

CURRICULUM VITAE

DATI PERSONALI

Nome e Cognome: **Michele Balzano**

Indirizzo di posta elettronica: m.balzano@univpm.it

CURRICULUM DEGLI STUDI

2012 Conseguimento del titolo di **Dottore di ricerca** in “Scienze Biomolecolari” presso l’Università Politecnica delle Marche. Discutendo la tesi di laurea redatta in lingua inglese dal titolo “Development of innovative analytical techniques for the characterization of the lipid fraction in Adriatic sea fish” settore scientifico disciplinare AGR/15.

Nel corso dei tre anni di ricerca sono state acquisite metodiche analitiche di laboratorio nel settore agroalimentare con particolare riferimento alle tecniche cromatografiche nell’ambito della componente lipidica: gascromatografia, cromatografia liquida, spettrometria di massa, tecniche spettrofotometriche.

Tecniche analitiche nel settore lattiero caseario, oleario ed enologico.

2007 Conseguimento della **Laurea Specialistica in Scienze e Tecnologie Agrarie** presso l’Università Politecnica delle Marche con votazione 110 e lode/110.

2000 Conseguimento del diploma di maturità scientifica presso il Liceo Scientifico Statale L. di Savoia (Ancona).

ATTIVITÀ PROFESSIONALE E FORMATIVA SVOLTA

Da Aprile 2017 ad oggi Vincitore di assegno di ricerca dal titolo “Valutazione della qualità degli alimenti a seguito dei trattamenti termici”.

Da marzo 2016 a febbraio 2017 Proseguimento dell’assegno di ricerca dal titolo “Produzione di paté di oliva dai sottoprodotti della lavorazione delle olive nella filiera dell’olio extravergine di oliva biologico”.

Dal 2016 Svolgimento di attività di referaggio per MAYFEB Journal of Agricultural Science.

29 maggio 2015 Docente di “sviluppo tecnologico” presso il Master “Executive Master in Agri-Food Management” promosso dalla SIDA Group S.r.l. presso la sede di Ancona.

Dal 2015 Svolgimento di attività di referaggio per la rivista “Progress in Nutrition” Mattioli Editore. (IF 0.312, nel 2015)

Dall’ A.A. 2012/2013 all’A.A. 2015/2016 Svolgimento del seminario “Tecnologie innovative per l’estrazione dell’olio extravergine di oliva” nell’ambito del corso di Operazioni Unitarie delle tecnologie alimentari tenuto dalla Dott.ssa Deborah Pacetti, per il corso di laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari, Dipartimento D3A dell’Università Politecnica delle Marche.

Da febbraio 2015 a gennaio 2016 Vincitore di assegno di ricerca dal titolo “Produzione di paté di oliva dai sottoprodotti della lavorazione delle olive nella filiera dell’olio extravergine di oliva biologico”.

Da novembre 2014 a gennaio 2015 Attività di supplente presso L’Istituto Agrario di Fabriano e scuole medie Pascoli e Leopardi di Ancona. Per le i settori disciplinari: A058 - sc. e mec. agraria e tec. di gestione aziendale, fitopatologia ed entomologia agraria; A33 educazione tecnica nella scuola secondaria di primo grado; A059 scienze matematiche, chimiche, fisiche e naturali nella scuola secondaria di primo grado.

Dal 2014 iscritto all’albo nazionale dei tecnici ed esperti assaggiatori degli oli di oliva extra vergini e vergini.

Da giugno 2014 a dicembre 2014 Frequentante, presso il laboratorio di industrie agrarie del dipartimento “Scienze Agrarie Alimentari e Ambientali” del dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali dell’Università Politecnica delle Marche.

Da giugno 2012 a giugno 2014 Vincitore di assegno di ricerca dal titolo “Composizione quali-quantitativa degli acidi grassi ossidati di substrati di origine animale” partecipando allo sviluppo di metodiche analitiche innovative per la caratterizzazione degli acidi grassi ossidati (epossi, idrossi e chetoacidi) di alimenti di origine animale, quali carni fresche e prodotti carnei lavorati. Presso il gruppo di ricerca di scienze degli alimenti dell’Università Politecnica delle Marche.

