

CURRICULUM VITAE



INFORMAZIONI PERSONALI

Nome **CINZIA MANNOZZI**

Nazionalità **Italiana**

ESPERIENZE LAVORATIVE
ED ATTIVITÀ DI RICERCA

•Data **Settembre 2019/ Settembre 2020**
Docente a contratto presso il Dipartimento D3A dell'Università Politecnica delle Marche del corso "Accessory Foods and Beverages" - 6 CFU - della laurea magistrale FABIAM (AA 2019-2020).

•Data **Agosto 2019/ Luglio 2020**
Assegnista di ricerca presso il dipartimento D3A dell'Università Politecnica delle Marche con un assegno dal titolo "Studio delle caratteristiche tecnologiche di coagulanti vegetali" nell'ambito del progetto VEGGIE-MED-CHEESES PRIMA 2018.

• Tipo di azienda o settore Dipartimento Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali
Università Politecnica delle Marche (AN)

• Principali mansioni e responsabilità 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). Valutazione del contenuto in acidi amari, polifenoli e profilo volatile di differenti varietà di luppolo.

•Data **Novembre 2016/ Maggio 2017**
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 "Effects of pulsed electric field and ohmic heating for bioactive compounds extraction from fruit and vegetable matrix"

• Tipo di azienda o settore Institute of Food Technology
Department of Food Science and Technology, Boku University of Natural Resources and Life Sciences (Vienna, Austria)

• Principali mansioni e responsabilità Ottimizzazione (modulazione dei parametri di processo) ed applicazione dei campi elettrici pulsati e del riscaldamento ohmico, al fine di incrementare la resa estrattiva in succo ed il rilascio di composti antiossidanti, su tessuti di carota e mela. Analisi dell'indice di disintegrazione cellulare, colorimetriche ed enzimatiche (enzimi ossidativi) nei diversi campioni di succo.

<ul style="list-style-type: none"> • Data 	<p>Maggio 2014/ Ottobre 2015</p> <p>Assegnista di ricerca presso il Campus di Scienze degli Alimenti di Cesena dell'Università degli Studi di Bologna - Alma Mater Studiorum, Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari, con un assegno dal titolo: "Approccio innovativo per lo studio di mele minimamente processate: aspetti qualitativi, metabolici e funzionali", nell'ambito del progetto ministeriale FIRB 2010 (Prot. RBFR100CEJ).</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Tipo di azienda o settore 	<p>Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari Scuola di Agraria e Medicina Veterinaria, Università di Bologna, sede di Cesena (FC)</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Principali mansioni e responsabilità 	<p>Il presente progetto di ricerca si propone di valutare aspetti qualitativi, metabolici e funzionali di mele di IV gamma sottoposte ad interventi tecnologici innovativi (Impregnazione sottovuoto e gas plasma) e a confezionamento durante lo stoccaggio.</p> <p>Analisi spettrofotometriche, identificazione e quantificazione di composti funzionali (vitamina C, flavonoidi, polifenoli) tramite HPLC (software ChromNAV Jasco Chromatography Data System) in diverse matrici vegetali (mela, kiwi, melone, succhi di mandarino).</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Data 	<p>Marzo 2013</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Tipo di azienda o settore 	<p>Tirocinio formativo curricolare presso l'Università degli Studi di Bologna</p> <p>Dipartimento Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari Scuola di Agraria e Medicina Veterinaria, Università di Bologna, sede di Cesena (FC)</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Principali mansioni e responsabilità 	<p>Studi di shelf-life di campioni di cavolfiore pastellato e congelato durante la conservazione, finalizzati a valutare l'effetto di tre diversi materiali di confezionamento sulla shelf-life del prodotto. Valutazione del contenuto di clorofilla in campioni di spinaci surgelati conservati in tre differenti materiali. Analisi del contenuto in cloruri in estratti e granulati proteici di origine vegetale e animale.</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Data 	<p>Giugno/Agosto 2009</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Tipo di azienda o settore 	<p>Tecnico di laboratorio presso l'azienda TreValli Cooperlat Soc. Coop. Agricola Jesi (AN)</p> <p>Produzione e controllo qualità di latte e derivati.</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Principali mansioni e responsabilità 	<p>Conduzione di analisi chimiche, reologiche e microbiologiche su latte e prodotti lattiero-caseari.</p> <p>Gestione della certificazione relativa alla produzione di latte AQ.</p>

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- *Data* **Luglio 2020**

Acquisizione **crediti formativi 24CFU** per l'insegnamento scuola primaria e secondaria nelle discipline antropo-psico-pedagogiche e nelle metodologie e tecnologie didattiche (DM 616/2017).
- *Data* **Aprile 2019**

Dipartimento Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari. Scuola di Agraria e Medicina Veterinaria, Università di Bologna, sede di Cesena (FC)
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
- Qualifica conseguita **Dottorato di ricerca in Scienze e Tecnologie Agrarie, Ambientali e Alimentari**

Tematica: Scienze e Biotecnologie degli alimenti.
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio

Applicazione di tecnologie innovative di processo (campi elettrici pulsati, riscaldamento ohmico, disidratazione osmotica, alte pressioni di omogenizzazione) e di confezionamento (edible coating) su diverse matrici di origine vegetale, al fine di mantenere e/o incrementare la qualità e quindi la stabilità. Analisi delle caratteristiche qualitative, nutrizionale e funzionali e studi di shelf-life sui diversi prodotti ottenuti (freschi, disidratati e succhi).
- Progetto di ricerca

In: "Sviluppo di tecnologie innovative per la trasformazione di prodotti a base di frutta"
Tutor: Prof. Santina Romani; Co-tutor: Dr. Urszula Tylewicz
- *Data* **Novembre 2017**

