



ALMA MATER STUDIORUM
UNIVERSITÀ DI BOLOGNA

AREA
APPALTI
E APPROVVIGIONAMENTI

OGGETTO: PROCEDURA NEGOZIATA SENZA PREVIA PUBBLICAZIONE DI UN BANDO DI GARA AI SENSI DELL'ART. 50, COMMA 1 LETT. E) DEL D.LGS. 36/2023 PER LA FORNITURA DI UNO SPETTROMETRO DI MASSA MALDI-TOF PER IDENTIFICAZIONE MICROBICA PER LE ESIGENZE DELL'ALMA MATER STUDIORUM - UNIVERSITÀ DI BOLOGNA- NELL'AMBITO DEL PROGETTO DIPARTIMENTI DI ECCELLENZA 2023-2027- CIG B9893024F4, CUP J43C22001650001. ATTO DI NOMINA DELLA COMMISSIONE GIUDICATRICE

IL DIRIGENTE

RICHIAMATO il provvedimento del dirigente dell'Area Appalti e Approvvigionamenti Rep. n. 1598/2025, Prot. n. 438315 del 10.12.2025 che ha disposto l'indizione di una procedura negoziata senza previa pubblicazione di un bando di gara di cui all'art. di cui all'art. 50, comma 1 lett. e) del D.lgs. 36/2023, da espletarsi tramite piattaforma telematica, con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, con invito a tutti gli operatori che avevano manifestato interesse a partecipare a seguito della pubblicazione dell'avviso di indagine di mercato, per l'acquisto di uno spettrometro di massa MALDI-TOF ad alta risoluzione per l'identificazione microbica per le esigenze del Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agroalimentari (DISTAL) dell'Alma Mater Studiorum - Università di Bologna, per un valore massimo stimato dell'appalto pari a € 163.300,00 iva esclusa;

RICHIAMATO il provvedimento del dirigente dell'Area Appalti e Approvvigionamenti Rep. n. 459/2026 prot. n. 13556 del 26.1.2026 con cui sono stati approvati il disciplinare di gara e relativi allegati, nonché lo schema di contratto;

CONSIDERATO il termine di scadenza per la presentazione delle offerte fissato per il giorno 26.2.2026 ore 12,00;

VISTO il disposto dell'art. 93 del D.lgs. 36/2023 che prevede, nel caso di aggiudicazione con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, la necessità di nominare una Commissione giudicatrice per la valutazione delle offerte dal punto di vista tecnico ed economico, composta da esperti nello specifico settore cui afferisce l'oggetto del contratto;

ACCERTATA la disponibilità dei Signori:



ALMA MATER STUDIORUM
UNIVERSITÀ DI BOLOGNA

AREA
APPALTI
E APPROVVIGIONAMENTI

- Prof. ordinario Fausto Gardini, in servizio presso il Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari dell'Alma Mater Studiorum - Università di Bologna;
- Prof.ssa ordinaria Francesca Patrignani, in servizio presso il Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari dell'Alma Mater Studiorum - Università di Bologna;
- dott. Giacomo Braschi, tecnico di laboratorio, in servizio presso il Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari dell'Alma Mater Studiorum - Università di Bologna;

ACQUISITE

le dichiarazioni di inesistenza delle cause di incompatibilità di cui all'art. 93 comma 5 del D.lgs. 36/2023, rese da ciascun nominando componente della Commissione giudicatrice, che si allegano;

RICHIAMATI

- l'art. 36 dello Statuto di Ateneo;
- il provvedimento Dirigenziale rep. n. 6/2023, prot. n. 91 del 2.1.2023 che dispone l'organizzazione dell'Area Appalti e Approvvigionamenti;
- il provvedimento del Direttore Generale di riorganizzazione dell'Amministrazione Generale Rep. n. 8161/2023, Prot. n. 387625 del 27.12.2023;
- la determina del Direttore Generale, Rep. n. 8227/2025, prot. n. 455108 del 19.12.2025 di conferimento dell'incarico di Dirigente dell'Area Appalti e Approvvigionamenti;

NOMINA

quali membri componenti della Commissione giudicatrice relativa alla procedura in oggetto:

- il Prof. Fausto Gardini, con il ruolo di Presidente;
- la Prof.ssa Francesca Patrignani, con il ruolo di Componente;
- il dott. Giacomo Braschi, con il ruolo di Componente.

La partecipazione alla Commissione è a titolo gratuito per ciascuno dei soggetti sopracitati.

IL DIRIGENTE
Dott.ssa Paola Mandelli
(f.to digitalmente)

Allegati:

- dichiarazione di inesistenza delle cause di incompatibilità di cui all'art. 93 comma 5 D.lgs. 36/2023



ALMA MATER STUDIORUM
UNIVERSITÀ DI BOLOGNA

AREA
APPALTI
E APPROVVIGIONAMENTI

- resa dal prof. Fausto Gardini;
- dichiarazione di inesistenza delle cause di incompatibilità di cui all'art. 93, comma 5 D.lgs. 36/2023 resa dalla prof.ssa Francesca Patrignani;
 - dichiarazione di inesistenza delle cause di incompatibilità di cui all'art. 96 77, commi 4, 5 e 6, D.lgs. 50/2016 e s.m.i. resa dal dott. Giacomo Braschi.

Avverso il presente provvedimento è possibile proporre ricorso, entro 30 giorni, al Tribunale Amministrativo Regionale per l'Emilia-Romagna, sede di Bologna.

Fausto Gardini è Professore ordinario di Microbiologia del settore disciplinare 07/F2 (ex AGR/16) e svolge la sua attività presso il Campus di Tecnologie Alimentari dell'Università di Bologna, sede di Cesena, afferendo al Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agroalimentari. L'attività didattica fino all'anno accademico 2011/12 era incentrata sul corso di Diagnostica Microbica e Microbiologia predittiva per la laurea magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari e il corso di Microbiologia Industriale per la laurea triennale in Tecnologie Alimentari. Dall'anno accademico 2012/2013 quest'ultimo corso viene sostituito con quello di Biologia dei Microorganismi, sempre nell'ambito dello stesso Corso di Laurea.

La sua attività scientifica negli ultimi anni ha riguardato diversi argomenti della microbiologia degli alimenti. I principali settori di ricerca nel corso degli anni sono riassunti di seguito.

1. Risposte fisiologiche dei microorganismi soggetti a condizioni di stress, con particolare attenzione alle capacità di lieviti e batteri di modulare la composizione lipidica delle membrane come risposta attiva a condizioni ambientali sfavorevoli.
2. Studio di metodologie di analisi microbiologiche strumentali non convenzionali per la valutazione del carico microbico e delle potenzialità metaboliche di diversi microorganismi nei sistemi alimentari. Sono stati in particolare indagati alcuni metodi analitici alternativi al conteggio in piastra che presentano il vantaggio della rapidità di esecuzione, della semplicità, della automatizzabilità e dei ridotti costi di analisi. Oltre che su metodologie già descritte in letteratura (come microscopia a epifluorescenza, bioluminescenza, MicroFoss), l'attenzione è stata indirizzata verso la messa a punto di un metodo indiretto basato sulla determinazione per via gas-cromatografica dell'anidride carbonica prodotta dal catabolismo dei microorganismi di interesse alimentare. Per la sua rapidità e la sua attendibilità, il metodo si è dimostrato applicabile come metodo di conteggio alternativo alle metodiche convenzionali e, soprattutto, un efficace metodo di screening per valutare le potenzialità dei microorganismi in ambienti caratterizzati da specifici fattori selettivi e per la selezione di colture starter.
3. Applicazione e sviluppo degli strumenti della microbiologia predittiva per la valutazione della risposta dei microorganismi all'applicazione di fattori di stress e per la valutazione della shelf life dei prodotti alimentari; sono stati in particolare studiati modelli per la descrizione dello sviluppo (modelli di Gompertz e di Baranyi), modelli per la descrizione delle curve di abbattimento (equazione di Weibull) e modelli probabilistici (modelli log-lineari e modelli di regressione logistica). In particolare, metodologicamente questo tipo di approccio è stato applicato trasversalmente alle principali tematiche di ricerca riportate, utilizzando anche le sinergie fornite dai metodi di controllo microbiologico rapidi ed automatizzabili e dalle metodiche molecolari.
4. Studio dei fattori che influenzano la qualità microbiologica di prodotti ittici in rapporto alle condizioni di pesca e ai trattamenti applicati dopo la pesca.
5. Studio dell'azione antimicrobica di composti naturali; l'interesse è stato rivolto in maniera particolare all'attività antimicrobica degli oli essenziali (e di loro singoli componenti, come citral, carvacrolo, linalolo) e dei prodotti della via della lipossigenasi (come esanale o (E)-2-esenale). È stata studiata in primo luogo la loro attività antimicrobica in vitro per meglio comprenderne il meccanismo di azione e i fattori che ne accentuano la tossicità per i microorganismi; in secondo luogo è stata poi saggiata la possibilità di un loro utilizzo quali componenti di atmosfere modificate non convenzionali su prodotti a base di frutta; infine è stato valutato il loro potenziale antimicrobico in combinazione con altri trattamenti (in particolare trattamenti termici) per valutare la presenza di interazioni sinergiche e ridurre l'impatto negativo del calore sui costi e la qualità dei prodotti.

6. Studio delle popolazioni microbiche degli alimenti fermentati di origine lattiero casearia (formaggi e lattici fermentati) con particolare attenzione alla definizione delle caratteristiche per la selezione dei microorganismi starter e al ruolo dei microorganismi non starter nella produzione e nella maturazione di tali prodotti e alle caratteristiche della popolazione microbica in rapporto alle condizioni di produzione, di maturazione e di conservazione.

7. Valutazione degli effetti dei processi fermentativi sulle caratteristiche qualitative ed igienico sanitarie dei salumi fermentati, con particolare enfasi al ruolo di colture selezionate e sul ruolo dei microorganismi selvaggi durante la fase di maturazione; in particolare l'attenzione si è focalizzata sul ruolo che le condizioni adottate per la prima fase di fermentazione hanno sul proseguimento del processo di maturazione, con specifici approfondimenti sulle molecole volatili che concorrono alla formazione dell'aroma del prodotto.

