



Curriculum Vitae Europass

Informazioni personali

Cognome Nome

Indirizzo

Telefono

E-mail

Cittadinanza

Data di nascita

Sesso

MIGNOGNA Rossella

Settore professionale

Tecnologo alimentare

Esperienza professionale

Date
Lavoro o posizione ricoperti
Principali attività e responsabilità
Nome e indirizzo del datore di lavoro
Tipo di attività o settore

18 novembre 2011 – ad oggi

Frequenzazione volontaria laboratorio di Tecnologie Alimentari del Di. Agricoltura Ambiente e Alimenti
Collaborazione allo svolgimento delle attività di ricerca del laboratorio
Dipartimento Agricoltura Ambiente e Alimenti (Di. AAA), Università degli Studi del Molise
Settore pubblico

Date
Lavoro o posizione ricoperti
Principali attività e responsabilità
Nome e indirizzo del datore di lavoro
Tipo di attività o settore

17 novembre 2011 – 17 novembre 2012

Assegno di ricerca
Attività di ricerca dal titolo "Realizzazione di prodotti innovativi a base di cereali e loro valutazione chimico-nutrizionale", Responsabile Scientifico: Prof Panfilì Gianfranco
Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari Ambientali e Microbiologiche (Di.S.T.A.A.M.),
Università degli Studi del Molise
Settore pubblico

Date
Lavoro o posizione ricoperti
Principali attività e responsabilità
Nome e indirizzo del datore di lavoro
Tipo di attività o settore

Aprile 2011 – Ottobre 2011

Borsa di studio di ricerca post-lauream
Attività di ricerca dal titolo "Predisposizione di formulazioni per la realizzazione di prodotti innovativi a base di cereali e loro valutazione chimico-nutrizionale" responsabile Scientifico: Prof. Emanuele Marconi
Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari Ambientali e Microbiologiche (Di.S.T.A.A.M.),
Università degli Studi del Molise
Settore pubblico

Date
Lavoro o posizione ricoperti
Principali attività e responsabilità
Nome e indirizzo del datore di lavoro
Tipo di attività o settore

Ottobre 2007 – Gennaio 2010

Dottorato di Ricerca in Biotecnologia degli Alimenti (ciclo XXIII)
Attività di ricerca dal titolo "Valutazione di composti bioattivi ad attività antiossidante in alimenti di origine vegetali"
Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari Ambientali e Microbiologiche (Di.S.T.A.A.M.),
Università degli Studi del Molise
Settore pubblico

Date
Lavoro o posizione ricoperti
Principali attività e responsabilità
Nome e indirizzo del datore di lavoro
Tipo di attività o settore

Ottobre 2008 – Settembre 2009

Dottorato di ricerca in Biotecnologia degli Alimenti (ciclo XXIII)
Attività di ricerca nell'ambito del progetto "Sicurezza alimentare e ristorazione ospedaliera: valutazione dei rischi nella neuro-riabilitazione" finanziato dal Ministero della Sanità
Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari Ambientali e Microbiologiche (Di.S.T.A.A.M.),
Università degli Studi del Molise
Settore pubblico

RH

Date | Ottobre 2007- Luglio 2009
 Lavoro o posizione ricoperti | Dottorato di ricerca in Biotecnologia degli Alimenti (ciclo XXIII)
 Principali attività e responsabilità | Attività di ricerca nell'ambito del progetto FAR "Valorizzazione del grano saraceno attraverso l'innovazione di processo e di prodotto" finanziato dal MIUR.
 Nome e indirizzo del datore di lavoro | Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari Ambientali e Microbiologiche (Di.S.T.A.A.M.),
 Università degli Studi del Molise
 Tipo di attività o settore | Settore pubblico

