

Curriculum



Nome Name:	Francesco
Cognome Surname:	DONSI'

ORCID:	0000-0002-6433-4486
Scopus Author ID:	57226226223
WOS Author ID:	B-1743-2010
Sito WEB WEB site:	https://docenti.unisa.it/005843/home

POSIZIONE PROFESSIONALE ATTUALE / CURRENT PROFESSIONAL POSITION:

Posizione attuale Current position:	In servizio
Qualifica Qualification:	Professore Ordinario (L. 240/10)
Ateneo/Ente/Azienda University/Institution/Company:	Università degli Studi di SALERNO
Nazione Ateneo/Ente/Azienda University/Institution/Company Country:	ITA
Anno inizio Start Year:	2020
Anno fine End Year:	n.d.

PRECEDENTI ESPERIENZE LAVORATIVE (ULTIMI 10 ANNI) / PREVIOUS WORK EXPERIENCE (LAST 10 YEARS):

Qualifica Qualification:	Professore Associato (L. 240/10)
-----------------------------	----------------------------------

Ateneo/Ente/Azienda University/Institution/Company	Università degli Studi di SALERNO
Posizione Sede Lavorativi (indicare Nazione e Città) Workplace Location (specify Country and City):	Fisciano, SA, Italia
Anno inizio Start Year:	2015
Anno fine End Year:	2020
Descrizione Description:	Presso il Dipartimento di Ingegneria Industriale, settore ING-IND/25.

Qualifica Qualification:	Ricercatore a tempo det.
Ateneo/Ente/Azienda University/Institution/Company	Unilever Research and Development Centre
Posizione Sede Lavorativi (indicare Nazione e Città) Workplace Location (specify Country and City):	Vlaardingen, ZH, Paesi Bassi
Anno inizio Start Year:	2014
Anno fine End Year:	2015
Descrizione Description:	Visiting Professor con finanziamento Marie Curie Intra-European Fellowships (FP7-PEOPLE-2013-IEF), presso Unilever Research and Development Centre (Vlaardingen, NL). Progetto INBODY: Composite nano scale delivery systems for optimal in body and in product behavior.

LINGUE / LANGUAGES:

Lingua Language:	Inglese
Scrittura Writing:	C2
Comunicazione Communication:	C2

Lingua Language:	Spagnolo
Scrittura Writing:	A1
Comunicazione Communication:	A1

AREA/SETTORE SCIENTIFICO-DISCIPLINARE / AREA/SECTOR SCIENTIFIC-DISCIPLINARY

Area scientifico-disciplinare Area scientific-disciplinary:	Ingegneria industriale e dell'informazione
Area scientifico-disciplinare codice Area scientific-disciplinary code:	09
Settore scientifico-disciplinare codice Sector scientific-disciplinary code:	-Impianti chimici
Settore scientifico-disciplinare codice Sector scientific-disciplinary code:	-ICHI-02/A

**DESCRIZIONE DEI PRINCIPALI RISULTATI SCIENTIFICI
CONSEGUITI NEGLI ULTIMI 10 ANNI (CON ANNESSO ELENCO DI
MASSIMO 10 PUBBLICAZIONI) / DESCRIPTION OF THE MAIN
SCIENTIFIC RESULTS ACHIEVED IN THE LAST 10 YEARS (WITH
ATTACHED LIST OF MAXIMUM 10 PUBLICATIONS):**

Descrizione Description:	<p><i>Negli ultimi dieci anni, Francesco Donsì ha consolidato e ampliato la propria attività di ricerca nel campo del nanoincapsulamento di molecole bioattive per applicazioni alimentari, proseguendo una linea avviata grazie ad una propria intuizione nel 2008. Questa attività, sostenuta da finanziamenti competitivi e collaborazioni nazionali e internazionali, ha contribuito a rafforzare il suo riconoscimento scientifico come uno dei principali esperti nel settore dei processi innovativi per l'ingegneria alimentare. Un'importante tappa di sviluppo è stata l'esperienza presso l'Unilever Research and Development Center di Vlaardingen (Paesi Bassi) nel 2014-2015, dove, sotto la supervisione del Prof. K.P. Velikov, ha maturato competenze avanzate nell'ambito dei processi industriali e ha contribuito allo sviluppo del concetto di "Mechanical Cell Disruption" mediante omogeneizzazione ad alta pressione. Tali competenze sono state integrate nelle attività di ricerca del suo gruppo a Salerno, portando all'avvio di una nuova linea sul recupero di composti bioattivi ad alto valore aggiunto da biomasse, comprese quelle non convenzionali, quali microalghe e sottoprodotti agroalimentari. Le ricerche più recenti sono orientate verso la valorizzazione integrale degli scarti e sottoprodotti dell'industria agroalimentare, la bioraffineria alimentare e la sostenibilità dei processi produttivi, che rappresentano oggi i temi cardine del suo contributo scientifico. A partire dal 2020, ha inoltre integrato nelle sue attività l'utilizzo di modelli di Machine Learning, con l'obiettivo di sviluppare strumenti predittivi e interpretativi per l'ottimizzazione e il controllo dei processi studiati, con applicazioni nei settori dell'estrazione green, dell'inattivazione microbica, dell'emulsificazione e del trasporto controllato di ingredienti funzionali. L'impatto della sua attività è testimoniato dalla creazione dello spin-off accademico "Natural Extracts & More", di cui è stato socio fondatore e CEO, dalla partecipazione a numerosi comitati scientifici e organizzativi di convegni internazionali, inviti come keynote</i></p>
-----------------------------	---

