

INFORMAZIONI PERSONALI

OCCUPAZIONE PER LA QUALE
SI CONCORRE
POSIZIONE RICOPERTA
OCCUPAZIONE DESIDERATA
TITOLO DI STUDIO
OBIETTIVO PROFESSIONALE

AVVISO PUBBLICO DI SELEZIONE PER L'ISTITUZIONE DI UN ALBO ESPERTI PER GLI INSEGNAMENTI NEL DOCENZE NELL'AMBITO DEL MASTER DI II LIVELLO IN TECNICHE SCIENTIFICHE DI INDAGINE NEL SETTORE ALIMENTARE DEL DIPARTIMENTO DI CHIMICA DELL'UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI ROMA "LA SAPIENZA"
Area disciplinare. La filiera ortofrutticola delle conserve vegetali e dei succhi di frutta.

ESPERIENZA
PROFESSIONALE

Da gennaio 2009 **Ricercatore** di ruolo (III livello) c/o INRAN, successivamente CRA-NUT ed attualmente CREA-Centro di Ricerca Alimenti e Nutrizione.

ATTIVITA' DI RICERCA

Partecipazione a progetti di ricerca nazionali ed internazionali, con responsabilità scientifica:

Progetto SEAFENNEL4MED. Innovative sustainable organic sea fennel (*Crithmum maritimum* L.) - based cropping systems to boost agrobiodiversity, profitability, circularity, and resilience to climate changes in Mediterranean small farms. PRIMA Call 2021 – Section 2. Ruolo ricoperto: Principal investigator per CREA AN.

Progetto POFACS Conservabilità, qualità e sicurezza dei Prodotti OrtoFrutticoli ad Alto Contenuto di Servizio. 2021-2023. Bando PON 2014-2020. Ruolo ricoperto: Responsabile scientifico per CREA AN.

Progetto Valorisation des espèces végétales autochtones siciliennes et tunisiennes avec un intérêt nutritif et bon pour la santé (ESPAS). 2019-2021. Commissione Europea – Strumento di vicinato ENI – Programma operativo congiunto Italia Tunisia 2014-2020. Ruolo ricoperto: responsabile scientifico per CREA AN, "Determinazione bioattività dei metaboliti individuati nelle specie oggetto di studio".

Progetto Valorization of thistle-curdled CHEESES in MEDiterranean marginal areas. VEGGIE-MED-CHEESES. 2018-2021. PRIMA 2018 Call for Section 2. Ruolo ricoperto: responsabile di Work Package n. 5 (Cheese-making trials and characterization of thistle-curdled and control cheeses) e membro dello Steering Committee.

Progetto "La freschezza dei prodotti ortofrutticoli - FRESCO", finanziato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali (D.M. n. 25871/7303 del 2 dicembre 2011), 2012-2016. Ruolo ricoperto: responsabile scientifico del Work Package "Tecnologie di conservazione e trasformazione dei prodotti ortofrutticoli".

Progetto Biodiversità e agroalimentare: strumenti per descrivere la realtà italiana (BIOVITA), 2008-2012., (MiPAAF) Ruolo ricoperto: responsabilità scientifica del Work Package 3.1 Articolazione della filiera dei prodotti ortofrutticoli freschi.

Partecipazione ad altri progetti di ricerca internazionali:

Code of practice for organic food processing – PROORG, 2018-2021, CORE ORGANIC COFUND CALL 2016/2017.

Flavours, additives and food contact material exposure task (FACET), 2008-2012 (SEVENTH FRAMEWORK PROGRAMME-THEME 2- Food, Agriculture and Fisheries, and Biotechnology),

Quality analysis of critical control points within the whole food chain and their impact on food quality, safety and health (QACCP), 2008-2011 (*First transnational call in CORE ORGANIC*)

Partecipazione ad altri progetti di ricerca nazionali, tra i quali:

PROLEGU-PROgramma di rilancio LEguminose da Granella per alimentazione Umana, (MiPAAF) 2019-2021.

