

## CURRICULUM VITAE

### INFORMAZIONI PERSONALI

Nome	Tiziana Candigliota
E-mail	candigliota@unimol.it
Nazionalità	ITALIANA
Data di nascita	29/12/1974

### ESPERIENZA LAVORATIVA

- |  |   |
|--|---|
| <b>Data</b>                                  | Da Agosto 2010  |
| <b>Nome e indirizzo del datore di lavoro</b> | Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari Ambientali e Microbiologiche (DI.S.T.A.A.M.), Università degli Studi del Molise<br>Docente di riferimento: Prof. Emanuele Marconi                                  |
| <b>Tipo di azienda o settore</b>             | Settore pubblico  |
| <b>Tipo di impiego</b>                       | Assegno di Ricerca  |
| <b>Principali mansioni e responsabilità</b>  | Produzione di sfarinati di orzo arricchiti/impoveriti in composti bioattivi (fibra alimentare, beta-glucani, arabinoxilani, sostanze ad attività antiossidante) e loro caratterizzazione chimico.fisica e nutrizionale. |
- 
- |  |  |
|--|--|
| <b>Data</b>                                  | Aprile - luglio 2009   |
| <b>Nome e indirizzo del datore di lavoro</b> | Parco Scientifico e Tecnologico Moliseinnovazione S.C.P.A., Campobasso   |
| <b>Tipo di azienda o settore</b>             | Settore privato  |
| <b>Tipo di impiego</b>                       | Contratto di lavoro a progetto   |
| <b>Principali mansioni e responsabilità</b>  | Realizzazione nell'ambito del Distretto Agro-Alimentare MINA di attività di ricerca applicata e trasferimento tecnologico. |
- 
- |  |   |
|--|---|
| <b>Data</b>                                  | Aprile - Novembre 2008  |
| <b>Nome e indirizzo del datore di lavoro</b> | Parco Scientifico e Tecnologico Moliseinnovazione S.C.P.A., Campobasso                                |
| <b>Tipo di azienda o settore</b>             | Settore privato   |
| <b>Tipo di impiego</b>                       | Contratto di lavoro a progetto  |
| <b>Principali mansioni e responsabilità</b>  | Realizzazione linea RE009 "Trasferimento Tecnologico" nell'ambito del Distretto Agro-Alimentare MINA. |
- 
- |  |  |
|--|--|
| <b>Data</b>                                  | Settembre 2007 - Marzo 2008  |
| <b>Nome e indirizzo del datore di lavoro</b> | Dipartimento di Scienza degli Alimenti, Università degli Studi di Napoli Federico II<br>Docente di riferimento: Prof. Luca Scalfi  |
| <b>Tipo di azienda o settore</b>             | Settore pubblico   |
| <b>Tipo di impiego</b>                       | Borsa di studio  |
| <b>Principali mansioni e responsabilità</b>  | Attività di ricerca nell'ambito del progetto europeo Helena "Healthy lifestyle in Europe by nutrition in adolescence", tema della ricerca: studio delle caratteristiche nutrizionali e bromatologiche di alimenti ricchi in beta-glucani e valutazione delle caratteristiche funzionali di diete ad alto e basso indice glicemico. |
- 
- |  |  |
|--|--|
| <b>Data</b>                                  | Novembre 2006 - luglio 2007  |
| <b>Nome e indirizzo del datore di lavoro</b> | Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari Ambientali e Microbiologiche (DI.S.T.A.A.M.), Università degli Studi del Molise<br>Docente di riferimento: Prof. Emanuele Marconi |
| <b>Tipo di azienda o settore</b>             | Settore pubblico   |
| <b>Tipo di impiego</b>                       | Frequenziazione volontaria laboratorio di Tecnologie Alimentari  |
| <b>Principali mansioni e responsabilità</b>  | Collaborazione allo svolgimento del programma di ricerca riguardante la determinazione di  |