8. Produzione di amine biogene nei prodotti fermentati è stata approfonditamente indagata focalizzando l'attenzione sul ruolo delle condizioni di processo e utilizzo di specifici microorganismi per ridurre il contenuto di queste sostanze. Una parte della ricerca è stata indirizzata ad una generale individuazione della presenza di amine biogene in diversi prodotti (vino, salami, formaggi) in relazione alle caratteristiche produttive. In maniera più approfondita è stata invece studiata l'attività di un ceppo di enterococco produttore di tiramina in salami, mettendo a punto sonde genetiche in grado di rilevare la presenza e l'espressione del gene *tdc*. Inoltre è stato studiato per la prima volta il ruolo che *Streptococcus thermophilus* può avere nella produzione di istamina nei formaggi studiando un ceppo *hdc* positivo partendo dagli aspetti genetici fino ad arrivare alla valutazione delle potenzialità aminobiogeniche in formaggi.

9. Indagini sulla diffusione di antibiotico resistenza in microorganismi (micrococchi, lattobacilli, stafilococchi) isolati da prodotti alimentare fermentati di origine animale.

10 Studio del potenziale degradativo dei lieviti in prodotti di origine vegetale (bevande e prodotti di IV gamma) con lo scopo di individuare strategie non convenzionali per la stabilizzazione di questi prodotti riducendo il danno termico.

È autore di oltre 130 lavori scientifici pubblicati su riviste internazionali, di articoli pubblicati su riviste nazionali e a carattere divulgativo. Almeno 100 di questi lavori sono citati su WoS e Scopus. E' altresì autore o coautore di capitoli inerenti la microbiologia degli alimenti su alcuni libri a diffusione nazionale ed internazionale.

È stato responsabile di unità di ricerca di progetti CNR e in progetti finanziati dal Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca Scientifica e dal Ministero per le Politiche Agricole e ha partecipato e partecipa a progetti finanziati dalla comunità europea.

Ha ricoperto diversi incarichi istituzionali. È stato direttore del Centro Interdipartimentale per le Ricerche Viticole ed Enologiche (CRIVE) dell'Università di Bologna ed è attualmente responsabile dell'Unità Operativa "Area di processo, alimenti, consumi e salute" del Centro Interdipartimentale per la Ricerca Industriale (CIRI) Agroalimentare della stessa Università.

Francesca Patrignani è professoressa Ordinaria. Si è laureata nell'anno 2000 in Scienze e Tecnologie Alimentari, Università degli Studi di Bologna, Facoltà di Agraria, con una tesi di Laurea in Microbiologia degli Alimenti. Nell'anno 2004 ha ottenuto il Dottorato di Ricerca in Biotecnologie degli Alimenti. In seguito, è risultata vincitrice di numerosi assegni di ricerca sia nell'ambito di progetti regionali quali PRRIIT e TECAL che di progetti Nazionali ed Europei. Le tematiche di ricerca dei suddetti assegni hanno riguardato l'utilizzo di tecnologie non termiche innovative, quali l'alta pressione di omogeneizzazione, per il trattamento di sistemi fluidi alimentari, l'impiego di sostanze di aroma di origine vegetale per il miglioramento della qualità microbiologica di prodotti vegetali, la valutazione dell'efficacia di tecnologie innovative quali gas plasma ed alte pressioni di omogeneizzazione per la disattivazione di microrganismi patogeni e degradativi in alimenti di origine animale e vegetale, l'utilizzo di strategie innovative per il miglioramento della qualità di prodotti di IV gamma. Nell'anno 2010-2012 è risultata vincitrice, presso l'Università di Bologna di un posto come tecnico a tempo determinato cat D1, presso il Dipartimento di Scienze degli Alimenti. Nell'anno 2014 ha preso servizio presso il DISTAL dell'Università di Bologna come Ricercatore a Tempo Determinato (RTD) tipo A, Junior mentre nel 2015 è risultata vincitrice di un posto come Ricercatore RTD tipo B (senior), presso il medesimo Dipartimento. Nell'ambito del DISTAL, per i corsi del Campus di Cesena, è stata delegata all'orientamento in uscita e responsabile dei rapporti tra studenti e realtà industriale. Ha preso parte all'organizzazione del Job day 2019 organizzato per gli studenti di Agraria e Veterinaria con il fine di promuovere il loro inserimento/assunzione in aziende di settore. Nel 2018 ha preso servizio come Professoressa Associata e nel 2025 è diventata Professoressa Ordinaria presso il DISTAL dove esercita tutt'ora attività di didattica e di ricerca nell'ambito del settore scientifico disciplinare AGRI-08/A. Dal 2021 Francesca Patrignani è Coordinatrice del Corso di laurea Magistrale LM-70 Scienze e Tecnologie Alimentari dell'Alma Mater Studiorum, Università di Bologna. E' inoltre task leader nazionale del task 8.1.3 Valorisation of the waste to obtain biomaterials PNRR - Missione 4 – Componente 2 Investimento 1.4 "Potenziamento strutture di ricerca e creazione di "campioni nazionali di R&S" su alcune Key Enabling Technologies" D. D. 3138 del 12/16/2021 rettificato con D.D. 3175 del 18/12/2021 -Agritech, Codice proposta CN00000022 - CUP J33C22001150008.

La sua attività di ricerca riguarda principalmente:

1. Lo studio della fisiologia, del metabolismo e delle opportunità applicative di microrganismi starter e non starter per il miglioramento e la diversificazione di alimenti.
2. Lo studio della fisiologia, del metabolismo e delle opportunità applicative di microrganismi probiotici per la produzione di alimenti funzionali.
3. Lo studio della fisiologia, del metabolismo e delle opportunità applicative di lieviti non convenzionali per la valorizzazione di sottoprodotti dell'industria agro-alimentare.
4. Lo studio e le potenzialità applicative di tecnologie innovative non termiche per il miglioramento della sicurezza e shelf-life degli alimenti.
5. Lo studio e le potenzialità applicative di tecnologie innovative non termiche per la modulazione delle capacità fermentative e funzionali di batteri lattici starter, co-starter e probiotici.
6. Lo studio dei meccanismi di risposta di microrganismi di interesse alimentare a stress chimico-fisici e di processo.
7. Lo studio dell'impiego di molecole antimicrobiche naturali e colture di bio-controllo per il miglioramento della sicurezza, shelf-life e qualità degli alimenti.
8. Lo studio dell'effetto di parametri chimico-fisici e compositivi degli alimenti sulle dinamiche di sviluppo di microrganismi patogeni e degradativi negli alimenti.
9. La valorizzazione biotecnologica di scarti e sottoprodotti dell'industria alimentare in ingredienti innovativi per il settore food.

10. La caratterizzazione microbiologica di sistemi alimentari mediante tecniche tradizionali e molecolari.

ATTIVITA' DI RICERCA

Organizzazione, direzione e coordinamento di centri e/o gruppi di ricerca nazionali:

- Febbraio 2024-ad oggi: Team coordinamento Progetto “BIO4SUSPACK - Biomolecole dalla valorizzazione di sottoprodotti agroalimentari per un packaging primario sostenibile, sicuro e attivo”. PR FESR 2021-2027
- Settembre 2022-ad oggi: Task leader nazionale task 8.1.3 “Valorisation of the waste to obtain biomaterials”, Spoke 8 - Circular economy in agriculture through waste valorisation and recycling. Campione Nazionale Agritech PNRR - Mission 4 - Component 2 Investment 1.4 "Strengthening research structures and creation of "national R&D champions" on some Key Enabling Technologies" D. D. 3138 of 12/16/2021 corrected with D.D. 3175 of 18/12/2021 - AGRITECH, Proposal Code CN00000022 - CUP J33C22001150008 (2022-2025).
- Settembre 2024-maggio 2025: Coordinamento del gruppo di lavoro per la creazione di una Innovation Hub for Healthy Food nell’ambito di MACFRUT 2025, Rimini, Italia.
- Settembre 2023-maggio 2024: Coordinamento del gruppo di lavoro per la creazione di una Innovation Hub for Healthy Food nell’ambito di MACFRUT 2024, Rimini, Italia.
- Novembre 2023-novembre 2024: Responsabile dell’accordo di collaborazione tra il Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari e l’Ospedale pediatrico Bambin Gesù, Roma.
- Maggio 2021-aprile 2023. Promotore e coordinamento delle attività di progetto “Studio del microbioma e del profilo in acidi grassi di latte materno in relazione alla fase di allattamento- MICRO LATTE” codice 202101298004 642. In collaborazione con AUSL della Romagna, Reparto di Ostetricia e Ginecologia, Ospedale Maurizio Bufalini, Cesena.
- 2018-2019: Coordinamento progetto bando Alma Idea Junior dal Titolo “Approcci biotecnologici per la produzione di un alimento “di genere”. Università di Bologna. Codice progetto 146.
- Organizzazione, direzione e coordinamento di centri e/o gruppi di ricerca internazionali:
 - Settembre 2024-maggio 2025. Organizzazione delle attività relative al programma Erasmus + Blended Intensive Programme (BIP) SHIFT- Strategic Synergies in Agro-Food: A Holistic Journey Through Innovation, Sustainability, and Entrepreneurship,
 - 1.06.2024 - 31.05.2028: Coordinamento dell’Unità operativa UNIBO nell’ambito del progetto Circular Bio Based Europe (CBE) RELEAF “Recycling Locally Produced Bio-Wastes to Ensure Affordability and Availability of Innovative Bio-Based Fertilisers (GA 101156998).
 - 1.06.2024 - 31.05.2028: Coordinamento dell’Unità operativa UNIBO-DISTAL nell’ambito del progetto Horizon Europe CIRCBIO ONE EARTH”Earth-to-marine-to-earth virtuous cycle: Harnessing residual biomass of animal origin for terrestrial-marine integrated circular economy” (GA 101135559).
 - 02.01.2023 – 30.09.2023: Coordinamento dell’Unità operativa UNIBO-DISTAL nell’ambito del progetto ADRION “Master on Circular Economy and Bioeconomy”. Interreg Adrion. Numero univoco di Progetto 1313.
 - 2017-2019: Coordinamento e direzione di progetto di scambio Italia/Canada dal titolo “Potentiel des bactéries lactiques et les levures en tant que cultures bio-protectrices pour les fromages à pâte molle”. Codice progetto QU17MO02.
- Partecipazione a centri e/o gruppi di ricerca nazionali:
 - 01.12.2024 - 30.11.2029: Partecipazione e membro del Comitato Scientifico del progetto FOCUSER – Campus Interuniversitario per l’alta formazione e la ricerca innovativa sulla trasformazione degli alimenti (FOod CampUS Education Research) CUP J31J23002820003.
 - Febbraio 2024-ad oggi: Partecipazione al progetto Co.Pack.So “Coating per Packaging alimentari Sostenibili e circolari” PR FESR 2021-2027