Da gennaio 2012 al maggio 2012 Collaborazione, in qualità di studente neo dottorato frequentante, presso il laboratorio di industrie agrarie del dipartimento “Scienze Agrarie Alimentari e Ambientali” della Facoltà di Agraria dell’Università Politecnica delle Marche.

Da gennaio 2009 al dicembre 2011 Dottorato di ricerca della Facoltà di Scienze presso l'Università Politecnica delle Marche.

Nel maggio 2011 attività di consulenza nell'ambito del progetto "Cohabitat" rivolto agli alunni della scuola secondaria di 1° grado. Presso l'istituto comprensivo "Ancona quartieri nuovi"

Da marzo 2010 a dicembre 2011 Tutor Accademico presso la Facoltà di Agraria dell'Università Politecnica delle Marche.

2010 Svolgimento di attività di supporto al corso universitario "Chimica Analitica e Strumentale tenuto dalla Dott.ssa D. Pacetti.

Da gennaio 2008 a luglio 2008 Gestione del sito internet dell'associazione MDC "Movimento in difesa del Cittadino" presso la sede regionale delle Marche.

Dal 2006 al 2007 per 10 mesi non consecutivi attività di collaborazione presso la Legambiente Marche svolgendo le seguenti attività:

1 campagna LAIQ (Legambiente Agricoltura di Qualità).

2 campagna Comuni Ricicloni 2006/2007

Da settembre a dicembre 2006 tirocinante presso l'ufficio "S.I.T" sistema informativo territoriale della Provincia di Ancona, partecipando all'aggiornamento della cartografia della vegetazione mediante software GIS.

Da gennaio marzo 2006 collaboratore per attività di supporto presso l'azienda agraria della Facoltà di Agraria dell'università Politecnica delle Marche svolgendo attività di supporto organizzativo in campo e laboratorio.

Da dicembre 2005 ad agosto 2006 Servizio Civile Volontario Nazionale presso Legambiente Marche, apprendendo strategie di lavoro in Staff e coordinando a livello regionale alcune fra le più interessanti campagne di Legambiente

Dal giugno all' agosto 2005 collaboratore per attività di supporto presso l'orto botanico dell'università Politecnica delle Marche svolgendo attività di supporto organizzativo in campo.

Da agosto a novembre 2004 tirocinante presso l'ufficio del Servizio Verde del Comune di Ancona, affiancando i tecnici in attività di gestione, pianificazione e censimento relative all'arredo verde urbano.

ATTIVITÀ DI RICERCA

TEMATICHE DI RICERCA

- Nel settore oleario sono state svolte analisi relative ai parametri di qualità e di genuinità dell'olio extravergine di oliva, codificate nel regolamento CEE 2568/91, nonché studi su altre tipologie di oli vegetali (palma, girasole, nocciola, etc.).

Di seguito le principali analisi adottate:

- ✓ Parametri di qualità: acidità, numero di perossidi e panel test.
- ✓ Parametri di genuinità: Analisi spettrofotometriche; analisi gascromatografiche degli acidi grassi totali e degli acidi grassi in posizione 2; analisi della frazione in saponificabile, steroli, alcoli politerpenici e stigmastadieni; determinazione dei trigliceridi.
- ✓ Analisi gascromatografiche relative alla componente ossidata.
- ✓ Analisi di misurazione della stabilità ossidativa: rancimat test.

Nel corso delle attività di assegnista sono stati svolti studi legati alla valutazione dell'estrazione dell'olio da paste sottoposte a differenti metodiche di lavorazione. Sono state valutate anche le componenti lipidiche presenti nelle sanse e nei paté d'olive successivamente alle operazioni di estrazione dell'olio.