RGV-FAO V TRIENNIO, Progetto per l'attuazione delle attività contenute nel programma triennale 2017-2019 per la conservazione, caratterizzazione, uso e valorizzazione delle risorse genetiche vegetali per l'alimentazione e l'agricoltura. Caratterizzazione e impiego di collezioni di germoplasma di piante officinali ed erbe aromatiche.

Quality testing of organoleptic properties of COffee blends via genetic and METAbolic fingerprinting (COMETA), 2018-2019. 4. KETs - Progetti Integrati, Regione Lazio.

Strategie per il miglioramento della competitività della produzione italiana di frumento attraverso la riduzione dell'uso del sale in panificazione (EUSAL), 2011-2016. MiPAAF.

Qualità nutrizionale e organolettica e impatto ambientale di produzioni biologiche. Un caso studio: il melo. 2010-2012. (MiPAAF)

Ottimizzazione del processo di gramolatura per esaltare la formazione dell'aroma e mantenere il potenziale antiossidante dell'olio extravergine di oliva. 2010-2012, (MiPAAF)

Dal 2000 al 2008.

Ricercatore a tempo determinato (a norma dell'art.20 del CCNL 21/2/2002) c/o l'INRAN.

Partecipazione a progetti di ricerca nazionali:

Progetto Mi.P.A.F. "Nuovi "marker" per la rintracciabilità della frutta biologica".

Progetto Mi.P.A.F. "Qualità agroalimentare" – WP1 Filiera ortofrutticola"

Progetto Mi.P.A.F. "Programma Quadro per OGM in agricoltura".

Programma di attività concernente le analisi di revisione effettuate presso l'I.N.R.A.N. relative alla categoria di prodotti "Cereali e derivati"

Progetto Mi.P.A.F. "Individuazione e ottimizzazione della tipologia produttiva per la realizzazione di pani tipici delle regioni meridionali ed insulari con certificazione di qualità" (Programma Operativo Multiregionale 1994-1999. Misura 2)

Progetto Mi.P.A.F. "Qualificazione dei prodotti tipici per migliorare la competitività della produzione agroalimentare meridionale" (Programma Operativo Multiregionale 1994-1999. Misura 2.

Da novembre 1998 ad ottobre 1999.

Collaboratore tecnico c/o INRAN.

Partecipazione a progetto di ricerca nazionale (MiPAAF).

"Qualificazione dei prodotti tipici per migliorare la competitività della produzione agroalimentare meridionale" (Programma Operativo Multiregionale 1994-1999.

INSEGNAMENTO

Docente incaricato dal Dipartimento di Biologia e Biotecnologie "Charles Darwin" dell'Università degli Studi di Roma "La Sapienza" per l'insegnamento di "Metodologie per la caratterizzazione degli alimenti. Modulo: Tecniche analitiche accoppiate" (6CFU) nell'ambito della laurea magistrale LM70 in Scienze e Tecnologie Alimentari, (curriculum Qualità e Valorizzazione) per l'Anno Accademico 2017/2018.

Docente incaricato dal Dipartimento di Biologia e Biotecnologie "Charles Darwin" Università Sapienza di Roma per il modulo di "Tecniche analitiche accoppiate" (6 CFU), parte dell'insegnamento di "Metodologie per la caratterizzazione degli alimenti", nell'ambito della laurea magistrale LM70 in Scienze e Tecnologie Alimentari, (curriculum Qualità e Valorizzazione) per l'Anno Accademico 2018/2019.

Docente incaricato dal Dipartimento per la Innovazione nei Sistemi Biologici Agroalimentari e Forestali della Università della Tuscia per il modulo di "Tecniche analitiche accoppiate e analisi sensoriale" (6 CFU), parte dell'insegnamento di "Metodologie per la caratterizzazione degli alimenti", nell'ambito della laurea magistrale LM70 in Scienze e Tecnologie Alimentari, (curriculum Qualità e Valorizzazione) per l'Anno Accademico 2019/2020.

Docente incaricato dal Dipartimento di Biologia e Biotecnologie "Charles Darwin" Università Sapienza di Roma per il modulo di "Caratterizzazione chimico-analitica e sensoriale della qualità degli alimenti" (6 CFU), parte dell'insegnamento di "Caratterizzazione chimica e sensoriale degli alimenti", nell'ambito della laurea magistrale LM70 in Scienze e Tecnologie Alimentari, (curriculum Qualità e Valorizzazione) per l'Anno Accademico 2020/2021.

