

FORMATO EUROPEO
PER IL CURRICULUM
VITAE



INFORMAZIONI PERSONALI

Nome

DE ARCANGELIS, Elisa

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

• 1/11/2014-31/10/ 2017

• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione

Università degli Studi del Molise - Università degli Studi della Toscana

Dottorato di ricerca in "Scienze, tecnologie e biotecnologie per la sostenibilità", curriculum "Alimenti". XXX ciclo, Tutor: Prof. M. Moresi, Co-tutor: Prof. E. Marconi

Titolo della Tesi: Fructan and β -glucan accumulation in barley kernel and development of flours enriched in bioactive compounds (SSD AGR/15).

Data del conseguimento del titolo: 20/4/2018 presso l'Università degli Studi della Toscana.

09/2016- 06/2017

• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione

Swedish University of Agricultural Sciences (SLU), Dpt. Molecular Sciences, Uppsala (Svezia)

Attività di ricerca sullo studio delle caratteristiche molecolari dei β -glucani in varietà di orzo, Supervisore: Prof. R. Andersson.

• 2010-2012

• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione

Università Campus Bio-Medico di Roma, Facoltà di Medicina e Chirurgia.

• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio

Processi delle tecnologie alimentari; nutrizione umana; chimica e microbiologia degli alimenti;

• Qualifica conseguita

Diploma di Laurea Magistrale in Scienze dell'Alimentazione e della Nutrizione Umana LM-61 (110/110 e lode)

• 2007-2010

• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione

Università Campus Bio-Medico di Roma, Facoltà di Medicina e chirurgia.

• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio

Nutrizione umana; tecnologie alimentari; chimica e microbiologia degli alimenti

• Qualifica conseguita

Diploma di Laurea in Scienze dell'Alimentazione e della Nutrizione Umana (110/110).

FIRMA AUTOGRATA
OSCURATA AI SENSI
DEL R.G.P.D. 2016/679

ESPERIENZA LAVORATIVA

- 01/2019-01/2020
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
Università degli Studi del Molise, Dipartimento Agricoltura, Ambiente e Alimenti, Via F. De Sanctis, 86100, Campobasso
 - Tipo di impiego
Assegno di Ricerca dal titolo "Studio e standardizzazione delle fasi di macinazione del grano duro per la produzione di diverse tipologie di sfarinati ad alta valenza dietetico-nutrizionale", Responsabile Scientifico Prof. Emanuele Marconi
- 03/2019-09/2019
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
Università degli Studi del Molise, Dipartimento di Bioscienze e Territorio
 - Tipo di impiego
Docente a contratto per il corso "Tecnologie alimentari e laboratorio di enogastronomia" modulo di "Laboratorio di enogastronomia" (4 CFU), Corso di Laurea in Scienze Turistiche.
- 2018-2019
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
Università degli Studi del Molise, Dipartimento Agricoltura, Ambiente e Alimenti, Via F. De Sanctis, 86100, Campobasso
 - Tipo di impiego
Borsa di studio post-lauream dal titolo "Studio e standardizzazione delle fasi di macinazione del grano duro per la produzione di diverse tipologie di sfarinati ad alta valenza dietetico-nutrizionale", Responsabile Scientifico Prof. Emanuele Marconi.
- 2015-presente
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
Università Campus Bio-Medico di Roma, Corso di Laurea Magistrale in Scienze dell'Alimentazione e della Nutrizione Umana, Facoltà di Medicina e Chirurgia.
 - Tipo di impiego
Attività di orientamento e tutorato. Insegnamenti: Analisi Sensoriale e gestione della qualità (SSD AGR/15) e Processi delle Tecnologie alimentari (SSD AGR/15).
- 2013-2014
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
Confederazione Nazionale Coldiretti, Via Nazionale 89/a, 00189, Roma
 - Tipo di azienda o settore
Associazione di categoria
 - Tipo di impiego
Contratto a progetto, Area Sicurezza alimentare e produttiva

ATTIVITÀ

Correlatore della tesi dal titolo "Semola integrale e pasta integrale: aspetti compositivi, tecnologici e nutrizionali". Corso di Laurea Magistrale in Scienze dell'Alimentazione e Nutrizione Umana, Facoltà di Medicina e Chirurgia, Università Campus Bio-Medico di Roma, a.a. 2017-2018.