	<i>speaker e docente in scuole di dottorato, nonché dal ruolo di Principal Investigator (PI) in numerosi progetti di ricerca collaborativi. È autore di oltre 125 pubblicazioni scientifiche su riviste internazionali indicizzate, con un H-index pari a 50 (Scopus, maggio 2025).</i>
--	---

PUBBLICAZIONI / PUBLICATIONS:

Anno della pubblicazione Year of publication:	2025
Citazione Citation:	Pezo L., Donsi' F. (2025). Modeling microbial inactivation by high-pressure homogenization with a machine learning approach. JOURNAL OF FOOD ENGINEERING, vol. 391, p. 112426-112443, ISSN: 0260-8774, doi: 10.1016/j.jfoodeng.2024.112426

Anno della pubblicazione Year of publication:	2024
Citazione Citation:	Pirozzi, Annachiara, Bettotti, Paolo, Facchinelli, Tiziano, D'Amato, Elvira, Scarpa, Marina, Donsi', Francesco (2024). Tailoring Nanostructured Cellulose for Efficient Pickering Emulsions Stabilization. MACROMOLECULAR MATERIALS AND ENGINEERING, vol. 2024, p. 2300451-2300463, ISSN: 1438-7492, doi: 10.1002/mame.202300451

Anno della pubblicazione Year of publication:	2023
Citazione Citation:	Pirozzi A., Posocco A., Donsi' F. (2023). Oil structuring through capillary suspensions prepared with wheat middlings micronized directly in oil by high-pressure homogenization. FOOD HYDROCOLLOIDS, vol. 145, p. 109152-109165, ISSN: 0268-005X, doi: 10.1016/j.foodhyd.2023.109152

Anno della pubblicazione Year of publication:	2023
Citazione Citation:	Carpentieri, Serena, Ferrari, Giovanna, Donsi', Francesco (2023). All-natural wheat gliadin-gum arabic nanocarriers for encapsulation and delivery of grape by-products phenolics obtained through different extraction procedures. FOOD CHEMISTRY, vol. 424, p. 136385-136396, ISSN: 0308-8146, doi: 10.1016/j.foodchem.2023.136385

Anno della pubblicazione Year of publication:	2022
Citazione Citation:	Carpentieri S., Larrea-Wachtendorff D., Donsi' F., Ferrari G. (2022). Functionalization of pasta through the incorporation of bioactive compounds from agri-food by-products: Fundamentals, opportunities, and drawbacks. TRENDS IN FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY, vol. 122, p. 49-65, ISSN: 0924-2244, doi:

	10.1016/j.tifs.2022.02.011
Anno della pubblicazione Year of publication:	2022
Citazione Citation:	Gali L., Bedjou F., Ferrari G., Donsi' F. (2022). Formulation and characterization of zein/gum arabic nanoparticles for the encapsulation of a rutin-rich extract from <i>Ruta chalepensis</i> L. FOOD CHEMISTRY, vol. 367, p. 129982-129991, ISSN: 0308-8146, doi: 10.1016/j.foodchem.2021.129982

Anno della pubblicazione Year of publication:	2021
Citazione Citation:	Mauriello E., Ferrari G., Donsi' F. (2021). Effect of formulation on properties, stability, carvacrol release and antimicrobial activity of carvacrol emulsions. COLLOIDS AND SURFACES. B, BIOINTERFACES, vol. 197, p. 111424-111433, ISSN: 0927-7765, doi: 10.1016/j.colsurfb.2020.111424

Anno della pubblicazione Year of publication:	2020
Citazione Citation:	Donsi Francesco, Velikov K. P. (2020). Mechanical cell disruption of mustard bran suspensions for improved dispersion properties and protein release. FOOD & FUNCTION, vol. 11, p. 6273-6284, ISSN: 2042-650X, doi: 10.1039/d0fo00852d

