

CURRICULUM VITAE



INFORMAZIONI PERSONALI

Nome **FRATIANNI ALESSANDRA**

ISTRUZIONE

1994

Università del Molise
Via De Sanctis Campobasso
Laurea in Scienze delle Preparazioni Alimentari con punteggio 110/100 con lode

1988

Liceo Scientifico Statale A. Romita
Campobasso
Diploma di Maturità Scientifica

ATTIVITÀ UNIVERSITARIA

09 Gennaio 2014

Conseguimento dell'**Abilitazione Scientifica Nazionale come Professore Universitario di Seconda fascia- Settore 07/F1-Scienze e Tecnologie Alimentari** (Validità dal 09/01/2014 al 09/01/2020).

Dal 16 Novembre 2012 al 31 Agosto 2015

Università degli Studi del Molise- DiSTAAM- Via De Sanctis Campobasso
Attività di ricerca e didattica integrativa - **Ricercatore a tempo determinato e definito** (ai sensi dell'art. 1, comma 14, legge 4 novembre 2005, n. 230)

Dal 16 Ottobre 2010 al 16 Novembre 2012

Università degli Studi del Molise- DiSTAAM
Via De Sanctis Campobasso
Attività di ricerca e didattica integrativa - **Ricercatore a tempo determinato e definito** (ai sensi dell'art. 1, comma 14, legge 4 novembre 2005, n. 230)

Dal 01-06-2000 a 31-05 2004

Università degli Studi del Molise
Via De Sanctis Campobasso
Assegno di Ricerca (ai sensi della L. 449 del 27.12.1997) su "Impiego di farine d'orzo arricchite in Beta-gluconi e tococromanoli per la formulazione di nuovi alimenti ad elevato valore salutistico e nutrizionale"

1995-1999

Università degli Studi del Molise
Via De Sanctis Campobasso
Dottorato di ricerca in Biochimica e Fisiologia della Nutrizione

19 Gennaio 1999

Titolo di **Dottore di Ricerca in Biochimica e Fisiologia della Nutrizione**
con tesi dal titolo "Nutrienti in *Saccharomyces cerevisiae* e in sistemi vegetali: - Metabolismo e trasporto della riboflavina – Bioenergetica dello stress in cellule di *Solanum tuberosum* in coltura".

ESPERIENZE LAVORATIVE

ATTIVITA' DIDATTICA

ATTIVITA' DIDATTICA UNIVERSITARIA

L'attività didattica si propone di fornire allo studente i concetti relativi alla qualità nell'industria alimentare con conoscenza dei sistemi gestionali volontari e cogenti per il controllo integrato delle produzioni alimentari, inclusi gli elementi e le metodologie per la progettazione e la realizzazione di Sistemi di Gestione per la Qualità nelle aziende alimentari, i metodi di valutazione del rischio e per la messa a punto di sistemi di prevenzione e controllo.

A.A. 2018-2019

Università degli Studi del Molise-Corso di Laurea "Scienze Turistiche", Dipartimento di Bioscienze e Territorio, Termoli (CB)

Contratto per Attività Didattica

per il Corso di "Tecnologie alimentari e Laboratorio di enogastronomia- modulo di Tecnologie alimentari", SSD AGR15, 4 CFU (24 h).

A.A. 2019-2020

Università degli Studi del Molise - Corso di Laurea "Scienze e Tecnologie alimentari" (SSD AGR 15)

Contratto per Attività Didattica

per i Corsi di "Gestione della qualità nell'industria alimentare" (ALI) -4 CFU (32 h) , e "Qualità e certificazione nell'industria alimentare", 6 CFU (48 h).

A.A. 2015-2016; 2016-2017; 2017-2018

Università degli Studi del Molise-Corso di Laurea "Scienze e Tecnologie alimentari" (SSD AGR 15)

Contratto per Attività Didattica

per i Corsi di "Gestione della qualità nell'industria alimentare" ALI) -4 CFU (32 h) e "Tecnologia alimentare applicata alla qualità e certificazione" (ALIM)-4 CFU (32 h).

A.A. 2014-2015, 2013-2014, 2012-2013, 2011-2012 e 2010-2011

Università degli Studi del Molise- Corso di Laurea "Scienze e Tecnologie alimentari" (SSD AGR 15)

Attività Didattica Integrativa come ricercatore a tempo determinato e definito

per i Corsi di "Gestione della qualità nell'industria alimentare" ALI) -4 CFU (32 h) e "Tecnologia alimentare applicata alla qualità e certificazione" (ALIM)-4 CFU (32 h).

A.A 2018-2019

Università degli Studi del Molise

Attività Didattica per il corso di "Metodologie didattiche per la scienza degli alimenti" nell'ambito del corso PRE-FIT24 e Master in "professione docente"- 6 CFU (36 h).

A.A. 2014-2015.