- Febbraio 2024 ad oggi: Partecipazione al progetto FRUREFINERY “Produzione di ingredienti ad alto valore aggiunto dai sotto-prodotti della filiera della frutta attraverso un approccio di bio-raffineria a cascata” PR FESR 2021-2027
- Febbraio 2024-ad oggi: Partecipazione e membro del comitato scientifico del progetto ENERVITIS “Agrovoltaiico e sensoristica per l'innovazione e la sostenibilità della filiera vitivinicola” PR FESR 2021-2027.
- 02.10.2023-ad oggi: Partecipazione al progetto IN-PULSE “Filieri Ingredientistiche Innovative e Processi Ottimizzati al Servizio di un Sistema Alimentare Sicuro e Sostenibile. Bando Ministero delle Imprese e del Made in Italy (MIMIT).
- 08.05.2022 - 07.05.2025: Partecipazione al progetto PROACTIVE “Future-proof bioactive peptides from food by-products: an eco-sustainable bioprocessing for tailored multifunctional foods” PRIN 2021
- 2016-2018: Partecipazione al Progetto ECOPACKLAB “Laboratorio infrastrutturale per l'applicazione di tecnologie avanzate per realizzare packaging attivo ed ecosostenibile” POR-FESR 2014-2020 ASSE1 Ricerca e Innovazione.
- 2016-2018: Partecipazione al Progetto FOOD CROSSING DISTRICT “Simbiosi industriale: due nuovi alimenti da sottoprodotti ed una mappa delle relative economie circolari in Emilia-Romagna”. POR-FESR 2014-2020 ASSE1 Ricerca e Innovazione.
- 2016-2018: Partecipazione al Progetto INNOFRUVE “Ricerca industriale ed innovazione nel comparto ortofrutta” POR-FESR 2014-2020 ASSE1 Ricerca e Innovazione.
- 1.06.2016 - 31.05.2019: Partecipazione al Progetto MICROEMIRO “Collezioni microbiche regionali: la biodiversità al servizio dell'industria agroalimentare” POR-FESR 2014-2020 ASSE1 Ricerca e Innovazione.
- 02.05.2011 - 31.12.2014: Partecipazione al progetto STAYFRESH “Strategie innovative rispondenti ai bisogni delle imprese del comparto degli ortofrutticoli della IV gamma - Novel strategies meeting the needs of the fresh-cut vegetable sector”. Fondazione Ager.
- 01.07.2011 - 31.12.2014: Partecipazione al progetto ATENA Made in Italy “Approcci tecnologici nuovi per l'aumento della shelf-life e del contenuto di servizio nei prodotti qualificanti il modello alimentare mediterraneo”.
- Partecipazione a centri e/o gruppi di ricerca internazionali:
 - 01.06.2021 - 31.05.2026: Partecipazione al Progetto Horizon H2020 INTAQT “INnovative Tools for Assessment and Authentication of chicken meat, beef and dairy products' QualiTies” (GA 101000250).
 - 01.01.2020 - 31.12.2023: Partecipazione al Progetto Horizon H2020 NewTechAqua “New Technologies, Tools and Strategies for a Sustainable, Resilient and Innovative European Aquaculture” (GA 862658).
 - 01.11.2020 - 31.10.2023: Partecipazione e membro del Comitato Scientifico del progetto ERANET SUSFOOD2 CORE ORGANIC MILDSUSFRUIT “Innovative Mild Processing Tailored to Ensure Sustainable and High Quality Organic Fruit Products” (GA 9386878).
 - 01.10.2020 - 31.03.2024: Partecipazione al progetto Horizon H2020 COFRESH “CO-creating sustainable and competitive FRuits and vEgetableS' value cHains in Europe” (GA 101000852).
 - 01.06.2019 - 30.11.2022 Partecipazione al progetto H2020-BBI-JTI-2018-DEMO INGREEN “Production of functional innovative ingredients from paper and agro-food side-streams through sustainable and efficient tailor-made biotechnological processes for food, feed, pharma and cosmetics” (GA 838120). Francesca Patrignani ha fatto parte del comitato tecnico direttivo (STC), nonché dell'exploitation e dissemination board.
 - 15.02.2015 - 14.02.2018: partecipazione al progetto FP7-Era Net CORE ORGANIC PLUS ECOBERRIES - Innovative and eco-sustainable processing and packaging for safe and higg-quality

organic berry products with enhanced nutritional value. (Finanziamento MiPAAF)

➤ 01.10.2006 - 30.09.2009: Partecipazione al progetto HighQ-RTE (FP 6) “Innovative non-thermal processing technologies to improve the quality and safety of ready-to-eat (RTE) meals” (GA 023140).

ATTIVITA' DI TRAFERIMENTO TECNOLOGICO

Sin dall'inizio della sua carriera, Francesca Patrignani ha partecipato alle attività di ricerca e di trasferimento tecnologico nell'ambito del “Laboratorio Tecnologie e impianti per l'industria alimentare”-Distretto Hi-Mech TECAL” e dei “Laboratori di ricerca e trasferimento tecnologico - Sicurezza Tecnologie Innovazione Agroalimentare (SITEIA)”, promuovendo la diffusione dei risultati presso aziende di settore e/o nell'ambito di convegni e fiere specializzate (CIBUS Parma, CIBUS TEH Parma, R2B).

Francesca Patrignani è membro del CIRI-Agroalimentare (Centro Interdipartimentale di Ricerca Industriale Agroalimentare) dove è stata responsabile dell'unità operativa 1 “Sicurezza ed Autenticità ed è membro di Giunta. Come membro del CIRI-AGRO, ha partecipato alla realizzazione dei progetti POR-FESR 2014-2020 ECOPACKLAB, FOOD CROSSING DISTRICT, INNOFRUVE, MICROEMIRO, PARENT, SMARTHWEAT.

Attualmente co-coordinatrice del progetto “Biomolecole dalla valorizzazione di sottoprodotti agroalimentari per un packaging primario sostenibile, sicuro e attivo (BIO4SUSPACK)” APPROVATO A VALERE SUL “PR FESR 2021-2027 AZIONE 1.1.2 BANDO PER PROGETTI DI RICERCA INDUSTRIALE STRATEGICA RIVOLTI AGLI AMBITI PRIORITARI DELLA STRATEGIA DI SPECIALIZZAZIONE INTELLIGENTE” APPROVATO CON DGR 2097/2022 E SS.MM – CUP J47G22000740003.

Durante la sua carriera, ha svolto in modo continuativo, come responsabile scientifico o parte del team di ricerca, numerose attività finalizzate al trasferimento tecnologico, all'innovazione di processi e prodotti e alla messa a punto di formulazioni e strategie innovative per le aziende del settore agro-alimentare, impiantistico (Gea S.p.A.) e del packaging sia nazionali (Bestack) che internazionali (FEFCO, The European Federation of Corrugated board Manufacturers). Le principali industrie con le quali ha collaborato sono Christian Hansen, Amadori, Gea S.p.A, C.O.O.P Italia, Conserve Italia, Terre Emerse, Agrifarm, CoopBox Europe, Biosphere, Rosso Vivo, Molini Pivetti, Macè, Caseificio Mambelli, Centrale del Latte, Granarolo, Barilla Group S.p.A, FEFCO, Bestack, Bioplanet, Pomel srl, Verbiba, Sapori del mio Orto, Agrosistemi srl, Distillerie Mazzari, Fruttagel., A&B.

Per quanto riguarda l'industria del packaging, la sua attività di innovazione e di trasferimento tecnologico si è concretizzata anche nella produzione di un brevetto in collaborazione con il consorzio Bestack. Tale brevetto, riconosciuto a livello nazionale come una delle maggiori innovazioni per il settore dell'ortofrutta, è finalizzato alla creazione di un packaging attivo, basato sull'applicazione di antimicrobici naturali, per il prolungamento della shelf-life e sicurezza di prodotti ortofrutticoli. Brevetto n. 102015000076561 e PCT/EP2016/078287, “PACKAGING FOR FRUIT AND VEGETABLE PRODUCTS TREATED WITH AN ANTIMICROBIAL SOLUTION” (WO2017089292A1, EP3380413A1, ITUB20155878A1, IL259511D0). Questo brevetto è stato presentato dalla candidata e dal gruppo di ricerca alla camera dei Deputati a Roma in data 13/12/2016. Inoltre, il brevetto è stato oggetto di presentazione da parte dell'Università di Bologna all'evento WINTER SCHOOL NETVAL “Il trasferimento tecnologico in ambito agri-food. Innovazione dalla ricerca e dalla sperimentazione” Casa delle Orsoline, Cortina (BL) (28 febbraio - 2 marzo 2018). Il brevetto è stato presentato nell'ambito dell'evento INOVACION PARA LA AGRICULTURA, AGROINDUSTRIA Y ALIMENTOS- Tecnologías, equipamientos y materiales, Quito, Universidad Politécnica Salesiana, Ecuador (24-07-2018 - 25-07-2018). Nel 2019, il brevetto è risultato vincitore del Bando Invenzioni di Comieco Factory e della decima edizione del Premio Non Sprecare, bandito dall'Università Luiss Guido Carli, in prima linea nella promozione di attività e cultura green oriented e sostenibile. Nell'ambito della sostenibilità, Francesca Patrignani ha collaborato con diverse aziende per la valorizzazione di scarti e sottoprodotti

dell'industria agro-alimentare fra cui Fruttage e Distillerie Mazzari.