Docente incaricato dal Dipartimento per la Innovazione nei Sistemi Biologici Agroalimentari e Forestali della Università della Tuscia per il modulo di "Caratterizzazione chimico-analitica e sensoriale della qualità degli alimenti" (6 CFU), parte dell'insegnamento di "Caratterizzazione chimica e sensoriale degli alimenti", nell'ambito della laurea magistrale LM70 in Scienze e Tecnologie Alimentari, (curriculum Qualità e Valorizzazione) per l'Anno Accademico 2021/22.

Incarico per docenza dal Dipartimento di Biologia e Biotecnologie "Charles Darwin" Università Sapienza di Roma per il modulo di "Caratterizzazione chimico-analitica e sensoriale della qualità degli alimenti" (6 CFU), parte dell'insegnamento di "Caratterizzazione chimica e sensoriale degli alimenti", nell'ambito della laurea magistrale LM70 in Scienze e Tecnologie Alimentari, (curriculum Qualità e Valorizzazione) per l'Anno Accademico 2022/2023.

Incarico per docenza dal Dipartimento per la Innovazione nei Sistemi Biologici Agroalimentari e Forestali della Università della Tuscia per il modulo di "Tecniche analitiche accoppiate e analisi sensoriale" (3 CFU), parte dell'insegnamento di "Caratterizzazione chimica e sensoriale degli alimenti", nell'ambito della laurea magistrale LM70 in Scienze e Tecnologie Alimentari, (curriculum Qualità e Valorizzazione) per l'Anno Accademico 2023/2024.

Incarico per docenza dal Dipartimento di Biologia e Biotecnologie "Charles Darwin" Università Sapienza di Roma per il modulo di "Caratterizzazione chimico-analitica e sensoriale della qualità degli alimenti" (3 CFU), parte dell'insegnamento di "Caratterizzazione chimica e sensoriale degli alimenti", nell'ambito della laurea magistrale LM70 in Scienze e Tecnologie Alimentari, (curriculum Qualità e Valorizzazione) per l'Anno Accademico 2024/2025.

Incarico per docenza dal Dipartimento di Chimica dell'Università Sapienza di Roma, nell'ambito del Master di II livello in Tecniche Scientifiche di Indagine nel Settore Alimentare (2024/2025), tematica "Modulo XX - La filiera ortofrutticola delle conserve vegetali e dei succhi di frutta" (5 ore di lezione).

da 2009 – ad oggi

Ricercatore

CREA- Centro di Ricerca Alimenti e Nutrizione,

sito web: <https://www.crea.gov.it/web/alimenti-e-nutrizione>

Via Ardeatina, 546, 00178, Roma, Italia

Ricercatore di ruolo (III livello): Principal investigator, participants a progetti di ricerca nazionali ed internazionali

Gruppo di ricerca: Qualità delle produzioni vegetali

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

da 11/10/2016

Ammesso nell'Elenco di Esperti in materia di ricerca ed innovazione sul sistema agricolo istituito presso il Ministero delle politiche, agricole, alimentari e forestali con DM n. 23966 del 11.10.2016, per l'Area tematica 4 Qualità, tipicità e sicurezza degli alimenti e stili di vita sani, comparto I: Produzioni erbacee, sottocomparto: c) patate e ortaggi e comparto II-Produzioni arboree, sottocomparto: d) Frutta

Sostituire con il livello QEQ o altro, se conosciuto

da 09/01/2014

Abilitazione scientifica nazionale per l'accesso alla seconda fascia dei professori universitari nel settore concorsuale 07/F1 Scienze e

Tecnologie Alimentari.

da 18/02/2003 **Abilitazione all'esercizio della professione di chimico (esame di Stato).**

Università di Roma "La Sapienza". Facoltà di Scienze Matematiche, Fisiche e Naturali.