Date | Febbraio 2006 - ottobre 2006
 Lavoro o posizione ricoperti | Attività di ricerca per lo svolgimento della tesi di laurea sperimentale
 Principali attività e responsabilità | Sviluppo e analisi di gelati funzionali
 Nome e indirizzo del datore di lavoro | Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari Ambientali e Microbiologiche (D.i.S.T.A.A.M.),
 Università degli Studi del Molise
 Tipo di attività o settore | Settore pubblico

Date | Dicembre 2005 - gennaio 2006
 Lavoro o posizione ricoperti | Tirocinio pratico-applicativo di 128 ore
 Principali attività e responsabilità | Controllo qualità del processo produttivo, della materia prima e dei prodotti finiti
 Nome e indirizzo del datore di lavoro | Latticini Molisani Tamburro S.r.l., Baranello (CB)
 Tipo di attività o settore | Settore pubblico

Attività didattica

Date | 7 dicembre-29 giugno 2013
 Principali attività e responsabilità | Docente di Tecnologia (cdc A033)
 Lavoro o posizione ricoperti | Contratto individuale di lavoro a tempo determinato
 Nome e indirizzo del datore di lavoro | Istituto Comprensivo Pepe Castelmauro, Campobasso
 Tipo di attività o settore | Settore pubblico

Date | Dal 27 marzo-al 4 aprile 2012
 Principali attività e responsabilità | Docente di Tecnologia (cdc A033)
 Lavoro o posizione ricoperti | Contratto individuale di lavoro a tempo determinato
 Nome e indirizzo del datore di lavoro | Istituto Comprensivo Magliano Larino, Campobasso
 Tipo di attività o settore | Settore pubblico

Date | Dal 2008-ad oggi
 Principali attività e responsabilità | Collaborazione allo svolgimento delle esercitazioni, delle lezioni e delle attività sperimentali di tesi e tirocini teorico-applicativi per i corsi di "Chimica e tecnologie lattiero casearie", "Composizione ed analisi chimico-fisiche dei prodotti alimentari" e altre discipline facenti parte del raggruppamento disciplinare AGR 15
 Nome e indirizzo del datore di lavoro | Università degli Studi del Molise
 Tipo di attività o settore | Settore pubblico

Date | Dal 2008-ad oggi
 Principali attività e responsabilità | Partecipazione a commissioni d'esame per i corsi di "Composizione ed analisi chimico-fisiche dei prodotti alimentari", "Qualità nell'industria alimentare" e "Tecnologia alimentare applicata alla qualità e certificazione" altre discipline facenti parte del raggruppamento disciplinare AGR 15
 Nome e indirizzo del datore di lavoro | Università degli Studi del Molise
 Tipo di attività o settore | Settore pubblico

Date | A.A. 08/09- 09/10- 10/11- 11/12- 12/13
 Lavoro o posizione ricoperti | Cultore della materia per le discipline del raggruppamento AGR 15 per gli anni accademici 2008/2009, 2009/2010, 2010/2011
 Nome e indirizzo del datore di lavoro | Consiglio della Facoltà di Agraria, Università degli Studi del Molise
 Tipo di attività o settore | Settore pubblico

Istruzione e formazione

Date | Ottobre 2007 – Gennaio 2010
 Titolo della qualifica conseguita | Titolo di dottore di ricerca in Biotecnologia degli alimenti (XXIII° ciclo)
 Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione | Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari Ambientali e Microbiologiche (Di.S.T.A.A.M.),
 Università degli Studi del Molise
 Livello nella classificazione nazionale o | Dottorato di ricerca in Biotecnologia degli alimenti (XXIII° ciclo)

RE

internazionale

Date
Titolo della qualifica conseguita
Nome e tipo d'organizzazione
erogatrice dell'istruzione e formazione
Livello nella classificazione nazionale o
internazionale

16 Ottobre 2009
Iscrizione all'Albo dei Tecnologi Alimentari, Regione Molise, n°iscrizione 123
Albo dei Tecnologi Alimentari, Regione Molise

Tecnologo Alimentare

Date
Titolo della qualifica rilasciata
Nome e tipo d'organizzazione
erogatrice dell'istruzione e formazione

