

## CURRICULUM VITAE



### INFORMAZIONI PERSONALI

Nome **CINZIA MANNOZZI**

Nazionalità **Italiana**

### ESPERIENZE LAVORATIVE ED ATTIVITÀ DI RICERCA

•Data **Marzo 2021/ Febbraio 2023**

**Assegnista di ricerca presso il dipartimento D3A dell'Università Politecnica delle Marche con assegno nell'ambito del progetto Cariverona 2020 "Insetti edibili e sicurezza alimentare: vecchie sfide per nuovi alimenti".**

• Tipo di azienda o settore

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

• Principali mansioni e responsabilità

Studio delle dinamiche di potenziali patogeni alimentari e/o loro tossine in larve di *Tenebrio molitor*. Valutazione dell'efficacia delle principali tecnologie alimentari per la riduzione del rischio microbiologico nelle larve contaminate.

•Data **Agosto 2019/ Febbraio 2021**

**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 **Maggio 2014/ Ottobre 2015**

**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).**

- **Tipo di azienda o settore** Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari  
Scuola di Agraria e Medicina Veterinaria, Università di Bologna, sede di Cesena (FC)
  - **Principali mansioni e responsabilità** Il presente progetto di ricerca si propone di valutare aspetti qualitativi, metabolici, microbiologici e funzionali di mele di IV gamma sottoposte ad interventi tecnologici innovativi (Impregnazione sottovuoto e gas plasma) e a confezionamento durante lo stoccaggio. Valutazione degli effetti dei diversi trattamenti applicati sulla carica microbica alterativa durante la shelf-life. 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).
  - **Data** **Marzo 2013**
  - Tirocinio formativo curricolare presso l'Università degli Studi di Bologna**
  - **Tipo di azienda o settore** Dipartimento Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari  
Scuola di Agraria e Medicina Veterinaria, Università di Bologna, sede di Cesena (FC)
  - **Principali mansioni e responsabilità** 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.
  - **Data** **Giugno/Agosto 2009**
  - Tecnico di laboratorio presso l'azienda TreValli Cooperlat Soc. Coop. Agricola Jesi (AN)**
  - **Tipo di azienda o settore** Produzione e controllo qualità di latte e derivati.
  - **Principali mansioni e responsabilità** Conduzione di analisi chimiche, reologiche e microbiologiche su latte e prodotti lattiero-caseari.  
Gestione della certificazione relativa alla produzione di latte AQ.

## ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- **Data** **Luglio 2020**
  - Acquisizione **crediti formativi 24CFU** per l'insegnamento scuola primaria e secondaria nelle discipline antro-po- psico-pedagogiche e nelle metodologie e tecnologie didattiche (DM 616/2017).
  - **Data** **Aprile 2019**
  - **Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione** Dipartimento Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari. Scuola di Agraria e Medicina Veterinaria, Università di Bologna, sede di Cesena (FC)

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Qualifica conseguita</li> </ul>	<p><b>Dottorato di ricerca in Scienze e Tecnologie Agrarie, Ambientali e Alimentari</b></p> <p>Tematica: Scienze e Biotecnologie degli alimenti.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio</li> </ul>	<p>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, nutrizionali, microbiologiche e funzionali e studi di shelf-life sui diversi prodotti ottenuti (freschi, disidratati e succhi).</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Progetto di ricerca</li> </ul>	<p><i>In: "Sviluppo di tecnologie innovative per la trasformazione di prodotti a base di frutta"</i></p> <p>Tutor: Prof. Santina Romani; Co-tutor: Dr. Urszula Tylewicz</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Data</li> </ul>	<p><b>3 Dicembre 2013</b></p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione</li> </ul>	<p>Scuola di Agraria e Medicina Veterinaria, Università di Bologna</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Qualifica conseguita</li> </ul>	<p>Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio</li> </ul>	<p>Studio ed approfondimento delle tematiche relative alla valutazione della qualità chimica, fisica, nutrizionale, microbiologica 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. In particolare durante il corso di studi sono state affrontate le seguenti materie a carattere microbiologico: microbiologia delle fermentazioni, microbiologia diagnostica e predittiva e tracciabilità batterica e sicurezza alimentare.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tesi</li> </ul>	<p><i>In: "Qualità e formulazione degli alimenti (C.I.)"</i>  <i>Titolo: "Studio delle potenzialità di un trattamento con gas plasma in condizioni atmosferiche per la stabilizzazione di melone di IV gamma"</i>  Relatore: Dr. Pietro Rocculi</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Data</li> </ul>	<p><b>06 Ottobre 2010</b></p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione</li> </ul>	<p>Facoltà di Agraria, Università Politecnica delle Marche</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Qualifica conseguita</li> </ul>	<p>Laurea Triennale in Scienze degli Alimenti</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio</li> </ul>	<p>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. In particolare durante il corso di studi sono state affrontate le seguenti materie a carattere microbiologico: microbiologia agraria, microbiologia degli alimenti ed analisi microbiologiche.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tesi</li> </ul>	<p><i>In: "Scienze Ambientali e delle Produzioni vegetali"</i>  <i>Titolo: "Influenza dell'irrigazione sulle caratteristiche qualitative e nutrizionali dei frutti di pesco (Prunus Persica)"</i>  Relatore: Prof. Bruno Mezzetti</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Data</li> </ul>	<p><b>1 Luglio 2006</b></p>

• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione

Liceo Scientifico "Leonardo Da Vinci"  
Jesi (AN)

• Qualifica conseguita

Diploma di maturità scientifica

## ESPERIENZE PRESSO ENTI DI RICERCA ESTERI

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*".

Presso: **Institute of Food Technology** - Department of Food Science and Technology, **Boku University of Natural Resources and Life Sciences** (Vienna, Austria).

Principali mansioni: 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.

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 3<sup>th</sup> School "**PEF processing of Food**" con il conseguimento di **5 ECTS** presso *University College Dublin*

Data **21-24 Marzo 2016**

Vincitrice di un Travel Grant da Cost Action (TD 1104) reference number: "**COST-TS-ECOST-TRAINING\_SCHOOL-TD1104-200316-063126**" con il lavoro "*Effect of PEF pre-treatment on mass transfer and quality characteristics of osmodehydrated strawberries*", trascorre 4 giorni presso l'University College Dublin, Ireland, partecipando alla scuola "**PEF Processing of Food**".

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).

**ATTIVITÀ DIDATTICA 02 Maggio 2022/ 6 Maggio 2022**

Mobility for teaching nell'ambito del programma **Erasmus+ "Food preservation: potentialities of non-thermal technologies"** presso **UNIVERSITAT POLITECNICA DE VALENCIA (Spagna)**, totale 15 h.

**Settembre 2021/ Settembre 2022**

Docente a contratto presso il Dipartimento D3A dell'Università Politecnica delle Marche del corso "**Accessory Foods and Beverages**" -6 CFU - della laurea magistrale in lingua inglese **FABIAM – Food and Beverage Innovation and Management (AA 2021-2022)**.

**Settembre 2020/ Settembre 2021**

Docente a contratto presso il Dipartimento D3A dell'Università Politecnica delle Marche del corso "**Accessory Foods and Beverages**" -6 CFU - della laurea magistrale in lingua inglese **FABIAM – Food and Beverage Innovation and Management (AA 2020-2021)**.

**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 – Food and Beverage Innovation and Management (AA 2019-2020)**.

**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

**FRANCESE**

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

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 "6<sup>th</sup> 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 Isoterma (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, Statistica e JMP.
PATENTE	B
<b>PUBBLICAZIONI SCIENTIFICHE E AFFILIAZIONI</b>	Autore di <b>25 pubblicazioni</b> indicizzate sul SCOPUS/WOS <a href="https://www.scopus.com/authid/detail.uri?authorId=57192698340">https://www.scopus.com/authid/detail.uri?authorId=57192698340</a> Autore di circa <b>27 contributi</b> (abstract) a carattere scientifico presentati a congressi del settore, pubblicati negli atti dei convegni. Relatrice e correlatrice di <b>21 lavori di tesi</b> (triennali e magistrali (di cui 3 magistrali in lingua inglese) a carattere compilativo e sperimentale. <b>Reviewer Board</b> delle seguenti riviste: Food Chemistry e Applied Sciences. <b>Guest Editor</b> della Special Issue "Novel Techniques for Improving Fruit and Vegetable Quality" del Journal Applied Sciences e "Functional and Innovative Food Ingredients: Assessment of Analytical, Microbiological and Sensory Aspects" del Journal Frontiers in Nutrition. Membro " <b>Young EFFoST Council</b> " con il ruolo di "Social Media Management"

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, 13/06/2022

In fede

Cinzia Mannozi