22/05/1997 **Laurea in Chimica.**

Università di Roma "La Sapienza". Facoltà di Scienze Matematiche, Fisiche e Naturali

Tesi di laurea dal titolo: "Studio dell'evoluzione di sistemi vegetali mediante analisi di parametri dinamici NMR." (relatore prof. E. Brosio). Votazione 110/110 e lode.

▪

COMPETENZE PERSONALI

Lingua madre Italiano

Altre lingue

	COMPRENSIONE		PARLATO		PRODUZIONE SCRITTA
	Ascolto	Lettura	Interazione	Produzione orale	
Inglese	C1	C1	C1	C1	C1

Competenze comunicative Buone competenze comunicative e didattiche maturate nel corso di quasi un decennio di incarichi di docenza universitaria (si veda la sezione Esperienza professionale)

Competenze organizzative e gestionali Ruolo di Principal investigator e/o Work Package leader in diversi progetti di ricerca nazionali ed internazionali (si veda la sezione Esperienza professionale)

Competenze professionali Linee di ricerca principali:

La principale area di interesse scientifico è rappresentata dallo studio delle tecniche strumentali per la valutazione della qualità organolettica degli alimenti. Particolare attenzione è rivolta allo studio dei composti volatili negli alimenti e del loro ruolo nel determinare le caratteristiche olfattive desiderate (aroma) ed indesiderate (odori estranei) degli stessi. Sviluppo di tecniche analitiche di GC-MS e di GC-olfattometria per la caratterizzazione dei composti volatili e dei composti responsabili delle caratteristiche olfattive degli alimenti. Studio delle relazioni tra le caratteristiche sensoriali degli alimenti e le relative basi molecolari. In particolare, sono oggetto di studio gli effetti delle variabili del pre- (tecnica colturale, fertilizzazione) e del post-raccolta (conservazione, fattori della distribuzione) sulla formazione dei composti volatili e dell'aroma nei prodotti ortofrutticoli, così come i fattori che contribuiscono alla formazione dell'aroma dell'olio di oliva, e di diverse altre matrici alimentari (pane, caffè, formaggi, etc.) e le relazioni tra la composizione in composti volatili e le proprietà sensoriali degli alimenti stessi.

Una specifica linea di ricerca riguarda la determinazione chimica delle sostanze aromatizzanti (aggiunte o presenti naturalmente) nei prodotti trasformati finalizzata al miglioramento delle stime di esposizione della popolazione a tali sostanze.

Un'altra area di attività concerne l'influenza delle variabili del pre- e del post-raccolta su ulteriori aspetti della qualità dei prodotti ortofrutticoli, quali il contenuto in componenti di interesse salutistico-nutrizionale (composti fenolici, carotenoidi, acido ascorbico) e in composti responsabili delle proprietà gustative (acidi organici, zuccheri). Nelle attività inerenti la qualità dei prodotti ortofrutticoli un'attenzione particolare è riservata alle ricerche innovative volte allo sviluppo di un'agricoltura sostenibile.

Le competenze tecniche chimico-analitiche sono quelle della chimica analitica con particolare riferimento alle tecniche cromatografiche (GC-MS e HPLC) impiegate nei metodi di analisi delle classi di composti chimici menzionate sopra. Conoscenza approfondita delle tecniche di GC-Olfattometria per la caratterizzazione chimico-sensoriale dei composti volatili responsabili dell'aroma degli alimenti

Competenze digitali

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

- buona padronanza degli strumenti della suite per ufficio (elaboratore di testi, foglio elettronico, software di presentazione)
- buona padronanza dei programmi per l'elaborazione statistica dei dati sperimentali.

Altre competenze

Componente di Gruppi di lavoro presso il CREA:
Gruppo di Lavoro revisione delle "Linee Guida per una sana alimentazione 2023" (dal 18/07/2023), con ruolo di Coordinatore dell'attività relativa al capitolo "Frutta e verdura".

Gruppo di lavoro CREA Alimenti e Nutrizione su "Lo spreco nelle filiere agroalimentari dalla produzione al consumatore: valutazione, monitoraggio, e proposte per interventi di riduzione" (FoodWaste) (dal 2017).