Università degli Studi del Molise

Attività Didattica per il corso "Metodologie didattiche per le scienze applicate" nell'ambito del Corso TFA – Il ciclo, Classe di concorso A057: Scienza degli Alimenti- 3 CFU (18 h)

A.A. 2012-2013

Attività di docenza e tutoraggio per formazione individuale nell'ambito del Progetto Piano integrato Giovani Molise- Project Work Innovazione "-Università degli Studi del Molise.

A.A. 2011-2012.

Università degli Studi del Molise

Attività Didattica per il corso “Laboratorio di didattica di Scienza degli Alimenti” nell'ambito del Corso TFA – I ciclo, classe di concorso A057: Scienza degli Alimenti - 5 CFU (30 h)

A.A. 2011-2012**Attività di docenza e tutoraggio per formazione individuale nell'ambito del Progetto ” FIXO**

-Formazione e innovazione per l'occupazione”: Gli standard internazionali BRC e IFS applicati in un caseificio molisano”. Università degli Studi del Molise.

A.A. 2009-2010

Università degli Studi del Molise- CdS Scienze e Tecnologie alimentari (SSD AGR 15)

Contratto di Attività Didattica Formale

per i Corsi di “Gestione della qualità nell'industria alimentare” (ALI)- 4 CFU (40 h) e “Tecnologia alimentare applicata alla qualità e certificazione” (ALIM) - 4 CFU (40 h)

A.A. 2004/2005- a.a. 2005/2006, - a.a. 2006/2007, a.a. 2007/2008, a.a. 2008/2009

Università degli Studi del Molise- CdS Scienze e Tecnologie alimentari (SSD AGR 15)

Contratto di Attività Didattica Formale

per i Corsi di “Gestione della Qualità” (ALIS) -3 CFU (32 h) e “Istituzioni di Gestione della Qualità I” (ALI) – 1 CFU (8 h)

A.A. 2005-2006, aa. 2004-2005, aa. 2003-2004, aa. 2002-2003,

Università del Molise

Via De Sanctis Campobasso

DiSTAAM

Cultore della materia per i corsi afferenti al raggruppamento AGR. 15 (Scienze e tecnologie alimentari)

AA. 2000-2003

Università del Molise

Via De Sanctis Campobasso

DISTAAM

Collabora alle esercitazioni per gli insegnamenti di “Tecnologia dei cereali e derivati”, “Gestione della qualità”, “Analisi chimiche, fisiche e sensoriali dei prodotti alimentari”.

AA. 2001-2002

Università del Molise

Via De Sanctis Campobasso

DiSTAAM

Cultore della materia per i corsi “Residui ed additivi alimentari; Tecnologia dei cereali e derivati; Gestione della qualità”.

AA. 2000-2001

Università del Molise

Via De Sanctis Campobasso

DiSTAAM

Cultore della materia per i corsi “Analisi chimiche, fisiche e sensoriali dei prodotti alimentari; Residui ed additivi alimentari; Tecnologia dei cereali e derivati

AA.1995/99

Università del Molise

Via De Sanctis Campobasso

Cattedra di Biochimica

Collaborazione allo svolgimento delle esercitazioni per la docenza di Biochimica e Biochimica degli alimenti

ATTIVITA' DIDATTICA PRESSO ALTRI ENTI/ISTITUZIONI

A.S. 2018-2019

IPSEOA" Federico si Svevia" – Termoli

Docenza in ambito del "corso specifico HACCP" per formazione del personale alimentarista.

A.S. 2016-2017

Fondazione Demos- Campobasso

Incarico di docenza presso corso di formazione ITS ciclo 2016/2018 "Tecnico superiore per lo sviluppo digitale (F 4.0) della filiera agroalimentare" – UF4 "Le certificazioni dell'azienda agroalimentare (ISO 9000 e 22005, BRC e IFS)".

Modulo: "Applicazione di un piano congiunto: il sistema documentale".

A.S. 2009/2010

Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri della Ristorazione, Commerciali e Turistici "Alfredo Panzini"-Senigallia (AN).

Incarico di Docenza esterna - Fascia A - Modulo "**Legislazione cogente del settore alimentare e norme volontarie e i sistemi del "Quality control"**"- Corso:"Addetto di cucina a bordo di navi da crociera-1ª e 2ª ed".

Dal A.S. 2015-2016; al a.s. 2019-2020

IPSEOA" Federico si Svevia" – Termoli

Docenza a tempo indeterminato- Docente di Alimentazione

Da A.S. 2010 -2011 a a.s. 2013-2014

IPSEOA" Federico si Svevia" – Termoli

Incarico di supplenza annuale- *Docente di Alimentazione e di Chimica*

A.S. 2008/2009- 2009/2010

IPSSAR – Termoli ; IPSSAR – Vinchiaturò

Incarico di supplenza annuale - *Docente di Alimentazione*

A.S. 2007/2008

IPSSAR – Termoli e ITIS Campobasso

Incarico di supplenza annuale- *Docente di Alimentazione e Chimica degli alimenti*

