

## CURRICULUM VITAE



## INFORMAZIONI PERSONALI

## Roberta Foligni

Nazionalità

Italiana

### POSIZIONE ATTUALE SETTEMBRE 2019 AD OGGI

Post-Doc presso l'Università Politecnica delle Marche (Ancona-Italy)

Progetto di ricerca: "Highops" caratterizzazione analitica di varietà di luppolo coltivate nella regione Marche region. Valutazione del contenuto in acidi amari, polifenoli e profilo volatile di differenti varietà di luppolo

### Esperienze lavorative / attività di ricerca / attività didattica

2019/2020 – 2020/2021

Docente a contratto del Corso "Controllo Analitico di Qualità" (12 CFU) nel corso di Scienze e Tecnologie Alimentari dell'Università Politecnica delle Marche (Ancona-Italy)

2021

Topic editor per la rivista scientifica Applied Science

2021

Guest Editor per la rivista scientifica Applied Science. Special Issue: "Novel Techniques for Improving Fruit and Vegetable Quality".

Settembre 2018-Agosto 2019

Assegnista di ricerca: presso l'Università Politecnica delle Marche (Ancona-Italy)

Attività di ricerca:

- "FoodIN" Edible insects: new frontiers in food project. Studio della caratterizzazione delle componenti chimiche, biochimiche, microbiologiche e nutrizionali di insetti edibili.
- Analisi nutrizionali e caratterizzazione della frazione lipidica (GC-MS) di insetti edibili.
- Applicazione del trattamento Plasma freddo per comprendere l'impatto e l'entità del fenomeno di ossidazione di diverse tipologie di matrici alimentari (in particolare pesce e frutta secca).
- 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).
- Indagine su un metodo per discriminare le varietà di grano tenero in base al profilo degli acidi grassi.

Partecipazione e contributi scientifici alle attività di ricerca caratterizzate da collaborazioni a livello internazionale e nazionali.

- **COLLABORAZIONE RICERCA INTERNAZIONALE**- Contributo Scientifico al Progetto coordinato dal Prof. Paolo Lucci, Department of Nutrition and Biochemistry, Faculty of Sciences, Pontificia Universidad Javeriana, Bogotá D.C., Colombia: "Palm oil and cardiovascular disease: Effects of red palm olein-rich diet on plasma lipid pattern in hypercholesterolemic patients "[project ID 4735 – Universidad Pontificia Javeriana]; "Effect of Fruit Ripening on Fatty Acids Regiodistribution and Glycerides Molecular Species of Oil from Interspecific Hybrid *Elaeis oleifera* x *E. guineensis* Grown in Colombia" [project ID 5626 – Universidad Pontificia Javeriana].
- **COLLABORAZIONE RICERCA INTERNAZIONALE**-Contributo scientifico al progetto internazionale- "Truffle microfilament integrated" project, funded by the Marche Region (DGR n.631 of 06/11/2012), in collaboration with Dr. Daniel Martin-Vertedor, Technological Institute of Food and Agriculture (CICYTEX-INTAEX), Junta

of Extremadura, Badajoz, Spain.

- **COLLABORAZIONE RICERCA INTERNAZIONALE**-Partecipazione e contributo scientifico al Progetto di ricerca internazionale 2016 University Strategic Project "Edible insects: new frontiers in food (FoodIN) "(Coordinatore Dr. Sara Ruschioni).
- **COLLABORAZIONE RICERCA INTERNAZIONALE**-Contributo scientifico al progetto di ricerca internazionale "Valorisation of thistle-curdled CHEESES in MEDiterranean marginal areas (VEGGIE-MED-CHEESES) ", funded under the 2018 call PRIMA (Partnership for Research and Innovation in the Mediterranean Areas), Coordinatore Prof. Lucia Aquilanti (Università Politecnica delle Marche).
- **COLLABORAZIONE RICERCA INTERNAZIONALE**-Contributo scientifico e attività di collaborazione nell'ambito di tutoraggio e supervisione alle attività di tesi di laurea a studenti iscritti al corso di laurea internazionale magistrale in "Food and Beverage Innovation and Management (FABIAM)"- signing of a Memorandum of Understanding between the Polytechnic University of Marche and the University of Khartoum- (Sudan).
- **COLLABORAZIONE RICERCA NAZIONALE** -Partecipazione e contributo scientifico al progetto nazionale "Adoption of innovative techniques for the cultivation and propagation of hops in Marche, for the preparation and storage in the beer supply chain and for food and nutraceutical use (Highops) ", funded by Marche region as part of the 2014/2020 RDP, Measure 16.1
- **COLLABORAZIONE RICERCA NAZIONALE** -Contributo scientifico al Progetto nazionale "New organic vegetable preserves from native varieties of sea fennel (*Crithmum maritimum* L.) grown organically (BIO-VEG-CONSERVE) ", funded by the Marche region under the RDP 2014/2020, Measure 16.1.
- **COLLABORAZIONE RICERCA NAZIONALE** -Contributo scientifico al Progetto di ricerca nazionale (PRIN) - Call 2015 "Processing for healthy cereal foods ". National Coordinator: Prof. Manuela Giovannetti (University of Pisa). Responsabile scientifico del progetto: Prof. Francesca Clementi (Università Politecnica delle Marche) - Ancona-Italy

