

CURRICULUM VITAE



INFORMAZIONI PERSONALI

Nome **ROBERTA FOLIGNI**

Nazionalità **Italiana**

ESPERIENZE LAVORATIVE

•Date **Settembre 2019/ Settembre 2020**

Docente a contratto presso il Dipartimento D3A dell'Università Politecnica delle Marche del corso "Controllo Analitico di Qualità" della laurea triennale STAL. (aa2019-2020/12 CFU).

•Date **Ottobre 2019/ Settembre 2020**

Assegnista di ricerca presso il dipartimento D3A dell'Università Politecnica delle Marche con un assegno dal titolo "Caratterizzazione analitica di varietà di luppolo coltivato nella Regione Marche" nell'ambito del progetto HIGHOPS.

• **Tipo di azienda o settore**

Dipartimento Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali
Università Politecnica delle Marche (AN)

• **Principali mansioni e responsabilità**

Valutazione delle caratteristiche qualitative e nutraceutiche (aroma, acidi amari, polifenoli, vitamina C) del luppolo e dei germogli destinati alla birrificazione e al consumo fresco di diverse varietà in risposta alle diverse tecniche di coltivazione.

Ottimizzazione delle condizioni di estrazione di enzimi da matrici vegetali. Studio delle proprietà tecnologiche degli estratti grezzi (attività coagulante e proteolitica) in funzione di differenti variabili tecnologiche (pH, temperatura, concentrazione).

•Date **Settembre 2018/ Agosto 2019**

Assegnista di ricerca presso il dipartimento D3A dell'Università Politecnica delle Marche con un assegno dal titolo "Edible insects: new frontiers in Food" nell'ambito del progetto FoodIN"

• **Tipo di azienda o settore**

Dipartimento Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali
Università Politecnica delle Marche (AN)

• **Principali mansioni e responsabilità**

Valutazione delle caratteristiche nutrizionali di differenti specie di insetti edibili allevati in differenti condizioni e substrati. Formulazione di sfarinati e lievitati (pane, cracker, grissini) a base di insetti edibili e valutazione dell'evoluzione dei composti nutrizionali in seguito a cottura.

<ul style="list-style-type: none"> • Date 	<p>Settembre 2016/ Marzo 2017</p> <p>Formazione all'estero, nell'ambito del piano di formazione del Dottorato in Scienze e Tecnologie Agrarie, Ambientali e Alimentari, con il progetto di ricerca dal titolo: "Cheese making with plant coagulants obtained from local wild flora of Marche region"</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Tipo di azienda o settore 	<p>Łomza State University of Applied Sciences-Poland. (Food Technology and Gastronomy Institute)</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Principali mansioni e responsabilità 	<p>Valutazione delle migliori condizioni di estrazione di enzimi ottenuti da differenti parti anatomiche di matrici vegetali con proprietà coagulanti. Studio delle proprietà tecnologiche degli estratti grezzi (attività coagulante e proteolitica) in funzione di differenti variabili tecnologiche (pH, temperatura, concentrazione).</p>
<p>ISTRUZIONE E FORMAZIONE</p>	
<ul style="list-style-type: none"> • Data 	<p>2017/ 2020</p> <p>"Introduzione alla spettrometria di massa accoppiata alla cromatografia liquida" 12 Giugno 2020 "GC- Iniezioni: i limiti" 20 Aprile 2020 "Trucchi e segreti dell'evaporazione industriale" 9 Aprile 2020 "Come microincapsulare i tuoi preziosi prodotti" 17 Marzo 2020 "Discover Sray Dryer" La tecnica più economica per l'essiccazione dei tuoi prodotti" 5 Marzo 2020 "EPA 522- Come semplificare il metodo" 27 Gennaio 2019 "HPLC – Fasi chirali: limiti nell'uso e manutenzione" Webinar 13 Gennaio 2019 "La tecnica di essiccazione tramite Spray Dryer" Webinar 3 ottobre 2019 "ICP-MS-L'uso del triplo quadrupolo: un aiuto molto sperato" Webinar 2 settembre 2019 "GC- Le colonne e la selettività" Webinar 15 Luglio 2019 "HPLC- La soppressione ionica. Webinar 24 Giugno 2019" "GC-Lo spettrometro di massa. Webinar10 Giugno 2019" "Azoto e proteine con il metodo Kjeldahl, ma non solo" Webinar 23 Maggio 2019" "La tecnica di essiccazione tramite liofilizzazione" Webinar 18 Aprile 2019</p> <p>"Meet the Expert estrazione" Ascoli Piceno 2 Aprile 2019 "LC-MS/MS: applicazioni per analisi di molecole endogene ed esogene". Ancona 16 Maggio 2017</p> <p>"Corso di formazione per l'utilizzi del Software Chromeleon 7.2 SR4 secondo livello" Ancona 6 Luglio 2018 "Corso di formazione per il personale utilizzatore del GC TRACE 1300" Ancona 6 Marzo 2018 Online course "Introduzione a LaTeX" 1 Giugno 2017</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Data • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione • Qualifica conseguita 	<p>22 Marzo 2018</p> <p>Università Politecnica delle Marche</p> <p>Dottorato di ricerca in: Agricultural, Food and Environmental Sciences</p>