Febbraio 2007
Abititazione all'esercizio della professione di tecnologo alimentare
Università degli Studi del Molise, Campobasso

Date
Titolo della qualifica rilasciata
Principali tematiche/competenze
professionali possedute
Nome e tipo d'organizzazione
erogatrice dell'istruzione e formazione
Livello nella classificazione nazionale o
internazionale

25 Ottobre 2006
Laurea Specialistica in Scienze e Tecnologie Alimentari conseguita con votazione 110/110 e lode
Qualità e produzione di alimenti tradizionali e innovativi
TITOLO TESI: Produzione di gelato funzionale sinbiotico mediante utilizzo di inulina e microrganismi
potenzialmente probiotici Relatore: prof. Gianfranco Panfilì correlatore: Dott.ssa Alessandra Fratianni
Università degli Studi del Molise, Campobasso

Laurea specialistica

Date
Titolo della qualifica rilasciata
Principali tematiche/competenze
professionali possedute
Nome e tipo d'organizzazione
erogatrice dell'istruzione e formazione
Livello nella classificazione nazionale o
internazionale

3 Marzo 2004
Laurea di 1° livello in Scienze e Tecnologie Alimentari conseguita con votazione di 110/110 e lode
Chimica e tecnologia lattiero casearia
TITOLO TESI: Determinazione dei carotenoidi per identificare la presenza di latti di diversa origine in
prodotti lattiero caseari tipici Relatore: prof. Gianfranco Panfilì correlatore Dott.ssa Tiziana Di Criscio
Università degli Studi del Molise, Campobasso

Laurea triennale di 1° livello

Corsi di formazione, convegni e seminari

Date
Titolo della qualifica da rilasciare
Nome e tipo d'organizzazione
erogatrice dell'istruzione e formazione

27 aprile 2013
Attestato di partecipazione al corso di formazione in Legislazione Alimentare "Nuove informazioni
alimentari: etichettatura, presentazione e pubblicità" tenuto dal Avv. Aversano Francesco, Campobasso
Ordine dei Tecnologi Alimentari-regione Molise

Date
Titolo della qualifica da rilasciare
Nome e tipo d'organizzazione
erogatrice dell'istruzione e formazione

13 aprile 2013
Attestato di partecipazione al corso di formazione "L'altro pane. Le nuove frontiere della celiachia"
tenutosi a Campobasso
Ordine dei Medici Chirurghi e degli Odontoiatri- Ordine dei Tecnologi Alimentari- Campobasso

Date
Titolo della qualifica conseguita
Nome e tipo d'organizzazione
erogatrice dell'istruzione e formazione
Livello nella classificazione nazionale o
internazionale

9 Gennaio 2012 – 21 Gennaio 2012
Idoneità fisiologica all'assaggio di oli extra vergini di oliva
Associazione Assaggiatori Professionisti di oli di oliva "Mille Sensi"
Corso di Analisi sensoriale di oli di oliva vergini e extravergini (40 ore)

Date
Titolo della qualifica da rilasciare
Nome e tipo d'organizzazione
erogatrice dell'istruzione e formazione

Dicembre 2010 – Aprile 2011
Attestato di partecipazione al corso di formazione di Esperti per la valutazione sensoriale di alimenti:
"Formaggi, salumi, pane, il successo attraverso i sensi" nell'ambito del programma didattico-formativo
Formazione continua di professionisti nel settore agroalimentare (66 ore)
Albo dei Tecnologi alimentari, Regione Molise

