

INFORMAZIONI PERSONALI

LUCIA MADDALONI

ATTUALE POSIZIONE

**Assegnista di Ricerca presso il Dipartimento di Medicina Sperimenta
presso la Facoltà di Medicina e Chirurgia**

ESPERIENZA
PROFESSIONALE

Ottobre 2024 - attuale

Assegnista di Ricerca per il progetto pnrr ONFOODs

presso il Dipartimento di Medicina Sperimenta presso la Facoltà di Medicina e Chirurgia

Settembre 2022 al Giugno 2023

Insegnante matematica e scienze

presso istituto Sant'Anna Falletti di Barolo (Roma)

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

2018 - 2022

**Ph.D. in "Management, Banking and Commodity Sciences", curriculum
Commodity Sciences"**

Dipartimento di Management della Facoltà di Economia della "Sapienza, Università di Roma" con
giudizio di *optimo cum laude*.

2020

**Abilitazione all'esercizio della professione di Biologo conseguita presso
l'Università degli studi della Tuscia di Viterbo**

Università degli studi della Tuscia di Viterbo

2016 – 2018

**Laurea Magistrale in "Scienze dell'Alimentazione e Nutrizione Umana" (LM-61)
conseguita con votazione di 110 /110 presso la Facoltà di Medicina e Chirurgia del "Università
Campus Bio-Medico di Roma"**

2013 – 2016

Laurea Triennale in "Scienze dell'Alimentazione e Nutrizione Umana" (L-13)

conseguita con votazione di 110/110 presso la Facoltà di Medicina e Chirurgia del "Università Campus
Bio-Medico di Roma"

COMPETENZE PERSONALI

Lingua madre

ITALIANO

Altre lingue

COMPRENSIONE		PARLATO		PRODUZIONE SCRITTA
Ascolto	Lettura	Interazione	Produzione orale	
INGLESE	B1	B1	B1	B1

Livelli: A1/A2: Utente base - B1/B2: Utente intermedio - C1/C2: Utente avanzato

[Quadro Comune Europeo di Riferimento delle Lingue](#)

Competenze organizzative e
gestionali

- Capacità di lavorare in autonomia
- Buona gestione del tempo
- Capacità di lavorare in gruppo
- Capacità di lavorare sotto stress
- Organizzazione e rispetto delle tempistiche date
- Gestione e pianificazione di progetti

Competenze professionali

- Capacità di campionamento e preparazione del campione
- Capacità di utilizzo di tecniche di cromatografia liquida ad alte prestazioni accoppiata a rivelatori UV, fluorimetrici e a fotodiodi (HPLC-UV/FD/DAD)

- Capacità di utilizzo di tecniche di spettrofotometria UV-Vis
- Capacità e uso di software di statistica uni e multivariata

Competenze digitali

AUTOVALUTAZIONE				
Elaborazione delle informazioni	Comunicazione	Creazione di Contenuti	Sicurezza	Risoluzione di problemi
Utente avanzato	Utente avanzato	Utente avanzato	Utente base	Utente base

Livelli: Utente base - Utente intermedio - Utente avanzato

[Competenze digitali - Scheda per l'autovalutazione](#)

Sostituire con il nome dei certificati TIC

- Buona conoscenza di Software SimaPro 9.5. per la valutazione del ciclo di vita (LCA) di prodotti e processi, Carbon Footprint, Water Footprint.
- Buona conoscenza dei sistemi operativi Microsoft Windows.
- Buona conoscenza dei programmi Microsoft Office (Word, Power Point, Excel, Access, Publisher)
- Buona conoscenza dei Software statistici SPSS, Cat e Past4.0