responsabilità	indicatori di processo e di prodotto per la valutazione della qualità degli alimenti con riferimento particolare alla pasta alimentare prodotta con materie prime convenzionali e non convenzionali.
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Data</li> <li>• Nome e indirizzo del datore di lavoro</li> <li>• Tipo di azienda o settore</li> <li>• Tipo di impiego</li> <li>• Principali mansioni e responsabilità</li> </ul>	<p>Luglio - ottobre 2006</p> <p>Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari Ambientali e Microbiologiche (DI.S.T.A.A.M.), Università degli Studi del Molise</p> <p>Responsabile: Prof. Emanuele Marconi</p> <p>Settore pubblico</p> <p>Contratto di collaborazione coordinata e continuativa</p> <p>Attività di ricerca nell'ambito del progetto "Nuovi prodotti a base di frumento", tema della ricerca: "Valutazione ed evoluzione dei pentosani (arabinosilani) nel processo di produzione del pane mediante tecniche analitiche tradizionali e innovative (HPAEC-PAD)".</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Data</li> <li>• Nome e indirizzo del datore di lavoro</li> <li>• Tipo di azienda o settore</li> <li>• Tipo di impiego</li> <li>• Principali mansioni e responsabilità</li> </ul>	<p>Maggio - giugno 2006</p> <p>Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari Ambientali e Microbiologiche (DI.S.T.A.A.M.), Università degli Studi del Molise</p> <p>Docente di riferimento: Prof. Emanuele Marconi</p> <p>Settore pubblico</p> <p>Frequentazione volontaria laboratorio di Tecnologie Alimentari</p> <p>Collaborazione allo svolgimento del programma di ricerca riguardante la determinazione di indicatori di processo e di prodotto per la valutazione della qualità degli alimenti con riferimento particolare alla pasta alimentare prodotta con materie prime convenzionali e non convenzionali.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Data</li> <li>• Nome e indirizzo del datore di lavoro</li> <li>• Tipo di azienda o settore</li> <li>• Tipo di impiego</li> <li>• Principali mansioni e responsabilità</li> </ul>	<p>Marzo-aprile 2006</p> <p>Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari Ambientali e Microbiologiche (DI.S.T.A.A.M.), Università degli Studi del Molise</p> <p>Responsabile: Prof. Emanuele Marconi</p> <p>Settore pubblico</p> <p>Contratto di collaborazione coordinata e continuativa</p> <p>Attività di ricerca nell'ambito del progetto PRIN 2004 "Marcatori di processo e di prodotto in ovoprodotti e alimenti preparati con uova".</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Data</li> <li>• Nome e indirizzo del datore di lavoro</li> <li>• Tipo di azienda o settore</li> <li>• Tipo di impiego</li> <li>• Principali mansioni e responsabilità</li> </ul>	<p>Novembre 2002 - febbraio 2006</p> <p>Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari Ambientali e Microbiologiche (DI.S.T.A.A.M.), Università degli Studi del Molise</p> <p>Settore pubblico</p> <p>Dottorato di Ricerca in Biotecnologie degli Alimenti, ciclo XVIII</p> <p>Attività di ricerca dal titolo "Valutazione della qualità di differenti tipi di latte alimentare".</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Data</li> <li>• Nome e indirizzo del datore di lavoro</li> <li>• Tipo di azienda o settore</li> <li>• Tipo di impiego</li> <li>• Principali mansioni e responsabilità</li> </ul>	<p>Marzo 2002 - ottobre 2002</p> <p>Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari Ambientali e Microbiologiche (DI.S.T.A.A.M.), Università degli Studi del Molise</p> <p>Docente di riferimento: Prof. Gianfranco Panfili</p> <p>Settore pubblico</p> <p>Frequentazione volontaria laboratorio di Tecnologie Alimentari</p> <p>Collaborazione allo svolgimento del programma di ricerca riguardante la valorizzazione degli oli di oliva molisani.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Data</li> <li>• Nome e indirizzo del datore di lavoro</li> <li>• Tipo di azienda o settore</li> <li>• Tipo di impiego</li> <li>• Principali mansioni e responsabilità</li> </ul>	<p>Febbraio 2002</p> <p>Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari Ambientali e Microbiologiche (DI.S.T.A.A.M.), Università degli Studi del Molise</p> <p>Docente di riferimento: Prof. Gianfranco Panfili</p> <p>Settore pubblico</p> <p>Prestazione d'opera intellettuale</p> <p>Collaborazione allo svolgimento del progetto "Valorizzazione degli oli di oliva molisani".</p>

