

**INFORMAZIONI  
PERSONALI****Sabrina Antonia Prencipe****ATTUALE POSIZIONE**

Assegnista di Ricerca (SSD: SECS-P/13) presso Dipartimento di Management, Sapienza Università di Roma

**TITOLO DI STUDIO**

Dottorato di Ricerca in "Management, Banking and Commodity Sciences", curriculum "Commodity Sciences", Settore Scientifico Disciplinare: SECS-P/13 "Scienze Merceologiche", conseguito presso il Dipartimento di Management della Facoltà di Economia della "Sapienza, Università di Roma", con giudizio di *Ottimo con lode*.

**ESPERIENZA  
PROFESSIONALE**

06/2023 – in corso

**Docente a contratto**

Università degli studi di Roma TOR VERGATA – Facoltà di Medicina e Chirurgia

- Insegnamento (24 ore) di Scienze Merceologiche nel C.L./S.S. in Dietistica

**ISTRUZIONE E  
FORMAZIONE**

11/2020 – 24/01/2024

**Dottorato di Ricerca in Commodity Sciences (SSD: SECS-P/13)**

conseguito presso il Dipartimento di Management della Facoltà di Economia della "Sapienza, Università di Roma", con giudizio di *Ottimo con lode*.

- Sviluppo di nuove metodiche di analisi per la valutazione della food quality e safety
- Life Cycle Assessment (LCA), Social-LCA, Carbon Footprint
- Alimentazione sostenibile
- Perdite e sprechi alimentari
- Ambiente e sostenibilità

09/2020

**Abilitazione all'esercizio della professione di Biologo**

conseguita presso l'Università degli studi della Tuscia di Viterbo

12/2017 – 27/03/2020

**Laurea Magistrale in "Scienze dell'Alimentazione e Nutrizione Umana" (LM-61)**, conseguita presso la Facoltà di Medicina e Chirurgia del "Università Campus Bio-Medico di Roma" discutendo una tesi dal titolo: "*Determinazione di marker di qualità del cioccolato mediante sistema multisensoriale e LC-UV/FL*". Votazione: 110 /110.

09/2014 – 06/12/2017

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

conseguita presso la Facoltà di Medicina e Chirurgia del "Università Campus Bio-Medico di Roma" discutendo una tesi dal titolo: "Nuove frontiere delle frodi alimentari: analisi di alcuni casi studio a tutela del consumatore". Votazione: 99/110

COMPETENZE PERSONALI

Lingua madre Italiano

Altre lingue	COMPRESIONE		PARLATO		PRODUZIONE SCRITTA
	Ascolto	Lettura	Interazione	Produzione orale	
Inglese	B2	B2	B2	B2	B2
Francese	B1	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 professionali

- Campionamento e preparazione del campione
- Utilizzo di tecniche di cromatografia liquida ad alte prestazioni accoppiata a rivelatori UV, fluorimetrici e a fotodiodi (HPLC-UV/FD/DAD)
- Utilizzo di tecniche di spettrofotometria UV-Vis

Competenze digitali

AUTOVALUTAZIONE				
Elaborazione delle informazioni	Comunicazione	Creazione di Contenuti	Sicurezza	Risoluzione di problemi
Utente avanzato	Inserire il livello	Inserire il livello	Inserire il livello	Inserire il livello

Livelli: Utente base - Utente intermedio - Utente avanzato  
[Competenze digitali - Scheda per l'autovalutazione](#)

Certificazione Patente Europea per il Computer (ECDL)

- 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)
- Certificazione "Corso Coding". Attestato N. 125247-167-276-3098
- Certificazione "Utilizzo LIM nella didattica". Attestato N° 125247-167-284-5890
- Certificazione "Strumenti Informatici Innovativi per la Didattica". Attestato N° 125247-167-225-5148
- Certificazione "Utilizzo del Tablet nella didattica". Attestato N° 125247-167-285-4790
- Buona conoscenza dei Software statistici SPSS, Cat e Past4.0