- Attività analitiche nel settore Enologico approfondite e condotte nel corso del dottorato di ricerca: valore pH; acidità totale; anidride solforosa; gradazione alcolica; acidità volatile; zuccheri riduttori; acido malico; acido lattico; densità; estratto; indice di rifrazione, caratterizzazione quali-quantitativa di polifenoli e antociani.
- Caratterizzazione della frazione lipidica di matrici di origine vegetale e animale, mediante l'utilizzo di tecniche cromatografiche, quali gascromatografia bidimensionale (GCxGC) e

cromatografia liquida (HPLC) e tecniche spettroscopiche quali spettrofotometria, e spettrometria di massa.

- Studio dell'arricchimento di alimenti in sostanze aventi attività funzionali, quali acidi grassi ω 3, antiossidanti ecc.
- Caratterizzazione chimica degli alimenti funzionali e valutazione dei loro effetti funzionali mediante la comprensione dell'interazione esistente tra sostanze biologicamente attive e l'insorgenza di patologie.

PARTECIPAZIONI A PROGETTI DI RICERCA FINANZIATI

- PROGETTO INTEGRATO DI FILIERA REGIONE MARCHE – Domanda 9941-MISURA 1.2.4

Progetto annuale (2015 – 2016). Cooperazione per lo sviluppo di nuovi prodotti, processi e tecnologie. Coordinatore scientifico: Prof. Natale G. Frega, professore ordinario, Università Politecnica delle Marche – Dipartimento di Scienze Agrarie Alimentari e Ambientali.

- INDUSTRIA 2015

Progetto di Ricerca sperimentale nell'ambito del “Bando Nuove Tecnologie per il Made in Italy”. Trasferimento di un modello di alimentazione funzionale nella filiera Agro-Alimentare (Suino, Pollo e Coniglio), con miglioramento del benessere animale e studio di componenti nutrizionali funzionali al miglioramento della salute dell'uomo.

Responsabile tecnico-scientifico: Prof. Natale G. Frega, professore ordinario, Università Politecnica delle Marche – Dipartimento di Scienze Agrarie Alimentari e Ambientali.

- PROGRAMMA DI RICERCA SCIENTIFICA DI RILEVANTE INTERESSE NAZIONALE (prot. 2009 KCP5TY) dal titolo: Tecnologie innovative degli oli vergini italiani da seme e da frutto.

Progetto biennale (2011 – 2013). “Tecnologie innovative, qualità e tipicità degli oli vergini italiani da seme e da frutto”.

Coordinatore scientifico: Prof. Natale G. Frega, professore ordinario, Università Politecnica delle Marche – Dipartimento di Scienze Agrarie Alimentari e Ambientali.

- BIRRA DA FARRO 2010:

Progetto di ricerca e sperimentazione nell'ambito della L.R. 37/99 – D.G.R. 1234/05 (Progetto n. 1).

Soggetto coordinatore: Università Politecnica delle Marche – Dipartimento di Scienze Agrarie Alimentari e Ambientali.

Responsabile tecnico-scientifico: Prof. Natale G. Frega, professore ordinario, Università Politecnica delle Marche – Dipartimento di Scienze Agrarie Alimentari e Ambientali.

PUBBLICAZIONI di MICHELE BALZANO:

- ✓ **Articoli pubblicati in riviste internazionali**

1. Comparative chemical composition and bioactivity of *Opuntia ficus-indica* Sanguigna and Surfarina seed oils obtained by traditional and ultrasound-assisted extraction procedures. Loizzo, M. R., Bruno, M., Balzano, M., Giardinieri, A., Pacetti, D., Frega, N. G., ... & Tundis, R. (2019). *European Journal of Lipid Science and Technology*, 1800283.
2. Dietary oregano (*Origanum vulgare* L.) aqueous extract improves oxidative stability and consumer acceptance of meat enriched with CLA and n-3 PUFA in broilers. Forte, C., Branciarri, R.,