<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Data</b></li> <li>• <b>Nome e indirizzo del datore di lavoro</b></li> <li>• <b>Tipo di azienda o settore</b></li> <li>• <b>Tipo di impiego</b></li> <li>• <b>Principali mansioni e responsabilità</b></li> </ul>	<p>Settembre 1999 - luglio 2001</p> <p>-Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari Ambientali e Microbiologiche (DI.S.T.A.A.M.), Università degli Studi del Molise</p> <p>-Centro Ricerche Bonomo (Castel del Monte, Andria)</p> <p>Responsabili dell'attività: Ing. Luigi Massignan e Prof. Marco Esti</p> <p>Settore pubblico</p> <p>Attività di ricerca per lo svolgimento della tesi di laurea sperimentale</p> <p>Attività di ricerca inerente "Trattamenti con CO<sub>2</sub> per prolungare la frigoconservazione dell'uva da tavola".</p>
<b>Attività didattica</b>	
<b>A.A. 2010-2011</b>	Incarico di docenza a contratto presso il Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Agrarie, Facoltà di Agraria, Università degli Studi del Molise. Insegnamento: "Valutazione e qualità dei prodotti dell'alveare" A.A. 2010-2011.
<b>2002-2010</b>	Collaborazione allo svolgimento delle esercitazioni e delle lezioni per i corsi di "Analisi chimiche fisiche e sensoriali dei prodotti alimentari", "Processi delle tecnologie alimentari", "Processi delle tecnologie Alimentari II" e "Tecnologie dei cereali e derivati" (raggruppamento disciplinare AGR 15). Corso di laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari, Università degli Studi del Molise. Titolari dei corsi: Prof. Emanuele Marconi e prof. Gianfranco Panfili.
<b>Gennaio – marzo 2009</b>	Incarico di docenza extra-curriculare di 3° area, modulo didattico "La Pasta", conferito dall'Istituto Comprensivo di Montenero di Bisaccia (CB).
<b>Gennaio – Aprile 2008</b>	Incarico di docenza Scuola Media, classe di concorso A033 (Educazione Tecnica), conferito dall'Istituto Comprensivo Ricciardi di Palata (CB).
<b>Maggio 2006</b>	Incarico di docenza nell'ambito del corso di formazione "Addetto al reparto prodotti da forno", conferito dall'associazione culturale TREND con sede a Campobasso.
<b>Cultore della materia</b>	Il Consiglio della Facoltà di agraria, dell'Università degli Studi del Molise, la nomina cultore della materia per le discipline del Raggruppamento AGR 15 dall'anno accademico 2002-2003 ad oggi.
<b>Partecipazione a commissioni d'esame</b>	<p>Partecipa alle commissioni d'esami dei seguenti corsi di insegnamento del corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari dell'Università degli Studi del Molise:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Analisi chimiche fisiche e sensoriali dei prodotti alimentari;</li> <li>- Composizione ed analisi dei prodotti alimentari di origine vegetale;</li> <li>- Processi delle tecnologie alimentari;</li> <li>- Tecnologie dei cereali e derivati.</li> </ul> <p>Titolari dei corsi: Prof. Emanuele Marconi e prof. Gianfranco Panfili</p>
<b>Partecipazione a progetti di ricerca nazionali ed internazionali</b>	
<b>2001</b>	<p>Progetto CE "Robust chemical sensors and biosensors for rapid on-line identification of freshly collected milk". Contract QLRT 2000-1617.</p> <p>Durata del progetto 36 mesi. Coordinatore prof. G. Palleschi dell'università di Roma "Tor Vergata"; Responsabile scientifico dell'unità operativa del DI.S.T.A.A.M. (Università degli Studi del Molise) Prof. Emanuele Marconi.</p>
<b>2003</b>	<p>Progetto FAR "Utilizzazione di sfarinati d'orzo arricchiti in composti bioattivi per la produzione di alimenti funzionali".</p> <p>Durata del progetto 36 mesi. Proponente Agroalimentare Sud S.p.A. (Melfi, PZ). Responsabile scientifico dell'unità operativa del DI.S.T.A.A.M. (Università degli Studi del Molise) Prof. Gianfranco Panfili.</p>