**Attività o settore:** Applicazioni alimentari industriali/ Tecnologie alimentari innovative

**PhD in Agricultural, Environmental and Food Science and Technology ("Dottorato Europeo")**  
Università Politecnica delle Marche (Ancona-Italy)

22 Marzo 2018

Progetto di ricerca: "Cheese making with plant coagulants obtained from local wild flora of Marche region" Tutor: Prof. Massimo Mozzon; Co-tutor: Prof. Emanuele Boselli  
Characterization of Mediterranean spontaneous thistle exploited in local cheese-making for the manufacture of thistle-curdled sheep's and goat's milk cheeses.

**Attività o settore:** Applicazioni alimentari industriali

**Formazione all'estero**

Periodo all'estero: presso Łomza State University of Applied Sciences-Poland. (Food Technology and Gastronomy Institute).

Settembre 2016- Marzo 2017

- Determinazione di compostici fenolici in estratti di caglio vegetale per la produzione di formaggio mediante HPLC-DAD.
- Determinazione della presenza di *Yersinia enterocolitica* nelle tonsille dei suini da macello.

**Attività o settore:** Applicazioni alimentari industriali e analisi microbiologiche

**Tutor universitario**

Marzo 2015 Agosto 2016

Università Politecnica delle Marche (Ancona-Italy)

**Internship**

Aprile 2014- Luglio 2014

Università Politecnica delle Marche. (Ancona -Italy)

Attività di ricerca: analisi microbiologiche, chimiche, biochimiche e nutrizionali su prodotti

alimentari e bevande (pane, prodotti lattiero-caseari, tartufo, cereali, esce, acqua, vino, bevande fermentate).

Attività o settore: Analisi chimiche e microbiologiche su alimenti

---

## ISTRUZIONE E FORMAZIONE

Formazione dal 2015-ad oggi

### Corsi di formazione

- "Transformation of a product from a liquid into a microencapsulated powder" May 2021- Online
- "How the automatic Soxhlet extractor works" May 2021-OnLine
- "Fast analyses using NIR spectroscopy in the food sector" May 2021-OnLine
- "Plant-based meat & dairy analytics: protein and fat determination". April 2021-OnLine
- "Freeze Drying-LYO Master Academy". October 2020-OnLine
- "SPME-An alternative?" November 2020-OnLine
- "HPLC- How to develop a robust method: the parameters to be evaluated". July 2020-OnLine
- "Introduction to mass spectrometry coupled to liquid chromatography". June 2020-OnLine
- "GC- injections: the limits". April 2020-OnLine
- "Tricks and secrets of industrial evaporation". April 2020-OnLine
- "Protect what you love. How to encapsulate your products". March 2020-OnLine
- "Discover Spray Dryer. The cheapest technique for drying your products" March 2020-OnLine
- "EPA 552- How to simplify the method". January 2019-OnLine
- "HPLC- Chiral phases: limits in use and maintenance". January 2019-OnLine
- "The drying technique using Spray Dryer" October 2019-OnLine
- "ICP-MS\_ The use of the triple quadrupole: a much hoped-for help". September 2019-OnLine
- "GC-Columns and selectivity" July 2019" -OnLine
- "HPLC- The ion suppression" June 2019" -OnLine
- "GC- The mass spectrometer" June 2019" -OnLine
- "Nitrogen and proteins with the Kjeldahl method, but not only" May 2019" - OnLine
- "The drying technique by freeze-drying" April 2019-OnLine
- "Meet the extraction expert" Ascoli Piceno (Italy) 2 April 2019
- "Software Chromeleon 7.2 SR4 second level" Ancona (Italy) 6 July 2018
- "Training course for the user of the GC TRACE 1300" Ancona (Italy) 6 March 2018
- "*LaTeX "markup language for text preparation, based on the TEX typographic composition program. 1 June 2017-OnLine*
- "LC-MS/MS: applications for the analysis of endogenous and exogenous molecules". May 2017-OnLine
- "Contamination Lab "Contamination laboratory between university students and PhD students of different disciplines a place of impetus for culture entrepreneurship and innovation. Univpm. Ancona (Italy) 2015

4 Dicembre 2013

### Laurea Magistrale in Controllo e Sicurezza degli Alimenti

Università di Modena e Reggio Emilia (Reggio Emilia - Italy)

Tesi sperimentale: "Monitoring the development of lactic acid bacteria by electronic nose"

Relatore: Andrea Pulvirenti, Area microbiologia.