- Pacetti, D., Miraglia, D., Ranucci, D., Acuti, G., Balzano M*. & Trabalza-Marinucci, M. (2018). *Poultry science*, 97(5), 1774-1785. * Autore corrispondente.
3. Influence of Dietary Supplementation with Prebiotic, Oregano Extract, and Vitamin E on Fatty Acid Profile and Oxidative Status of Rabbit Meat. Mattioli, S., Cardinali, R., Balzano, M., Pacetti, D., Castellini, C., Dal Bosco, A., Frega, N.G. *Journal of Food Quality* 2017(5):9.
 4. Bioactive fatty acids in mantis shrimp, crab and caramote prawn: Their content and distribution among the main lipid classes. Balzano, M., Pacetti, D., Lucci, P., Fiorini, D., Frega, N.G. *Journal of Food Composition Analysis*, 2017, 59.
 5. Protoreactor®: The innovative tool to reduce processing time, increasing phenols extraction and producing a desirable extra virgin olive oil. Balzano M., Pacetti D., Pieralisi G., Frega N.G. *MAYFEB Journal of Agricultural Science*, 2016, 2.
 6. Changes in fatty acid profile and phospholipid molecular species composition of human erythrocytes membranes after hybrid palm and extra virgin olive oil supplementation. Pacetti D., Gagliardi R., Balzano M., Frega N.G., Ojeda M.L., Borrero M., Ruiz A., Lucci P. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, Jun 2016, DOI: 10.1021/acs.jafc.6b01903
 7. Dietary CLA Supplementation of Pigs Confers Higher Oxidative Stability to Ciauscolo and Fabriano Salami Produced from their Meat with no Negative Impact in the Physico-Chemical, Microbiological and Sensorial Characteristics. Branciarri R., Balzano M., Pacetti D., Trabalza Marinucci M., Della Casa G., Miraglia D., Capotorti A., Frega N.G., Ranucci D. *European Journal of Lipid Science and Technology*, Jan 2016, DOI: 10.1002/ejlt.201500381.
 8. Influence of dietary supplementation with conjugated linoleic acid, rosemary and oregano extracts on fatty acid profile of fresh pork meat, Pacetti D., Balzano M., Gagliardi R., Mozzon M., Frega N.G., *Progress in nutrition*, volume 16 anno 2014.
 9. Impiego di *Saccharomyces cerevisiae* nell'alimentazione del pollo da carne: 1. effetto su performance e composizione della carne, Acuti G., Forte C., Miraglia D., Branciarri R., Ranucci D., Trabalza Marinucci M., Pacetti D., Balzano M., Frega N.G., *Progress in nutrition*, volume 16 anno 2014.
 10. Effect of malaxation time on the quality of extra virgin olive oil from Ascolana tenera olive variety, Fiori F., Boselli E., Falcone P., Balzano M., Frega N.G., *La rivista italiana delle sostanze grasse*, Volume 91, Issue 3, 2014, Pages 167-176.
 11. Crude palm oil from interspecific hybrid *Elaeis oleifera* × *Elaeis guineensis*: Fatty acid regiodistribution and molecular species of glycerides, Mozzon M., Pacetti D., Lucci P., Balzano M., Frega N.G., *Food Chemistry* 11/2013; 141(1):245-52.
 12. Effect of spawning on furan fatty acids profile of edible muscle and organ tissues from sardine (*Sardina pilchardus*) and anchovy (*Engraulis encrasicolus*), Pacetti D., Balzano M., Colella S., Santojanni A., Frega N.G., *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 61 (16), pp 3969–3977/2013.
 13. Authentication of Italian Espresso coffee blend 1 s through the GC peak ratio 2 between kahweol and 16-O-methylcafestol, Pacetti D., Boselli E., Balzano M., Frega N.G., *Food Chemistry*, *Food Chemistry* 12/2012; 135(3):1569-74.