Anno della pubblicazione Year of publication:	2019
Citazione Citation:	Jurić, Slaven, Ferrari, Giovanna, Velikov, Krassimir P., Donsi, Francesco (2019). High-pressure homogenization treatment to recover bioactive compounds from tomato peels. JOURNAL OF FOOD ENGINEERING, vol. 262, p. 170-180, ISSN: 0260-8774, doi: 10.1016/j.jfoodeng.2019.06.011

Anno della pubblicazione Year of publication:	2018
Citazione Citation:	Fathi, Milad, Donsi, Francesco, McClements, David Julian (2018). Protein-Based Delivery Systems for the Nanoencapsulation of Food Ingredients. COMPREHENSIVE REVIEWS IN FOOD SCIENCE AND FOOD SAFETY, vol. 17, p. 920-936, ISSN: 1541-4337, doi: 10.1111/1541-4337.12360

DESCRIZIONE DEI PRINCIPALI PROGETTI DI RICERCA E PREMI CONSEGUITI NEGLI ULTIMI 10 ANNI (CON ANNESSO ELENCO DI MASSIMO 10 RISULTATI, INCLUDENDO, A TITOLO DI ESEMPIO, PRINCIPAL INVESTIGATOR O COORDINATORE LOCALE DI PROGETTI DI RICERCA COMPETITIVI NAZIONALI O INTERNAZIONALI, SIGNIFICATIVI PREMI CONSEGUITI PER LA

PROPRIA ATTIVITÀ DI RICERCA)/ DESCRIPTION OF THE MAIN RESEARCH PROJECTS AND AWARDS AWARDED IN THE LAST 10 YEARS (WITH ATTACHED LIST OF MAXIMUM 10 ACHIEVEMENTS, INCLUDING, FOR EXAMPLE, PRINCIPAL INVESTIGATOR OR LOCAL COORDINATOR OF NATIONAL OR INTERNATIONAL COMPETITIVE RESEARCH PROJECTS, SIGNIFICANT AWARDS AWARDED FOR YOUR RESEARCH ACTIVITY):

<p>Descrizione Description:</p>	<p><i>Negli ultimi anni, Francesco Donsi ha coordinato e partecipato a numerosi progetti di ricerca nazionali e internazionali, incentrati sulla valorizzazione sostenibile di sottoprodotti agroalimentari, sull'economia circolare e sullo sviluppo di nuovi materiali e processi per l'industria alimentare. Attualmente è coordinatore internazionale e Principal Investigator del progetto AgriBioPack (2024-2027), finanziato nell'ambito del programma PRIMA 2023, Topic 2.3.1-RIA, con un consorzio di 13 partner e un budget complessivo di 2,3 milioni di euro. Il progetto mira alla valorizzazione di residui agroalimentari per la produzione di soluzioni di packaging bio-based e antimicrobiche, con l'obiettivo di ridurre lo spreco alimentare e migliorare la sicurezza lungo la filiera agroalimentare mediterranea. È inoltre coordinatore nazionale e Principal Investigator del progetto PRIN 2022 "BACK APP", focalizzato sulla produzione di cellulosa batterica da scarti agroalimentari mediante colture di Kombucha. Il progetto si propone di ottimizzare la produttività e modulare le proprietà della cellulosa per applicazioni avanzate, con un budget totale di 242.868 €, di cui 73.416 € assegnati all'Università di Salerno. Nel contesto dell'Erasmus+ programme (2021-2024), ha ricoperto il ruolo di coordinatore nazionale del progetto "ZeeWaste4EU", mirato a promuovere l'educazione alla riduzione dello spreco alimentare tra le giovani generazioni europee, attraverso strumenti formativi innovativi. Il progetto, finanziato nell'ambito delle Cooperation Partnerships in Higher Education (KA220-HED), ha un budget complessivo di 360.850 €, con 112.815 € destinati a UNISA. Ha inoltre coordinato il progetto PRIN 2017 "PANACEA" (2019-2023), una piattaforma tecnologica per il recupero sostenibile e l'utilizzo avanzato di cellulosa nanostrutturata da residui agroalimentari. Il progetto ha coinvolto diversi atenei italiani con un budget complessivo di 718.207 €, e un finanziamento per l'Università di Salerno pari a 165.293 €. A livello europeo, è stato proponente e beneficiario del programma Marie Curie Intra-European Fellowships (2014-2015), nell'ambito del progetto INBODY, realizzato in collaborazione con l'Unilever Research & Development Center. Il progetto ha riguardato lo sviluppo di sistemi di rilascio a scala nanometrica per applicazioni alimentari e nutraceutiche, con un finanziamento individuale di 91.443 €. Infine, nel triennio 2024-2026, è coordinatore scientifico</i></p>
-------------------------------------	---