Patente di guida B

ULTERIORI INFORMAZIONI

• PUBBLICAZIONI SCIENTIFICHE

1. D'Ascenzo, F.; Vinci, G.; Maddaloni, L.; Ruggeri, M.; Savastano, M. Application of Life Cycle Assessment in Beer Production: Systematic Review. *Beverages* **2024**, *10*, 86. <https://doi.org/10.3390/beverages10030086>
2. Paradiso D.; Vinci G.; Gobbi L.; Maddaloni L.; Prencipe S. A. (2024). *Textile Industry Between Past and Future in the "Museo di Merceologia (MuMe)*. – 2, 160-167. **Innovation, Quality and Sustainability for a Resilient Circular Economy: The Role of Commodity Science (Springer)**, 2: 160-167, ISBN 978-3-031-55205-2; doi.org/10.1007/978-3-031-55206-9. (<https://link.springer.com/book/10.1007/978-3-031-55206-9>)
3. Prencipe S. A.; Maddaloni L.; Masiello L.; Vinci G. (2024). *Green Technologies and LCA for the Analysis of Bioactive Compounds in Wheat Husk: An Integrated Study for Sustainability Assessment*. **Innovation, Quality and Sustainability for a Resilient Circular Economy: The Role of Commodity Science (Springer)**, 2: 84-91. ISBN 978-3-031-55205-2; doi.org/10.1007/978-3-031-55206-9. (<https://link.springer.com/book/10.1007/978-3-031-55206-9?page=2>)
4. Gobbi L.; Maddaloni L.; Prencipe S.A.; Vinci G. (2023). *Bioactive compounds in different coffee beverages for quality an sustainability assessment*. **Beverages** 1(9) 1-18, doi.org/10.3390/beverages9010003 (<https://www.mdpi.com/2306-5710/9/1/3>)
5. Vinci G.; Maddaloni L.; Prencipe S. A.; Orlandini E.; Sambucci M. (2023). *Simple and reliable eco-extraction of bioactive compounds from dark chocolate by Deep Eutectic Solvents. A sustainable study*. **International Journal Of Food Science & Technology**, 1-15, doi.org/10.1111/ijfs.16315. (<https://ifst.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.1111/ijfs.16315>)
6. Prencipe, S. A.; Maddaloni, L.; Ruggieri, R.; Vieri S.; Vinci G. (2022). *Quality markers evaluation in chocolates with different cocoa content*. **International Journal of Health Sciences (IJHS)**, 6:6(2022), 7762-7773, doi.org/10.3390/standards2020009 (<https://www.mdpi.com/2305-6703/2/2/9>)
7. Vinci, G.; Maddaloni, L.; Prencipe, S. A.; Ruggeri, M. (2022). *Life Cycle Assessment (LCA) in the chocolate supply chain. A literature overview*.- Intervento presentato al convegno **2nd International Conference on Coffee & Cocoa** tenutosi a Bogotà-. 202-208 ISBN: 978-625-7464-83-3. (<https://iris.uniroma1.it/handle/11573/1631918>)
8. Vinci, G.; Gobbi, L.; Maddaloni, L.; Prencipe, S. A. (2022). *Simple, reliable determination of biogenic amines in Italian red wines. Direct analysis of underivatized biogenic amines by LC-ESI-MS* **Journal of Advanced Mass Spectroscopy** 1(1) 1-6; ISSN 2771-9367 (<https://jams.sciforce.org/index.php/JAMS/article/view/26>)
9. Vinci, G.; Maddaloni, L.; Prencipe, S. A.; Ruggeri, M.; Di Loreto, M. V. (2022). *A Comparison of the Mediterranean Diet and Current Food Patterns in Italy: A Life Cycle Thinking Approach for a Sustainable Consumption*. **International Journal of Environmental Research And Public Health** 19:19; doi.org/10.3390/ijerph191912274 (<https://www.mdpi.com/1660-4601/19/19/12274>)
10. Ciano S., Maddaloni L., Rapa M., Tarola A. M. (2022). *Organic hempseed oil from the retail market: chemical profiling and multivariate analysis for label information assessment*. **British Food Journal**; doi.org/10.1108/bfj-08-2021-0924. (<https://www.emerald.com/insight/content/doi/10.1108/BFJ-08-2021->