Patente di guida B

ULTERIORI INFORMAZIONI

• PUBBLICAZIONI  
SCIENTIFICHE

- Vinci G, Prencipe S.A., Pucinischi L, Perrotta F, Ruggeri M., (2023). Sustainability assessment of waste and wastewater recovery for edible mushroom production through an integrated nexus. A case study in Lazio. *Science of The Total Environment*, 166044. <https://doi.org/10.1016/j.scitotenv.2023.166044> (Scopus), IF=9.8, Classe A ANVUR.
- Spizzirri, U. G., Loizzo, M. R., Aiello, F., Prencipe, S. A., & Restuccia, D. (2023). Non-dairy kefir beverages: formulation, composition, and main features. *Journal of Food Composition and Analysis*, 105130. <https://doi.org/10.1016/j.jfca.2023.105130> (Scopus) IF= 4.52, classe A ANVUR
- Vinci, G., Prencipe, S.A., Armeli, F., & Businaro, R. (2023). A Multimethodological Approach for the Valorization of “Senatore Cappelli” Wheat Milling By-Products as a Source of Bioactive Compounds and Nutraceutical Activity. *International Journal of Environmental Research and Public Health*, 20(6), 5057. <https://doi.org/10.3390/ijerph20065057> (Scopus) IF= 3.82
- Gobbi L., Maddaloni L., Prencipe S.A., Vinci G. (2023). Bioactive Compounds in Different Coffee Beverages for Quality and Sustainability Assessment. *Beverages*, 1:9, 1-18. [10.3390/beverages9010003](https://doi.org/10.3390/beverages9010003) (Scopus).
- 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*, ISSN 0950-5423, pp. 1-15. [10.1111/ijfs.16315](https://doi.org/10.1111/ijfs.16315) (Scopus) IF= 3.61
- Vinci, G.; Ruggieri, R.; Ruggeri, M.; Prencipe, S.A. (2023). Rice Production Chain: Environmental and Social Impact Assessment: A Review. *Agriculture*, 13, 340. <https://doi.org/10.3390/agriculture13020340> (Scopus) IF = 3.408
- Restuccia D., Prencipe S.A., Ruggeri M., Spizzirri U.G. (2022). Sustainability Assessment of Different Extra Virgin Olive Oil Extraction Methods through a Life Cycle Thinking Approach: Challenges and Opportunities in the Elaio-Technical Sector. *Sustainability*, 14, 15674. <https://doi.org/10.3390/su142315674> (Scopus) IF = 3.889
- Vinci, G., Prencipe, S. A., Abbafati, A., & Filippi, M. (2022). Environmental Impact Assessment of an Organic Wine Production in Central Italy: Case Study from Lazio. *Sustainability*, 14(22), 15483. [10.3390/su142215483](https://doi.org/10.3390/su142215483) (Scopus) IF= 3.889.
- Spano, M., Di Matteo, G., Ingallina, C., Sobolev, A. P., Giusti, A. M., Vinci, G., Prencipe S.A., ... & Mannina, L. (2022). Industrial Hemp (*Cannabis sativa* L.) Inflorescences as Novel Food: The Effect of Different Agronomical Practices on Chemical Profile. *Foods*, 11(22), 3658. <https://doi.org/10.3390/foods11223658> (Scopus) IF= 5.561.
- 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, 12274. <https://doi.org/10.3390/ijerph191912274> (Scopus) IF=4.614
- Vinci, G., Prencipe, S. A., Masiello, L., & Zaki, M. G. (2022). The Application of Life Cycle Assessment to Evaluate the Environmental Impacts of Edible Insects as a Protein Source. *Earth*, 3(3), 925-938.
- 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), 18. <https://doi.org/10.3390/beverages8020018> (Scopus).
- 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)*. - ISSN 2550-6978. - S6:6(2022), pp. 7762-7773. [10.53730/ijhs.v6nS6.11071](https://doi.org/10.53730/ijhs.v6nS6.11071).
- Gobbi L., Maddaloni L., Prencipe S.A., Vinci G. (2022). Evaluation of biogenic amines, phenolic and antioxidant compounds in “Senatore Cappelli” durum wheat products. *International Journal of Health Sciences (IJHS)*, 7774- 7784. <https://doi.org/10.53730/ijhs.v6nS6.11095>.
- 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. *Emerging Challenges in Agriculture and Food Science*, 7,40-49. ISBN: 978-93-5547-831-3 <https://doi.org/10.9734/bpi/ecafs/v7/3676A>.
- Vinci G., Maddaloni L., Ruggeri M., Prencipe S.A. (2022). An Overview of Life Cycle Assessment (LCA) in the Coffee Supply Chain. In: *New Innovations in Economics, Business, and Management Vol. 9*,75-82. ISBN: 978- 93-5547-719-4. <https://doi.org/10.9734/bpi/niebm/v9/2354B>
- Vinci G., Maddaloni L., Ruggeri M., Prencipe S.A. (2022). Life Cycle Assessment (LCA) in the chocolate supply chain. A literature overview. In: *2nd International Conference on Coffee & Cocoa. Proceedings Book*, 202- 208, IKSAD GLOBAL Publications – 2022. ISBN: 978-625-7464-83-3.
- 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. ISSN: 2305-6703. <https://doi.org/10.3390/standards2020009>.

