

**FORMATO EUROPEO
PER IL CURRICULUM
VITAE**



ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- Date (da – a) 09/1999 – 07/2004
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione Diploma di perito tecnico commerciale – I.T.C. G. Agnelli Cesenatico
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio Le principali tematiche del corso di studio: lingua italiana, matematica, scienze, lingua straniera (inglese, tedesco), economia aziendale, diritto;
 - Qualifica conseguita Perito tecnico
- Livello nella classificazione nazionale (se pertinente) Diploma di scuola secondaria superiore

- Date (da – a) 09/2005 – 10/2008
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione Laurea triennale in Scienze e Tecnologie Alimentari – Campus Scienze degli Alimenti, Cesena Alma Mater Studiorum, Università di Bologna - punteggio 103/110
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio operare come tecnico dei processi e dei prodotti alimentari in aziende del comparto alimentare (produzione, distribuzione, imballaggio, ingredienti) laboratori pubblici o privati di controllo degli alimenti, settori tecnici e operativi delle p.a.
- Livello nella classificazione nazionale (se pertinente) Laurea Triennale

- Date (da – a) 09/2008 – 5/10/2010
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione Laurea magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari – Campus Scienze degli Alimenti, Cesena Alma Mater Studiorum, Università di Bologna – punteggio 110/110
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio Operare nella programmazione, gestione dei processi e innovazione e sviluppo dei prodotti alimentari in aziende del comparto alimentare (produzione, distribuzione, imballaggio, ingredienti) laboratori pubblici o privati di controllo degli alimenti, settori tecnici e operativi delle p.a. nonché in ambito della ricerca alimentare pubblica a privata.
Valutazione della qualità chimica, fisica, nutrizionale e sensoriale dei prodotti alimentari, la conduzione e la gestione di processi produttivi nel segno delle moderne norme procedurali in termini di qualità e sicurezza, dell'economia d'impresa e del marketing; le competenze per effettuare una scelta razionale dei processi e delle fasi di trasformazione più idonee per una moderna produzione alimentare e/o somministrazione degli alimenti.
- Livello nella classificazione nazionale (se pertinente) Laurea Magistrale

- Date (da – a) 01/2012 – 12/2014
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione Dottorato in Scienze e Tecnologie Agrarie, Ambientali e Alimentari, curriculum in Ingegneria Agraria.

- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio

- Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)

ESPERIENZE DI RICERCA

- Date (da – a)

03/2008 – 09/2008

BORSA DI STUDIO PER LO SVILUPPO DEL PROGETTO MIPAAF: SVILUPPO DI UNA PIATTAFORMA UNIFICATA PER UN SISTEMA AVANZATO DI (RIN) TRACCIABILITA' DEI PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI DI IV GAMMA "TRACK_IV GAMMA".

Prof. Capozzi Francesco

Laboratorio di chimica e biotecnologie - Campus Scienze degli Alimenti - 47521 Cesena

Ricerca universitaria

Gestione e organizzazione di analisi chimiche, quali NMR (Risonanza magnetica nucleare) e NIR (Spettroscopia nel vicino infrarosso). Gestioni contatti con le aziende coinvolte.

- Nome coordinatore del progetto
 - Tipo di azienda o settore
 - Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

- Date (da – a)

01/2015 – 02/2015

Progetto Meating - Farb "Analisi sensoriali e strumentali di carni e prodotti carnei: un approccio integrato per il controllo di qualità e la comunicazione".

Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari

Lavoro autonomo di collaborazione occasionale dal titolo "Misure spettroscopiche per la stima rapida dei parametri qualitativi di carni e prodotti carnei".

- Tipo di azienda o settore
- Tipo di impiego

- Date (da – a)

22/05/2015 – 22/05/2016

A seguito dell'iniziativa "PM Italia Campus – Empowering Research Award" promossa da Philip Morris Italia S.r.l. Intertaba S.p.A. è stato presentato un progetto risultato tra i vincitori dal titolo "Sensori on-line per elevati standard qualitativi di processo valutati in real time".

- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
- Tipo di impiego

Centro Interdipartimentale di Ricerca Industriale Agroalimentare

Assegno di ricerca dal titolo "Monitoraggio qualitativo di prodotti agro-industriali nel controllo di processo"

- Date (da – a)

27/05/2016 – 30/06/2018

Centro Interdipartimentale di Ricerca Industriale Agroalimentare

- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
- Titolo del programma di ricerca

"Tecniche strumentali e di analisi per la valutazione ed ottimizzazione del trattamento ultrasonico applicato al processo di co-frangitura di olive e sottoprodotto del pomodoro"

- Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)

Assegno di ricerca

- Date (da – a)