Date	13-14 Aprile 2010
Titolo della qualifica rilasciata	Attestato di partecipazione al corso teorico-pratico di analisi di struttura (Texture analyzer T2)
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione	ENCO-apparecchi scientifici Dr. Marco Bulgarelli
Date	22-23 maggio 2008
Titolo della qualifica rilasciata	Attestato di partecipazione al workshop "Applicazioni della risonanza magnetica nella scienza degli alimenti"
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione	Università degli Studi del Molise
Date	8 aprile 2009
Titolo della qualifica rilasciata	Attestato di partecipazione al seminario Dionex "Beyond UHPLC"
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione	Dionex s.p.a
Date	Gennaio-Febbraio 2008
Titolo della qualifica rilasciata	Attestato di partecipazione al ciclo di seminari sulle norme "ISO 22000-2005, BRC, IFS, Rintracciabilità interna e di Filiera a cura della dott.ssa Coladangelo (Check-fruit) presso l'Università degli Studi del Molise, Campobasso
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione	Albo dei Tecnologi Alimentari Abruzzo-Molise
Date	Ottobre 2007- dicembre 2007
Titolo della qualifica rilasciata	Attestato di partecipazione al corso di perfezionamento in Controllo ed Autocontrollo dei prodotti alimentari (64 ore)
Principali tematiche/competenze professionali possedute	Legislazione alimentare, pacchetto igiene, HACCP, rischi biologici chimico fisici dei principali prodotti alimentari
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione	Università Cattolica del Sacro Cuore con sede a Campobasso
Date	Febbraio 2007 – Ottobre 2007
Titolo della qualifica rilasciata	Attestato di frequenza del corso di formazione di 720 ore (420 ore di aula e 300 ore di stage) per "Riceratori specializzati in materia di programmazione, gestione strategica, valorizzazione ed organizzazione operativa di progetti di ricerca applicata"
Principali tematiche/competenze professionali possedute	Europrogettazione, project management, Settimo Programma Quadro, inglese, fondi strutturali, bilancio aziendale, business plan
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione	Parco Scientifico e Tecnologico Moliseinnovazione S.C.P.A., Campobasso
Date	Maggio 2007
Titolo della qualifica rilasciata	Stage di 60 ore presso la sede della Regione Molise a Bruxelles nell'ambito del corso di formazione per "Riceratori specializzati in materia di programmazione, gestione strategica, valorizzazione ed organizzazione operativa di progetti di ricerca applicata"
Principali tematiche/competenze professionali possedute	Settimo Programma Quadro, Programma Quadro per la Competitività e l'Innovazione (CIP), Valutazione ambientale strategica, Euroregione Adriatica
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione	Parco Scientifico e Tecnologico Moliseinnovazione S.C.P.A., Campobasso
Date	Settembre 2004
Titolo della qualifica rilasciata	Attestato di partecipazione al ciclo di seminari "Sistemi di gestione per la qualità" tenuto dal prof. Salvatore Trollini
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione	Università degli Studi del Molise

Capacità e competenze personali

Madrelingua Italiano

Altra lingua Autovalutazione Livello europeo Inglese				
	Comprensione	Parlato	Scritto	
	Ascolto A2 Livello intermedio	Lettura B1 Livello intermedio	Interazione orale A2 Livello elementare	Produzione orale A2 Livello elementare B1 Livello intermedio
Capacità e competenze sociali	Capacità di lavorare in gruppo e di stabilire un rapporto comunicativo e costruttivo con le altre persone acquisite attraverso l'esperienza in attività di volontariato presso l'Associazione "Comitato di Quartiere San Giovannello" Adattamento alle necessità degli studenti e capacità di interlocuzione con gli stessi emerse ed acquisite durante lo svolgimento delle lezioni ed esercitazioni per il raggruppamento disciplinare AGR 15 e durante la collaborazione alla realizzazione di tesi di laurea sperimentali			
Capacità e competenze organizzative	Ottime capacità e competenze organizzative derivanti dalle molteplici esperienze di lavoro di gruppo svolte durante il periodo di studio universitario e gli anni di volontariato			
Capacità e competenze tecniche	Buone conoscenze teorico-pratiche di metodiche analitiche applicate a matrici alimentari e tecniche analitiche quali cromatografia liquida (HPLC), spettrofotometria acquisite durante lo svolgimento dell'attività di ricerca e mediante studi e approfondimenti personali			
Capacità e competenze informatiche	Conseguimento della patente europea del computer (ECDL) presso l'Università degli Studi del Molise			
Capacità e competenze artistiche	Interessi in lettura di testi contemporanei; buone capacità e abilità manuali nella creazione di oggettivistica varia			
Patente	Automobilistica (patente B)			
Allegati	Elenco di Pubblicazioni Tesi di cui correlatrici			

Si autorizza al trattamento dei dati personali ai fini della legge 196/2003.