- [0924/full/html](#))
11. Vinci G.; D'Ascenzo F., Maddaloni L., Prencipe S. A., Tiradritti M. (2022). *The Influence of Green and Black Tea Infusion Parameters on Total Polyphenol Content and Antioxidant Activity by ABTS and DPPH Assays. Beverages*, 8 (2), 1-12, doi.org/10.3390/beverages8020018 (<https://www.mdpi.com/2306-5710/8/2/18>)
 12. Vinci G., Maddaloni L., Prencipe S. A., Ruggeri M. (2022). *Quality and Historical Marks of National Interest: The Italian Case Study. Standards*, (2), 106-120, doi.org/10.3390/standards2020009 (<https://www.mdpi.com/2305-6703/2/2/9>)
 13. Vinci G.; Maddaloni L.; Prencipe, S. A.; Ruggeri, M. (2022) *An Overview of Life Cycle Assessment (LCA) in the Coffee Supply Chain. In New Innovations in Economics, Business and Management*. 9, 75-82. doi.org/10.9734/bpi/niebm/v9/2354B (https://iris.uniroma1.it/retrieve/e383532e-e33b-15e8-e053-a505fe0a3de9/Vinci_2022_BP_2354B.pdf)
 14. Gobbi, L.; Maddaloni, L.; Prencipe, S. A.; Vinci, G. (2022) *Evaluation of biogenic amines, phenolic and antioxidant compounds in "Senatore Cappelli" durum wheat products In International Journal Of Health Sciences (IJHS)*. 6:S6, 7774-7784. ISSN 2550-6978. doi.org/10.53730/ijhs.v6nS6.11095 (https://iris.uniroma1.it/retrieve/8dd4956d-b0a7-4c3f-82e4-471bca75b9af/Prencipe_Evaluation_biogenic_2022.pdf)
 15. Vinci G.; Maddaloni L.; Prencipe, S. A.; Bernardo A. (2022). *Integrated Study for the Shelf-life Evaluation in Food: Use of Spices, Herbs, and Bio-packaging In New Innovations in Economics, Business and Management*. 9, 40-49. doi.org/10.9734/bpi/ecafs/v7/3676A (https://iris.uniroma1.it/retrieve/8f0e9747-2405-48af-9b26-d9d266db08e1/Vinci_2022_BP_3676A%20%281%29.pdf)
 16. Vinci G.; Maddaloni L.; Ruggeri M.; Vieri S. (2022). *Environmental life cycle assessment of rice production in northern Italy: a case study from Vercelli. In The International Journal Of Life Cycle Assessment* 145:847-857- ISSN 0948-3349. Doi.org/10.1007/s11367-022-02109-x (<https://link.springer.com/article/10.1007/s11367-022-02109-x>)
 17. Vinci G.; Maddaloni L.; Mancini L.; Prencipe S. A.; Ruggeri M.; Tiradritti M. (2021). *The Health of the Water Planet: Challenges and Opportunities in the Mediterranean Area. An Overview. Earth*, 4 (2), 894-919; doi.org/10.3390/earth2040052. (<https://www.mdpi.com/2673-4834/2/4/52>)
 18. Maddaloni L., Ruggeri M.; Vinci G., Vieri S. (2021). *Applicazione del Life Cycle Assessment nella produzione risicola. Il Life Cycle Assessment per la valutazione della sostenibilità della filiera e dei prodotti agro-alimentari: sfide e nuove opportunità. In Cooperazione e Sostenibilità*, pp. 173-189. ISBN:9788833654447 (<https://iris.uniroma1.it/handle/11573/1625469>)