	<p>per l'Università di Salerno del progetto TNE "FRAMMET", dedicato ai temi di fragilità, marginalità, mobilità e transizione energetica, in collaborazione con l'Università degli Studi della Basilicata (capofila). Il budget assegnato a UNISA è pari a 328.818 €.</p>
--	---

<p>Descrizione Description:</p>	<p>■ PRIMA 2023 (2024-2027) Principal investigator and international coordinator of the AgriBioPack project "Valorizing Agrifood Residues for Bio-based Packaging Solutions", within Call PRIMA 2023, Multi-Topics, Topic Topic 2.3.1-2023 (RIA) Assessing novel antimicrobial food packaging and coating materials to reduce food waste to improve safety in the Mediterranean food supply chain, with 13 partners and an overall budget of 2.3 M€.</p>
-------------------------------------	--

<p>Descrizione Description:</p>	<p>■ PRIN 2022 (2023-2026) Principal Investigator and National Coordinator of the project "Production of bacterial cellulose from agrifood residues by Kombucha culture: enhancing cellulose productivity and tailoring its techno-functional properties for advanced applications" (BACK APP)" (PANACEA), Bando PRIN2022, Panel PE8 - Linea Sud, MIUR (I). Total budget: 242,868 €, total grant (excluding cofinancing) for UNISA: 73,416 €.</p>
-------------------------------------	---

<p>Descrizione Description:</p>	<p>■ Erasmus+ program (2021-2024) National coordinator of the project "Zero food waste education of "Z" generation of European citizens" (ZeeWaste4EU), KA220-HED - Cooperation partnerships in higher education. Total budget: 360,850 €, total grant for UNISA: 112,815 €.</p>
-------------------------------------	--

<p>Descrizione Description:</p>	<p>■ PRIN 2017 (2019-2023) Principal Investigator and National Coordinator of the project "A technology PIatform for the sustainable recovery and advanced use of NAnostructured CELLulose from Agri-food residues" (PANACEA), Bando PRIN2017, Settore PE8 - Linea A, MIUR (I). Total budget: 718,207 €, total grant (excluding cofinancing) for UNISA: 165,293 €.</p>
-------------------------------------	--

<p>Descrizione Description:</p>	<p>■ Marie Curie Intra-European Fellowships (2014-2015). Main applicant together with the host institution (Unilever Research & Development Center) and beneficiary of the Marie Curie Intra-European Fellowships (FP7-PEOPLE-2013-IEF), within the project INBODY: Composite nano scale delivery systems for optimal in body and in product behavior. Total grant for FD's mobility: 91,443 €.</p>
-------------------------------------	---

<p>Descrizione Description:</p>	<p>■ Progetto TNE - Transnational Education (2024-2026). Coordinatore scientifico per l'Università di Salerno del progetto PROGETTO "FRAMMET" Fragility, Marginality, Mobility, Energy Transition (TNE23-00074), con capofila Università degli Studi della Basilicata. Budget Università degli Studi di Salerno di 328'818 €</p>
-------------------------------------	--

DESCRIZIONE DEI PRINCIPALI RISULTATI CONSEGUITI NEGLI ULTIMI 10 ANNI IN TERMINI DI SVILUPPO DI RETI E RELAZIONI SCIENTIFICHE NAZIONALI E INTERNAZIONALI (CON ANNESSO ELENCO DI MASSIMO 5 RISULTATI, INCLUDENDO, A TITOLO DI ESEMPIO, PARTECIPAZIONE O ORGANIZZAZIONE DI CONVEGNI NAZIONALI E INTERNAZIONALI; CONTRIBUTI A CONSORZI DI RICERCA) / DESCRIPTION OF THE MAIN RESULTS ACHIEVED IN THE LAST 10 YEARS IN TERMS OF DEVELOPMENT OF NATIONAL AND INTERNATIONAL SCIENTIFIC NETWORKS AND RELATIONS (WITH ATTACHED LIST OF MAXIMUM 5 RESULTS, INCLUDING, FOR EXAMPLE, PARTICIPATION OR ORGANIZATION OF NATIONAL AND INTERNATIONAL CONFERENCES; CONTRIBUTIONS TO RESEARCH CONSORTIA):