A.S. 2006/2007

IPSSAR - Vinchiaturò

Incarico di supplenza annuale - Docente di Alimentazione

A.S. 2005/2006

IPSSAR - Termoli

Incarico di supplenza annuale- Docente di Alimentazione

A.S. 2004/2005

IPSSAR – Termoli

Incarico di prestazione d'opera per insegnamento in Corsi afferenti alla 3ª area

ATTIVITA' SCIENTIFICA (CONTRATTI DI COLLABORAZIONE, BORSE DI STUDIO, DOTTORATI DI RICERCA)**Aprile-Maggio 2013**

Kings' College- London

Attività di ricerca presso il gruppo della Prof.ssa Franca Fraternali , "Randal Division of Cell & Molecular Biophysics"-King's College-Londra

Giugno 2009-Dicembre 2009

Università degli Studi del Molise- DiSTAAM - Via De Sanctis Campobasso

Contratto di Collaborazione coordinata e continuativa:"Valutazione e determinazione di indici di prodotto e di processo in prove sperimentali di produzione di alimenti nel settore cerealicolo"

Ottobre 2008 - Aprile 2009

Università degli Studi del Molise- SpeS - Via De Sanctis Campobasso
Contratto di Collaborazione coordinata e continuativa: "Valutazione del contenuto di antiossidanti e della capacità antiossidante in prodotti alimentari"

Settembre 2007-Aprile 2008

Università degli Studi del Molise- DiSTAAM- Via De Sanctis Campobasso
Contratto di Collaborazione coordinata e continuativa: "Determinazione di composti bioattivi mediante utilizzo di attrezzature sofisticate e complesse".

Gennaio 2005-Gennaio 2006 e Marzo-Luglio 2006,

Luglio-Ottobre 2006, Gennaio 2007-Aprile 2007

Università degli Studi del Molise- DiSTAAM- Via De Sanctis Campobasso
Contratto di Collaborazione a Progetto "“Ottenimento di germe di grano delipidizzato per lo sviluppo e valutazione di prodotti intermedi o finiti integrati con germe”

Luglio-Settembre 2004

Università degli Studi del Molise- DiSTAAM - Via De Sanctis Campobasso
Contratto di collaborazione continuata e continuativa

A.A. 2003 /2004

Università del Molise- DiSTAAM Lab. Tecnologie
Via De Sanctis Campobasso
Assegno di Ricerca su "Impiego di farine d'orzo arricchite in Beta-glucani e tococromanoli per la formulazione di nuovi alimenti ad elevato valore salutistico e nutrizionale"

A.A. 2000/2002

Università del Molise DiSTAAM- Lab.Tecnologie - Via De Sanctis Campobasso
Assegno di Ricerca su "Impiego di farine d'orzo arricchite in Beta-glucani e tococromanoli per la formulazione di nuovi alimenti ad elevato valore salutistico e nutrizionale"

A.A. 1999/2000

Università del Molise-Dip.SAVA - Via De Sanctis Campobasso
Contratto per collaborazione ad attività di ricerca nell'ambito del progetto Fair '95 e Biodiversità fondi 40%

A.A. 1995 / 1999

Università del Molise-Dip.SAVA- Via De Sanctis Campobasso- Cattedra di Biochimica
Dottorato di ricerca in Biochimica e Fisiologia della Nutrizione

A.A. 1994

Università del Molise-Consortio Universitario del Molise-Via De Sanctis Campobasso
Borsa di studio - Cattedra di Biochimica

INCARICHI ISTITUZIONALI

Dal 2013 al 2019

Università degli Studi del Molise
Componente di "Unità di Gestione Qualità (UGQ)" e del "Gruppo di studio per i Riesame" a livello del corso di studio in Scienze e Tecnologie Alimentari. Università degli Studi del Molise

Dal A.S. 2007 al 2009 e dal A.S. 2016 al 2019

IPSEOA" Federico si Svevia" – Termoli
Responsabile HACCP dell'Istituto

A.A. 2016-2017

Università degli Studi del Molise
Componente del "Comitato di Indirizzo" del corso di studio in Scienze e Tecnologie Alimentari. Università degli Studi del Molise

A.A. 2011-2016

Università degli Studi del Molise

Componente del Collegio dei Docenti del dottorato di ricerca in “Biotecnologia degli alimenti”-

2014-2015

Università degli Studi del Molise

Membro della Commissione per esami per accesso al TFA-II CICLO per l'abilitazione all'insegnamento di “Scienze degli Alimenti” nella scuola secondaria di II grado.