 19. Rapa M.; Maddaloni L.; Prencipe S.A.; Ruggieri R.; D'Ascenzo F. (2021). *A green chemistry case study: sensor-based methods for bioactive compounds determination in food. In La sostenibilità della LCA tra sfide globali e competitività delle organizzazioni*. ISBN:978-88-8286-416-3. (<https://www.pubblicazioni.enea.it/download.html?task=download.send&id=454:la-sostenibilita-della-lca-tra-sfide-globali-e-competitivita-delle-organizzazioni&catid=3>)
 20. Campiglia E.; Maddaloni L.; Prencipe S.A.; Ruggieri R.; Vinci G. (2021). *Valutazione ambientale della produzione del Cavolfiore (Brassica Oleracea L.) certificato GlobalGap usando l'analisi Life Cycle Assessment. Il Life Cycle Assessment per la valutazione della sostenibilità della filiera e dei prodotti agro-alimentari: sfide e nuove opportunità, In Cooperazione e Sostenibilità*, pp.35-49. ISBN:9788833654447. (<https://iris.uniroma1.it/handle/11573/1627058>)
 21. Vinci G., Maddaloni L.; Prencipe, S. A.; Ruggieri R. (2021). *Natural Contaminants in Wines: Determination of Biogenic Amines by Chromatographic Techniques. In International Journal Of Environmental Research And Public Health*, 18 (19), 10159; doi.org/10.3390/ijerph181910159 (<https://www.mdpi.com/1660-4601/18/19/10159>)
 22. Vinci G., Maddaloni L., Prencipe S. A., Ruggeri M. (2021). *Fast Determination of Biogenic Amines by the Application of Multiparametric Sensor for Food Quality. Current Approaches in Science and Technology Research*, 6, 123-130, doi.org/10.9734/bpi/castr/v6/9954D (<https://stm.bookpi.org/CASTR-V6/article/view/1724>)
 23. Dalla Torre G., Maddaloni L., Ruggieri R., Vinci G. (2021). *Alimentazione nella ristorazione collettiva. Gestione, qualità e sicurezza. In Cooperazione e Sostenibilità*. ISBN:9788835102007 (<https://www.nuovacultura.it/prodotto/alimentazione-nella-ristorazione-collettiva/>)
 24. Maddaloni L., Grasso S., De Gara L., Pennazza G., Zompanti A., Rapa M., Ruggieri R., Vinci G., Santonico M. (2021). *An electrochemical sensor for monitoring biogenic amines in anchovies as quality and safety index. Sensors and Actuators B: Chemical*, 130648; doi.org/10.1016/j.snb.2021.130648 (<https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S0925400521012168?via%3Dihub>)
 25. Maddaloni L., Rapa M., Ruggieri R., Santonico M. & Vinci G. (2021). *MNP-based sensors development to evaluate food quality and safety. In Application of Functionalized Magnetic Nanoparticles*. ed. Royal Society of Chemistry. ISBN:978-1-83916-210-7 (<https://books.rsc.org/books/edited-volume/922/chapter-abstract/717863/MNP-based-Sensor-Development-to-Evaluate-Food?redirectedFrom=fulltext>)
 26. Rapa M., Maddaloni L., Ruggieri R., Fratoddi I. & Vinci G. (2021). *Magnetic Nanoparticles as efficient tool for analytes extraction: challenges and new opportunities. In Application of Functionalized Magnetic Nanoparticles*. ed. Royal Society of Chemistry. ISBN:978-1-83916-210-7