Francesca Patrignani è, inoltre, co-inventore nella Domanda di brevetto per invenzione industriale n. 102023000017907 depositata in data 31/08/2023 dal titolo "Composizione sanificante per il trattamento di superfici del settore alimentare e metodo di pulizia che utilizza tale composizione sanificante" a nome di AEB SpA e ALMA MATER STUDIORUM - UNIVERSITA' DI BOLOGNA

ATTIVITA' DI FORMAZIONE

Ha svolto attività di formazione nell'ambito della progettazione europea e per enti quali EFSO, IRECOOP, San Patrignano, ORMA ricevendo conferimenti d'incarico per attività di docenza relativi a progetti diversi, tra cui:

A. 2000. Conferimento d'incarico per attività di docenza relativa al progetto: "IFTS-TECNICO DEI SISTEMI QUALITA' E SICUREZZA NELLE IMPRESE AGROALIMENTARI", presso EFESO, Bologna, ente di formazione per l'economia sociale.

A. 2001. Conferimento d'incarico per attività di docenza presso IRECOOP, Faenza. Competenza relativa a "QUALITA' ORGANOLETICHE DEI PRODOTTI ALIMENTARI."

A. 2006. Conferimento d'incarico per attività di docenza relativa al progetto: "JOBTRAINIG: AZIONI DI VALORIZZAZIONE IN ORMA" – rif. PA 2005-0183/Bologna.

A.2008: Training and Career Development (TCD). BERLIN: TCD Network-NovelQ-Berlin University of Technology. Berlino, Germania.

A. 2009. Conferimento d'incarico per attività di docenza relativa al progetto "Corso IFTS Tecnico Superiore Della Trasformazione Dei Prodotti Agroindustriali". Presso IRECOOP, Forlì.

A. 2011. Conferimento d'incarico per attività di docenza relativa al progetto "Corso IFTS Tecnico Superiore Della Trasformazione Dei Prodotti Agroindustriali". Presso IRECOOP, Forlì.

A 2019. Conferimento d'incarico per attività di docenza relativa al progetto "HACCP e sicurezza in San Patrignano", San Patrignano, Rimini.

A 2019. Organizzazione del corso di laboratorio "Other non-thermal technologies" nell'ambito della PEF School 2019, Cesena.

A 2023-2024. Conferimento d'incarico per la formazione di docenti di scuole superiori classe A31 nell'ambito della disciplina "Microbiologia degli Alimenti"

PREMI CONSEGUITI

Francesca Patrignani è risultata, inoltre, vincitrice di due premi Scientific Excellence Poster, uno dei quali conferito da INRA e finanziato dal mondo industriale durante il convegno "Fruit and Veg Processing", (Avignone, 2016) (titolo del poster: Use of high pressure homogenization for the production of natural antimicrobial based nanoemulsions to prolong the safety and shelf-life of apple juice) e l'altro conferito dalla Scientific Federation durante il convegno "Women Health" (Valencia, 2018) (titolo del poster: Gender food as dietary strategy to increase woman well-being).

ATTIVITA' DI RICERCA

Francesca Patrignani ha collaborato attivamente alla realizzazione nonché alla stesura di progetti di ricerca regionali, nazionali, europei, internazionali e di scambio.

ATTIVITA' DI RICERCA PRESSO ISTITUTI ESTERI

Francesca Patrignani ha svolto parte della sua attività di Ricerca presso:

- l'istituto di "Igiene e Tossicologia" BFE (ora Istituto Federale di Ricerca per la Nutrizione e gli Alimenti), Germania, nel periodo maggio-luglio 2003, occupandosi dello studio di ceppi di batteri lattici e loro caratterizzazione fenotipica, molecolare e funzionale avendo come supervisore e responsabile scientifico il prof. W. Holzapfel.

- Nell'ambito del progetto congiunto di ricerca fra Italia e Argentina, nel periodo settembre-ottobre

2006, ha svolto la sua attività di ricerca presso l'istituto di Lactologia Industrial, Univesidad del Litoral, Santa Fe, Argentina avendo come supervisore e responsabile scientifico il prof. J. Reinheimer.

- Nell'anno 2014, Francesca Patrignani ha fatto parte di una delegazione italiana in visita presso l'istituto Ewha University, Seoul (Korea) partecipando al simposio bilaterale Italia-Korea (1 maggio 2014) organizzato dall'ambasciata italiana a Seoul e sponsorizzata dal Ministero degli Affari esteri. In tale occasione, Francesca Patrignani ha partecipato a numerosi incontri con i delegati coreani per la pianificazione di attività di ricerca e di scambio future.

Nell'anno 2015, Francesca Patrignani ha svolto parte della sua attività di ricerca, riguardante l'utilizzo di antimicrobici naturali per il prolungamento della shelf-life di prodotti ortofrutticoli, presso Leibniz-Institut für Agrartechnik und Bioökonomie e.V. (ATB), Potsdam, Germania (collaborazione prof. Oliver Schlüter).

- Nell'anno 2017, 2018 e 2019, Francesca Patrignani ha svolto parte della sua attività di ricerca, come responsabile scientifico del progetto Italia-Canada, presso Faculté des Sciences de l'Agriculture et de l'Alimentation Université Laval, Quebec City, lavorando sulla selezione di un consorzio microbico come agenti di biocontrollo per i formaggi a breve maturazione collaborando con il prof. Ismail Fliss.

ATTIVITA' DI COLLABORAZIONI ATTUALI

Francesca Patrignani svolge la sua attività di ricerca anche in collaborazione con istituti stranieri quali:

- l'Istituto de Lactologia Industrial (INLAIN, Santa Fe, Argentina (contatto Dr. Reinheimer),
- School of Life Sciences, Handong Global University, South Korea (contatto Prof. Holzapfel)
- Laboratoire de Microbiologie, Dept. of Biochemistry, Univ. of Yaounde Cameroon (contatto Dr. Sado), Department of Agricultural Food and Nutritional Science,
- University of Alberta, Edmonton, Alberta, Canada (contatto Dr. Ndajigimana),
- Leibniz-Institut für Agrartechnik Potsdam-Bornim e.V. (ATB), Potsdam, Germania (contatto Prof Oliver Schlüter),
- Université Laval, Faculté des Sciences de l'Agriculture et de l'Alimentation Quebec City (contatto Prof. Ismail Fliss).
- Department of Food Science (FOOD) · University of Copenhagen (Danimarca). Prof.ssa Lane Jespersen.

PRODOTTI DELLA RICERCA, PARTECIPAZIONE ad EDITORIAL BOARDING

Francesca Patrignani è coautrice di 119 pubblicazioni a stampa con comitato di revisione internazionale (h index Scopus 37, citazioni totali 3,712), 8 contributi in volume e oltre 250 presentazioni a stampa in atti di convegni di cui 12 come presentazione orale in lingua inglese in simposi internazionali presentati dalla candidata. Dal 2017 Francesca Patrignani è, inoltre, Associate Editor della rivista Frontiers in Microbiology.

ATTIVITA' DIDATTICA

2014-2015

Vincitrice presso l'Università di Bologna di un modulo didattico di 20 ore per l'insegnamento di microbiologia enologica (modulo esercitazioni).

Dal 2015-oggi

Francesca Patrignani è titolare dell'insegnamento:

- LABORATORIO DI MICROBIOLOGIA APPLICATA – (4 cfu) presso il corso Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari, Alma Mater Studiorum, Università di Bologna.
- BIOLOGIA DEI MICRORGANISMI (4 cfu) presso il Corso di Laurea triennale Tecnologie Alimentari, Alma Mater Studiorum, Università di Bologna..
- MICROBIOLOGIA GENERALE (2cfu) presso il Corso di Laurea triennale Viticoltura ed Enologia, Alma

Mater Studiorum, Università di Bologna.

Francesca Patrignani è stata correlatore di oltre 200 tesi di Laurea, relatore di 56 tesi, tutor di 3 studente di dottorato, correlatore di 3.

ATTIVITA' ISTITUZIONALE

Francesca Patrignani ha partecipato sin dalla sua nomina come RTD A/B alla vita istituzionale di Ateneo, mantenendo una costante partecipazione ai Consigli di Corso di Laurea magistrale e triennale, di Dipartimento e del CIRI-Agroalimentare. Come Coordinatrice del CdS LM-70 Scienze e Tecnologie Alimentari presiede a tutti i Consigli del Corso.

Negli anni accademici dal 2016, Francesca Patrignani ha partecipato alle attività di Ateneo organizzate nell'ambito di ALMAORIENTA e MAGISTRALMENTE per promuovere il servizio di orientamento a studenti di scuola superiore e di laurea triennale. La candidata è stata, inoltre, responsabile delle attività di alternanza scuola-lavoro nel maggio 2019 tenutesi presso i laboratori del campus di Scienze degli Alimenti per ragazzi di scuola superiore.

Nell'ambito dell'organizzazione della PEF School 2019, è stata responsabile dell'organizzazione del corso di laboratorio "Other non-thermal technologies".

Francesca Patrignani, nell'ambito del DISTAL, per i corsi del Campus di Cesena, è stata delegata all'orientamento in uscita e responsabile dei rapporti studenti/mondo industriale. Ha preso parte all'organizzazione del Job day 2019 organizzato per gli studenti di Agraria e Veterinaria con il fine di promuovere il loro inserimento/assunzione in azienda. E', inoltre, stata presidente della commissione di tirocinio per gli studenti della Laurea magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari ed è membro di giunta del Ciri Agroalimentare e responsabile di unità operativa.

TITOLO DI STUDIO

- Dottorato di ricerca in Scienze e tecnologie agrarie, ambientali e alimentari *curriculum* biotecnologie degli alimenti
- Laurea magistrale in Biotecnologie molecolari e industriali classe LM-8, “*curriculum* industriale” con votazione 110/110 e lode
- Laurea triennale in Biotecnologie classe L-2 “*curriculum* agro-industriale” con votazione 110/110 e lode.