<p>Descrizione Description:</p>	<p><i>Negli ultimi dieci anni, Francesco Donsì ha costruito e consolidato un'ampia rete di relazioni scientifiche a livello nazionale e internazionale, grazie alla partecipazione e al coordinamento di progetti di ricerca collaborativi e allo sviluppo di attività congiunte con gruppi di ricerca di alto profilo. In ambito nazionale, ha attivato collaborazioni strutturate con: Prof. G. Spigno (Università Cattolica del Sacro Cuore, Piacenza), Prof. M. Scarpa e Prof. P. Bettotti (Università di Trento), Prof. F. Carosio (Politecnico di Torino), Prof. P. Contursi (Università di Napoli Federico II), Dr. Gennaro Gentile (IPCB-CNR), nell'ambito del recupero e valorizzazione di bioattivi e cellulosa da scarti e sottoprodotti agroalimentari, anche mediante approcci biotecnologici e processi di estrazione avanzata. A livello internazionale, ha consolidato collaborazioni in Europa, Nord Africa e Medio Oriente, sia attraverso progetti finanziati (PRIMA, Erasmus+, Marie Curie) che tramite pubblicazioni e scambi accademici. Tra le collaborazioni di rilievo: Prof. Nicolas Grimi (Université Technologique de Compiègne, Francia), Prof.ssa Laura Salvia Trujillo (Universidad de Lleida, Spagna), Prof.ssa Alegria Carrasco (Universidad de Granada, Spagna), Prof.ssa Lina Cossignani (Università di Perugia), Prof.ssa Monia Niero (Scuola Superiore Sant'Anna, Pisa), Prof.ssa Danijela Skroza (Università di Spalato, Croazia), Prof. Taner Baysal (EGE University, Turchia), Prof.ssa Ozge Tastan (Yeditepe University, Turchia), Prof.ssa Nese Sahin Yesilcubuk (Istanbul Technical University, Turchia), Prof. Ajal El Amine (National School of Agriculture, Meknès, Marocco), Prof. Said Ennahli (University Mohammed V, Rabat, Marocco), Insieme a questi partner, ha sviluppato attività di ricerca congiunta su estrazione di composti bioattivi, sviluppo di materiali bio-based e packaging sostenibile. Con il gruppo della University of Zagreb (Croazia), in particolare con Dr. Slaven Juric, Prof. Neven Voca e Prof.ssa Anet Rezek Jambrak, ha avviato un'intensa collaborazione sulle tecnologie emergenti per la fabbricazione di materiali innovativi, la riduzione</i></p>
-------------------------------------	---

	<p><i>del consumo energetico nei processi alimentari e la minimizzazione della produzione di rifiuti. L'estensione e solidità di questa rete si riflette nella partecipazione congiunta a progetti di ricerca europei, pubblicazioni co-firmate e attività di mobilità scientifica, e rappresenta un fattore strategico per il consolidamento di una ricerca interdisciplinare, sostenibile e orientata all'innovazione.</i></p>
--	--

<p>Descrizione Description:</p>	<p>Prof. Donsì was a member of the Scientific Committee of various Conferences organized in Italy and abroad: ■ EFF2017 - Engineering future foods, held in Milan, Italy (May 28-31, 2017) ■ EFF2019 - Engineering future foods, held in Bologna, Italy (May 26-29, 2019). ■ ICEF13 International Congress on Engineering and Food, held in Melbourne, Australia (September 22-26, 2019). ■ EFF2021 - Engineering future foods, held virtually (May 23-26, 2021), where he was co-Chair. ■ EFF2023 - Engineering future foods, held in Florence, Italy (September 20-23, 2023), where he was co-Chair. ■ STEcoMed2024 - 1st International Congress for Sustainable Ecosystems in the Mediterranean area, held in Split, Croatia (October 2 - 3, 2024) ■ EFF2025 - Engineering future foods, to be held in Bologna, Italy (September 14-17, 2025), where he was co-Chair.</p>
-------------------------------------	--

<p>Descrizione Description:</p>	<p>Prof. Donsì was a member of the Organizing Committee of various Conferences: ■ BFE 2012 - International Conference Bio & Food Electrotechnologies, International Conference held at the University of Salerno, with more than 80 participants (September 26-28, 2012). ■ School on application of Pulsed Electric Fields for Food Processing - held at the University of Salerno within the COST action TD 1104 - EP4Bio2Med (February 7-12, 2015). ■ 2018 International Nonthermal Processing Workshop, Sorrento, Italy (October 26-28, 2018) ■ 2022 PhD Summer School "Product engineering for food transition" 8-10/09/2022, Como (Italy)</p>
-------------------------------------	---

