

**FORMATO EUROPEO
PER IL CURRICULUM
VITAE**



INFORMAZIONI PERSONALI

Nome

DE ARCANGELIS, Elisa

E-mail

elisa.dearcangelis@unimol.it

POSIZIONE ATTUALE

• 14/01/2019- presente

• 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.

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 Tuscia

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

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
- Qualifica conseguita

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

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

- 2007-2010
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
- Qualifica conseguita

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

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

ESPERIENZA LAVORATIVA

- 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 (a.a. 2018-19)

- 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.

- 2015-2018
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
- Tipo di impiego

Università Campus Bio-Medico di Roma, Corso di Laurea Magistrale in Scienze dell'Alimentazione e della Nutrizione Umana, Facoltà di Medicina e Chirurgia.

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
- Tipo di azienda o settore
- Tipo di impiego

Confederazione Nazionale Coldiretti, Via Nazionale 89/a, 00189, Roma

Associazione di categoria

Contratto a progetto, Area Sicurezza alimentare e produttiva

ATTIVITÀ E CONVEGNI

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 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.

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

• 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.

CONOSCENZE LINGUISTICHE

MADRELINGUA	Italiano
ALTRE LINGUA	Inglese
• Capacità di lettura	ECCELLENTE
• Capacità di scrittura	ECCELLENTE
• Capacità di espressione orale	ECCELLENTE
Certificazione	IELTS (punteggio: 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".