Tesi in collaborazione con D3A- Microbiologia– Università Politecnica delle Marche (Ancona-Italy)

**110/110 cum laude honor**

21 Marzo 2013

" **Formazione e prevenzione generale sulla sicurezza sul lavoro** " DL 81/08 art. 36

March 2013

Università di Modena e Reggio Emilia (Reggio Emilia - Italy)

23 Febbraio 2011

**Laurea triennale in Scienze degli Alimenti**

Università Politecnica delle Marche (Ancona-Italy)

Tesi compilativa: "Effects of alcohol assumption on the development of the nervous system in adolescents"

108/110

Novembre 2012-Settembrer2013

**Panelista sensoriale**

CRPA Reggio Emilia-Animal Production Research Centre (Reggio Emilia - Italy)

Attività di ricerca

Valutazione delle caratteristiche sensoriali e proprietà di alimenti e bevande (Carne, prosciutto, formaggi, salami, caffè ecc).

## ABILITA' PERSONALI

Lingua madre

Italiano

Altre lingue

**UNDERSTANDING**

**SPEAKING**

**WRITING**

Listening

Reading

Spoken interaction

Spoken production

**INGLESE**

B2

B2

B2

B2

B2

Abilità comunicative

- Ottime capacità comunicative acquisite durante il percorso scolastico, attraverso l'esperienza lavorativa e di docenza
- Ottime capacità di lavorare in team

Competenze organizzative / manageriali

- Buone competenze organizzative sviluppate nell'attività di relatore e correlatore (tesi corsi triennali e magistrali)
- Buone competenze organizzative sviluppate nell'ambito della docenza nel Corso di laurea Triennale e organizzazione di laboratori didattici.
- Buone capacità di leadership, lavoro di squadra management maturata attraverso l'esperienza nella gestione delle attività di ricerca e come presidente di federazione sportiva

Competenze professionali acquisite

- Ottime competenze nel campionamento e analisi di prodotti alimentari e bevande.
- Buone competenze relative a processi innovativi (Cold Plasma- Campi elettrici pulsati).
- Ottime competenze relative ai metodi di preparazione e derivatizzazione di composti naturali al fine di renderli più idonei alle tecniche strumentali (Gascromatografia e cromatografia liquida, spettrofotometria, spettrometria di massa).
- Ottime competenze nell'utilizzo pratico di numerosi strumenti per l'analisi quantitativa e qualitativa di composti in alimenti e bevande (Gascromatografia e cromatografia liquida, Microestrazione in Fase Solida (SPME), spettrofotometria, spettrometria di massa, analisi colorimetriche).
- Buone competenze relative all'analisi colorimetrica.
- Buone competenze relative al metodo MXPro-MX3005 Quantitative PCR.
- Buone competenze nel campionamento di superficie d e prodotti per analisi microbiologiche.

Competenze informatiche

Ottime Competenze nell'utilizzo del pacchetto Microsoft Office <sup>TM</sup> tools

Buone competenze nell'utilizzo del linguaggio LaTeX  
Ottime competenze nell'utilizzo di diversi software strumentali:  
Software for statistical analysis (JMP)  
Software Chromeleon 7.2 SR4(GC)  
Software MS Workstation (GC-MS)  
Software ChemStation (HPLC)  
Software VirTis Wizard 2.0 (Lyophilizer Controller)

Patente di guida

- B e A3

---

## PUBBLICAZIONI SCIENTIFICHE

---

Autore di più di 30 pubblicazioni scientifiche (di cui 30 indicizzate SCOPUS)  
<https://www-scopus-com.ezproxy.cad.univpm.it/authid/detail.uri?authorId=57189637101>

Autore di 16 contributi (abstract) a carattere scientifico presentati a congressi del settore, pubblicati negli atti dei convegni.

Relatore e correlatore di 13 tesi per il corso di laurea triennale e magistrale a carattere internazionale.

---

**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 8/06/2021

IN FEDE  
Roberta Foligni