



## Curriculum Vitae Europass

### Informazioni personali

Nome / Cognome **Urszula Tylewicz**  
Luogo di nascita Polacca  
Data di nascita 11/04/1982

### Istruzione e formazione

- 2017 **Abilitazione Scientifica Nazionale** per la funzione di Professore Universitario di II fascia, Settore Concorsuale 07/F1; SSD AGR/15 (BANDO D.D. 1532/2016).
- 2011 **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: “Advances in understanding of osmotic dehydration and vacuum impregnation of fruits”. Tutor: Dr. Pietro Rocculi, Co-tutor: Dr.ssa Santina Romani.
- 2006 **Laurea in Tecnologie Alimentari** presso L'Università di Varsavia di **Scienze della Vita (Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego – SGGW) Polonia** Titolo della tesi: “*Study on the use of Computer Image Analysis to assess the quality of pig’s longissimus dorsi muscle and the detection of PSE defect*”. Tutor: Prof. Mirosław Słowiński, Co-tutor: Dr. Krzysztof Dasiewicz.

### Esperienze professionali e attività di ricerca

Giugno 2018-Dicembre 2018	Titolare di un <b>assegno di ricerca</b> presso il Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-alimentari (DISTAL) dell'Alma Mater Studiorum Università di Bologna per lo svolgimento di attività di ricerca dal titolo "Applicazione di tecnologie innovative per il trattamento e la trasformazione di prodotti alimentari ad elevata funzionalità". Responsabile della ricerca: Prof. M. Dalla Rosa.
Aprile – Maggio 2018	Collaborazione coordinata e continuativa nell'ambito del progetto "SMART WHEAT" finanziato da fondi "POR-FESR 2014-2020" presso il CENTRO INTERDIPARTIMENTALE DI RICERCA INDUSTRIALE (CIRI) AGROALIMENTARE DELL'ALMA MATER STUDIORUM UNIVERSITA' DI BOLOGNA Titolo del progetto: "Caratterizzazione chimico-fisica di prodotti formulati innovativi ottenuti a partire da varietà di frumento con caratteristiche di ipotossicità per soggetti celiaci". Responsabile: Prof. M. Dalla Rosa
Aprile 2015 – Marzo 2018	Titolare di un <b>assegno di ricerca</b> presso il Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-alimentari (DISTAL) dell'Alma Mater Studiorum Università di Bologna per lo svolgimento di attività di ricerca dal titolo "Sviluppo di tecnologie per il trattamento al minimo di fragole e frutti a bacca provenienti da agricoltura biologica" nell'ambito del progetto FP7 ERA-Net CORE Organic Plus "Ecoberries". Responsabile della ricerca: Prof. M. Dalla Rosa.
2015-2018	Partecipazione al progetto <b>ECOBERRIES</b> - Innovative and eco-sustainable processing and packaging for safe and high quality organic berry products with enhanced nutritional value. Era Net CORE ORGANIC PLUS (EU grant agreement n° 618107). The Italian partners of project has received funding from Mipaaf. Period: 2015-2018. Partner: UNIBO, Coordinator WP3: Prof. M. Dalla Rosa. Duration: 36 months.
2014	Nel dicembre 2014, dopo aver vinto un <b>Travel Grant</b> da Cost Action (TD1104) Reference code: COST-STSM-ECOST-STSM-TD1104-031114-048593 trascorre un periodo di 2 settimane-Short Term Scientific Mission (STSM) presso German Institute of Food Technologies (DIL e.V.), Quakenbrueck (Germany) lavorando su "Low voltage PEF applications on minimally processed fruit", Responsible: Prof. Stefan Toepfl.
2014 – 2015	Titolare di un <b>assegno di ricerca</b> presso il 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 "Innovazione di processo e formulazione nuovi prodotti". Responsabile della ricerca: Prof. M. Dalla Rosa.
2012-2014	Partecipazione al progetto <b>FIRB</b> - Programma "Futuro In Ricerca" su "Approccio innovativo per lo studio di ortofrutta di IV gamma: aspetti qualitativi, metabolici e funzionali". Protocollo: RBFR100CEJ. Periodo: 2012-2014. Responsabile Nazionale: Dr. Pietro Rocculi. Durata: 36 mesi.

