestione del lavoro e con forte predisposizione alla crescita professionale.

Patente di guida

B (Automunita)

ULTERIORI INFORMAZIONI

Principali attività di ricerca (keywords)

Le principali attività di ricerca scientifica riguardano la messa a punto di nuove formulazioni a base di cereali, vegetali ed prodotti di origine animale, attraverso l'impiego di tecnologie tradizionali (marinatura, emulsionamento, pastorizzazione, estrusione, microonde) o innovative (osmodisidratazione, ventilazione forzata, impregnazione sotto vuoto, stampa 3D).

Valutazione della qualità globale del caffè dalla torrefazione all'erogazione della bevanda e riutilizzo degli scarti alimentari come materia prima per la produzione di nuovi alimenti.


Utilizzo di nuovi sistemi per la gestione dei vegetali durante la fase post-raccolta e per prolungare la shelf-life di frutta e vegetali fresh-cut.

Considerevole esperienza nell'applicazione di metodiche analitiche relative alla determinazione degli indici di sicurezza igienico sanitaria e di qualità delle derrate agroalimentari:

- *Analisi microbiologiche* per la definizione della qualità igienico sanitaria di alimenti di origine vegetale ed animale: ricerca di batteri lattici, *Enterobacteriaceae*, lieviti, batteri mesofili e psicotrofi, muffe, stafilococchi, ecc;
- Implementazione di sedute di *analisi sensoriale* mediante test specifici per la valutazione della qualità organolettica degli alimenti
- *Analisi chimico-fisiche* per determinare la qualità degli alimenti: pH, acidità titolabile, umidità, attività dell'acqua, indici colorimetrici (utilizzando il colorimetro tristimolo e mediante analisi d'immagine iperspettrale), residuo ottico, texture (utilizzando il penetrometro digitale e il texturometro automatico);
- Caratterizzazione della microstruttura degli alimenti mediante il microtomografo e determinazione della dimensione e distribuzione delle particelle di alimenti attraverso l'impiego di un granulmetro laser
- Determinazione del profilo aromatico dei prodotti agroalimentari attraverso l'impiego di gas-cromatografo e naso elettronico
- Estrazione di sostanze grasse da matrici vegetali ed animali e determinazione dei principali indici di qualità di oli e grassi (Numero di perossidi, TBA test, Rancimat test, determinazione degli acidi grassi Delta K)
- Valutazione dell'attività antiossidante, del contenuto fenolico, delle attività

Foggia, 26/10/2020

FIRMA



enzimatiche coinvolti nei processi metabolici dei prodotti vegetali, secondo metodologie spettrofotometriche;

- Determinazione della composizione chimica dei prodotti agroalimentari mediante HPLC (caffeina, vitamina C, acidi organici, zuccheri, glucosinolati, carotenoidi, ecc).

Dati personali Autorizzo al trattamento dei dati personali ai sensi del Decreto Legislativo 30 giugno 2003, n. 196 "Codice in materia di protezione dei dati personali".

FIRMA(**)

(*) ai sensi dell'art. 15, comma 1 della Legge 12/11/2011, n. 183 le certificazioni rilasciate dalla P.A. in ordine a stati, qualità personali e fatti sono valide e utilizzabili solo nei rapporti tra privati; nei rapporti con gli Organi della Pubblica Amministrazione e i gestori di pubblici servizi, i certificati sono sempre sostituiti dalle dichiarazioni sostitutive di certificazione o dall'atto di notorietà di cui agli artt. 46 e 47 del DPR 445/2000

N.B:

- 1) Datare e sottoscrivere tutte le pagine che compongono la dichiarazione.
- 2) Allegare alla dichiarazione la fotocopia di un documento di identità personale, in corso di validità.
- 3) Le informazioni fornite con la dichiarazione sostitutiva devono essere identificate correttamente con i singoli elementi di riferimento (esempio: data, protocollo, titolo pubblicazione ecc...).
- 4) Il CNR, ai sensi dell'art. 71 e per gli effetti degli artt. 75 e 76 del D.P.R. 445 del 28/12/2000 e successive modifiche ed integrazioni, effettua il controllo sulla veridicità delle dichiarazioni sostitutive.
- 5) La normativa sulle dichiarazioni sostitutive si applica ai cittadini italiani e dell'Unione Europea.
- 6) I cittadini di Stati non appartenenti all'Unione, regolarmente soggiornanti in Italia, possono utilizzare le dichiarazioni sostitutive di cui agli artt. 46 e 47 del D.P.R. 445 del 28.12.2000 limitatamente agli stati, alla qualità personali e ai fatti certificabili o attestabili da parte di soggetti pubblici italiani, fatte salve le speciali disposizioni contenute nelle leggi e nei regolamenti concernenti la disciplina dell'immigrazione e la condizione dello straniero.