- (<https://books.rsc.org/books/edited-volume/922/chapter-abstract/717913/Magnetic-Nanoparticles-as-an-Efficient-Tool-for>)
27. Rapa M. & Maddaloni L. (2020). *Sustainability Evaluation: Innovative Tools. In Waste biomass for local sustainable development: a case study in Kenya*. ed. **Nuova Cultura**. ISBN:9788833652863 (<https://www.nuovacultura.it/prodotto/waste-biomass-for-local-sustainable-development-a-case-study-in-kenya/>)
 28. Maddaloni L.; Ruggieri M.; Ruggieri R.; Vinci G. (2020) *Cereali e Pseudocereali: valore economico vs valore nutrizionale*. In **Tecnica Molitoria**, 71, 46-59 - ISSN:0040-1862 (<https://www.chirotieditori.it/it/tm-indici-mensili-2/1966-tm-luglio-2020.html>)
 29. Ruggieri R.; D'Ascenzo F.; Gobbi L.; Maddaloni L.; Ruggieri M.; Vieri S.; Vinci G. (2020). *Cioccolato Italiano: principali indicatori di qualità e percezione dei consumatori*, Atti del **XXIX Congresso Nazionale di Scienze Merceologiche (AISME 2020)** dal titolo "Le scienze merceologiche nell'era 4.0". ISBN 978-88-351-0527-5 (<https://www.francoangeli.it/Libro/Le-scienze-merceologiche-nell'E2%80%99era-4.0-XXIX-Congresso-Nazionale-di-Scienze-Merceologiche-2020.-Atti-del-Convegno-Salerno-13-14-Febbraio-2020?Id=26403>)
 30. Maddaloni L., Ruggieri R., Santonico M., Vinci G. (2020) *Qualità e sicurezza dei prodotti alimentari. Applicazione di nuove metodiche d'indagine: sensori multiparametrici*. Atti del **XXIX Congresso Nazionale di Scienze Merceologiche (AISME 2020)** dal titolo "Le scienze merceologiche nell'era 4.0". ISBN 978-88-351-0527-5 (<https://www.francoangeli.it/Libro/Le-scienze-merceologiche-nell'E2%80%99era-4.0-XXIX-Congresso-Nazionale-di-Scienze-Merceologiche-2020.-Atti-del-Convegno-Salerno-13-14-Febbraio-2020?Id=26403>)
 31. Vinci G. e Maddaloni L. (2020). *Biogenic Amines in Alcohol-Free Beverages*. **Beverages**, 6, 17; doi:10.3390/beverages6010017 (<https://www.mdpi.com/2306-5710/6/1/17>)
 32. Vinci G., Gobbi L., Maddaloni L. (2020) *Simple, reliable determination of biogenic amines in wine. Direct analysis of underivatized biogenic amines by LC-ESI-MS*. Book of Abstracts, **16th International Symposium on Hyphenated Techniques in Chromatography and Separation Technology**, HTC-16. 32 (11) <https://kuleuvencongres.be/htc16/Book-of-Abstracts>
 33. Pianca F., Paoletti I., Maddaloni L. (2019). *Strategie di recupero e utilizzo degli scarti della birrificazione: la farina di trebbie di birra*. In **Eco-innovazioni nel settore agroalimentare conferenza finale progetto PEFMED** - Testi Poster e Valutazione 27 maggio 2019, Roma. doi.org/10.13140/RG.2.2.31798.04167 (https://iris.polito.it/retrieve/e384c432-96b6-d4b2-e053-f05fe0a1d67/Volume%20PEFMED_Extended%20Abstract.pdf)
 34. D'Ascenzo F., Maddaloni L., Rapa M., Rocchi A., Ruggieri R. and Vinci G. (2019). *Sensor for beverages analyses: a review*. In **International Journal of Innovative Technology and Exploring Engineering (IJITEE)**, 8(8). ISSN: 2278-3075, (<https://www.ijitee.org/portfolio-item/G5115058719/>)
 35. Maddaloni L., Ciano S., Rapa M., Vinci G. (2019). *Biogenic Amines and Antioxidant Determination in "Plant Milks"*. Book of Abstracts, **Madridge J. Pharm.** 2638-1621. doi.org/10.18689/2638-1591.a3.006 (<https://madridge.org/journal-of-pharmaceutical-research/pharma-2019-scientificsession-proceedings/biogenic-amines-and-antioxidant-determination-in-plant-milks-a3.006-s012.php>)
 36. Pianca F., Paoletti I., Maddaloni L., Lombardi M. (2018). *Spoontin: l'innovazione nell'uso di by-products della birrificazione*. Atti del Convegno "**Mediterranean HiFood tra invenzione e tradizione, Maker Faire Rome – The European Edition**". 3:47. ISSN 1128-79 (<https://iris.uniroma1.it/handle/11573/1280561>)