1/07/2018 – 30/06/2019

• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	Centro Interdipartimentale di Ricerca Industriale Agroalimentare
Titolo del programma di ricerca	“Approccio multidisciplinare per lo studio della mobilità dell'acqua in matrici biologiche”
• Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)	Assegno di ricerca
• Date (da – a)	1/07/2019 – 31/05/2021
Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	Centro Interdipartimentale di Ricerca Industriale Agroalimentare
Titolo del programma di ricerca	“Studio dell'efficienza dei processi tecnologici in relazione alla qualità dei prodotti vegetali surgelati per il miglioramento della gestione della catena del freddo.”
• Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)	Assegno di ricerca
• Date (da – a)	2019 –2020
Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari
Titolo del programma di ricerca	“Contratto su attività' di supporto alla didattica - TECNOLOGIE ALIMENTARI - ATTIVITA' DI TUTORATO "FISICA TECNICA””
• Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)	Contratto su attività' di supporto alla didattica
Date (da – a)	2019 –2020
Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari
Titolo del programma di ricerca	“Contratto su attività' di supporto alla didattica - TECNOLOGIE ALIMENTARI - ATTIVITA' DI TUTORATO "CHIMICA””
• Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)	Contratto su attività' di supporto alla didattica

RICONOSCIMENTI

• Data	03/2015
• Nome ente o azienda e tipo di riconoscimento	Vincitrice premio “PM Italia Campus – Empowering Research Award” promosso da Philip Morris Italia S.r.l. e Intertaba S.p.A
• Titolo del programma di ricerca	“Sensori on-line per elevati standard qualitativi di processo valutati in real time”.
• Data	07/2016
• Nome ente o azienda e tipo di riconoscimento	Vincitrice premio “PM Italia Campus – Empowering Research Award” promosso da Philip Morris Italia S.r.l. e Philip Morris Manufacturing and Technology Bologna S.p.A.
• Titolo del programma di ricerca	“Valutazione delle modificazioni fisico-chimiche di fogli di matrice organica a seguito del processo di essiccazione per la determinazione di fattori chiave inibenti lo svolgimento.”

ESPERIENZE FORMATIVE ALL'ESTERO

- | | |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none">• Date (da – a) | 18/09/2012 – 18/12/2012 |
| <ul style="list-style-type: none">• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione | Università Politecnica di Valencia (UPV) - Dipartimento di Ingegneria degli Alimenti. Valencia (Spagna) |
| <ul style="list-style-type: none">• Nome coordinatore del progetto | Prof. Pedro J. Fito |
| <ul style="list-style-type: none">• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio | Svolgimento di attività di formazione e ricerca, a integrazione e completamento del corso di dottorato. |

CAPACITÀ E COMPETENZE

PERSONALI

Acquisite nel corso della vita e della carriera ma non necessariamente riconosciute da certificati e diplomi ufficiali.