2011-2013**MIUR**

Componente dei tavoli tecnici ITS presso il MIUR “settore agroalimentare-Made in Italy”

2010-2013**Ordine Nazionale dei Tecnologi Alimentari**

Consigliere

Coordinatore della “Commissione MIUR” e componente delle sotto commissioni “Ordinamento e riforma delle professioni”, “Conferenza stato regioni” e “Pari opportunità” –

2009

Ordine dei Tecnologi Alimentari Molise - Consigliere

2006-2019

Membro di commissioni di laurea nel corso di laurea di “Scienze e Tecnologie Alimentari (ALI e ALIS)

Ottobre 2007

Membro della commissione di selezione per accesso a corsi IFTS

IPSSAR Termoli -Università del Molise

A.A. 2006-2007

Membro del “Comitato di progetto” del corso IFTS dal titolo: “Tecnico superiore della trasformazione dei prodotti agroalimentari: cereali e derivati”

IPSAAR Termoli e Università del Molise

A.A. 2006-2007 e 2005-2006

Membro della Commissione degli esami di stato per l'abilitazione alla professione di Tecnologo Alimentare (sessione estiva e sessione estiva e autunnale)

2000-2003; 2003-2008

Ordine dei Tecnologi Alimentari Molise e Abruzzo- Consigliere e Segretario

A.A. 2002-2004

Membro della “Commissione di autovalutazione” del “Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari” dell'Università del Molise” nell'ambito del progetto CAMPUS ONE

ATTIVITA' SCIENTIFICA

a) Analisi dei componenti bioattivi, antiossidanti e della relativa capacità antiossidante nei prodotti alimentari

Gli alimenti di origine vegetale (come frutta, verdura, legumi, cereali) per eccellenza svolgono un ruolo di primaria importanza nella regolazione e/o prevenzione dei meccanismi ossidativi, essendo i principali apportatori di vitamine e sostanze antiossidanti, idrosolubili e liposolubili, come la vitamina C e quelle del gruppo B, i tocoli (ad attività vitaminica E), i carotenoidi e i composti fenolici, che possono agire come agenti di prevenzione nei confronti di numerose malattie degenerative.

Diversi fattori, come le componenti genetiche e varietali, i fattori ambientali, le modalità di conservazione e di trattamento, condizionano oltre che il contenuto, anche la possibilità di applicare un'unica metodica estrattiva di questi composti ed inoltre la letteratura riporta

numerose di metodiche di dosaggio, non sempre applicate con successo alla matrice alimentare analizzata. Relativamente al dosaggio dell'attività antiossidante, i numerosi sistemi di misura utilizzati sono soltanto parzialmente in grado di mimare condizioni "in vivo" e spesso sono applicati con successo alle componenti vitaminiche e antiossidanti estratte singolarmente e soprattutto ai sistemi acquosi ma poco ai sistemi lipofili o misti.

L'attività di ricerca consiste nella:

- Ottimizzazione e/o messa a punto di metodiche analitiche affidabili per l'estrazione, analisi e quantificazione dei composti bioattivi, antiossidanti e vitaminici nei prodotti alimentari.
- Messa a punto di metodi di dosaggio rapidi, sensibili ed affidabili, in grado di determinare contemporaneamente il contributo all'attività antiossidante di componenti lipofile ed idrofile.
- Applicazione dei metodi analitici ottimizzati e/o messi a punto per la determinazione degli esatti contenuti in composti bioattivi, vitamici antiossidanti e della loro attività antiossidante nei principali prodotti vegetali e nei loro sottoprodotti, nonché di valutare l'entità della loro perdita nel corso dei trattamenti tecnologici cui sono sottoposti.
- Studio della possibilità di utilizzare i componenti bioattivi e antiossidanti presenti negli alimenti i come marcatori di prodotto.

A questo proposito il profilo dei tocoli in diversi prodotti da forno in commercio è stato oggetto di attività di ricerca allo scopo di verificare le informazioni in etichetta sui differenti oli/grassi utilizzati come ingredienti.

b) Impiego di farine di cereali e pseudocereali arricchite in composti bioattivi per la produzione di pane, pasta e prodotti da forno a valenza funzionale

Obiettivo della ricerca in oggetto è quello di verificare la possibilità di produrre pane, pasta e prodotti da forno a partire da miscele di cereali, di frumento e semola di grano duro, di pseudocereali arricchite in componenti bioattive, definendo le specifiche tecnologie di processo da sviluppare, valutando l'accettabilità dei prodotti finali e considerando l'apporto dei suddetti composti bioattivi in linea con le raccomandazioni nutrizionali suggerite da organismi nazionali ed internazionali. Nello specifico l'attività di ricerca riguarda la valutazione delle caratteristiche compositive e funzionali delle materie prime e dei sottoprodotti nonché la verifica della presenza di eventuali molecole bioattive e del loro grado di distribuzione. Successivamente sono realizzati alimenti tradizionali innovati nelle formulazioni e alimenti funzionali, mediante concentrazione/preservazione degli eventuali componenti bioattivi presenti, utilizzo di componenti salutistiche. I prodotti tradizionali innovati e i prodotti dietetico/nutrizionali sono realizzati su scala di laboratorio e impianto pilota a partire dalle differenti formulazioni realizzate, mediante eventuale modifica dei parametri di processo e definizione di specifici protocolli di produzione. I prodotti realizzati sono infine sottoposti a valutazione chimico-fisica, nutrizionale/funzionale, sensoriale, anche al fine di confermare la permanenza dei principi funzionali nel prodotto. Attenzione particolare è inoltre dedicata ad alcuni aspetti di commercializzazione quali l'etichettatura e l'accettabilità da parte dei consumatori. Per ciascuno dei prodotti caratterizzati si provvede a predisporre un'etichettatura nutrizionale, comprensiva delle informazioni dietetiche/nutrizionali e health claims degli eventuali prodotti funzionali realizzati, compatibili con la normativa europea e da quanto dettato dall'Authority europea sulla Sicurezza Alimentare (EFSA) ed americana (Food and Drug Administration). Infine, sui prodotti realizzati è valutato l'effetto dei trattamenti tecnologici e di conservazione sul tenore dei composti nutrizionali e dei componenti bioattivi e l'entità della loro perdita è messa in relazione ai diversi parametri di processo adottati al fine di ottenere le condizioni migliori atte alla loro preservazione.