Tutor e relatore di tesi magistrale (n. 7 a partire dal 2020).

Svolge attività di referee per le riviste internazionali: Food Chemistry, LWT– Food Science and Technology, European Food Research and Technology, Journal of Agricultural and Food Chemistry

Patente di guida

B

ULTERIORI INFORMAZIONI

Pubblicazioni

Progetti inerenti l'area disciplinare
oggetto del Bando

Elenco di pubblicazioni allegato:

- SEAFENNEL4MED. Innovative sustainable organic sea fennel (*Crithmum maritimum* L.) - based cropping systems to boost agrobiodiversity, profitability, circularity, and resilience to climate changes in Mediterranean small farms. PRIMA Call 2021 La nuova biblioteca pubblica di Devon. Architetto a capo del progetto e realizzazione, della supervisione della commessa e della costruzione (2008-2012). . Ruolo ricoperto: Principal investigator per CREA AN.
- Progetto POFACS Conservabilità, qualità e sicurezza dei Prodotti Ortofrutticoli ad Alto Contenuto di Servizio. 2021-2023. Bando PON 2014-2020. Ruolo ricoperto: Responsabile scientifico per CREA AN
- Progetto Valorisation des espèces végétales autochtones siciliennes et tunisiennes avec un intérêt nutritif et bon pour la santé (ESPAS). 2019-2021. Commissione Europea – Strumento di vicinato ENI – Programma operativo congiunto Italia Tunisia 2014-2020. Ruolo ricoperto: responsabile scientifico per CREA AN, "Determinazione bioattività dei metaboliti individuati nelle specie oggetto di studio"
- Progetto "La freschezza dei prodotti ortofrutticoli - FRESCO", finanziato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali (D.M. n. 25871/7303 del 2 dicembre 2011), 2012-2016. Ruolo ricoperto: responsabile scientifico del Work Package "Tecnologie di conservazione e trasformazione dei prodotti ortofrutticoli"
- Progetto Biodiversità e agroalimentare: strumenti per descrivere la realtà italiana (BIOVITA), 2008-2012.), (MiPAAF) Ruolo ricoperto: responsabilità scientifica del Work Package 3.1 Articolazione della filiera dei prodotti ortofrutticoli freschi
- Code of practice for organic food processing – PROORG, 2018-2021, CORE ORGANIC COFUND CALL 2016/2017
- Quality analysis of critical control points within the whole food chain and their impact on food quality, safety and health (QACCP), 2008-2011 (*First transnational call in CORE ORGANIC*).
- Qualità nutrizionale e organolettica e impatto ambientale di produzioni biologiche. Un caso studio: il melo. 2010-2012. (MiPAAF).

Presentazioni orali a congressi internazionali

- Progetto Mi.P.A.F. “Nuovi “marker” per la rintracciabilità della frutta biologica”
- Progetto Mi.P.A.F. “Qualità agroalimentare” – WP1 Filiera ortofrutticola
- Oral communication entitled “Organic fruit and vegetables processing: development and innovation in compliance with the organic principles” as a Keynote Speaker. F&V Processing 2020 - Third Symposium on Fruit and Vegetable Processing held in Webconference , France from 24-25 November, 2020.
- Oral communication entitled “Ready-to-eat wild rocket (*Diplotaxis tenuifolia*) cultivars: nutritional, sensory quality and consumer preference”, V International Conference on Fresh-Cut Produce: Maintaining Quality and Safety (Foggia Italy), 4/6/2024

Seminari

Seminario (2h) “L’aroma degli alimenti e le sostanze volatili che ne sono responsabili” nell’ambito dell’insegnamento “Analisi sensoriale degli alimenti” (6 CFU), corso di laurea triennale in “Scienze e Culture Enogastronomiche”, Dipartimento di Scienze dell’Università Roma Tre, un seminario per ogni anno a partire dall’A.A. 2019/2020 fino all’AA 2023/2024.

ALLEGATI

Sostituire con la lista di documenti allegati al CV. Esempi:

- Elenco delle pubblicazioni scientifiche
- Elenco dei titoli

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”.

Roma, 27/02/2026

Firma