Al di fuori dei casi sopradetti, i cittadini di Stati non appartenenti all'Unione autorizzati a soggiornare nel territorio dello Stato possono utilizzare le dichiarazioni sostitutive nei casi in cui la produzione delle stesse avvenga in applicazione di convenzioni internazionali fra l'Italia e il Paese di provenienza del dichiarante.

Foggia, 26/10/2020

FIRMA



ILDE RICCI - ELENCO LAVORI TRASMESSI

Pubblicazioni Scientifiche contenute nelle banche internazionali 'Scopus' e 'Web of Science'

- Ricci, I., Amodio, M.L., Colelli, G. (2013). Influence of pre-cutting operations on quality of fresh-cut artichokes (*Cynara scolymus* L.): Effect of harvest dates. *Postharvest Biology and Technology* 83, 90–96; <https://doi.org/10.1016/j.postharvbio.2013.03.004>
- Ricci, I., Amodio, M.L., Colelli, G. (2013). Influence of pre-cutting operations on quality of fresh-cut artichokes (*Cynara scolymus* L.): Effect of storage time and temperature before cutting. *Postharvest Biology and Technology* 85, 124-131; <https://doi.org/10.1016/j.postharvbio.2013.05.011>
- Severini, C., Ricci, I., Marone, M., Derossi, A., De Pilli, T. (2015). Changes in aromatic profile of espresso coffee as a function of grinding grade and extraction time: a study by electronic nose system. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 63 (8), 2321–2327; DOI: 10.1021/jf505691u
- Derossi, A., Severini, C., Ricci, I. (2016). On the inverse problem of the reconstruction of food microstructure from limited statistical information. A study on bread. *Journal of Food Engineering* 184, 69-74; <https://doi.org/10.1016/j.jfoodeng.2016.03.025>
- Severini, C., Derossi, A., Fiore, A.G., Ricci, I., Marone, M. (2016). The electronic nose system: study on the global aromatic profile of espresso coffee prepared with two types of coffee filter holders. *European Food Research and Technology*, 242 (12), 2083–2091; <https://doi.org/10.1007/s00217-016-2705-1>
- Derossi, A., Ricci, I., Fiore, A.G., Severini, C. (2018) Apple slices enriched with aloe vera by vacuum impregnation. *Ital. J. Food Sci.*, 30, 256-267; DOI: <https://doi.org/10.14674/IJFS-939>
- Severini, C., Derossi, A., Ricci, I., Caporizzi, R., Fiore, A. (2018). Printing a blend of fruit and vegetables. New advances on critical variables and shelf life of 3D edible objects. *Journal of Food Engineering* 220, 89-100; <https://doi.org/10.1016/j.jfoodeng.2017.08.025>
- Severini, C., Derossi, A., Ricci, I., Caporizzi, R., Fiore, A. (2018) Roasting Conditions, Grinding Level and Brewing Method Highly Affect the Healthy Benefits of A Coffee Cup. *Int J Clin Nutr Diet* 2018, 4: 127; DOI: 10.15344/2456-8171/2018/127
- Derossi, A., Ricci, I., Caporizzi, R., Fiore, A., Severini, C. (2018) How grinding level and brewing method (Espresso, American, Turkish) could affect the antioxidant activity and bioactive compounds in a coffee cup". *J Sci Food Agric.* 98(8):3198-3207. doi: 10.1002/jsfa.8826.
- Severini, C., Caporizzi, R., Fiore, A., Ricci, I., Oral M.O., Derossi, A., (2020) Reuse of spent espresso coffee as sustainable source of fibre and antioxidants. A map on functional, microstructure and sensory effects of novel enriched muffins *LWT - Food Science and Technology* 119, 108877. <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2019.108877>

Capitoli pubblicati su libri internazionali editi in lingua inglese:

- Chapter 3 - Severini, C., Derossi, A., Ricci, I., Fiore, A.G., Caporizzi, R. (2017) "How Much Caffeine in Coffee Cup? Effects of Processing Operations, Extraction Methods and Variables". pp. 45–85 - In *The Question of Caffeine*, Edited by Natalia J and Latosinska M. InTechOpen, London. ISBN 978-953-51-3273-8.
- Chapter 3 - Derossi, A., Caporizzi, R., Ricci, I., Severini, C. (2019). 'Critical Variables in '3D Food Printing. Fundamentals of 3D food printing and applications'. Pp. 41-91- Editors: Fernanda Godoi, Bhesh Bhandari, Sangeeta Prakash and Min Zhang, Elsevier. In: *Fundamentals of 3D Food Printing and Applications*. eBook ISBN: 9780128145654, Paperback ISBN: 97801281455647.
- Chapter 5 – Ricci, I., Derossi, A., Severini, C. (2019) '3D Printed Food From Fruits and Vegetables.' Pp. 117-149 - In *Fundamentals of 3D Food Printing and Applications* Editors: Fernanda Godoi, Bhesh Bhandari, Sangeeta Prakash and Min Zhang, Elsevier. In: *Fundamentals of 3D Food Printing and Applications*. eBook ISBN: 9780128145654, Paperback pp. 117-149 (2019). ISBN: 97801281455647.