• RICONOSCIMENTI E PREMI

- Secondo posto, Concorso per il miglior poster "Eco-innovazioni nel settore agroalimentare" (2019) rilasciato da *Conferenza finale progetto PEFMED*
- Premio Menzione speciale per l'alto valore innovativo del prodotto SPOONTIN (2018) rilasciato da *Federalimentare, Ecotrophelia*

• PARTECIPAZIONE A CONVEGNI E SEMINARI

- The 8th International Conference of S-LCA. Aachen (Germania). 5-8 settembre 2022**
 - Presentazione orale: Ruggieri R., Maddaloni L., Ruggeri M., Prencipe S.A., Di Loreto M.V., Vieri S., Vinci G. (2022). An LCA and S-LCA analysis of Metabolic Food Waste.
- XXX Congresso Nazionale di Scienze Merceologiche (AISME2022). Bari. 27-28 ottobre 2022**
Presentazione dei poster:
 - Prencipe S.A., Maddaloni, M., Masiello M., Vinci G. Green technologies and LCA for the analysis of bioactive compounds in wheat husk: an integrated study for sustainability assessment.
 - Paradiso D., Maddaloni M., Gobbi L., Prencipe S.A., Vinci G. Textile industry between past and future in the Museum of Merceology (MuMe).
- 12° convegno AISTEC "CEREALI E SCIENZA: resilienza, sostenibilità e innovazione". Portici, 15-17 Giugno 2022**
Presentazione del poster: "Vinci G., Maddaloni M., Masiello, L., Prencipe S.A. (2022). Ammine biogene come

marker di qualità nella pasta cruda e cotta".

2nd International Conference on Coffee & Cocoa, Bogotá, Colombia 7-8 Aprile 2022, (online).

Presentazione del paper: "Vinci G., Maddaloni L., Ruggeri M., Principe S.A. (2022). Life Cycle Assessment (LCA) in the chocolate supply chain. a literature overview

Il Life Cycle Assessment per la valutazione della sostenibilità della filiera e dei prodotti agro-alimentari: sfide e nuove opportunità – Sapienza, Università di Roma. Via del Castro Laurenziano 9, 00161 (Roma), 26 ottobre 2021.

Presentazione orale del contributo: "Maddaloni L., Ruggeri M. Applicazione del Life Cycle Assessment nella produzione risicola".

International Congress on Nutrition & Health (ICNH-21) – Parigi (Francia), 23-25 novembre 2021

Presentazione dei contributi:

- Gobbi L., **Maddaloni L.**, Principe S. A., Vinci G. (2022) Evaluation of biogenic amines, phenolic and antioxidant compounds in "Senatore Cappelli" durum wheat products.
- Principe S.A., Maddaloni L., Ruggieri R., Vieri S., Vinci G. (2022). Quality markers evaluation in chocolates with different cocoa content.

IX Convegno dell'Associazione Rete Italiana LCA - XIV Convegno della Rete Italiana LCA (online), 9-11 dicembre 2020.

- Presentazione del Paper: A green chemistry case study: sensor-based methods for bioactive compounds determination in food

Nanoinnovation 2020. Facoltà di ingegneria civile e industriale. Sapienza Università Di Roma. Via Eudossiana 18 (Roma), 15-18 settembre 2020.

- Presentazione del Poster: "Ruggeri M., **Maddaloni L.**, Ruggieri R., Vinci G. Agri Food 4.0: NP-based sensor application"

HTC-16. 16th International Symposium on Hyphenated Techniques in Chromatography and Separation Technology, Ghent (Belgio)- 29-31 gennaio 2020

- **Presentazione Poster:** "Vinci G., Gobbi L. & Maddaloni L. Simple, reliable determination of biogenic amines in wine. Direct analysis of underivatized biogenic amines by LC-ESI-MS"

AISME2020: Le Scienze Merceologiche nell'era 4.0. Università degli studi di Salerno, Via Giovanni Paolo II, 132, 84084, Fisciano (SA), 12-14 febbraio 2020

- Presentazione orale: "Maddaloni L., Ruggieri R., Santonico M. & Vinci G., Qualità e sicurezza dei prodotti alimentari. Applicazione di nuove metodiche d'indagine: sensori multiparametrici"
- Presentazione del Poster: "Ruggieri R., D'Ascenzo F., Gobbi L., Maddaloni L., Ruggeri M., Vieri S., Vinci G. Cioccolato italiano: principali indicatori di qualità e percezione dei consumatori"