- 2011 – 2014 Titolare di un **assegno di ricerca** presso il 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 di miglioramento della shelf-life degli alimenti". Responsabile della ricerca: Prof. M. Dalla Rosa.
- 2010-2012 Partecipazione al progetto Regione Emilia Romagna "**TEPASS** TEcnologie per l'Agroalimentare Sicuro e Sostenibile". Bando "Dai distretti produttivi ai distretti tecnologici" (DGR n. 1631/2009). (2010 - 2012). Responsabile U.O.: Prof. M. Dalla Rosa. Durata 24 mesi.
- 2009/2010 Trascorre un periodo di **approfondimento della ricerca** del dottorato all'estero della durata totale di 7 mesi, presso l'University of Lund (Sweden), Dipartimento di Food Engineering, supervised by Dr Federico Gómez Galindo.
- 2009 Trascorre un periodo di 5 settimane presso l'Institute of Food Engineering for Development della Polytechnic University of Valencia (Spain) per **approfondimento della metodologia SAFES** (Systematic Approach to Food Engineering System)
- 2006-2008 **Collaborazione scientifica** nell'ambito di una Convenzione di Ricerca con la ditta Fres.Co su "Individuazione di caratteristiche di semilavorati di patate da destinare a formulazione di prodotti di gastronomia" Responsabile: Prof. M. Dalla Rosa e con Azienda Gruppo Napoleon spa nell'ambito della convenzione di ricerca stipulata tra Napoleon e il Polo Scientifico Didattico di Cesena, per l'attività riguardante la ricerca scientifica su "Realizzazione di uno studio finalizzato allo sviluppo di patate di IV gamma con prolungata shelf-life" Responsabile: Dr.ssa Romani Santina

#### **Tutoraggio Tesi di Dottorato di Ricerca**

- 2015 - presente Co-tutor della tesi di dottorato di Cinzia Mannozi (XXXI) "*Development of innovative technologies for extending the shelf-life of minimally processed fruits*" Tutor: Prof.ssa Santina Romani
- 2014 - 2017 Co-tutor della tesi di dottorato di Nicolò Dellarosa (Ciclo XXIX) "*Optimization of innovative non-thermal techniques for enrichment of minimally processed fruit and vegetables*" Tutor: Prof. Marco Dalla Rosa

#### **Partecipazione a Comitati e Commissioni Scientifiche, Affiliazioni**

2016 - presente	Membro dell'ISEKI Food Association "Integrating Food Science and Engineering Knowledge Into the Food Chain".
2015- presente	Membro dell'International Society for Electroporation-Based Technologies and Treatments (ISEBTT).
31.01.- 03.02.2017	Membro del Comitato Organizzatore e Scientifico del "International Conference on Food Innovation – FoodInnova 2017", Cesena, Italy
21.07.2017	Membro della Commissione Giudicatrice per il conferimento del titolo di dottorato di ricerca a Claudia Conesa Domínguez (Universitat Politècnica de València) Titolo della tesi: "Desarrollos tecnológicos para la mejora y control del proceso de obtención de bioetanol a partir de residuos agroalimentarios"
21.07.2015	Membro della Commissione Giudicatrice per il conferimento del titolo di dottorato di ricerca a Clara Talens Vila (Universitat Politècnica de València) Titolo della tesi: " <i>Desarrollo de técnicas combinadas de secado con aire caliente y microondas en la producción de fibra alimentaria a partir de subproductos cítricos</i> "
<b>Pubblicazioni scientifiche</b>	Autore di 47 pubblicazioni indicizzate sul SCOPUS/WOS <a href="https://www.scopus.com/authid/detail.uri?authorId=25628744800">https://www.scopus.com/authid/detail.uri?authorId=25628744800</a> Autore di circa 50 contributi (abstract) a carattere scientifico presentati a congressi del settore, pubblicati negli atti dei convegni Autore di due capitoli del libro
<b>Attività didattica</b>	
2018-2019	Docenza su "Accessory Foods and Beverages" – 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. (AA 2018-2019)
2017-2018	Docenza su "Accessory Foods and Beverages" – 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. (AA 2017-2018)
2016-2017	Docenza su "Tecnologie alimentari innovative per la sostenibilità e la sicurezza" (Modulo 3) – 2 Crediti nel corso in "TECNOLOGIE ALIMENTARI II E PRINCIPI DI CONFEZIONAMENTO-29414". Componente del corso integrato: TECNOLOGIE ALIMENTARI (C.I.) della Scuola Agraria e Medicina veterinaria-Campus di Cesena. Laurea in Tecnologia alimentare.

**Capacità e competenze personali**

MADRELINGUA **POLACCO**

ALTRE LINGUE

Autovalutazione  
Livello europeo (\*)

**Italiano**

**Inglese**

**Tedesco**

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	C1	Utente autonomo	C1	Utente autonomo	C2	Utente avanzato
A2	Utente base	A2	Utente base	A2	Utente base	A2	Utente base	A2	Utente base

Capacità e competenze sociali

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 e competenze organizzative

Buone capacità organizzative acquisite durante l'organizzazione del Convegno "FoodInnova2017" svoltosi a Cesena dal 31.01 al 03.02.2017. 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.

Competenze scientifiche

Conoscenza dell'utilizzo di diversi strumenti per l'analisi chimico-fisica degli alimenti (Colorimetro, Sistema di Analisi d'Immagine, spettrofotometro). 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. Buona conoscenza del pacchetto OFFICE, Statistica, e software specifici della strumentazione di laboratori.

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

Urszula Tylewicz