MADRELINGUA

ITALIANO

ALTRE LINGUE

INGLESE

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

ECCELLENTE

BUONO

BUONO

SPAGNOLO

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

BUONO

ELEMENTARE

BUONO

PUBBLICAZIONI

Articoli scientifici

Journal of Food Engineering	"A capacitive technique to assess water content in extra virgin olive oils" Vol. 116, Issue 1, P. 246-252, (2013); Luigi Ragni, Eleonora Iaccheri, Chiara Cevoli, Annachiara Berardinelli, Alessandra Bendini, Tullia Gallina Toschi;
Journal of Food Engineering	"Different analytical approach for the study of water features in coffee beans" Vol. 146, P.28-35 (2015), Eleonora Iaccheri, Luca Laghi, Chiara Cevoli, Annachiara Berardinelli, Luigi Ragni, Santina Romani, Pietro Rocculi;
Journal of Food Engineering	"Estimation of the main compositional features of grated Parmigiano Reggiano cheese by a simple capacitive technique" Volume 149, March 2015, Pages 181–187, Chiara Cevoli, Luigi Ragni, Eleonora Iaccheri, Alessandro Gori, Maria Fiorenza Caboni, Adriano Guarnieri, Annachiara Berardinelli;
Journal of Agricultural Engineering	"Effectiveness of the mechanical excitation applied to the olive paste: possible improving of the yield, in malaxation phase, by vibration system" Vol. 44, n°4 (2013) e-ISSN 2239-6268, Gallina Toschi Toschi, Berardinelli Annachiara, Cevoli Chiara, Iaccheri Eleonora, Di Lecce Giuseppe, Bendini Alessandra, Ragni Luigi;
Journal of Agricultural Engineering	"Pallet standards in agri-food sector: a brief survey" Vol. 45, No 2 (2014), Alessandro Trevisani, Eleonora Iaccheri, Angelo Fabbri, Adriano Guarnieri;
Mondo Macchine	"Ortofrutticoli da consumo fresco: sistemi innovativi per il post - raccolta" 2013, 3-4, pp. 36 – 41, E. Iaccheri, A. Berardinelli, C. Cevoli, A. Fabbri, A. Guarnieri;
Rivista italiana delle sostanze grasse	"Study of measurement system for the assessment of basic qualitative and compositional parameters, based on the interaction of the electromagnetic fields with the oil products" Vol. XCI – luglio, settembre 2014, A. Berardinelli, A. Bendini, C. Cevoli, E. Iaccheri, E. Valli, T. Gallina Toschi, L. Ragni.
Journal of Food Engineering	"Spectral-sensitive Pulsed Photometry to predict the fat content of commercialized milk". 2016 Ragni, L., Iaccheri, E., Cevoli, C., Berardinelli, A.
Journal of Food Engineering	"Multi-analytical approach for monitoring the freezing process of a milkshake based product". 2016 Ragni, L., Berardinelli, A. Cevoli, C., Iaccheri, E., Valli E., Zuffi E., Lazzarini M., Gallina Toschi T.
Innovative Food Science and Emerging Technologies	Influence of the electrode material on the decontamination efficacy of dielectric barrier discharge gas plasma treatments towards <i>Listeria monocytogenes</i> and <i>Escherichia coli</i> . 2016 Ragni, L., Berardinelli, A. Iaccheri, Gozzi G., Cevoli, C., Vannini L.
Journal of Food Engineering	"Assessment of food compositional parameters by means of a Waveguide Vector Spectrometer". 2017 Ragni, L., Berardinelli, A. Cevoli, C., Filippi M., Iaccheri E., Romani A.
LWT - Food Science and Technologies	Rapid assessment of red wine compositional parameters by means of a new Waveguide Vector Spectrometer 2017. Teslic N., Berardinelli, A. Ragni L., Iaccheri E., Parpiniello GP., Pasini L., Versari A.
12th International Conference on Electromagnetic Wave Interaction with Water and Moist Substances, ISEMA 2018	Rapid Assessment of Wine Vinegar Qualitative Parameters by Means of a Waveguide Vector Spectrometer. 2018. Berardinelli A., Chinnici F., Ragni L., Iaccheri E.
Food Chemistry	Glass transition of green and roasted coffee investigated by calorimetric and dielectric techniques. 2019 Iaccheri E., Ragni L., Cevoli C., Romani S., Dalla Rosa M., Rocculi P.

Presentazioni orali

8th EUROFOOD WATER
Conference
Timisoara 25-27 maggio 2014

“Study of water features in coffee beans by using dynamic dew-point and dielectric methods”.

Short Paper in atti di convegno

Inside-Food Symposium
Belgium, Leuven
9-12 Aprile 2013

“Study of a control methodology of orange juice evaporation by dielectric spectroscopy”
http://www.insidefood.eu/INSIDEFOOD_WEB/UK/WORD/proceedings/034P.pdf, Iaccheri Eleonora,
Castro-Giraldez Marta, Fito Pedro José;

12th International Conference
on Electromagnetic Wave
Interaction with Water and Moist
Substances, ISEMA 2018

“Rapid Assessment of Wine Vinegar Qualitative Parameters by Means of a Waveguide Vector Spectrometer” Berardinelli A., Chinnici F., Ragni L., Iaccheri E. DOI: 10.1109/ISEMA.2018.8442287

Poster

CIBIA 9
Valencia
13-16 Gennaio 2013

“Puesta a punto de un sistema capacitivo rápido para la estimacion del grado de coccion de las hojas de oblea”, Chiara Cevoli, Eleonora Iaccheri, Annachiara Berardinelli, Luigi Ragni

Euro Fed Lipid Congress
Antalia- Turchia
27-30 Ottobre 2013

“A rapid and reliable method for the measurement of water content in extra virgin olive oil”, Chiara Cevoli, Eleonora Iaccheri, Annachiara Berardinelli*, Alessandra Bendini, Tullia Gallina Toschi, Luigi Ragni.

AITel
Padova – Italia
11-12 Ottobre 2014

“Screening di parametri qualitativi di formaggi grattugiati DOP Parmigiano Reggiano tramite metodo elettrico” Chiara Cevoli, Eleonora Iaccheri, Alessandro Gori, Annachiara Berardinelli, Luigi Ragni.

Lahnwitzseminar on Calorimetry
03-08 Giugno 2018

“Differential scanning calorimetry for system mobility assessment of low moisture matrixes”. Eleonora Iaccheri, Marco Dalla Rosa, Santina Romani, Pietro Rocculi.

Lahnwitzseminar on Calorimetry
03-08 Giugno 2018

“DSC and Waveguide spectroscopy for glass transition and physical aging in glassy matrixes”. Eleonora Iaccheri, Marco Dalla Rosa, Santina Romani, Pietro Rocculi.

Euro Food Water – Praga
19-22 Settembre 2018

“Glass transition and Physical Ageing of glassy matrixes investigated by calorimetric and dielectric techniques” Eleonora Iaccheri, Marco Dalla Rosa, Santina Romani, Pietro Rocculi.