ESPERIENZA
PROFESSIONALE

Dal 01/01/2026 ad oggi	Responsabile dell'unità locale n.20 (UL20) n. 20 Piazza Goidanich 60, Cesena protocollo 0000258 del 13/01/2026.
Dal 05/02/2024 ad oggi	Assunzione a tempo indeterminato Area dei Funzionari - Settore scientifico – tecnologico presso Università di Bologna - Dipartimento di scienze e tecnologie Agro Alimentari (DISTAL), UOS Cesena.
Dal 01/11/2019 al 01/11/2023	Vincitore dell'assegno di ricerca dal titolo: "Sicurezza e Stabilità di matrici vegetali mediante tecnologie non termiche innovative e sostenibili". Tutor: Prof.ssa Francesca Patrignani presso il Campus di Scienze degli Alimenti, Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari, dell'Università di Bologna con sede a Cesena.
Dal 2020 ad oggi	Cultore della materia nell'ambito degli insegnamenti di Laboratorio di microbiologia applicata, Microbiologia delle fermentazioni, Microbiologia enologica, Progettazione igienica e sanificazione e Valorizzazione dei sottoprodotti dell'industria alimentare presso il campus di Scienze degli Alimenti di Cesena. Partecipazione alle commissioni di esame di tutti gli insegnamenti sopra riportati di cui sono titolari le docenti Prof.ssa Rosalba Lanciotti e Prof.ssa Francesca Patrignani.
Dal 2019 al 01/11/2023	Tutor didattico dell'insegnamento del “Laboratorio di microbiologia applicata”, tenuto dalla prof.ssa Francesca Patrignani, provvedendo con l'organizzazione e programmazione delle attività didattiche come da piano didattico e formativo, e con supporto al docente durante lo svolgimento delle prove pratiche da parte degli studenti.
dal 01/11/2017 al 31/10/2019	Vincitore dell'assegno di ricerca dal titolo: “Studio dei meccanismi di risposta di microrganismi patogeni e degradativi a stress subletali indotti da oli essenziali e composti bioattivi”. Tutor didattico: Prof.ssa Rosalba Lanciotti presso il Campus di Scienze degli Alimenti, Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari, dell'Università di Bologna con sede a Cesena.

ISTRUZIONE E
FORMAZIONE

Maggio 2017

Dottorato di ricerca in Scienze e tecnologie agrarie, ambientali e alimentari *curriculum* biotecnologie degli alimenti

Livello QeQ:
8

Università degli Studi di Bologna “*Alma Mater Studiorum*”

- Titolo della ricerca: “Action mechanisms of natural antimicrobials against food-borne pathogenes”. La ricerca è stata incentrata sullo studio degli effetti degli oli essenziali naturali ad azione antimicrobica sul metabolismo dei microrganismi

- patogeni alimentari *Listeria monocytogenes* e *Escherichia coli* al fine di permetterne un utilizzo nell'industria alimentare come alternativa ai conservanti di sintesi. Tutor didattico: Prof.ssa Rosalba Lanciotti
- Marzo 2014 **Laurea magistrale in Biotecnologie molecolari e industriali classe LM-8, "curriculum industriale" con votazione 110/110 e lode** **Livello QeQ: 7**
Università degli Studi di Bologna "Alma Mater Studiorum"
- Febbraio 2011 **Laurea triennale in Biotecnologie classe L-2 "curriculum agro-industriale" con votazione 110/110 e lode.** **Livello QeQ: 6**
Università degli Studi di Urbino "Carlo Bo"
- In sede di laurea discussione della tesi dal titolo "Antociani e proantocianidine: aspetti biologici e approcci biotecnologici", Relatore prof. Francesco Paolucci.

Periodi in strutture di ricerca nazionali e internazionali

- **Da febbraio 2015 a maggio 2015:** Visiting PhD student della durata di 3 mesi presso i laboratori di microbiologia degli alimenti dell'Università degli studi di Bari "Aldo Moro". Progetto: studio della risposta agli oli essenziali di *Listeria monocytogenes* attraverso l'utilizzo della elettroforesi bidimensionale. Tutor didattico presso la struttura ospitante prof.ssa Maria De Angelis dipartimento di Scienze del Suolo, della Pianta e degli Alimenti, Università di Bari.
- **Da febbraio 2016 a maggio 2016** Visiting PhD student della durata di 4 mesi presso Leibniz-Institut für Agrartechnik und Bioökonomie e.V. Potsdam, Germania. Progetto: studio degli effetti degli oli essenziali sulle intere popolazioni microbiche di *Listeria monocytogenes* ed *Escherichia coli* attraverso l'utilizzo della citometria a flusso. Tutors didattica presso la struttura ospitante: Dr.-Ing. Antje Fröhling, Department of Horticultural Engineering. Dr.-Ing. Oliver Schlüter, Department: Horticultural Engineering.

COMPETENZE PERSONALI

Lingua madre
Altre lingue

Italiano

COMPRENSIONE		PARLATO		PRODUZIONE SCRITTA
Ascolto	Lettura	Interazione	Produzione orale	
B2	B2	B2	B2	B2

Inglese

Competenze comunicative

- Buone capacità comunicative e relazionali, acquisite durante il percorso accademico.
- Esperienze di interazione con persone e realtà di lavoro diverse, sia a livello nazionale che internazionale, sviluppate durante il dottorato ed affinate durante i periodi come visiting PhD student sia in realtà Italiane che estere.
- Competenza nella presentazione dei risultati di ricerca in contesti accademici e scientifici, inclusa la partecipazione a conferenze internazionali.

- Esperienza nella presentazione orale dei risultati di ricerca di fronte a esperti internazionali nel campo della microbiologia e delle tecnologie alimentari.
- Dall'anno accademico 2019/2020 ad oggi, sviluppate capacità comunicative in ambito didattico tramite l'affiancamento dei docenti e l'incarico di tutorato nel corso "Laboratorio di Microbiologia Applicata"
- Sviluppo di una dialettica mirata alla comunicazione semplice e completa con gli studenti, atta a fornire sia nozioni teoriche che istruzioni pratiche.

Competenze organizzative e gestionali

- Abilità nel pianificare e coordinare l'approvvigionamento dei materiali consumabili necessari per le attività di laboratorio, valutando le necessità tenendo conto degli esperimenti programmati attraverso le modalità e le piattaforme digitali fornite dall'ateneo (università di Bologna).
- Abilità nel risolvere i problemi e gli imprevisti che si presentano durante la ricerca scientifica, trovando soluzioni appropriate, innovative ed efficaci.
- Competenza nell'organizzare le attività di ricerca, pianificando le scadenze, stabilendo priorità e gestendo efficacemente le risorse disponibili.
- Abilità nel creare piani di lavoro dettagliati sia per il lavoro individuale, che di gruppo, tenendo conto dei tempi e delle risorse necessarie per raggiungere gli obiettivi prefissati.
- Esperienza nella gestione di un gruppo di ricerca, assegnando compiti e responsabilità, facilitando la comunicazione e incoraggiando la collaborazione per il raggiungimento degli obiettivi comuni.
- Capacità di lavorare con precisione e di prestare attenzione ai dettagli nel contesto di esperimenti scientifici e analisi di dati.
- Competenza nel lavorare efficacemente in team, collaborando con colleghi e condividendo conoscenze e risorse per raggiungere gli obiettivi comuni.
- Nell'ambito dell'organizzazione dei laboratori didattici, competenza nel pianificare e organizzare in modo efficace le attività di laboratorio, tra le quali la preparazione dei materiali, la disposizione delle attrezzature e la creazione di procedure dettagliate per le diverse prove.
- Nella gestione delle esercitazioni di laboratorio, abilità nel coordinare le esercitazioni didattiche di laboratorio, garantendo che gli studenti abbiano le risorse e le istruzioni necessarie per svolgere correttamente le attività, fornendo inoltre, supporto e assistenza durante le prove, rispondendo alle domande e alla richiesta di chiarimenti.

Competenze professionali

Microbiologia alimentare:

- Campionamento microbiologico da matrici alimentari e da sistemi modello (brodo colture);
- Approfondita conoscenza delle metodiche microbiologiche
- Valutazione della sicurezza alimentare in ottemperanza ai criteri individuati dal regolamento CE 2073/2005 e successive modificazioni legislative nazionali e internazionali;
- Studi di Shelf-life e Challenge Test Alimentari;
- Isolamento, identificazione e tipizzazione microbica di ceppi di interesse agroalimentare;
- Valorizzazione sottoprodotti e scarti mediante processi fermentativi

- biotecnologici
- Controllo di fermentatori su scala di laboratorio;
- Microscopia in campo chiaro, contrasto di fase e in epi-fluorescenza;
- Controllo di parametri chimico/fisici quali attività dell'acqua, pH, colore;
- Utilizzo di kit commerciali enzimatici per la quantificazione da matrici alimentari di acidi organici, zuccheri, fruttani, mannoproteine, ammoniaca, beta-glucani;
- Analisi dei metaboliti volatili risultanti da processi fermentativi, creando e ottimizzando protocolli di estrazione su fase solida abbinata alla gas cromatografia e alla spettrometria di massa (GC-MS/SPME);
- Analisi delle frazioni lipidiche, anche a seguito di processi fermentativi da differenti matrici alimentari e scarti della industria agroalimentare, creando e ottimizzando protocolli di estrazione in fase organica seguiti da quantificazione e identificazione tramite gas cromatografia abbinata alla spettrometria di massa (GC-MS);
- Analisi delle popolazioni cellulari attraverso la citometria a flusso, mediante impiego della piattaforma BD ACCURI C6;
- Estrazione e purificazione delle frazioni proteiche da matrici alimentari e da colture cellulari mediante elettroforesi sia in condizioni native (PAGE), che denaturanti (SDS-PAGE);
- Analisi quantitativa dei proteomi attraverso elettroforesi bidimensionale su gel di acrilamide.

