

<b>Curriculum Vitae Europass</b>	
<b>Informazioni personali</b>	
Nome/Cognome	<b>Alessandra Durazzo</b>
<b>Settore professionale</b>	
Posizione ricoperta	Primo Ricercatore presso il CREA-Centro di ricerca Alimenti e Nutrizione.
Principali attività	La sua ricerca è indirizzata allo studio dei componenti chimici, nutrizionali e bioattivi degli alimenti, con particolare riguardo all'ampio spettro di classi di sostanze e alle loro caratteristiche nutraceutiche. Da diversi anni è coinvolta in progetti di ricerca nazionali e internazionali sulla valutazione di diversi fattori (pratiche agronomiche, lavorazioni, etc.) che influenzano la qualità degli alimenti, i livelli di molecole bioattive e le proprietà antiossidanti totali, nonché il loro possibile impatto sul ruolo biologico svolto dai componenti bioattivi nella fisiologia umana. Particolare attenzione viene data allo studio di fonti alternative di composti nutraceutici come gli scarti agroalimentari. Le sue attività di ricerca sono rivolte allo sviluppo, gestione e aggiornamento di banche dati di composti bioattivi (i.e. antiossidanti estraibili e non estraibili, lignani etc), nutraceutici, e integratori alimentari. Particolare attenzione è stata riservata alle procedure di armonizzazione e di classificazione e codifica.  Autore di oltre 229 articoli indicizzati su Scopus, h index 45.  Scopus: <a href="https://www.scopus.com/authid/detail.uri?authorid=57214847341">https://www.scopus.com/authid/detail.uri?authorid=57214847341</a>
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria-Centro di ricerca Alimenti e Nutrizione, Via Ardeatina 546, 00178 Roma
<b>Istruzione e formazione</b>	
Date	19/03/2010
Titolo della qualifica rilasciata	<b>Dottorato di Ricerca in "Ortoflorofruitticoltura" XXII ciclo</b>
Principali tematiche/competenza professionali possedute	"Analisi di differenti fattori che influenzano la qualità alimentare su vari modelli sperimentali di produzioni agricole", attraverso lo studio dei livelli di molecole bioattive e della capacità antiossidante totale e il loro possibile impatto nella fisiologia umana tramite modelli cellulari. Tesi pubblicata online: <a href="http://hdl.handle.net/2067/1061">http://hdl.handle.net/2067/1061</a>
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione	Facoltà di Agraria, Università degli Studi della Tuscia (Viterbo), congiunto con l'Università di Pisa
Date	<b>Dal 5/03/2009 al 23/10/2009</b>
Titolo della qualifica rilasciata	<b>Corso di Alta Formazione in "Sicurezza e qualità degli alimenti e delle bevande: valutazione, gestione e comunicazione del rischio"</b>
Principali tematiche/competenza professionali possedute	"Sicurezza e qualità degli alimenti e delle bevande: valutazione, gestione e comunicazione del rischio". Tesi conclusiva "Molecole bioattive nei cereali"
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione	Università di Roma "La Sapienza", Facoltà di Medicina e Chirurgia I, Direttore Prof. A. Boccia.
Date	<b>2004</b>
Titolo della qualifica rilasciata	Abilitazione per la professione di farmacista
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione	Università di Napoli "Federico II"
Date	09/07/2003
Titolo della qualifica rilasciata	<b>Laurea in Chimica e Tecnologia Farmaceutiche, classe 14/S delle Lauree Specialistiche in</b>

Principali tematiche/competenza professionali possedute

Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione

Votazione

**Capacità e competenze personali**

Madrelingua

Altra(e) lingua(e)

Autovalutazione

Livello europeo (\*)

**Farmacia e Farmacia Industriale**

Tesi di laurea sperimentale in chimica organica sulla sintesi e l'isolamento di sostanze di interesse farmaceutico svolta presso il Dipartimento di Chimica delle Sostanze Naturali della medesima Università, relatore prof. Orazio Tagliatela-Scafati, correlatore prof. Giuseppina Silvana Magno. Tesi su "L'isolamento e la caratterizzazione strutturale di nuovi furano-diterpeni da *Cascarilla (Croton Eluteria Bennet)*", tramite tecniche spettroscopiche (NMR) e di spettrometria di massa e valutazione dei meccanismi di bioattività di tali componenti, legati alle proprietà digestive della pianta.

Università degli Studi di Napoli Federico II

**110/110 e lode.**

**Italiana**

**Inglese**

Comprensione		Parlato		Scritto
Ascolto	Letture	Interazione orale	Produzione orale	
B2	C1	B2	B2	C1

(\*) Quadro comune europeo di riferimento per le lingue