



Dott. Francesco Genovese

Curriculum Scientifico

Il dott. Francesco GENOVESE è attualmente Ricercatore presso la Scuola SAFE dell'Università degli Studi della Basilicata. Laureato in Scienze e Tecnologie Alimentari, Dottore di Ricerca in "ECONOMIA E INGEGNERIA AGRO-ALIMENTARI AMBIENTALI E FORESTALI" e Cultore della Materia per le discipline "Macchine ed Impianti enologici", "Macchine ed impianti dell'industria agroalimentare I", "Macchine ed impianti dell'industria agroalimentare II" e "Automazione e controllo dei processi agroalimentari", afferenti all'ex Area Disciplinare AGR/09, svolge compiti didattici articolati in cicli di lezioni, esercitazioni e seminari nell'ambito delle discipline afferenti alla Meccanica Agraria e alle Macchine e Impianti per le Industrie Alimentari, compie attività tutoriale agli studenti dei C.d.L. in "Scienze e Tecnologie Alimentari" e "Scienze Viticole ed Enologiche" nella compilazione delle tesi di laurea e delle relazioni finali di tirocinio pratico applicativo, è relatore e correlatore in tesi di laurea e svolge attività di ricerca, partecipa a convegni e seminari sia nazionali che internazionali. È stato titolare del Corso di Macchine ed Impianti enologici nell'ambito della Laurea Magistrale in Scienze Viticole ed Enologiche- Classe LM69 – DM270/04 (A.A. 2011/2012).

Aree di interesse scientifico:

L'attività scientifica del dott. GENOVESE ha riguardato numerose tematiche attinenti il SSD AGR/09 (Meccanica Agraria); prevalentemente rivolte alla creazione di modelli ed al controllo ed automazione dei processi produttivi agro-industriali, nell'ottica dell'ottimizzazione della gestione produttiva ed energetica, tramite lo sviluppo e la messa a punto di nuove tecniche e sensori innovativi per il controllo di processo; le applicazioni messe a punto hanno riguardato lo sviluppo di metodologie innovative di pretrattamento applicate alla post-raccolta dell'ortofrutta, l'utilizzo dell'analisi spettrale per la messa a punto ed il controllo dei decanter centrifughi per l'estrazione olearia, lo sviluppo di sistemi di controllo automatici per la conservazione refrigerata dei frutti in atmosfere modificate utilizzando gas innovativi e tecniche di controllo veloce.

Attuali interessi di ricerca:

- *Ottimizzazione dell'estrazione olearia mediante decanter centrifughi;*
- *Studio ed ottimizzazione degli stadi di: demineralizzazione, ultrafiltrazione, nanofiltrazione, osmosi inversa, concentrazione termica sotto vuoto e spray drying, di impianti per la concentrazione e polverizzazione di latte e siero di latte;*
- *Ottimizzazione, gestione e controllo dell'uso di atmosfere controllate per la conservazione dei prodotti ortofrutticoli freschi;*
- *Prototipi innovativi per il controllo online con spettroscopia NIR di prodotti alimentari;*

UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DELLA BASILICATA - POTENZA
Scuola di Scienze Agrarie, Forestali, Alimentari e Ambientali



- Sviluppo di prototipi innovativi per il raffreddamento rapido di mosti e uve e per l'appassimento di uve da vinificazione nell'ambito del Progetto PIF – Vini di Lucania (MIQUAM).

Affiliazioni:

Orario e Sede di ricevimento:

GIORNO	DALLE ORE	ALLE ORE	PRESSO
MARTEDI	15,00	17,00	Studio Docente – 4° Piano Dip. Ed. 3A
GIOVEDI'	16,00	17,30	Studio Docente – 4° Piano Dip. Ed. 3A
VENERDI'	11,30	13,30	Studio Docente – 4° Piano Dip. Ed. 3A

Indirizzo E-mail: francesco.genovese@unibas.it

Telefono: 0971-205265