



## Curriculum Vitae Europass

### Informazioni personali

Nome / Cognome **Silvia Tappi**  
E-mail  
Cittadinanza Italiana  
Data di nascita 15/12/1980  
Sesso Femminile

### Istruzione e formazione

- 2016 Dottorato di Ricerca in “Scienze e Biotecnologie degli Alimenti” presso la Facoltà di Agraria dell’Università di Bologna, Dipartimento di Scienze degli Alimenti. Titolo della tesi: “Qualitative, metabolic and functional aspects of traditional and innovative minimally processed products”. Tutor: Dr. Pietro Rocculi, Co-tutor: Prof.ssa Santina Romani.
- 2012 Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari presso Alma Mater – Università di Bologna. Titolo della tesi: “Studio di alcune caratteristiche qualitative e di stabilità di biscotti confezionati con diversi materiali”. Tutor: Prof.ssa Santina Romani
- 2004 Laurea triennale in Tecnologie Alimentari presso Alma Mater – Università di Bologna. Titolo della tesi: “Potenzialità di alcuni batteri lattici come starter per la produzione di lattici fermentati”. Tutor: Prof.ssa Maria Elisabetta Guerzoni.
- 2003 Vincitrice di borsa di studio per il progetto Socrates-Erasmus per un periodo di 6 mesi presso la “Universidad de Barcelona” (Spagna) in cui sono stati svolti esami curriculari e tirocinio formativo presso il laboratorio di Microbiologia degli Alimenti.

### Esperienze professionali e attività di ricerca

2016 - presente Titolare di un assegno di ricerca presso Centro Interdipartimentale di Ricerca Industriale Agroalimentare dell’*Alma Mater Studiorum* Università di Bologna per lo svolgimento di attività di ricerca nell’ambito del progetto dal titolo “Studio ed ottimizzazione di processi innovative non termici per prodotti a base di frutta e vegetali minimamente processati”. Responsabile della ricerca: Dott. Pietro Rocculi.

2012-2016	Titolare di un assegno di ricerca presso il Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-alimentari (DISTAL) dell'Alma Mater Studiorum Università di Bologna per lo svolgimento di attività di ricerca nell'ambito del progetto dal titolo "Approccio innovativo per lo studio di frutta di IV gamma: aspetti qualitativi, metabolici e funzionali". Responsabile della ricerca: Dott. Pietro Rocculi.
2006-2007	Impiegata come "Responsabile del Controllo Qualità e Sviluppo di Nuovi Prodotti" presso Biomegan s.r.l. (RN). Addetta al controllo qualità, certificazioni biologiche, sviluppo nuovi prodotti, gestione fornitori e clienti.
2005-2006	Impiegata come "Tecnico di laboratorio" presso of Danisco Beaminstler Ltd-UK, Innovation Department, con mansioni di analisi chimiche e microbiologiche di campioni alimentari, redazione di report e manutenzione strumenti.
<b>Tutoraggio Tesi di Dottorato di Ricerca</b>	
2015 - presente	Co-tutor della tesi di dottorato di Wei Luo (XXXI ciclo) " <i>Application of non-thermal technologies for minimally processed fruits and vegetables quality increase and product innovation</i> ". Tutor: Dott. Pietro Rocculi
<b>Attività didattica</b>	
	Docenza su "Functional Components", 6 Crediti nel corso di laurea magistrale: "Food and Beverage Innovation and Management" del Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali dell'Università Politecnica delle Marche.
<b>Partecipazione a Commissioni Scientifiche</b>	
14-09-2017	Membro della Commissione Giudicatrice per il conferimento del titolo di dottorato di ricerca a Maria Victoria Traffano-Schiffo (Universitat Politècnica de València) Titolo della tesi: " <i>Espectrofotometria de baja frecuencia aplicada a sistemas alimentarios</i> ".
<b>Pubblicazioni scientifiche</b>	
	Autore di 21 pubblicazioni indicizzate sul SCOPUS/WOS <a href="https://www.scopus.com/authid/detail.uri?origin=resultslist&amp;authorId=55911480900">https://www.scopus.com/authid/detail.uri?origin=resultslist&amp;authorId=55911480900</a> Autore di 18 contributi (abstract) a carattere scientifico presentati a congressi del settore, pubblicati negli atti dei convegni Autore di 1 capitolo di libro
<b>Capacità e competenze personali</b>	
MADRELINGUA	<b>ITALIANO</b>

ALTRE LINGUE  
 Autovalutazione  
 Livello europeo (\*)

**Inglese**

**Spagnolo**

Comprensione				Parlato				Scritto	
Ascolto		Lettura		Interazione orale		Produzione orale			
C2	Utente avanzato	C2	Utente avanzato	C2	Utente avanzato	C2	Utente avanzato	C2	Utente avanzato
C1	Utente autonomo	C1	Utente autonomo	B2	Utente intermedio superiore	B1	Utente intermedio	B1	Utente intermedio

Capacità e competenze sociali

Buone capacità relazionali con persone di diversa nazionalità e cultura grazie all'esperienza accademica e lavorativa 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 e competenze organizzative

Buone capacità di organizzare autonomamente il lavoro, definendo priorità e assumendo responsabilità acquisite tramite le diverse esperienze formative sopra elencate nelle quali è sempre stato richiesto di gestire autonomamente le diverse attività rispettando le scadenze e gli obiettivi prefissati.

Competenze scientifiche

Conoscenza dell'utilizzo di diversi strumenti per l'analisi chimico-fisica (Colorimetro, Sistema di Analisi d'Immagine, spettrofotometro), termica (Calorimetria Differenziale a Scansione (DSC) e Calorimetria in Isoterma (TAM Air)) e strutturale (Texture Analyser e tecniche microscopiche) degli alimenti. Buona conoscenza del pacchetto OFFICE, Statistica, e software specifici della strumentazione di laboratori.

**Patente**

B

Autorizzo a detenere e utilizzare le informazioni fornite per attività di ricerca e selezione del personale, in ottemperanza alla vigente normativa sulla riservatezza dei dati personali (D.Lgs. 196/03)

Cesena 27/11/2018

Silvia Tappi