✓ Capitoli di libri

1. Nutritional Composition, Health Benefits and Antioxidant Properties of Olive. In book: *Nutritional Composition and Antioxidant Properties of Fruits and Vegetables* 1st Edition Publisher: Academic Press. Balzano M., Pacetti D., Loizzo M.R.and Frega N.G.
2. Novel Sorbent Materials for Off-Line and On-Line Solid-Phase Extraction Applied to Food Analysis. In book: *New Trends in Sample Preparation Techniques for Food Analysis*, Edition: Analytical Chemistry and Microchemistry, Balzano M. Chapter: 1, Publisher: Nova Science Publishers, Editors: Oscar Núñez, Paolo Lucci, April 2016.
3. Authentication of Coffee Blends. In book: *Coffee in Health and Disease Prevention*, Chapter: 12, Publisher: Academic Press, Editors: Victor R. Preedy, pp.107-115

✓ **Poster e presentazioni pubblicati in Atti di Convegni nazionali ed internazionali**

1. Distribution of Bioactive Compounds in Lipid Fraction of Crustaceans from Central Adriatic Sea. September 2018. Conference: 16th Euro Fed Lipid Congress At: Belfast, UK
2. Dietary supplementation with bioactive fatty acids, antioxidant and prebiotic compounds: effects on fatty acids profile and oxidative stability of meat. November 2017. Conference: 31st EFFoST International Conference, At: Sitges, Spain.
3. Coautore della presentazione dal titolo: Comparative chemical composition and functional properties of selected Colombian fruits from Solanaceae family. M.R. Loizzo; D. Pacetti; R. Tundis; M.C. Tenuta; D. Filatova; O. Nuñez; E. Moyano; M. Balzano; N.G. Frega; S. Moret; L. Conte; P. Lucci. XIX Conference: EuroFoodChem, At Budapest, Hungary, 4-6 October 2017.
4. Healthy properties of spent coffee extract. D. Pacetti; M.R. Loizzo; R. Tundis; M. Leporini; T. Falco; O. Nuñez; M. Balzano; N.G. Frega; D. Fiorini; S. Moret; L. Conte; P. Lucci. XIX Conference: EuroFoodChem, At Budapest, Hungary, 4-6 October 2017.
5. Optimization of extraction conditions for carotenoids in raw Carrots. Giardinieri A., Balzano M., Pacetti D., N.G. Frega. 15th, Conference: Euro Fed Lipid Congress, Oil, Fats and Lipids: New Technologies and Applications for a Healthier Life, At Uppsala, Sweden, 08/2017.
6. Coautore della presentazione dal titolo: Dietary Hybrid Palm Oil supplementation: Effects on Human Plasma Antioxidant Capacity and Erythrocytes Lipid Composition. 14 th Euro Fed Lipid Congress, At Ghent, 09/2016.
7. Protective effect of *C. annuum* mixture on fatty acids degradation in 'Nduja samples. Balzano M., Loizzo M.R., Pacetti D., Restuccia D., Tundis R., Bonesi M., Spizzirri G., Falco T., Frega N. G. Conference: 14 th Euro Fed Lipid Congress, At Ghent, 09/2016.
8. Effect of dietary oregano (*Origanum vulgare*) supplementation on chicken meat quality. Balzano M., Pacetti D., Branciarri R., Trabalza-Marinetti M. Conference: 14 th Euro Fed Lipid Congress, At Ghent, 09/2016.
9. Distribution of furan fatty acids in phospholipid classes of marine crustaceans. Pacetti D., Balzano M., Lucci P., Fiorini D., Frega N.G. Conference: 13 th Euro Fed Lipid Congress, At Florence, 09/2015.
10. Innovative technology for the production of pate paste from olive pomace. Balzano M. Pacetti D. Frega N.G. Conference: 13 th Euro Fed Lipid Congress, At Florence, 09/2015.
11. Tecnologia innovativa per la produzione dell'olio extravergine d'oliva. Pacetti D., Balzano M. Frega N.G. 8° Convegno Nazionale ARNA, Alimenti, Microrganismi, Salute e Sostenibilità., At Piacenza (Italy) 09/2015.
12. Effect of different dietary aromatic essences on fatty acid profile and oxidative status of rabbit meat. Cardinali R., Balzano M., Dal Bosco A., Trabalza Marinucci M., Pacetti D., Castellini C., Frega N.G. Conference: ASPA 21 st Congress, At Milano, 06/2015.
13. Hybrid Palm vs Extra-virgin Olive Oil supplementation: Effect on Human Erythrocytes Lipid Composition, Gagliardi R., Pacetti D., Lucci P., Boselli E., Balzano M., Frega N.G., 12th Euro Fed Lipid Congress "Oils, Fats and Lipids: From Lipidomics to Industrial Innovation", Montpellier, France 09/2014.
14. Influence of dietary supplementation with conjugated linoleic acid and plant antioxidants on the formation of hydroxylated fatty acid in Italian ham, Balzano M., Pacetti D., Frega N.G., 38th International Symposium on Capillary Chromatography (ISCC), Riva del Garda 05/2014.
15. Impact of low-oxygen processing techniques on the quality of white wines, Boselli E., Pacetti D., Falcone P.M., Balzano M., Frega N.G., 19 th Conference of Young Researchers Section of Polish Society of Food Technologists 3 rd International Conference, Warsaw, Poland; 05/2014.
16. Gas chromatographic analysis of the unsaponifiable components for the authentication of coffee blends, Balzano M., Pacetti D., Boselli E., Frega N.G., 2nd MS FOOD DAY 2011, University of Trieste, Trieste 19-21 ottobre 2011, p.119-120 (P.13).
17. Distribution of Furan Fatty Acids in the lipids classes of adriatic crayfish, Balzano M. 15th Workshop on the Developments in the Italian PhD Research on Food Science Technology and Biotechnology, University of Naples – Federico II, Portici, 15-17 September, 2010.