Sviluppo e ottimizzazione di protocolli di biologia molecolare per:

- Estrazione e purificazione di DNA e RNA da colture microbiche e alimenti;
- Preparazione di campioni di DNA per il sequenziamento delle regioni genomiche 16S e ITS a fini identificativi;
- Analisi elettroforetica e spettrofotometrica del DNA e RNA estratto;
- Amplificazione di DNA attraverso Reazione a Catena della DNA polimerasi (PCR);
- Analisi dei profili di espressione genica mediante real time (rt-PCR);
- Quantificazione microbica attraverso l'utilizzo ed ottimizzazione di protocolli quantitative-PCR (qPCR);

Conoscenze strumentali:

- Approfondita conoscenza sul funzionamento della strumentazione gas cromatografica accoppiata allo spettrometro di massa (GC/MS), relativamente sia alla risoluzione di problemi strumentali che frequentemente si possono presentare, sia a piccoli interventi sulle macchine stesse volti a ripristinarne il corretto funzionamento o finalizzati alla manutenzione ordinaria;
- Conoscenza approfondita del funzionamento di termociclatori sia per PCR standard (end-point), che PCR quantitativa (qPCR);
- Utilizzo di omogeneizzatore ad alte pressioni (HPH) da banco;
- Utilizzo di liofilizzatori e spray-dryer su scala di laboratorio per la liofilizzazione di colture cellulari;
- Utilizzo di apparati MALDI/TOF/MS per l'identificazione di specie microbiche;
- Utilizzo del citoflorimetro per conta microbica e per lo studio delle dinamiche di popolazione (vitalità cellulare);
- Capacità di mantenere e gestire piccole strumentazioni di laboratorio quali pH Metro, becco bunsen, microscopi in campo chiaro, contrasto di

fase e a fluorescenza, autoclavi, rotavapor, Pipette, bilance tecniche ed analitiche.

Competenze digitali

AUTOVALUTAZIONE

Elaborazione delle informazioni	Comunicazione	Creazione di Contenuti	Sicurezza	Risoluzione di problemi
Avanzato	Avanzato	Avanzato	base	Intermedio

- Ottima conoscenza dell'applicativo web ALMA RUSCO utilizzato per la gestione dei rifiuti presso l'UL20.
- Ottima conoscenza dei software Microsoft Word, Microsoft Excel, Microsoft PowerPoint e Microsoft Outlook, utilizzati per la creazione di documenti, fogli di calcolo, presentazioni e gestione delle e-mail;
- Ottima conoscenza del software MSD ChemStation e MSD Mass Hunter, utilizzati per l'elaborazione di cromatogrammi GC e spettri di massa MS;
- Buone competenze nell'utilizzo del pacchetto di analisi ed elaborazione dati STATISTICA 12 e ORIGINpro impiegato per l'analisi statistica dei dati;
- Capacità di utilizzare il pacchetto ChemBioDraw Ultra versione 16.0, acquisita in modo autodidatta, per la creazione e l'elaborazione di disegni chimici e biologici;
- Competenza autodidatta nel linguaggio di programmazione R, utilizzato per l'analisi statistica e la creazione di grafici computazionali;
- Abilità da autodidatta nell'utilizzo del software di grafica e fotoritocco Adobe Photoshop, acquisita attraverso l'esperienza come fotografo amatoriale;

Altre competenze

- Fotografo amatoriale
- Autodidatta nella stampa 3D
- Appassionato di tecnologia

Patente di guida B

ULTERIORI INFORMAZIONI

Pubblicazioni scientifiche

1. Patrignani, F.; Montanari, C.; Serrazanetti, D.I.; Braschi, G.; Vernocchi, P.; Tabanelli, G.; Parpinello, G.P.; Versari, A.; Gardini, F.; Lanciotti, R. Characterisation of yeast microbiota, chemical and sensory properties of organic and biodynamic Sangiovese red wines. *Ann. Microbiol.* **2017**, *67*, 99-109 doi:<https://doi.org/10.1007/s13213-016-1241-3>.
2. Patrignani, F.; Siroli, L.; Serrazanetti, D.I.; Braschi, G.; Betoret, E.; Reinheimer, J.A.; Lanciotti, R. Microencapsulation of functional strains by high pressure homogenization for a potential use in fermented milk. *Food Res. Int.* **2017**, *97*, 250-257 doi:<https://doi.org/10.1016/j.foodres.2017.04.020>.
3. Siroli, L.; Braschi, G.; de Jong, A.; Kok, J.; Patrignani, F.; Lanciotti, R. Transcriptomic approach and membrane fatty acid analysis to study the response mechanisms of *Escherichia coli* to thyme essential oil, carvacrol, 2-(E)-hexanal and citral exposure. *J. Appl. Microbiol.* **2018**, *125*, 1308-1320

doi:<https://doi.org/10.1111/jam.14048>.

4. Braschi, G.; Serrazanetti, D.I.; Siroli, L.; Patrignani, F.; De Angelis, M.; Lanciotti, R. Gene expression responses of *Listeria monocytogenes* Scott A exposed to sub-lethal concentrations of natural antimicrobials. *Int. J. Food Microbiol.* **2018**, *286*, 170-178

doi:<https://doi.org/10.1016/j.ijfoodmicro.2018.07.026>.

5. Braschi, G.; Patrignani, F.; Siroli, L.; Lanciotti, R.; Schlueter, O.; Froehling, A. Flow cytometric assessment of the morphological and physiological changes of *Listeria monocytogenes* and *Escherichia coli* in response to natural antimicrobial exposure. *Front. Microbiol.* **2018**, *9*, 2783

doi:<https://doi.org/10.3389/fmicb.2018.02783>.

6. Lanciotti, R.; Braschi, G.; Patrignani, F.; Gobbetti, M.; De Angelis, M. How *Listeria monocytogenes* shapes its proteome in response to natural antimicrobial compounds. *Front. Microbiol.* **2019**, *10*, 437

doi:<https://doi.org/10.3389/fmicb.2019.00437>.

7. Braschi, G.; Ricci, A.; Grazia, L.; Versari, A.; Patrignani, F.; Lanciotti, R. Mannoprotein content and volatile molecule profiles of trebbiano wines obtained by *Saccharomyces cerevisiae* and *Saccharomyces bayanus* strains. *Fermentation* **2019**, *5*, 66 doi:<https://doi.org/10.3390/fermentation5030066>.

8. Siroli, L.; Braschi, G.; Rossi, S.; Gottardi, D.; Patrignani, F.; Lanciotti, R. *Lactobacillus paracasei* A13 and high-pressure homogenization stress response. *Microorganisms* **2020**, *8*, 439 doi:<https://doi.org/10.3390/microorganisms8030439>.

9. Patrignani, F.; Siroli, L.; Braschi, G.; Lanciotti, R. Combined use of natural antimicrobial based nanoemulsions and ultra high pressure homogenization to increase safety and shelf-life of apple juice. *Food Control* **2020**, *111*, 107051 doi:<https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2019.107051>.

10. Capelli, F.; Tappi, S.; Gritti, T.; de Aguiar Saldanha Pinheiro, A.C.; Laurita, R.; Tylewicz, U.; Spataro, F.; Braschi, G.; Lanciotti, R.; Gómez Galindo, F., et al. Decontamination of Food Packages from SARS-CoV-2 RNA with a Cold Plasma-Assisted System. *Applied Sciences* **2021**, *11*, 4177 doi:10.3390/app11094177.

11. Braschi, G.; D'Alessandro, M.; Gottardi, D.; Siroli, L.; Patrignani, F.; Lanciotti, R. Effects of Sub-Lethal High Pressure Homogenization Treatment on the Adhesion Mechanisms and Stress Response Genes in *Lactobacillus acidophilus* 08. *Front. Microbiol.* **2021**, *12*, doi:10.3389/fmicb.2021.651711.

12. Sabaghian, S.; Braschi, G.; Vannini, L.; Patrignani, F.; Samsulrizal, N.H.; Lanciotti, R. Isolation and Identification of wild Yeast from Malaysian grapevine and evaluation of their potential antimicrobial activity against grapevine fungal pathogens. *Microorganisms* **2021**, *9*, 2582

doi:<https://doi.org/10.3390/microorganisms9122582>.

13. Gottardi, D.; Siroli, L.; Braschi, G.; Rossi, S.; Ferioli, F.; Vannini, L.; Patrignani, F.; Lanciotti, R. High-Pressure Homogenization and Biocontrol Agent as Innovative Approaches Increase Shelf Life and Functionality of Carrot Juice. *Foods* **2021**, *10*, 2998.

14. Romano, P.; Braschi, G.; Siesto, G.; Patrignani, F.; Lanciotti, R. Role of Yeasts on the Sensory Component of Wines. *Foods* **2022**, *11*, 1921 doi:<https://doi.org/10.3390/foods11131921>.

15. Gottardi, D.; Siroli, L.; Braschi, G.; Rossi, S.; Serrazanetti, D.I.; Patrignani, F.; Lanciotti, R. Sublethal HPH treatment is a sustainable tool that induces autolytic-like processes in the early gene expression of *Saccharomyces cerevisiae*. *Food Res. Int.* **2022**, *159*, 111589

doi:<https://doi.org/10.1016/j.foodres.2022.111589>.

16. Lan, Q.; Tappi, S.; Braschi, G.; Picone, G.; Rocculi, P.; Laghi, L. Effect of High

Hydrostatic Pressure on the Metabolite Profile of Striped Prawn (*Melicerus kerathurus*) during Chilled Storage. *Foods* **2022**, *11*, 3677 doi:<https://doi.org/10.3390/foods11223677>.

17. Gottardi, D.; Siroli, L.; Braschi, G.; Rossi, S.; Bains, N.; Vannini, L.; Patrignani, F.; Lanciotti, R. Selection of *Yarrowia lipolytica* Strains as Possible Solution to Valorize Untreated Cheese Whey. *Fermentation* **2023**, *9*, 51 doi:<https://doi.org/10.3390/fermentation9010051>.