Foggia, 26/10/2020

FIRMA



INFORMATIVA SUL TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI RESA
AI SENSI DELL'ART. 13 DEL REGOLAMENTO UE 2016/679

Ai sensi dell'art. 13 del predetto Regolamento, La informiamo che:

- 1) I suoi dati personali verranno trattati per le seguenti finalità: svolgimento della procedura selettiva, compreso l'eventuale utilizzo di graduatorie e per il successivo eventuale conferimento dell'assegno, per l'esecuzione dei compiti di interesse pubblico o comunque connessi all'esercizio dei pubblici poteri affidati al Consiglio Nazionale delle Ricerche. I dati saranno trattati per il tempo necessario alla selezione e, in caso di conferimento dell'assegno, per tutto il periodo in cui intercorre il rapporto instaurato con il titolare dell'assegno e, successivamente alla cessazione, per l'eventuale adempimento di obblighi di legge in conformità alle norme vigenti sulla conservazione degli atti amministrativi.
- 2) I dati verranno trattati in forma digitale ed analogica, con modalità di organizzazione ed elaborazione correlate alle finalità sopra indicate e, comunque, in modo da garantirne la sicurezza e la riservatezza.
- 3) Il conferimento dei dati è obbligatorio per l'espletamento della procedura selettiva; l'eventuale rifiuto di fornire tali dati comporta la mancata possibilità di partecipazione alla procedura stessa.
- 4) Possono venire a conoscenza dei dati in questione, per il conseguimento delle finalità sopra indicate, il Direttore/Dirigente della Struttura che ha emanato l'avviso di selezione, il responsabile del procedimento, il personale incaricato della gestione delle diverse fasi del procedimento, i componenti della commissione esaminatrice e il segretario.
- 5) Il Titolare del trattamento è: il Consiglio Nazionale delle Ricerche – Piazzale Aldo Moro n. 7 – 00185 Roma
PEC: protocollo-ammcen@pec.cnr.it, il cui punto di contatto è indicato nell'articolo 10 dell'avviso di selezione, rubricato "Trattamento dei dati personali".
- 6) I dati di contatto del Responsabile della protezione dei dati sono: E-mail: rpd@cnr.it; PEC: protocolloammcen@pec.cnr.it presso il Consiglio Nazionale delle Ricerche – Piazzale Aldo Moro n. 7 – 00185 Roma.
- 7) La graduatoria finale di merito verrà pubblicata con le modalità indicate nell'art. 7 del bando di selezione, rubricato "Modalità di selezione e graduatoria".
- 8) Saranno altresì diffusi sul sito web del CNR nella sezione "Amministrazione Trasparente" ai sensi e per gli effetti dell'art. 15 comma 1, del D. Lgs. n. 33/2013, le seguenti informazioni del candidato vincitore: a) gli estremi dell'atto di conferimento dell'assegno; b) il curriculum vitae presentato dal candidato; c) i compensi, comunque denominati, relativi all'assegno di ricerca.
- 9) Al termine della procedura selettiva, nei limiti pertinenti le finalità sopra indicate, i dati del candidato potranno essere comunicati a soggetti terzi, in conformità agli obblighi previsti da leggi, regolamenti, normativa nazionale e comunitaria, nonché da disposizioni impartite da autorità a ciò legittimate da organi di vigilanza e di controllo, ai sensi dell'art. 6 del Reg. UE 2016/679.
- 10) In qualità di interessato, il candidato ha il diritto di chiedere al Titolare l'accesso ai dati personali che lo riguardano nonché di esercitare i diritti di cui agli articoli 15 e seguenti del Regolamento (UE) 2016/679, tra cui richiedere la rettifica o la cancellazione degli stessi o la limitazione del trattamento o di opporsi al trattamento presentando apposita istanza al contatto di cui al precedente punto 5.
- 11) In qualità di interessato, ricorrendone i presupposti, il candidato può presentare reclamo al Garante per la protezione dei dati personali quale autorità di controllo secondo le procedure previste.

La sottoscritta **RICCI ILDE**

Nata a **FOGGIA**

Residente a **FOGGIA**

CAP **71013**

Per presa visione

Foggia, 26/10/2020

FIRMA