18. Caratterizzazione della frazione lipidica dei prodotti ittici nell'ambito del progetto Last Minute Fish, Boni S., Pacetti D., Boselli E., Balzano M., Frega N.G., VII Convegno AISSA "Agricoltura, Qualità dell'Ambiente e Salute" - ANCONA 2-4 dicembre 2009, p. 104-105 (A-N).
19. Characterization of furan fatty acids in the fillet of Adriatic fish, Pacetti D., Alberti F., Balzano M., Frega N.G., VII Convegno AISSA "Agricoltura, Qualità dell'Ambiente e Salute" - ANCONA 2-4 dicembre 2009, p. 104-105 (A-N).

✓

✓ **Relatore tesi compilative (Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Agrarie D.M. 270/04, Università Politecnica delle Marche)**

1. I vini bottrizzati. Laureando: Lorenzo Salani, Correlatore Alessandra Giardinieri. Sessione di laurea del 12/02/2019.
2. Metodologie chimiche e fisiche per la sostituzione / riduzione dell'uso di anidride solforosa durante la vinificazione. Laureanda: Martina Mazzieri, Correlatore Deborah Pacetti. Sessione di laurea del 05/12/2018
3. La componente fenolica nella caratterizzazione di vini ottenuti da cultivar internazionali provenienti da differenti aree geografiche. Laureanda Monica Mazzieri, Correlatore Deborah Pacetti. Sessione di laurea del 05/12/2018
4. Tecnologie innovative per la vinificazione in rosso. Studio delle influenze sulla composizione dei mosti e dei vini. Laureanda: Marilisa Saraceni, Correlatore Deborah Pacetti. Sessione di laurea del 05/12/2018.
5. Prospettive di valorizzazione qualitativa dei vini Pesaresi a marchio di origine mediante tecniche enologiche innovative. Laureando Francesco Rampino. Correlatore Deborah Pacetti. Sessione di laurea del 03/10/2018

✓ **Correlatore tesi sperimentali (Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari D.M. 270/04, Università Politecnica delle Marche)**