c) Studio degli effetti dei trattamenti tecnologici sul tenore vitaminico e in componenti antiossidanti degli alimenti.

Obiettivo di questa ricerca è di analizzare l'entità della perdita dei principali componenti bioattivi e ad attività vitaminica e antiossidante dei prodotti alimentari nel corso dei processi di trasformazione e stabilizzazione, alla luce di recenti metodiche per la loro estrazione e determinazione da matrici alimentari. Sui prodotti realizzati è valutato l'effetto dei trattamenti tecnologici e di conservazione sulle caratteristiche chimico/fisiche, nutrizionali e sensoriali. In particolare è valutato il tenore dei componenti bioattivi, relazionando l'entità della loro perdita ai diversi parametri di processo adottati al fine di ottenere le condizioni migliori atte alla loro preservazione. Lo studio dei parametri del processo tecnologico e la valutazione dell'incidenza dell'intensità dei trattamenti è compiuto anche mediante lo studio e l'analisi di marcatori (indici) di processo e di prodotto, con particolare riguardo allo studio della degradazione dei tocoli e dei carotenoidi e all'isomerizzazione del retinolo, parametro questo che si è dimostrato valido per valutare l'entità del danno subito dagli alimenti nel corso dei trattamenti tecnologici.

Attraverso una accurata analisi del processo di lavorazione, sono valutati i fattori vincolanti e le soluzioni tecnologiche che si intendono adottare per la realizzazione di prodotti su impianto pilota e successivamente su impianto industriale.

d) Innovazione di prodotto e di processo di prodotti lattiero caseari.

La collaborazione tra ricerca e produzione industriale ha portato ad un'innovazione di prodotto e di processo permettendo di avere alimenti che coniugano giusto rapporto qualità/prezzo ed elevati standard nutrizionali, in elevata sicurezza. Agli sforzi volti al miglioramento della salubrità dei prodotti, va aggiunto che i prodotti agroalimentari tradizionali si stanno evolvendo verso nuove proposte, non solo di confezionamento e servizio, ma anche di caratterizzazione.

L'attività di ricerca ha come obiettivo la realizzazione di prodotti caseari innovati, sia da sia nelle tecnologie che nelle formulazioni, in modo

da renderli maggiormente rispondenti alle più aggiornate richieste del mercato.

Nel perseguire tale obiettivo vengono svolte le seguenti attività:

- ottimizzazione e implementazione di processi tecnologici per l'ottenimento di prodotti caseari tradizionali.
- Produzione di formaggi tradizionali a partire da latti di diversa origine (ovini, caprini e bufalini in purezza o misti delle diverse specie):
- Realizzazione di prototipi di prodotti caseari tradizionali (yogurt, gelato, ricotta, formaggi a breve/media stagionatura, spalmabili) con valenza funzionale, mediante aggiunta di microrganismi probiotici e/o di composti prebiotici tali da rendere questi alimenti maggiormente rispondenti alle più aggiornate richieste nutrizionali e salutistiche.
- Modifica dei parametri di processo atti a garantire le caratteristiche nutrizionali/funzionali e organolettiche dei prodotti finiti, soprattutto in relazione alla loro conservabilità nel tempo, preservandone il carattere di tradizionalità.

I prodotti realizzati sono caratterizzati da un punto di vista chimico-fisico, nutrizionale/funzionale, sensoriale, microbiologico ed igienico-sanitario con un'attenzione particolare anche ad alcuni aspetti di commercializzazione quali l'etichettatura e l'accettabilità da parte dei consumatori.

e) Implementazione dei sistemi qualità nell'industria alimentare

Obiettivo della seguente attività è quello di fornire supporto alle imprese agroalimentari relativamente alla qualità e sicurezza dei processi e dei prodotti nel rispetto delle normative volontarie e cogenti del settore. L'attività si articola nella messa a punto di sistemi di qualità aziendali e nella stesura di linee guida e documenti di supporto ai sistemi di gestione della qualità aziendale.