<ul style="list-style-type: none"> • Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio 	<p>Studio ed approfondimento e valutazione delle migliori condizioni di estrazione di enzimi ottenuti da differenti parti anatomiche matrici vegetali con proprietà coagulanti. Studio delle proprietà tecnologiche degli estratti grezzi (attività coagulante e proteolitica) in funzione di differenti variabili tecnologiche (pH, temperatura, concentrazione).</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Tesi 	<p>Cheese making with plant coagulants obtained from local wild flora of Marche region Tutor: Prof Massimo Mozzon</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Data 	<p>4 Dicembre 2013</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione 	<p>Università di Modene e Reggio Emilia- Facoltà di Agraria</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Qualifica conseguita 	<p>Laurea Magistrale in Controllo e Sicurezza degli Alimenti</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio 	<p>Studio ed approfondimento delle tematiche relative alla valutazione della qualità chimica, fisica, nutrizionale e sensoriale dei prodotti alimentari; conduzione e gestione di processi produttivi nel segno delle moderne norme procedurali in termini di qualità e sicurezza, dell'economia d'impresa e del marketing.</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Tesi 	<p>In: "Microbiologia degli alimenti" Titolo: "<i>Monitoraggio dello sviluppo di batteri lattici tramite naso elettronico</i>". Relatore: Prof. Andrea Pilvirenti Tesi in collaborazione con il Dipartimento di Microbiologia agraria- UNIVPM</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Data 	<p>23 Febbraio 2011</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione 	<p>Facoltà di Agraria, Università Politecnica delle Marche</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Qualifica conseguita 	<p>Laurea triennale in Scienze degli Alimenti</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio 	<p>Svolgere compiti tecnici legati alla gestione e controllo delle materie prime, prodotti finali e attività di produzione, trasformazione, conservazione, distribuzione e somministrazione di alimenti e bevande, anche con riferimento alla introduzione di innovazioni di processo e di prodotto negli specifici ambiti produttivi del settore alimentare.</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Tesi 	<p>In: "Nutrizione Umana" Titolo: "<i>Effetti dell'assunzione di alcool sullo sviluppo del sistema nervoso negli adolescenti</i>" Relatore: Prof. Mara Fabbri</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Data 	<p>1 Luglio 2004</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione 	<p>IIS Vanvitelli Stracca Ancona</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Qualifica conseguita 	<p>Diploma di maturità scientifica</p>

PUBBLICAZIONI SCIENTIFICHE E AFFILIAZIONI Autore di 23 pubblicazioni indicizzate sul SCOPUS/WOS <https://www.scopus.com/authid/detail.uri?origin=resultslist&authorId=57189637101&zone=>
Autore di circa 11 contributi (abstract) a carattere scientifico presentati a congressi del settore, pubblicati negli atti dei convegni.

CAPACITÀ E COMPETENZE PERSONALI

MADRELINGUA ITALIANO

ALTRE LINGUE

INGLESE

- Capacità di lettura Livello B1
- Capacità di scrittura Livello B1
- Capacità di espressione orale Livello B1

CAPACITÀ E COMPETENZE RELAZIONALI Buone capacità comunicative acquisite a scuola e attraverso l'esperienza lavorativa
Leadership e capacità di lavorare in gruppo, maturata in molteplici situazioni sia di studio e ricerca che nelle varie esperienze lavorative e attraverso l'esperienza come presidente di federazione sportiva
Buona competenza in materia di processi di controllo della qualità in cui era indispensabile la collaborazione.
Buone capacità relazionali con persone di diversa nazionalità e cultura grazie all'esperienza maturata all'estero.

CAPACITÀ E COMPETENZE INFORMATICHE Ottima conoscenza del Pacchetto Office, Internet, Statistica per Windows, R software, softwares specifici per attrezzature di laboratorio, Strumento di scrittura LaTeX.
varietà di programmi e software di recupero di informazioni e gestori bibliografici sia per raccogliere, archiviare, analizzare ed elaborare dati bibliografici e scientifici.
Procedure per ordini materiale scientifico su piattaforme dedicate (MEPA).

CAPACITÀ E COMPETENZE TECNICHE Buona conoscenza delle principali metodiche di analisi degli alimenti
Campionamento e analisi di prodotti alimentari e bevande.
Competenze relative ai metodi di preparazione e derivatizzazione dei composti naturali per renderli più adatti alle tecniche strumentali (cromatografia gassosa e liquida, spettrofotometria, spettrometria di massa).
Conoscenza dell'utilizzo di diversi strumenti per l'analisi chimico-fisica e nutrizionale degli alimenti (Colorimetro, spettrofotometro per la determinazione di composti antiossidanti ed attività enzimatica).
Competenze nell'uso pratico di numerosi strumenti per l'analisi quantitativa e qualitativa di composti in alimenti e bevande (gas e cromatografia liquida, microestrazione in fase solida (SPME), spettrofotometria, spettrometria di massa).
Competenze relative al metodo MXPro-MX3005 PCR quantitativa.
Campionamento di superfici e prodotti per analisi microbiologiche.
Identificazione e quantificazione di composti funzionali (vitamina C, flavonoidi, polifenoli, acidi amari) tramite HPLC (software ChromNAV Jasco Chromatography Data System) in diverse matrici vegetali.

PATENTE

A3-B

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali presenti nel cv ai sensi dell'art. 13 del Decreto Legislativo 30 giugno 2003, n. 196 "Codice in materia di protezione dei dati personali" e dell'art. 13 del GDPR (Regolamento UE 2016/679). Autorizzo inoltre la pubblicazione sul web del presente documento.

Ancona, 07/07/2020

In fede

Roberta Foligni