Vincitrice del terzo posto "**GNT Young Scientist Award 2017**" con il contributo scientifico dal titolo "*Influence of pulsed electric field (PEF) and ohmic heating (OH) pre-treatment on enzyme and antioxidant activity of recovered fruit and vegetable juices*"
- *Data* **21-24 Marzo 2016**

Partecipazione alla 3th School "**PEF processing of Food**" con il conseguimento di **5 ECTS** presso *University College Dublin*
- *Data* **19-24 Aprile 2015**

Vincitrice del premio per la migliore presentazione poster dal titolo: "**Enzymatic activity and metabolism of fresh-cut fruit as a function of ripening degree**", nel "*Fourth International Conference on Sustainable Postharvest and Food Technologies*", INOPTeP, 2015 (Divčibare, Serbia).
- *Data* **Ottobre e Novembre 2014**

Partecipazione al corso di inglese "*Accademic Writing*" tenuto dalla docente Giulia Scarpa per i dottorandi del XXX ciclo in Scienze e Biotecnologie Alimentari presso la sede CLA (Centro Linguistico di Ateneo) di Cesena.
- *Data* **3 Dicembre 2013**

Scuola di Agraria e Medicina Veterinaria, Università di Bologna
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione

- Qualifica conseguita
Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
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.
- Tesi
In: "Qualità e formulazione degli alimenti (C.I.)"
Titolo: "*Studio delle potenzialità di un trattamento con gas plasma in condizioni atmosferiche per la stabilizzazione di melone di IV gamma*"
Relatore: Dr. Pietro Rocculi
- Data
06 Ottobre 2010
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
Facoltà di Agraria, Università Politecnica delle Marche
- Qualifica conseguita
Laurea Triennale in Scienze degli Alimenti
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
Svolgere compiti tecnici legati alla gestione e controllo delle 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.
- Tesi
In: "Scienze Ambientali e delle Produzioni vegetali"
Titolo: "*Influenza dell'irrigazione sulle caratteristiche qualitative e nutrizionali dei frutti di pesco (Prunus Persica)*".
Relatore: Prof. Bruno Mezzetti
- Data
1 Luglio 2006
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
Liceo Scientifico "Leonardo Da Vinci"
Jesi (AN)
- Qualifica conseguita
Diploma di maturità scientifica

PUBBLICAZIONI SCIENTIFICHE E AFFILIAZIONI

Autore di 13 pubblicazioni indicizzate sul SCOPUS/WOS
<https://www.scopus.com/authid/detail.uri?authorId=57192698340>
 Autore di circa 19 contributi (abstract) a carattere scientifico presentati a congressi del settore, pubblicati negli atti dei convegni

Membro "**Young EFFoST Council**" con il ruolo di "Social Media Management"

CAPACITÀ E COMPETENZE PERSONALI

MADRELINGUA

ITALIANO

ALTRE LINGUE

INGLESE

- Capacità di lettura
- Capacità di scrittura
- Capacità di espressione orale

Livello B2

Livello B2

Livello B2

- Capacità di lettura
- Capacità di scrittura
- Capacità di espressione orale

FRANCESE

Buono

Buono

Buono

CAPACITÀ E COMPETENZE RELAZIONALI

Capacità di lavorare in gruppo, maturata in molteplici situazioni sia di studio e ricerca che nelle varie esperienze lavorative in cui era indispensabile la collaborazione.

Buone capacità relazionali con persone di diversa nazionalità e cultura grazie all'esperienza maturata all'estero.

Buone capacità di comunicare in modo chiaro e preciso, rispondendo a specifiche richieste della committenza e/o dell'utenza di riferimento

CAPACITÀ ORGANIZZATIVE

Buone capacità organizzative acquisite durante l'organizzazione della "6th School on Pulsed Electric Field, Application in Food and Biotechnology" svoltosi a Cesena dal 03.06 al 07.06.2019. Inoltre, sono in grado di organizzare autonomamente il lavoro, definendo priorità e assumendo responsabilità acquisite tramite le diverse esperienze formative sopra elencate nelle quali mi è sempre stato richiesto di gestire autonomamente le diverse attività rispettando le scadenze e gli obiettivi prefissati.

CAPACITÀ E COMPETENZE INFORMATICHE

Ottima conoscenza del Pacchetto Office, Internet, Statistica per Windows, R software, JMP software, Image ProPlus, Photoshop, softwares specifici per attrezzature di laboratorio.

CAPACITÀ E COMPETENZE TECNICHE

Buona conoscenza delle principali metodiche di analisi degli alimenti.

Conoscenza dell'utilizzo di diversi strumenti per l'analisi chimico-fisica e nutrizionale degli alimenti (Colorimetro, Sistema di Analisi d'Immagine, spettrofotometro per la determinazione di composti antiossidanti ed attività enzimatica). Utilizzo delle tecniche per valutazione del calore prodotto dagli alimenti (Calorimetria Differenziale a Scansione (DSC) e Calorimetria in Isotherma (TAM)). Competenza nell'utilizzo di sistema d'analisi di struttura e microstruttura, in particolare Texture Analyser e tecniche microscopiche. Identificazione e quantificazione di composti funzionali (vitamina C, flavonoidi, polifenoli) tramite HPLC (software ChromNAV Jasco Chromatography Data System) in diverse matrici vegetali ed identificazione del profilo aromatico tramite GC/MS.

Buona capacità di interpretazione ed elaborazione dati attraverso l'utilizzo di software specifici quali R e Statistica.

PATENTE

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.

Jesi, 01/07/2020

In fede

Cinzia Mannozi