18. de Aguiar Saldanha Pinheiro A.C.; Tappi S.; Braschi G.; Genovese J.; Patrignani F.; Rocculi P. Quality and stability of different seafood products treated with high hydrostatic pressure (HPP) intended for raw consumption 2023. *Ital. J. Food Sci.* 35: 99 114 doi:10.15586/IJFS.V35I3.2302

19. Bukvicki D.; D'Alessandro M.; Rossi S.; Siroli L.; Gottardi D.; Braschi G.; Patrignani F.; Lanciotti R. Essential Oils and Their Combination with Lactic Acid Bacteria and Bacteriocins to Improve the Safety and Shelf Life of Foods: A Review **2023**. *Foods* 12: doi:10.3390/foods12173288

20. Gottardi D.; Siroli L.; Braschi G.; Rossi S.; Bains N.; Vannini L.; Patrignani F.; Lanciotti R. Selection of *Yarrowia lipolytica* Strains as Possible Solution to Valorize Untreated Cheese Whey **2023**. *Fermentation* 9: doi:10.3390/fermentation9010051

21. Gottardi D.; Siroli L.; D'Alessandro M.; Braschi G.; Patrignani F.; Lanciotti R. Nonthermal approaches to increase the shelf life and safety of vegetable puree: technical aspects of ultra high pressure homogenization processes and case studies **2024**. *The Microbiological Quality of Food: Foodborne Spoilers*, Second Edition : 381 395 doi:10.1016/B978-0-323-91160-3.00013-1

22. Lan Q.; Pinheiro A.C.D.A.S.; Braschi G.; Picone G.; Rocculi P.; Laghi L. Integrated metabolomics analysis of chill-stored rose shrimp (*Parapenaeus longirostris*) treated with different pressure levels of high hydrostatic pressure by 1H-NMR spectroscopy **2024**. *J. Food. Sci.* 89: 5411 5424 doi:10.1111/1750-3841.17281

23. Lan Q.; Tappi S.; Braschi G.; Picone G.; Rocculi P.; Laghi L. Comparative metabolomic analysis of minced grey mullet (*Mugil cephalus*) pasteurized by high hydrostatic pressure (HHP) during chilled storage **2024**. *Food BioSci.* 61: doi:10.1016/j.fbio.2024.104539

24. Braschi G.; Njieukam J.A.; Gottardi D.; Genovese J.; Tylewicz U.; Patrignani F.; Rocculi P. Investigating the potential of yacon (*Smallanthus sonchifolius*) juice in the development of organic apple-based snacks **2024**. *Heliyon* 10

25. Rossi S.; Gottardi D.; Barbiroli A.; Di Nunzio M.; Siroli L.; Braschi G.; Schlüter O.; Patrignani F.; Lanciotti R. Effect of combined high-pressure homogenization and biotechnological processes on chitin, protein, and antioxidant activity of cricket powder-based ingredients **2024**. *Foods* 13 doi:10.3390/foods13030449

26. Granchi L.; Patrignani F.; Bianco A.; Braschi G.; Budroni M.; Canonico L.; Capece A.; Cauzzi A.; Ciani M.; Chinnici F.; Civa V.; Cocolin L.; Domizio P.; Englezos V.; Francesca N.; Gerardi C.; Grieco F.; Lanciotti R.; Mangani S.; Montanini C.; Naselli V.; Perpetuini G.; Pietrafesa R.; Racioppo A.; Siesto G.; Tofalo R.; Bevilacqua A.; Romano P. Comparison between *Metschnikowia pulcherrima* and *Torulaspora delbrueckii* used in sequential wine fermentations with *Saccharomyces cerevisiae* **2025**. *Front. Microbiol.* 16: doi:10.3389/fmicb.2025.1590561

27. D'Alessandro M.; Gottardi D.; Franceschini S.; Braschi G.; Siroli L.; Nissen L.; Romano R.; Putignani L.; Gianotti A.; Raddadi N.; Lanciotti R.; Vernocchi P.; Patrignani F. Impact of cheese whey enriched in lactobionic acid on the

characteristics of fermented milks prepared with or without the probiotic *Lactocaseibacillus rhamnosus* GG **2025**. Int. Dairy J. 169 doi:10.1016/j.idairyj.2025.106327

28. Gagliano M.A.; Tura M.; Soglia F.; Cevoli C.; Barbieri S.; Braschi G.; Bendini A.; Gallina Toschi T.; Petracci M.; Valli E. Sensory and Instrumental Characterization of Parmigiano Reggiano Protected Designation of Origin Cheese Obtained from Milk of Cows Fed Fresh Herbage vs. Dry Hay † **2025**. Foods 14 doi:10.3390/foods14101781

29. Marangelo C.; Marsiglia R.; Nissen L.; Scanu M.; Toto F.; Siroli L.; Gottardi D.; Braschi G.; Chierico F.D.; Bordoni A.; Gianotti A.; Lanciotti R.; Patrignani F.; Putignani L.; Vernocchi P. Functional foods acting on gut microbiota-related wellness: The multi-unit in vitro colon model to assess gut ecological and functional modulation **2025**. Food Res. Int. 202: doi:10.1016/j.foodres.2024.115577

30. Gottardi D.; Siroli L.; Braschi G.; D'Alessandro M.; Vannini L.; Patrignani F.; Lanciotti R. Surface application and impact of *Yarrowia lipolytica* grown in cheese whey as adjunct culture for innovative and fast-ripening Caciotta-like cheeses **2025**. Int. J. Food Microbiol. 432: doi:10.1016/j.ijfoodmicro.2025.111112

31. Barbieri F.; Tabanelli G.; Braschi G.; Bassi D.; Morandi S.; Šimat V.; Čagalj M.; Gardini F.; Montanari C. Mediterranean Plants and Spices as a Source of Bioactive Essential Oils for Food Applications: Chemical Characterisation and In Vitro Activity **2025**. Int. J. Mol. Sci. 26: doi:10.3390/ijms26083875

▪ Partecipazione a
Conferenze
internazionali:
presentazioni orali

2022

- **G Braschi**, S. Rossi, L. Parrotta, S. Del Duca, M. Dalla Rosa, F. Patrignani, O. Shluter, R. Lanciotti. Use of *Yarrowia lipolytica* RO25 cricket-based hydrolysates to produce high quality sourdough. VIII International Symposium on Sourdough. Bolzano, Giugno, 14-17 2022. (atti del convegno e presentazione orale).

2019

- **G Braschi** Use of ultra-high-pressure homogenization for rice-based beverage stabilization (2019). SIXTH International Conference sustainable postharvest and food technologies INOPTEP 2019. Kladovo, Serbia (atti del convegno e presentazione orale)

2017

- **G Braschi**. (2017) Microbial response mechanisms to natural antimicrobials in foods. Proceeding of the XXI workshop on the developments in the Italian PhD research on food science, technology and biotechnology. Bolzano, september 23-25 2017. (Presentazione orale e atti di convegno)

▪ Partecipazione a
Conferenze
internazionali:
poster

2018

- **G Braschi**, L Siroli, H Hassan, B M Pisano, L Ben Said, M Filteau, R Lanciotti, F Patrignani, I Fliss (2018). Potential of *Lactococcus lactis* strains to produce nisin in milk for a potential use as biocontrol agents. Food Micro 2018 26th International ICFMH Conference. Berlino, Germania, 3-6 September 2018 (Atti di convegno e poster).

2017

- **G Braschi**, L Siroli, F Patrignani, D Serrazanetti, S Siragusa, M De Angelis, M Gobetti, R Lanciotti R (2017). Comprehension of the action mechanisms of natural antimicrobials against *Listeria monocytogenes* Scott A as a fundamental tool for their application in food. Congress proceedings of the International Conference on Food Innovation 2017. Cesena, 31 gennaio – 3 febbraio, 2017 (Atti di convegno e poster)

2016

- **G Braschi**, DI Serrazanetti, S Siragusa, M De Angelis, M Gobetti, R Lanciotti (2016). Stress response mechanisms of *Listeria monocytogenes* Scott A exposed to citral, carvacrol, (E)-2-hexenal and thyme essential oil. Congress proceedings of the 30st Food Science and Technology. Vienna, 28-30 November 2016 (Atti di convegno e poster)
- P Vernocchi, F Patrignani, **G Braschi**, C Montanari, D Serrazanetti, F Del Chierico, L Putignani, L Siroli, R Lanciotti (2016). Yeasts from organic or biodynamic grapes: genomic and proteomic identification. Congress proceeding of 14th International Congress on Yeast. Awaji Island, Japan September 11-15, 2016 (Atti di convegno e poster)
- D I Serrazanetti, L Siroli, F Patrignani, GP Parpinello, **G Braschi**, R Lanciotti (2016). Volatile Profiles and Mannoprotein content in *Saccharomyces cerevisiae* strains of enological interest. Congress proceeding of 14th International Congress on Yeast. Awaji Island, Japan September 11-15, 2016 (Atti di convegno e poster)
- **G Braschi**. (2016) Microbial response mechanisms to natural antimicrobials in foods. Proceeding of the XXI workshop on the developments in the Italian PhD research on food science, technology and biotechnology. Portici, september 14-16 2016. (Atti di convegno e poster)

2015

- **G Braschi**, L Siroli, F Patrignani, DI Serrazanetti, P Vernocchi, S Levi Mortera, L Putignani, R Lanciotti. (2015). Stress response mechanisms of *Listeria monocytogenes* exposed to citral, carvacrol, (E)-2-Hexenal and thyme essential oil. Proceeding of the III international conference on microbial diversity. Perugia, 27-29 october 2015. (Atti di convegno e poster)
- **G Braschi**, L Siroli, F Patrignani, R Lanciotti. (2015) Effect of sub-lethal concentrations of natural antimicrobials on membrane fatty acid composition and volatile molecule profile of *Escherichia coli*. Proceeding of the IV international conference on FoodOmics Food to Life. Cesena, October 8-9 2015. (Atti di convegno e poster)
- **G Braschi**. (2015) Microbial response mechanisms to natural antimicrobials in foods. Proceeding of the XX workshop on the developments in the Italian PhD research on food science, technology and biotechnology. Perugia, september 23-25 2015. (Atti di convegno e poster)

Progetti

Partecipazione alla ricerca scientifica dei progetti Europei:

Giugno 2019 – Novembre 2022

INGREEN “Production of functional innovative ingredients from paper and agro-food side-streams through sustainable and efficient tailor-made biotechnological processes for food, feed, pharma and cosmetics” Grant agreement ID: 838120 coordinato dalla prof.ssa Rosalba Lanciotti;

Giugno 2021 – ad oggi

INTAQT “INnovative Tools for Assessment and Authentication of chicken

meat, beef and dairy products' QualiTies" Grant agreement 101000250 sotto il coordinamento scientifico del prof. Massimiliano Petracci;

2019-ad oggi

MILDSUS FRUIT "Innovative Mild Processing Tailored to Ensure Sustainable and High Quality Organic Fruit Products" Grant agreement No 727473 sotto il coordinamento scientifico prof. Pietro Rocculi e della prof.ssa Francesca Patrignani;

2020-ad oggi

Newtech Acqua "New Technologies, Tools and Strategies for a Sustainable, Resilient and Innovative European Aquaculture" – Grant agreement No 862658 sotto il coordinamento scientifico prof. Alessio Bonaldo.