COLLABORAZIONI SCIENTIFICHE NAZIONALI

UNIVERSITA' DEGLI STUDI DEL MOLISE: gruppo di Microbiologia (Prof.ssa E. Sorrentino, Prof. R. Coppola)- Facoltà di Medicina (Prof. G. Oriani, Prof. G. Grasso)

UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI PALERMO: Dipartimento di Scienze agrarie, alimentari e Forestali (Prof. Luciano Cinquanta)

UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI FOGGIA: Dipartimento di Scienze Agro-Ambientali, Chimica e Difesa Vegetale-Facoltà di Agraria (Prof.ssa Z. Flagella)

UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI SALERNO: Facoltà di Ingegneria (Prof.ssa M. Di Matteo, Prof.ssa D. Albanese)

UNIVERSITA' DI BOLOGNA: Dipartimento di Scienze degli Alimenti (Prof.ssa M.F. Caboni)

ISA-CNR Avellino

PARCO SCIENTIFICO E TECNOLOGICO "Moliseinnovazione"Campobasso

INRAN-CREA

ENEA

ASREM Campobasso, ARSIA Molise, Regione Molise, Provincia di Campobasso

Provincia di Avellino

Aziende del settore agro alimentare (Ditta Agroalimentare Sud. s.p.a., Ditta Molini Pizzuti s.r.l., I.P.A.L.C. s.r.l.,m Xilopack s.r.l, La Molisana Industrie Alimentari s.p.a., Colussi Perugia s.p.a., Ditta Bellopede & Golino s.r.l., Caseificio Molisano L. Barone s.n.c, Tred Technology s.r.l. ecc.)

COLLABORAZIONI SCIENTIFICHE INTERNAZIONALI

-**"School of Biomedical Sciences"** del King's College, London (Prof.ssa F. Fraternali).

- **Lab. Color y Calidad de Alimentos (Area de Nutricion y Bromatologia)** Facultad de Farmacia, Universidad de Sevilla (Prof. A. J. Melendez Martinez)

PARTECIPAZIONE A PROGETTI DI RICERCA

Progetto di ricerca: "Innovazione di prodotto e di processo per il miglioramento della competitività dell'agro-alimentare molisano" - DM28490 - (CUP B31C07000020008)

Progetto di ricerca PSR Campania 2007-2013 Misura 124 (Decreto

Dirigenziale 114 del 05/10/2011): "Trasferimento di innovazione nella filiera lattiero-casearia per la valorizzazione del caciocavallo molisano e il recupero di sottoprodotti di lavorazione"

Progetto di ricerca PSR Campania 2007-2013 Misura 124 (Decreto Dirigenziale 82 del 16/03/2012): "Introduzione della quinoa (Chenopodium quinoa willd) in Campania per la produzione di alimenti a valenza funzionale ed elevato valore nutrizionale -Quinoa Felix"

Progetto di ricerca finanziato dalla Provincia di Avellino: "Caratterizzazione e valorizzazione di Produzioni alimentari tradizionali Irpine"

PRIN 2008: "Agricoltura e crisi alimentari. Strategie, regole e tecniche"

POR 2000-2006 Molise: "Progetto di distretto tecnologico di innovazione"

POR 2000-2006 Molise: "Sicurezza alimentare e innovazione tecnologica dei prodotti caseari freschi a pasta filata "

Fondo per le Agevolazioni alla Ricerca FAR, Progetto con la Ditta Agroalimentare Sud. S.p.A.: "Utilizzazione di sfarinati d'orzo arricchiti in composti bioattivi per la produzione di alimenti funzionali"

Progetto FAR dal titolo "Ricerca di prodotti alimentari intermedi e finiti con valenza tecnologica e nutrizionale"

Progetto MURST, Programma operativo Ricerca e sviluppo Tecnologico Agrobiopolis-ENEA: "Impiego di farine d'orzo arricchite in tococromanoli e beta-glucani per la produzione di pane e pasta dietetici"

Progetto di ricerca DM28490 (Decreto Direttoriale 1029 del 23/12/2009- CUP B31C07000020008): "Innovazioni di prodotto e di processo per il miglioramento della competitività dell'agro-alimentare molisano".

Progetto di ricerca Unimol "Giovani ricercatori" Utilizzo dei pigmenti carotenoidi come indici di processo dei prodotti del settore cerealicolo"

Progetto di innovazione avente per oggetto" Estrazione dell'olio di germe di grano e dei tocoferoli per la produzione di pannello di germe di grano disoleato tramite tecniche di estrazione con liquidi supercritici (FCS)"

Progetto di ricerca Fondi E.F. 2000 (ex 60%)" Determinazione di composti ad attività vitaminica e loro livelli negli alimenti"

Progetto di ricerca Fondi E.F. 2000 (ex 60%) " Utilizzo di sfarinati d'orzo arricchiti in composti bioattivi per la produzione di prodotti da forno".