Campobasso, 2.09.2013

Rossella Mignogna
Rossella Mignogna

Elenco delle pubblicazioni

Riviste internazionali

- Fratianni A., Albanese D., Mignogna R., Cinquanta L., Panfilì G., Di Matteo M. (2013). Degradation of carotenoids in apricot (*Prunus armeniaca*) during drying process. *Plant Foods for Human Nutrition*, 68 (3), 241-246.
- Niro S., Fratianni A., Mignogna R., Tremonte P., Sorrentino E., Panfilì G. (2012). An innovative pre-ripening drying method to improve the quality of pasta filata cheeses. *Journal of Dairy Research*, 79, 397-404.
- Fratianni A., Di Criscio T., Mignogna R., Panfilì G. (2012). Carotenoids, tocopherols and retinols evolution during egg-pasta-making process. *Food Chemistry*, 131, 590-595.
- Di Criscio T., Fratianni A., Mignogna R., Cinquanta L., Sorrentino E., Panfilì G. (2010). Production of functional probiotic, prebiotic, and synbiotic ice creams. *Journal of Dairy Science*, 93 (10), 4555-4564.

Riviste nazionali

- Fratianni A., Siconolfi T., Mignogna R., Panfilì G. (2011). Valutazione di antiossidanti e di attività antiossidante in matrici cerealicole. *Tecnica Molitoria*, 1, 12-16.

Atti di convegni

- Cinquanta L., Panfilì G., Mignogna R., Di Matteo M. (2012). Evoluzione di carotenoidi nel corso della maturazione di uve Tintilia. Atti del 10th CISETA- Congresso Italiano di Scienza e Tecnologia degli Alimenti. Fiera Milano, 9-10 maggio 2011, 238-242.
- Albanese D., Fratianni A., Mignogna R., Di Matteo M. (2012). Effetto di pretrattamenti sul contenuto in carotenoidi e sull'attività antiossidante di albicocche essiccate in corrente d'aria. Atti del 10th CISETA- Congresso Italiano di Scienza e Tecnologia degli Alimenti. Fiera Milano, 9-10 maggio 2011, 125-129.
- Fratianni A., Mignogna R., Di Criscio T., Panfilì G. (2011). Valutazioni di componenti bioattive e vitaminiche nel corso della produzione di paste all'uovo. Atti dell'8 convegno AISTEC, Evoluzione e rilancio della filiera dei cereali. Aci Castello (Catania), 11-13 maggio 2011 pp:372-375.
- Mignogna R., Fratianni A., Niro S., Panfilì G. (2011). Valutazione delle diverse forme di luteina in campioni cerealicoli. Atti dell'8 convegno AISTEC, Evoluzione e rilancio della filiera dei cereali. Aci Castello (Catania), 11-13 maggio 2011 pp:368-371.
- Mignogna R., Fratianni A., Niro S., Panfilì G. (2011). Contenuto vitaminico in pseudocereali. Atti dell'8 convegno AISTEC, Evoluzione e rilancio della filiera dei cereali. Aci Castello (Catania), 11-13 maggio 2011 pp: 364-367.
- Mignogna R. (2010). *Evaluation of antioxidants in fruits and vegetables*. Proceedings of 15th Workshop on the Developments in the Italian PhD Research on Food Science Technology and Biotechnology. Portici (NA), Italia, 15-17 settembre 2010, p. 103-107. ISBN: 978-88-95028-62-0.
- Mignogna R. (2009). *Evaluation of antioxidants in plant-derived products*. Proceedings of 14th Workshop on the Developments in the Italian PhD Research on Food Science Technology and Biotechnology. Oristano, Italia, 16-18 settembre 2009, p. 323-325.
- Mignogna R. (2008). *Change in carotenoid and tocopherol content during technological processes on cereals*. Proceedings of 13th Workshop on the Developments in the Italian PhD Research on Food Science Technology and Biotechnology. Alba (CN), Italia, 10-12 settembre 2008, p. 532-533.