<p>Descrizione Description:</p>	<p>Presentazioni su invito: ■ 2015 Delivery of bioactive compounds into foods - PEF School: School on application of Pulsed Electric Fields for Food Processing - Università degli Studi di Salerno ■ 2017 Zein-based tunable colloidal delivery systems for bioactive compounds - 31st EFFoST International Conference, Sitges (Spain), November 13-16, 2017 ■ 2019 Mechanical cell disruption technologies for the total use of agro-food residues in edible coatings and in oil structuring (Keynote speaker) - Polychar 27 World Forum on Advanced Materials, Naples (Italy), October 14-17, 2019 ■ 2020 High-Pressure homogenization for the valorization of agri food residues as edible coatings and oil structurants. ReMarcForFood project, Università Cattolica del Sacro Cuore (Italy), 30/07/2020 ■ 2021 Encapsulation of bioactive compounds in green extraction processes - THE FINAL CONFERENCE OF THE PROJECT - GREENVOLTEX Extractions of bioactive compounds from Mediterranean plants with "green solvents" using high voltage discharge IP-2016-06-1913 (Croatian Science Foundation) ■ 2021 Food</p>
-------------------------------------	---

	<p>Waste Valorization: Natural Pigments Perspectives - Valortech ERA webinar held at the Estonian University of Life Sciences on 28/10/2021 ■ 2022 Serendipity and Luck in Science - Giornata di studi in memoria del prof. Gennaro Russo, University of Naples Federico II, on 21/02/2022 ■ 2022 Processi sostenibili per il recupero di cellulosa nano-strutturata da residui agro-alimentari: Destutturazione della cellulosa in fibre nano-dimensionate - La nuova serie di webinar AIDIC ATI Fil Rouge 2022: 2° incontro: Scarti alimentari: scenari di innovazione e sostenibilità (delivered online), on 31/03/2022 ■ 2022 Nanoscale Delivery Systems for Food Applications - Five-day Faculty Development Program on "Emerging Trends in Biotechnology", Vellore Institute of Technology (delivered online), on 01/04/2022 ■ 2022 Gentle and smart food processing for better product sustainability - IPTA. SUMMER SCHOOL IN INGEGNERIA DI PRODOTTO PER LA TRANSIZIONE ALIMENTARE, Como, on 08-10/09/2022 ■ 2022 Gentle and smart food processing for better product sustainability - VIT International Webinar Series - Vellore Institute of Technology (delivered online), on 20/09/2022 ■ 2022 Sistemi nanometrici per l'incapsulamento e la veicolazione di composti bioattivi per la funzionalizzazione di alimenti - Webinar "Nanotecnologie nel Settore Agro-Alimentare", CNR - Istituto per i Sistemi Biologici (delivered online), on 27/10/2022 ■ 2023 Sistemi colloidali avanzati per la veicolazione ed il rilascio controllato di oli essenziali in applicazioni alimentari - VII Congresso Nazionale della Società Italiana per la Ricerca sugli Oli Essenziali, Sapienza University of Rome, on 30/06/2023 - 01/07/2023</p>
--	---

DESCRIZIONE DEI PRINCIPALI RISULTATI CONSEGUITI NEGLI ULTIMI 10 ANNI IN TERMINI DI SUPPORTO ALLA COMUNITÀ SCIENTIFICA (CON ANNESSO ELENCO DI MASSIMO 5 RISULTATI, INCLUDENDO, A TITOLO DI ESEMPIO, RESPONSABILITÀ DI DIREZIONE DI COMITATI EDITORIALI; INCARICHI DI VALUTAZIONE DELLA RICERCA PRESSO ISTITUZIONI NAZIONALI O INTERNAZIONALI; RESPONSABILITÀ ISTITUZIONALI ALL'INTERNO DELL'ISTITUZIONE DI APPARTENENZA O DI ALTRE ISTITUZIONI) / DESCRIPTION OF THE MAIN RESULTS ACHIEVED IN THE LAST 10 YEARS IN TERMS OF SUPPORT TO THE SCIENTIFIC COMMUNITY (WITH ATTACHED LIST OF MAXIMUM 5 RESULTS, INCLUDING, FOR EXAMPLE, MANAGEMENT RESPONSIBILITIES OF EDITORIAL COMMITTEES; RESEARCH EVALUATION ROLES AT NATIONAL OR INTERNATIONAL INSTITUTIONS; INSTITUTIONAL RESPONSIBILITIES WITHIN THE INSTITUTION OF AFFILIATION OR OTHER INSTITUTIONS):

<p>Descrizione Description:</p>	<p><i>Nel corso degli ultimi dieci anni, Francesco Donsi ha fornito un contributo significativo alla comunità scientifica internazionale attraverso numerose</i></p>
-------------------------------------	--