Progetto di ricerca finanziato dal Ministero della Salute: "Sicurezza alimentare e ristorazione ospedaliera: valutazione dei rischi della neuro riabilitazione"

Progetto di ricerca finanziato dalla Regione Molise: "Istituzione del centro regionale per la sorveglianza nutrizionale e la prevenzione, diagnosi e terapia dell'obesità e delle malattie cronico-degenerative"

Progetto di ricerca Fondi E.F. 1998 (ex 60%)" Permeabilità e metabolismo mitocondriale"

Progetto di ricerca Fondi E.F. 1998 (ex 60%) "Ossidasi alternativa e permeabilità dei mitocondri di grano duro allo ione potassio come meccanismi di resistenza agli stress ambientali.

ATTIVITA' DI RELATRICE IN CONVEGNI NAZIONALI

-Relatrice al Convegno: "Joint AISTEC/ICC at the Conference at the Word Expo Milan 2015 "Grains for feeding the world". 1-3 Luglio 2015, Milano. Relazione dal titolo: "An integrated approach for a better evaluation of tocols in cereals and cereal products.

-Relatrice al Convegno "Il Grano - I riti. La Cultura. I Sapori" . 14 Maggio 2011- IPSSAR-Termoli. Relazione dal titolo: "Cereali tra Passato e Presente".

-Relatrice al "8° Convegno Italiano di Scienza e Tecnologia degli Alimenti. Milano, 7-8 Maggio 2007. Relazione dal titolo: "Valutazione dei carotenoidi in matrici cerealicole".

-Relatrice al "2° Convegno Giovani Ricercatori: Nuovi segmenti nel percorso scientifico". Riccia (CB), 24-25 luglio 2003. -Relazione dal titolo: "Delipidizzazione del germe di grano mediante utilizzo della CO2 supercritica".

-Relatrice al 5° Convegno AISTEC "Cereali: scienza e benessere alla tavola". Tramariglio-Alghero, 26-28 giugno 2003. Relazione dal titolo: "Valorizzazione di un sottoprodotto dell'industria molitoria: il germe di grano".

CONSEGUIMENTO DI PREMI E RICONOSCIMENTI PER L'ATTIVITÀ SCIENTIFICA

-Co-tutor della seguente tesi di dottorato di ricerca in "Biotecnologie degli alimenti"-XXIII ciclo. "Innovazione di processo e di prodotto in

formaggi a pasta filata". Dottoranda Niro Serena, a.a. 2009-2010. Tesi vincitrice del premio "Federalimentare 2011"

- Menzione su rivista internazionale "Today's Chemist at Work", Settembre 2003, e plauso e ringraziamenti dell'Editor per aver sottoposto il lavoro "Normal phase high-performance liquid chromatography method for the determination of tocopherols and tocotrienols in cereals" di Panfili G., Fratianni A., Irano M. a pubblicazione su "Journal of Agricultural and Food Chemistry".

ALTRO

Referee per riviste internazionali (International Journal for Vitamin and Nutrition Research, Journal of Agricultural and Food Chemistry, Journal of Dairy Science, Italian journal of food science, LWT, Foods)

Socio "SISTAL" - "Società Italiana di Scienze e Tecnologie Alimentari".

Socio AISTEC - "Associazione Italiana di Scienza e Tecnologia dei Cereali".

Socio di "Institute of Food Technologists (IFT)"

FORMAZIONE

A.S. 2016-2017

IPSEOA-Termoli

Corso di formazione docenti ambito territoriale "Valutazione e miglioramento"

Luglio 2015

Università degli Studi del Molise

Abilitazione nella classe di concorso A012 "Chimica Agraria" per l'insegnamento nelle scuole secondarie di II grado

a.a.2012-2013

Master in: "Metodologie innovative per la didattica e processi di apprendimento" (I Ed)- UniPegaso

a.a 2011- 2012

Master in: "Formati comunicativi e metodologie didattiche innovative"- UniPegaso

Novembre 2011

Certiquality

Seminario di formazione su "La gestione della qualità e della sicurezza nella filiera agroalimentare" Roma 29 Novembre 2011

Febbraio-Aprile 2011

Corso di formazione di esperti per la valutazione sensoriale degli alimenti "Formaggi, salumi, pane: il successo attraverso i sensi" Campobasso-Università del Molise

Dicembre 2009

CERMET

Corso di formazione: "Gli schemi di certificazione internazionale BRC e IFS"- Roma 4 Dicembre 2009

Gennaio 2009

CSQA

Corso per il conseguimento della qualifica in "Valutatori dei sistemi di gestione per la qualità nel settore alimentare" riconosciuto AICQ SICEV- Chieti 12-16 gennaio 2009

Gennaio 2008

Ordine dei Tecnologi alimentari Molise-Abruzzo

Seminari di formazione dal titolo "ISO 9001:2000 applicata al settore agroalimentare" e "Analisi degli Standard Tecnici BRC (British Retailer Consortium) e IFS (International Food Standard)"- Campobasso 10-11 gennaio 2008

Febbraio 2008

Ordine dei Tecnologi alimentari Molise-Abruzzo

Seminari di formazione dal titolo "ISO 22000:2005: Lo standard internazionale per la sicurezza alimentare" e "Rintracciabilità interna (UNI11020:2002) e di Filiera (UNI 10939:2001)"- Campobasso 14-15 febbraio 2008

Dicembre 2007

Corso per formatori Tipologia A per corsi IFTS - Campobasso, ITIS Pertini , 3-4 dicembre 2007.