Correlatore della tesi dal titolo "Valutazione nutrizionale di prodotti del Made in Italy mediante

FIRMA AUTOGRATA
OSCURATA AI SENSI
DEL R.G.P.D. 2016/679

Nutrient Profiling Systems". Corso di Laurea Magistrale in Scienze dell'Alimentazione e Nutrizione Umana, Facoltà di Medicina e Chirurgia, Università Campus Bio-Medico di Roma, a.a. 2017-2018.

Correlatore della tesi dal titolo "Amido di frumento e orzo: aspetti compositivi e tecnologici". Corso di Laurea Triennale in Scienze e Tecnologie Alimentari, Università degli Studi del Molise, a.a. 2017-2018.

Correlatore della tesi dal titolo "Caratterizzazione chimico-fisica e nutrizionale di sfarinati di frumento tenero a differente tenore di amilosio". Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari, Università degli Studi del Molise, a.a. 2017-2018.

Correlatore della tesi dal titolo "Valutazione di prodotti ultra-processati a base di cereali". Corso di Laurea Magistrale in Scienze dell'Alimentazione e Nutrizione Umana, Facoltà di Medicina e Chirurgia, Università Campus Bio-Medico di Roma, a.a. 2018-2019.

Culture della materia (2017-2019) per gli insegnamenti SSD AGR/15 - Scienze e tecnologie alimentari. Università degli Studi del Molise.

RELAZIONI A CONGRESSI

• 22-24/11/2017

Presentazione orale: Caratteristiche strutturali dei β -glucani in varietà di orzo con diversa composizione di amido e fibre. Convegno AISTEC, Roma

• 22-24/11/2017

Presentazione Poster: Evoluzione del contenuto di fruttani e β -glucani durante la maturazione di cariossidi di orzo (*Hordeum vulgare* L.). Convegno AISTEC, Roma.

• 13-15/11/2017

Presentazione Poster: Structural characteristics of beta-glucan in barley varieties differing in starch and dietary fiber composition. ICC Whole Grain Summit, Vienna.

• 20-22/09/2017

Presentazione orale: Fructan and beta-glucan accumulation in barley kernel and development of flour enriched in bioactive compounds. XXII Workshop on the Italian PhD Research on Food Science, Technology and Biotechnology. Libera Università degli Studi di Bolzano.

• 23-25/09/2015

Presentazione Poster: Mature and immature barley kernel: characterization of bioactive compounds and development of innovative functional foods. XX Workshop on the Italian PhD Research on Food Science, Technology and Biotechnology. Università di Perugia.

**CAPACITÀ E COMPETENZE
PERSONALI**

MADRELINGUA

Italiano

ALTRE LINGUA

Inglese

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

ECCELLENTE

ECCELLENTE

ECCELLENTE

IELTS (overall score: 8), 21 giugno 2014

PATENTE

B

PUBBLICAZIONI

- Messia M.C., Oriente M., Angelicola M., De Arcangelis E., Marconi E. (2019). Development of functional couscous enriched in barley beta-glucans. *Journal of Cereal Science*, 85, 137-142.
- De Arcangelis E., Djurle S., Andersson A.A.M., Marconi E., Messia M.C., Andersson R. (2019). Structure analysis of β -glucan in barley and effects of β -glucanase, *Journal of Cereal Science*, 85, 175-181.
- De Arcangelis E., Messia M.C., Marconi E. (2019). Variation of polysaccharides profiles in developing kernels of different barley cultivars. *Journal of Cereal Science*, 85, 273-278.
- Messia M.C., Candigliota T., De Arcangelis E., Marconi E. (2017). Arabinoxylans and β -glucan assessment in cereals. *Italian Journal of Food Science*, 29, 112-122.

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".

Data: 6 febbraio 2020

FIRMA AUTOGRATA
OSCURATA AI SENSI
DEL RGPD 2016/679