	<p>attività di servizio, revisione e coordinamento accademico. Dal 2019 è membro dell'Editorial Board della rivista scientifica "Foods" (MDPI, IF: 5.561 nel 2021) e, dal 2022, della rivista "Food Materials Research" (Maximum Academic Press, IF: 2.909 nel 2021), entrambe internazionali, peer-reviewed e ad accesso aperto. In tale ruolo ha partecipato attivamente alla valutazione scientifica di manoscritti, contribuendo a garantire l'integrità e la qualità della ricerca pubblicata. A livello istituzionale, ha ricoperto dal 2017 al 2022 il ruolo di Coordinatore del Corso di Dottorato in Ingegneria Industriale presso l'Università degli Studi di Salerno, contribuendo alla formazione di giovani ricercatori e promuovendo l'internazionalizzazione e l'interdisciplinarietà della ricerca dottorale. Dal 2022 al 2025 è inoltre Delegato del Rettore per l'Internazionalizzazione, con responsabilità nella promozione della cooperazione accademica internazionale e nella partecipazione a reti europee ed extra-europee. A livello internazionale, è stato esperto valutatore per numerose agenzie di finanziamento della ricerca, tra cui: * ANR (Francia) per il programma "Biomedical Innovation in Public-private Research Partnership" (2013); * COST (UE) per le Open Call del 2017 e 2019; * Disruption Technologies Innovation Fund (Irlanda) - Future Jobs Ireland (2020); * Egg Farmers of Canada (2021); * Commissione Europea per i bandi FP7-KBBE-2013-7, Marie Skłodowska-Curie IF 2018-2022 e HE MSCA PF 2024; * FONDECYT (Cile) per il bando Regular 2018; * FWF (Austria) - Austrian Science Foundation (2024); * IBERUSTalent (Spagna), programma internazionale di dottorato (2020); * KFAS (Kuwait) per il programma Acquaculture (2018); * MIUR (Italia) per i bandi "Futuro in Ricerca" (2013) e "Rita Levi Montalcini" (2017); * NCN (Polonia) per i bandi Preludium (2013), Sonata (2015, 2025); * CFCA Latvija (Lettonia) (2020, 2024); * UEFISCDI (Romania) per numerosi bandi tra il 2011 e il 2024. Attraverso queste attività, Francesco Donsì ha contribuito alla valutazione, selezione e promozione della ricerca scientifica di qualità a livello globale, supportando lo sviluppo di carriere accademiche, l'avanzamento della conoscenza e l'internazionalizzazione della ricerca europea ed extra-europea.</p>
--	--

<p>Descrizione Description:</p>	<p>Editorial Board Member Foods (ISSN 2304-8158; CODEN: FOODBV), international, peer-reviewed, open access journal, published by MPDI (IF: 5.561 in 2021), from 2019. Food Materials Research (e-ISSN 2771-4683) international, peer-reviewed, open access journal, published by Maximum Academic Press (IF: 2.909 in 2021), from 2022.</p>
-------------------------------------	---

<p>Descrizione Description:</p>	<p>- Coordinatore del Corso di Dottorato in Ingegneria Industriale dell'Università degli Studi di Salerno dal 2017 al 2022.</p>
-------------------------------------	---

Descrizione Description:	- Delegato del Rettore per l'Internazionalizzazione presso l'Università degli Studi di Salerno dal 2022 al 2025.
-----------------------------	--

Descrizione Description:	Expert reviewers for several international agencies: ANR, Agence Nationale de la Recherche (Agenzia Nazionale Francese della Ricerca), for the call Biomedical Innovation in Public-private Research Partnership (2013); COST Actions, for the call COST OC-2017-1 Open Call evaluation (2017) e COST OC-2018-2 Open Call evaluation (2019); Disruption Technologies Innovation Fund Ireland, Future Jobs Ireland (2020); Egg Farmers of Canada (2021). EU Commission, for the call: FP7-KBBE-2013-7, Activity 2.2 Fork-to-farm: food (including seafood), health and well-being (2013); EU Commission, Marie Skłodowska-Curie Actions Individual Fellowships Programme, Call H2020-MSCA-IF-2018 (2018), H2020-MSCA-IF-2019 (2019), H2020-MSCA-IF-2020 (2020), H2020-MSCA-PF-2021 (2021), H2020-MSCA-PF-2021 (2022), HE-MSCA-PF-2024 (2024); FONDECYT, Chilean National Science and Technology Commission, for the call FONDECYT Regular 2018 grant competition (2018); FWF - Austrian Science Foundation (2024); IBERUSTalent, International Doctoral Programme for Talent Attraction to the Campus of International Excellence of the Ebro Valley (2020); KFAS, Kuwait Foundation for the Advancement of Science, Aquaculture Program, Environment and Life Science Research Center (2018); MIUR, Ministero Italiano dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca, for the call Futuro in Ricerca (2013), Rita Levi Montalcini (2017); NCN, Narodowe Centrum Nauki (Centro Nazionale Polacco delle Scienze), for the call Preludium (2013), call Sonata, panel ST4 (2015) PN-2023, call Sonata (2025); CFCA Latvija, The Central Finance and Contracting Agency of Latvia (2020, 2024); UEFISCDI, Romanian Executive Agency for Higher Education, for the calls: PCE-2011, PD-2011, TE-2011, PCCA-2011, PN-III-P4-ID-PCCF-2016, PN-III-P1-1.1-PD-2019, PN-III-P2-2.1-PED-2019, PN-III-P4-ID-PCE-2020, PN-III-P4-PCE-2021, TE-2023, PCE-2023.
-----------------------------	--