Novembre 2007

CERMET

Corso di formazione: "Le norme ISO 9000/2000 e l'implementazione del sistema di gestione per la qualità"

Aprile 2007

Waters-Napoli

Seminario su:"Soluzioni Innovative in Cromatografia Liquida e Spettrometria di Massa"- Napoli, 17 Aprile 2007

Ottobre-Dicembre 2006

Università Cattolica del Sacro Cuore, Campobasso- Corso di perfezionamento "Controllo e autocontrollo dei prodotti alimentari"

Maggio 2003

Waters-Roma

Seminario su:"Evoluzione dei controlli analitici nei settori Alimentare ed Ambientale "

Settembre 2002

Parma

Corso su "La qualità del dato analitico. Validazione dei metodi"

Marzo 2002

Pontignano (SI)

Corso di Spettrometria di Massa per Dottorandi di Ricerca 2002

2001

British Schools

Campobasso

First certificate" nella conoscenza della lingua inglese

Maggio 2001

Provveditorato agli studi di Venezia

Abilitazione nella classe di concorso A/057 "Scienze degli Alimenti" per l'insegnamento nelle scuole secondarie di II grado

Marzo 2001

Acitrezza (CT)

9° Thermo-Week, Corso di Cromatografia-Spettrometria di massa

2000/2001

Università Cattolica del Sacro Cuore, Roma

Corso di perfezionamento "Controllo e autocontrollo dei prodotti alimentari"

2000

Parco Scientifico e Tecnologico "Moliseinnovazione" Campobasso.

Vincitrice di una selezione per una borsa di studio per "Tutor d'impresa"

1999

Università del Molise

Via De Sanctis Campobasso

Idoneità per il conferimento di un assegno per la collaborazione alla attività di ricerca: "Metabolismo e permeabilità subcellulari in stress"

1998

Università di Napoli Federico II

Abilitazione alla professione di Tecnologo Alimentare

1993

Università del Molise

CAPACITÀ E COMPETENZE RELAZIONALI

Vivere e lavorare con altre persone, in ambiente multiculturale, occupando posti in cui la comunicazione è importante e in situazioni in cui è essenziale lavorare in squadra (ad es. cultura e sport), ecc.

DESCRIZIONE DELLE COMPETENZE:

- *Capacità di lavorare in gruppo,*
- *Capacità di risolvere situazioni conflittuali,*
- *Cooperare per raggiungere obiettivi comuni*

Acquisite con:

- frequenza ad attività didattica e di ricerca
- studi e approfondimenti personali

CAPACITÀ E COMPETENZE ORGANIZZATIVE

Ad es. coordinamento e amministrazione di persone, progetti, bilanci; sul posto di lavoro, in attività di volontariato (ad es. cultura e sport), a casa, ecc.

DESCRIZIONE DELLE COMPETENZE:

- *Coordinamento di attività sperimentali*
- *Facilitare apprendimento, relazioni, collaborazione;*
- *Realizzazione di lavori scientifici;*
- *Realizzazione di progetti scientifici*

Acquisite con:

- frequenza ad attività di ricerca
- studi e approfondimenti personali

CAPACITÀ E COMPETENZE TECNICHE

Con computer, attrezzature specifiche, macchinari, ecc.

DESCRIZIONE DELLE COMPETENZE

- *Competenze di metodi di analisi chimica e biochimica*
- *Competenze di gestione dei sistemi qualità nelle filiere produttive di interesse*
- *Competenza nell'utilizzo di attrezzature specifiche per attività di analisi e di ricerca*
- *Utilizzo di sussidi multimediali*

Acquisite con:

- Frequenza ad attività di ricerca
- Studi e approfondimenti personali
- Frequenza a corsi di aggiornamento e di perfezionamento

ALLEGATI

Elenco delle pubblicazioni e tesi di laurea sperimentali come relatrice e correlatrice

La sottoscritta dichiara che quanto riportato nel seguente curriculum corrisponde a verità, ai sensi degli artt. 46 e 47 del D.P.R. n. 445/2000 e consapevole che le dichiarazioni mendaci sono punite ai sensi del Codice Penale e dalle leggi speciali in materia, secondo le disposizioni richiamate dall'art. 76 del D.P.R. n. 445 del 28 dicembre 2000

Ferrazzano 10-09-2019

Firma
Alessandra Fratianni