1. Effetti della cottura microonde sulla composizione lipidica del salmone. Laureando: Michele Melillo, Correlatori: Michele Balzano, Natale Giuseppe Frega.
2. Valorizzazione delle polveri esauste del caffè. Laureando: Lucio Alesani. Relatore Deborah Pacetti. Correlatori Natale Giuseppe Frega e Michele Balzano. Sessione di laurea del 04/10/2017
3. Effetti dei componenti termici sui componenti bioattivi dei vegetali. Laureanda: Giuliana Piotto. Relatore Deborah Pacetti. Correlatore: Michele Balzano. Sessione di laurea del 04/10/2017
4. Frazione lipidica dei semi di melagrana: caratterizzazione chimica ed effetti benefici. Laureanda: Chiara Preice. Relatore Deborah Pacetti. Correlatori Natale Giuseppe Frega e Michele Balzano. Sessione di laurea del 04/10/2017
5. Influenza di regimi dietetici arricchiti in CLA e antiossidanti sulla formazione dei prodotti di ossidazione del colesterolo nei prosciutti italiani. Laureando: Leonardo Graziosi. Relatore Deborah Pacetti. Correlatori Natale Giuseppe Frega e Michele Balzano. Sessione di laurea del 20/07/2016
6. Olive da tavola e le diverse tecniche usate per l'addolcimento. Laureando: Mattia Carosi. Relatore Deborah Pacetti. Correlatori Natale Giuseppe Frega e Michele Balzano. Sessione di laurea del 20/07/2016
7. Caratterizzazione degli acidi grassi idrossilati del prosciutto crudo e del culatello. Laureanda Mouandza-Congo Sainthia Nelly. Relatore Deborah Pacetti. Correlatori Natale Giuseppe Frega e Michele Balzano. Sessione di laurea del 09/12/2015.
8. Tecnologie innovative per la valorizzazione dei sottoprodotti della lavorazione delle olive. Laureanda Perla Rumori Relatore Natale Giuseppe Frega. Correlatore Michele Balzano. Sessione di laurea 09/12/2015.

PARTEPAZIONE A WORKSHOP NAZIONALI E INTERNAZIONALI

1. Conference: 31st EFFoST International Conference, At Sitges, Spain, 14-16/11/2017. Relatore della presentazione: Dietary supplementation with bioactive fatty acids, antioxidant and prebiotic compounds: effects on fatty acids profile and oxidative stability of meat.
2. Conference: 14 th Euro Fed Lipid Congress, At Ghent, 09/2016. Coautore della presentazione dal titolo: Dietary Hybrid Palm Oil supplementation: Effects on Human Plasma Antioxidant Capacity and Erythrocytes Lipid Composition.
3. Relatore per il convegno conclusivo del progetto europeo “Tecnologie innovative per la produzione del paté d’oliva, progetto paté (Reg, CE 1968/2005-PSR 2007-2013), (Domanda 9941-MISURA 1,2,4), Fermo, Novembre 2015, M. Balzano, N.G. Frega.
4. Conference: 13 th Euro Fed Lipid Congress, At Florence, 09/2015.
5. Relatore per il primo convegno del progetto europeo “Tecnologie innovative per la produzione del paté d’oliva, progetto paté (Reg, CE 1968/2005-PSR 2007-2013) (Domanda 9941-MISURA 1,2,4), Fermo, Aprile 2015, M. Balzano, N.G. Frega.
6. Relatore e vincitore di premio “giovani ricercatori” presso 8° Convegno Nazionale ARNA, ALIMENTI, MICRORGANISMI, SALUTE E SOSTENIBILITÀ. Piacenza 15-17 Settembre 2015. Relazione dal titolo TECNOLOGIA INNOVATIVA PER LA PRODUZIONE DELL'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA. Deborah Pacetti, Michele Balzano*, Gennaro Pieralisi, Natale G. Frega .
7. Relatore per il convegno conclusivo dell’iniziativa realizzata ai sensi del PSR Marche 2007- 2013 progetto macrofilaria - Misura 124 - Domanda n. 7594. Progetto Trevalli. Jesi 30/06/2015. “Monitoraggio e confronto degli acidi grassi del latte QM in funzione della stagionalità e del luogo di produzione” M.Balzano, D. Pacetti, N.G. Frega.
8. Relatore presso Expoliva 2015, Jaén, 07 maggio 2015. Tecnologías innovadoras para la producción de aceite de oliva virgen extra y evolución de los parámetros fisicoquímicos durante el almacenaje, M.Balzano.
9. 38th International Symposium on Capillary Chromatography (ISCC), Riva del Garda 05/2014.
10. 2nd MS FOOD DAY 2011, University of Trieste, Trieste 19-21 ottobre 2011
11. Il Programma PEOPLE: come scrivere una proposta Marie Curie individuale di successo” Ancona, 18 maggio 2011
12. 7° Convegno Nazionale “Acidi grassi omega 3, CLA e Antiossidanti”, Ancona 24-26 giugno 2010
13. 15th Workshop on the Developments in the Italian PhD Research on Food Science Technology and Biotechnology, University of Naples – Federico II, Portici, 15-17 September, 2010.
14. “SYMBIOSIS-EU Project: Converging technologies for the benefit of meat quality” Università di Napoli Federico II, Facoltà di Agraria, Portici, 16 settembre 2010
15. VII° Convegno AISSA “Agricoltura, Qualità dell’Ambiente e Salute” - ANCONA 2-4 dicembre 2009
16. Workshop “La ricerca a il supporto del settore Agroalimentare Marchigiano”, Ancona 9 maggio 2009
17. 1st GC & uGC and FT-IR User Meeting: the Varian Experience, Ancona 17giugno 2009
18. “OCM vino presente e futuro” Ancona 31 gennaio 2009