DESCRIZIONE DEI PRINCIPALI RISULTATI CONSEGUITI NEGLI ULTIMI 10 ANNI IN TERMINI VALORIZZAZIONE DELLE CONOSCENZE (CON ANNESSO ELENCO DI MASSIMO 3 RISULTATI, RELATIVI ALLA PARTECIPAZIONE DEL CANDIDATO ALLE ATTIVITÀ DI VALORIZZAZIONE DELLE CONOSCENZE) / DESCRIPTION OF THE MAIN RESULTS ACHIEVED IN THE LAST 10 YEARS IN TERMS OF KNOWLEDGE VALORIZATION (WITH ATTACHED LIST OF MAXIMUM 3 RESULTS, RELATING TO THE CANDIDATE'S PARTICIPATION IN KNOWLEDGE VALORIZATION ACTIVITIES):

Descrizione Description:	<i>Negli ultimi dieci anni, Francesco Donsì ha conseguito importanti risultati nel campo della valorizzazione delle conoscenze scientifiche attraverso il trasferimento tecnologico, l'innovazione industriale e la protezione della</i>
-----------------------------	--

	<p><i>proprietà intellettuale. Nel 2019 è stato socio fondatore e CEO della start-up innovativa "Natural Extracts & More", spin-off accademico dell'Università degli Studi di Salerno, con sede ad Avellino (Contrada Serroni 4B - 83100 AV). La società è attiva nello sviluppo e nella commercializzazione di ingredienti naturali ad alto valore aggiunto, ottenuti da sottoprodotti e scarti dell'industria agroalimentare mediante tecnologie sostenibili. Natural Extracts & More rappresenta un modello di impresa basata sulla ricerca, nata per favorire l'applicazione industriale dei risultati scientifici sviluppati dal gruppo di ricerca coordinato da Donsi e per promuovere una reale economia circolare nel settore agroalimentare. A testimonianza dell'attività di innovazione tecnologica svolta, negli ultimi 10 anni, Francesco Donsi è co-inventore di due brevetti internazionali, frutto della collaborazione con il centro R&D Unilever di Vlaardingen (Paesi Bassi): WO 2017108351 A1 (2017) - Iron-fortified savoury concentrate, con K.P. Velikov, P. Voudouris e J.N. Jansen, assegnato a Unilever N.V. EP 3 585 186 B1 / WO 2018/153614 (2018) - Treatment of bran from the seeds of black mustard or brown Indian mustard and use of the treated bran in food products, con K.P. Velikov, assegnato a Unilever N.V. e Unilever PLC. Questi risultati dimostrano la capacità di trasferire le competenze accademiche in soluzioni tecnologiche concrete, pronte per l'adozione industriale, contribuendo a rafforzare l'interazione tra ricerca pubblica e settore produttivo, e a promuovere l'innovazione nel campo dell'ingegneria alimentare.</i></p>
--	---

<p>Descrizione Description:</p>	<p>Domanda di Brevetto Internazionale: Donsi, F., Velikov, K. P., Voudouris, P., Jansen, J. N. (2017). Iron-fortified savoury concentrate. WO 2017108351 A1, Assegnee: Unilever N.V.</p>
-------------------------------------	--

<p>Descrizione Description:</p>	<p>Brevetto Internazionale: Velikov, K. P., Donsi, F. (2018). Treatment of bran from the seeds of black mustard or brown Indian mustard and use of the treated bran in food products. EP 3 585 186 B1 (publication number WO 2018/153614), Assegnee: Unilever N.V., Unilever PLC</p>
-------------------------------------	--

<p>Descrizione Description:</p>	<p>Socio fondatore e CEO (fino al 2024) della start-up Natural Extracts & More, spin-off dell'Università degli Studi di Salerno. Natural Extracts & More, Contrada Serroni 4B - 83100 Avellino (AV) (https://www.informazione-aziende.it/Azienda_NATURAL-EXTRACTS-MORE-SOCIETA-A-RESPONSABILITA-LIMITATA)</p>
-------------------------------------	---

Informazioni aggiornate alla data di candidatura 20-05-2025

Francesco DONSI'

Il presente curriculum costituisce allegato e parte integrante dell'incarico sottoscritto