- 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 <https://doi.org/10.3390/earth2040052> (Scopus)
- Di Matteo, G., Di Matteo, P., Sambucci, M., Tirillò, J., Giusti, A. M., Vinci, G., Prencipe S.A., ... & Valente, M. (2021). Commercial bio-packaging to preserve the quality and extend the shelf-life of vegetables: The case-study of pumpkin samples studied by a multimethodological approach. *Foods*, 10(10), 2440. <https://doi.org/10.3390/foods10102440> (Scopus) IF= 5.561.
- 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.
- 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.
- Prencipe S.A., Tiradritti M., Vinci G. (2021). Il Life Cycle Assessment per la produzione di vino biologico: un caso studio nel Lazio. 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.51-59. ISBN:9788833654447.
- Di Loreto M.V., Prencipe S.A., Vinci G. (2021). Studio integrato per la valutazione della shelf-life di campioni di zucca conservati in packaging innovativi. 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.141-158. ISBN:9788833654447.
- Vinci G.; Gobbi L.; Maddaloni L.; Prencipe S.A. (2021). Simple, reliable determination of biogenic amines in Italian red wines. Direct analysis of underivatized biogenic amines by LC-ESI-MS. In *Journal of Advanced Mass Spectroscopy*, 1 (1), 1-6.
- 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 (Scopus) IF= 4.614
- 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.

## - CONVEGNI E SEMINARI

### **ICA 2023 - The First International Conference on Antioxidants. Sources, Methods, Health, Benefits, and Industrial Applications. 10-12 MAY 2023 | BARCELONA, SPAIN**

Presentazione dei poster:

- "Vinci G., Gallotta L., Prencipe S.A., Ruggeri M., Ruggieri R. (2023). Phenolic and antioxidant properties of Italian pasta from different retail price categories".
- "Gobbi L., D'Ascenzo F., Prencipe S.A., Mallamaci A., Vinci G. (2023). Valorization of Ancient Tomato Production Chain from Campania Region by Their Potential of Phenolic and Antioxidant Compounds".

### **TOKYO SUMMIT - 7th International Conference on Innovative Studies of Contemporary Sciences. Tokyo (Giappone), 21 – 23 Aprile 2023.**

Presentazione orale dei paper:

- "Prencipe S.A., Vinci G., Gobbi L., Ruggeri M. (2023). The use of life cycle- based approaches for the recovery of by-products from the durum wheat chain.
- "Ruggieri R., Restuccia D., Ruggeri M., Prencipe S.A. (2023). Insects or meat? A comparative study by Life Cycle Assessment"

### **Workshop Ri-cicloHorto Valorizzazione Degli Scarti Agroalimentari. Roma, 23 Febbraio 2023.**

- Presentazione orale: "Vinci G., Prencipe S.A. (2023). Studio della qualità e sostenibilità nei sottoprodotti di lavorazione di cavolfiore e carciofo.

### **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.
- Vinci G., Bernardo A., Prencipe S.A., Vieri, S. Recent evolutions in food consumption patterns during the Covid-19 emergency. The emerging market of Food Delivery and its implications on food quality.
- 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., Ruggieri M., Prencipe 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 del paper: "Prencipe S.A., Tiradritti M., Vinci G. (2021). Il Life Cycle Assessment per la produzione di vino biologico: un caso studio nel Lazio".

**International Congress on Health & Nutrition (ICHN-21), Parigi (Francia), 21-23 Novembre 2021**

**Presentazione dei paper:**

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

**ORTOPACKHEALTH - Il packaging per gli alimenti ad alto valore nutrizionale: metodologie avanzate per nuove soluzioni. Roma, 12 Giugno 2021.**

- Presentazione orale: "Prencipe S.A., Di Loreto M.V. (2023). Determinazione di composti bioattivi e LCA: studio integrato per la valutazione del packaging".

**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.**

▫ **ATTIVITA' DI RICERCA**

2022: Responsabile scientifico del progetto di ricerca: Valorizzazione dei sottoprodotti di lavorazione alimentari: caso studio sulla filiera del grano duro. Sapienza, Università di Roma. Sistema Gestione Bandi, numero protocollo: AR1221816BCB020F

2021: Responsabile scientifico del progetto di ricerca: Tecnologie green e LCA per la determinazione di composti bioattivi in matrici alimentari: studio integrato per la valutazione della sostenibilità. Sapienza, Università di Roma. Sistema Gestione Bandi, numero protocollo: AR12117A8ABE6EF0

2021: Componente del progetto PON "BIONUTRA - Sviluppo di Nutraceutici da Fonti Naturali" ARS01\_01166.

2021: Componente del progetto di ricerca medio dal titolo: "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

▫ **CORSI**

17/01/2022 – 21/01/2022: Scuola di Chemometria, Dipartimento di Chimica Analitica DIFAR UNIGE, tenutasi online.

23/03/2022 – 20/05/2022: Siena International School on Sustainable Development 2022, Università di Siena, tenutasi online.

13/09/2021 – 17/09/2022: Scuola di metodologia della ricerca dell'Accademia Italiana Scienze Merceologiche (AISME), tenutasi 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  
02/04/2024

f.to