Abstract di convegni

- Mignogna R., Fratianni A., Niro S., Panfilì G., Marconi E. (2013). Effetti dei trattamenti tecnologici sul contenuto di vitamine del grano saraceno e dei prodotti derivati. Atti dell'9 convegno AISTEC, Un mondo di cereali. Potenzialità e sfide. Bergamo, 12-14 giugno 2013 p. 109.
- Mignogna R., Niro S., Fratianni A., Panfilì G. (2013). Valutazione del contenuto in composti bioattivi in prodotti da forno in commercio.. Atti dell'9 convegno AISTEC, Un mondo di cereali. Potenzialità e sfide. Bergamo, 12-14 giugno 2013 p. 110.
- Niro S., Fratianni A., Mignogna R., Tremonte P., Sorrentino E., Panfilì G. (2012). Innovazione di prodotto per la realizzazione di caciocavalli a partire da lattini misti. Atti del convegno Altri Formaggi. Autenticità, Legislazione, Tradizione e Innovazione per la valorizzazione delle produzioni casearie, Avellino, 29 novembre- 1 dicembre 2012 p:51.
- Fratianni A., Mignogna R., Falasca L., Panfilì G., Marconi E. (2012). Presence of bioactive compounds in fibre-enriched by-products. Book of Abstract of 5th International Dietary Fibre Conference DF 2012, 7-9 maggio 2012 p: 150.
- Panfilì G., Fratianni A., Mignogna R., Di Criscio T., Di Renzo T., Sorrentino E. *Cis-trans retinol isomerization as a process marker in "pasta filata" cheeses*. Proceedings of Methods and Issues in Cheese Authenticity Studies: a Workshop. Avellino, Italia, 3-5 settembre 2009, p. 54.

Tesi di cui correlatrice

- Tesi di Laurea Triennale dal titolo "Valutazione del contenuto vitaminico nei pseudocereali", di Coscia Mara, a.a. 2011-2012, Relatore: prof. G. Panfilì

Tesi di Laurea Triennale dal titolo "I tocoli nei cereali: importanza nutrizionale e effetti dei trattamenti tecnologici" di Rosania Melissa, a.a.2012-2013, relatore: prof. G. Panfili, Università la Sapienza

Tesi di Laurea Triennale dal titolo "Presenza di composti bioattivi in cereali integrali e loro sottoprodotti", di Cofelice Martina, a.a. 2011-2012, Relatore: prof. G. Panfili

Tesi di Laurea Specialistica dal titolo "Valutazione della luteina in cereali", di Venditti Mike, a.a. 2010-2011, Relatore: prof. G. Panfili

Tesi di Laurea Magistrale dal titolo "Antiossidanti e capacità antiossidante in prodotti ortofrutticoli utilizzati nella ristorazione ospedaliera", di De Tata Michelangelo, a.a. 2009-2010, Relatore: prof. G. Panfili.

Tesi di Laurea Triennale dal titolo "Messa a punto di un'unica metodica di estrazione di antiossidanti lipofili e idrofili in grano duro", di Cipriani Annarita, a.a. 2009-2010, Relatore: prof. Gianfranco Panfili.

Tesi di Laurea Magistrale dal titolo "Valutazione della luteina nei vegetali attraverso l'individuazione di un idoneo metodo analitico di estrazione", di Mastrogiorgio Lucia, a.a. 2008-2009, Relatore: prof. G. Panfili.

Rp