CORSI DI FORMAZIONE

- ✓ Partecipazione 11th GCxGC Symposium Short Course: Riva del Garda, Sunday, May 23, 2014
- ✓ Partecipazione alla scuola nazionale “Metodologie Analitiche e Bioanalitiche in Spettrometria di Massa” Promossa dalla società Chimica Italiana presso l’Università di Parma dal 20 al 24 Maggio 2013.
- ✓ Partecipazione al corso di idoneità fisiologica all’assaggio degli oli extravergine di oliva conseguito presso l’associazione FLAVOR/AIOMA nella primavera del 2013.
- ✓ Partecipazione al corso FSE “**Gestione e manutenzione degli alberi ornamentali**” (100 ore), promosso dall’istituto superiore agrario “Mamiani Vivarelli” di Fabriano.
Nel corso si sono approfondite le seguenti tematiche: la difesa fitosanitaria; la diagnosi di stabilità (con le responsabilità connesse); la corretta potatura con particolare riferimento con tecniche di tree-climbing.

CONOSCENZE LINGUISTICHE

- ✓ **Certificato PET** (Preliminary English Test), rilasciato nel giugno 2009 dalla University of Cambridge. Nel corso degli studi universitari sono state frequentate lezioni, progetti e lavori insieme a studenti di altre nazionalità esclusivamente in lingua inglese.

CONOSCENZE INFORMATICHE

- ✓ **Patente europea del Computer (ECDL)** conseguita presso l'Università Politecnica delle Marche in data 05/03/2004. Ottime conoscenze relative al pacchetto office, utilizzo internet, gestione posta elettronica, elaborazione di database.
- ✓ **Ottima conoscenza** di sistemi operativi Windows e Linux
- ✓ **Realizzazione di siti web** aziendali completi di modulo per le vendite, sondaggi ecc. (creazione del sito www.pungitopo.org e del sito www.mulinostov.org)
- ✓ **Gestione di piccole reti aziendali** (configurazione indirizzi ip, installazione e gestione di reti wireless)
- ✓ **Utilizzo di Software GIS**
- ✓ **Riparazioni hardware**

ALTRE INFORMAZIONI

- ✓ **Assaggiatore Onav.**
- ✓ **Dal 2014 iscrizione all'albo nazionale dei tecnici ed esperti assaggiatori degli oli di oliva extra vergini e vergini.**
- ✓ **Patenti di guida categoria A e B**
- ✓ **Attestato di primo soccorso BLS A e BLS B** (basic life support), brevetto per utilizzo defibrillatore semiautomatico, **Brevetto OTI**, e pronto soccorso rilasciato dalla Croce Rossa Italiana.

Autorizzo il trattamento dei dati personali ai sensi del D.Lgs. 196 del 30/06/2003 "Codice in materia di protezione dei dati personali.