Nutrinformarsi: lo spreco nel piatto, seconda giornata della nutrizione. CREA - Via Ardeatina, 546 (Roma), 15 novembre 2019

Caffè espresso tra tradizione e innovazione: il progetto COMETA. Istituto nazionale studi romani - piazza dei cavalieri di Malta, 2 (Roma), 28 ottobre 2019

13th Pangborn Sensory Science Symposium – Pangborn 2019. Edinburgh International Convention Centre, Edinburgh (UK), 30-31 luglio 2019

- Presentazione del Poster: "Maddaloni L., Ruggeri M., Ruggieri R., Vinci G., Rapa M. Italian chocolates: main quality indicators and consumer

Pharma & Nutrition-2019 (Madridge Conferences) – Valentia (Spagna), 1-2 agosto 2019

- Presentazione orale: "Ciano S., Maddaloni L., Rapa M. & Vinci G. Biogenic Amines and Antioxidant Determination in "Plant Milks"

• **ATTIVITA' DI RICERCA**

2022 – Componente del Progetto di Ricerca Medio: "Gli attuali scenari di crisi e lo stato della nutrizione in Italia. Quali effetti sulle tendenze di consumo e la salute dei consumatori?". Sapienza, Università di Roma. Sistema Gestione Bandi, numero protocollo: RM1221816C19200A. Responsabile scientifico: Prof. Roberto Ruggieri

2021 – Componente del Progetto di ricerca Medio: *“Variazione dei modelli di consumo alimentare indotta dall’emergenza sanitaria Covid-19. Il ruolo del food delivery e sue implicazioni sull’aspetto qualitativo e nutrizionale degli alimenti”*. Sapienza, Università di Roma. Sistema Gestione Bandi, numero protocollo: RM12117A8B0C0939. Responsabile scientifico: Prof.ssa Giuliana Vinci.

2021 - Responsabile scientifico del Progetto per Avvio alla Ricerca - Tipo 2: *Studio integrato per la valutazione della shelf-life degli alimenti: uso di sostanze aromatiche naturali e packaging sostenibile*. Sapienza, Università di Roma. Sistema Gestione Bandi, numero protocollo: AR22117A8AD09F21

2020 - Responsabile scientifico del Progetto per Avvio alla Ricerca - Tipo 1: *Innovazione e sostenibilità: sviluppo di possibili soluzioni al food waste, food loss e metabolic food waste*. Sapienza, Università di Roma. Sistema Gestione Bandi, numero protocollo: AR120172B7AB5A76

2019 - Responsabile scientifico del Progetto per Avvio alla Ricerca - Tipo 1: *Qualità e sicurezza dei prodotti alimentari: nuove metodiche sostenibili*. Sapienza, Università di Roma. Sistema Gestione Bandi, numero protocollo: AR11916B7A88A688

SCUOLE DI METODOLOGIA

2022 - Siena International School on Sustainable Development 2022, Università di Siena, tenutasi online.

2022 - Scuola di Experimental Design, Università di Genova DIFAR. Tenutosi online.

2021 - Scuola di metodologia della ricerca dell’Accademia Italiana Scienze Merceologiche (AISME), tenutasi online.

2020- Scuola di analisi multivariata. Università di Genova DIFAR. Tenutosi online

2019 - Winter School dell’associazione Rete Italiana LCA, Università degli Studi di Roma Tre. Tenutosi in presenza.

2018 -Sustainable Food Systems: A Mediterranean Perspective, SDGacademy -Barilla Group. Tenutosi online.

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

la sottoscritta dichiara di essere consapevole che il presente *curriculum vitae* sarà pubblicato sul sito istituzionale dell’Ateneo, nella Sezione “Amministrazione trasparente”, nelle modalità e per la durata prevista dal d.lgs. n. 33/2013, art. 15.

Data 13/11/2024

f.to