Corsi

Area Giuridico Normativa Sub Area Rifiuti

Corso "Il RENTRI in ambito universitario: gestione degli aspetti normativi, tecnici e operativi" erogato da RUS - Rete delle Università per lo Sviluppo sostenibile RUS - Rete delle Università per lo Sviluppo sostenibile

Data inizio: 17/05/2024 Data fine: 17/05/2024

Durata (hh:mm): 06:00 Frequenza (hh:mm): 06:00

Corso "La gestione dei rifiuti speciali in Ateneo: la classificazione ADR " - promosso da Unità professionale Gestione risorse e rifiuti del Centro di Ateneo per la tutela e promozione della salute e sicurezza

Corso obbligatorio

Data inizio: 05/11/2024 Data fine: 05/11/2024

Durata (hh:mm): 03:00 Frequenza (hh:mm): 03:00

Corso "Corso in materia di adeguamento al RENTRI per la gestione dei rifiuti speciali in Ateneo" erogato da AMBIENTE LEGALE S.r.l.

Data inizio: 02/12/2024 Data fine: 16/12/2024

Durata (hh:mm): 09:00 Frequenza (hh:mm): 09:00

Corso: "Corso in materia di adeguamento al RENTRI per la gestione dei rifiuti speciali in Ateneo" (follow up 25/11/2025) - erogato da AMBIENTE LEGALE S.r.l.

Data inizio: 25/11/2025 Data fine: 25/11/2025

Durata (hh:mm): 02:00 Frequenza (hh:mm): 02:00

Corso: "Green Lab: impatto e sostenibilità nei laboratori" erogato da Clust-ER Health

Data inizio: 11/12/2025 Data fine: 11/12/2025

Durata (hh:mm): 03:00 Frequenza (hh:mm): 03:00

Corso: "GESTIONE FIR DIGITALE (xFIR) Focus Produttore erogato da Eco Eridania s.p.a

Data inizio 10/02/2026 Data fine 10/02/2026

Durata (hh:mm): 00:30 Frequenza (hh:mm): 00:30

Area tematica: GIURIDICO-NORMATIVA Subarea: Normativa sulla Privacy trasversale obbligatoria

Corso di formazione e-learning "La protezione dei dati personali - percorso formativo per il personale tecnico e amministrativo"

Corso obbligatorio

Data inizio: 01/07/2024 Data fine: 29/08/2024

Durata (hh:mm): 05:00 Frequenza (hh:mm): 05:00

Giudizio: idoneo

Area tematica: GIURIDICO-NORMATIVA Subarea: Prevenzione della corruzione trasversale obbligatoria

Corso di formazione e-learning "Corso base sul sistema di prevenzione della Corruzione nella Pubblica Amministrazione"

Corso obbligatorio

Data inizio: 01/07/2024 Data fine: 02/08/2024

Durata (hh:mm): 04:00 Frequenza (hh:mm): 04:00

Giudizio: idoneo

Area tematica: GIURIDICO-NORMATIVA Subarea: Accordo Stato Regioni: Lavoratori

D.Lgs.81/08 e Accordo G.U. N° 8 dell' 11/01/2012 "LA FORMAZIONE DEI LAVORATORI - MODULO 1: FORMAZIONE GENERALE" Codice ATECO : 85.42.00 (FAD)

Corso obbligatorio

Data inizio: 06/05/2015 Data fine: 04/09/2015

Durata (hh:mm): 04:00 Frequenza (hh:mm): 04:00

Giudizio: Idoneo

D.Lgs.81/08 e Accordo G.U. N° 8 dell' 11/01/2012 "LA FORMAZIONE DEI LAVORATORI - MODULO 2: FORMAZIONE SPECIFICA - parte prima" Codice ATECO: 85.42.00 (Edizione neoassunti)

Corso obbligatorio

Data inizio: 29/09/2015 Data fine: 29/09/2015

Durata (hh:mm): 04:00 Frequenza (hh:mm): 04:00

Giudizio: Idoneo

D.Lgs.81/08 e Accordo G.U. N° 8 dell' 11/01/2012 "LA FORMAZIONE DEI LAVORATORI - MODULO 3: FORMAZIONE SPECIFICA - parte seconda" Codice ATECO : 85.42.00 (Edizione neoassunti)

Corso obbligatorio

Data inizio: 27/11/2015 Data fine: 27/11/2015

Durata (hh:mm): 04:00 Frequenza (hh:mm): 04:00

Giudizio: Idoneo

D.Lgs.81/08 e Accordo G.U. N° 8 dell' 11/01/2012 "LA FORMAZIONE DEI LAVORATORI - MODULO 3: FORMAZIONE SPECIFICA - parte seconda" Codice ATECO : 85.42.00 tipologia di rischio: Chimico/Biologico - Dipartimento QUVI - DISTAL

Corso obbligatorio

Data inizio: 30/11/2021 Data fine: 30/11/2021
Durata (hh:mm): 04:00 Frequenza (hh:mm): 04:00
Giudizio: Idoneo

Area tematica: INFORMATICA E TRASFORMAZIONE DIGITALE Subarea: Software di produttività personale/suite per ufficio (base)

Webinar "Esplora team e canali in Microsoft Teams" - Formazione Lavoro a distanza 2024

Data inizio: 25/02/2025 Data fine: 25/02/2025
Durata (hh:mm): 02:00 Frequenza (hh:mm): 02:00

Webinar "Pianifica la tua giornata con To Do" - Formazione Lavoro a distanza 2024

Data inizio: 18/02/2025 Data fine: 18/02/2025
Durata (hh:mm): 02:00 Frequenza (hh:mm): 02:00

Webinar "Archivia i file nel cloud con OneDrive" - Formazione Lavoro a distanza 2024

Data inizio: 05/02/2025 Data fine: 05/02/2025
Durata (hh:mm): 02:00 Frequenza (hh:mm): 02:00

Area tematica: INFORMATICA E TRASFORMAZIONE DIGITALE Subarea: Altro

Ciclo di seminari "Per un uso consapevole dell'AI generativa tra conoscenza e applicazioni"

Data inizio: 22/01/2025 Data fine: 25/03/2025
Durata (hh:mm): 14:00 Frequenza (hh:mm): 14:00

Area tematica: TECNICO-SPECIALISTICA Subarea: Veterinaria

Corso "La gestione della qualità nei laboratori di ricerca"

Data inizio: 06/10/2025 Data fine: 14/10/2025
Durata (hh:mm): 06:00 Frequenza (hh:mm): 06:00

Docenza e attività di supporto alla didattica

- Dal 09 Febbraio 2023 al 05 Aprile 2023: ha tenuto Corso di formazione Teorico Pratico sulle tematiche microbiologiche denominato "Laboratorio di Microbiologia Alimentare Applicata" della durata di 35 ore presso Unigrà s.r.l. (Conselice, RA).
- Il 23 Febbraio ha tenuto il corso di formazione Teorico/Pratico sulle "Microalghe e le loro potenziali applicazioni biotecnologiche" della durata di 7 ore al personale del reparto di ricerca e sviluppo di Gea Mechanical equipment spa (Parma, PR).
- Da Settembre 2021 a Ottobre 2021 ha tenuto un corso di formazione Teorico/Pratico sulle tematiche microbiologiche denominato "Corso microbiologia Alimentare avanzato" della durata di 30 ore al personale del reparto di ricerca e sviluppo di Gea Mechanical equipment spa (Parma, PR).
- Settembre 2019 ha tenuto un corso di formazione Teorico/Pratico della

durata di 20 ore allo scopo di formare il personale del reparto di ricerca e sviluppo Gea Mechanical equipment spa (Parma, PR) sia sul funzionamento delle principali dotazioni di laboratorio (balance analitiche, autoclavi, cappe a flusso laminare), sia sul campionamento microbiologico in sistemi modello (brodi di coltura) e alimentari.

- dal 2019 ad oggi, tutor didattico dell'insegnamento del Laboratorio di microbiologia applicata tenuto dalla prof.ssa Francesca Patrignani provvedendo sia alla organizzazione, programmazione delle attività didattiche come da piano didattico e formativo, sia fornendo diretto supporto al docente durante lo svolgimento delle prove pratiche da parte degli studenti.
 - Dal 3 giugno 2019 al 7 giugno 2019 supportato attivo alle professoresse Rosalba Lanciotti e Francesca Patrignani nell'attività didattica pratica effettuata durante la "6th PEF School on Pulsed Electric Field Applications in Food and Biotechnology 2019" tenutasi presso il Campus di scienze degli alimenti a Cesena
 - Dal 2015 al 2018: supportato attivo alle professoresse Rosalba Lanciotti e Francesca Patrignani nell'ambito dei corsi di Laboratorio di Microbiologia Applicata e Microbiologia Enologica sia nella preparazione dei materiali, che nell'allestimento del laboratorio didattico.
-

Dati personali Autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai sensi del Decreto Legislativo 30 giugno 2003, n. 196 "Codice in materia di protezione dei dati personali".