- 2005** Progetto PRIN 2004 "Marcatori di processo e di prodotto in ovoprodotti e alimenti preparati con uova".  
Durata del progetto 36 mesi. Coordinatore Prof.ssa M. Rossi dell'Università di Milano, Responsabile scientifico dell'unità operativa del DI.S.T.A.A.M. (Università degli Studi del Molise) Prof. Emanuele Marconi.
- 2010** Progetto PRIN 2008 "Orzo e birra: Innovazione di prodotto e di processo".  
Durata del progetto 24 mesi. Coordinatore e responsabile scientifico dell'unità operativa del DI.S.T.A.A.M. (Università degli Studi del Molise) Prof. Emanuele Marconi.

#### ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- **Data** Febbraio - agosto 2007
- **Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione** Parco Scientifico e Tecnologico Moliseinnovazione S.C.P.A., Campobasso
- **Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio** Corso di formazione per "Ricercatori specializzati in materia di programmazione, gestione strategica, valorizzazione ed organizzazione operativa di progetti di ricerca applicata".  
Durata del corso: 6 mesi
- **Qualifica da conseguire** Project manager
- **Data** Ottobre-dicembre 2006
- **Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione** Università Cattolica del Sacro Cuore con sede a Campobasso.
- **Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio** corso di "Perfezionamento in controllo e autocontrollo dei prodotti alimentari".
- **Data** Gennaio 2002
- **Albo professionale** Iscrizione albo dei Tecnologi Alimentari del Molise, n° iscrizione 30
- **Qualifica** Tecnologo Alimentare
- **Data** Novembre 2001
- **Esame di Stato** Espletamento dell'esame di Stato per l'abilitazione all'esercizio della professione di Tecnologo Alimentare. Seconda sessione dell'anno 2001.
- **Data** 19 luglio 2001
- **Laurea** Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari conseguita presso l'Università degli Studi del Molise, il 19/07/2001 con votazione 105/110; tesi in Tecnologie Alimentari I.  
Relatore Prof. Marco Esti, correlatore Ing. Luigi Massignan.
- Data** Luglio 1992
- Diploma** Diploma di Maturità Magistrale conseguito presso l'Istituto Magistrale "D. Pace" di Guglionesi (CB) con voti 58/60.
- Data** 16 febbraio 2006
- Dottorato di Ricerca** Conseguimento del titolo di Dottore di Ricerca in Biotecnologia degli Alimenti con discussione della tesi di dal titolo: "*Caratterizzazione tecnologica e qualitativa del latte delattosato*".  
Coordinatore e Tutor dell'attività di ricerca Prof. Emanuele Marconi.

#### Elenco delle tesi di laurea sperimentali di cui correlatore

- A.A 2002-2003** Tesi di Laurea di Fabrizio Frisari dal titolo: "*Valutazione della qualità dei prodotti dell'alveare*". Discussa presso l'Università degli Studi del Molise; Relatore prof. Emanuele Marconi, Correlatore dott.ssa Tiziana Candigliota.

**A.A. 2004-2005**

Tesi di Laurea di Francesca Sica dal titolo: *"Produzione di ingredienti funzionali a base d'orzo arricchiti in fitosteroli"*. Discussa presso l'Università degli Studi del Molise; Relatore prof. Emanuele Marconi, Correlatore dott.ssa Tiziana Candigliota.

Tesi di Laurea di Marianna Fanelli dal titolo: *"Valutazione della stabilità del latte delattosato durante la conservazione"*. Discussa presso l'Università degli Studi del Molise; Relatore prof. Emanuele Marconi, Correlatore dott.ssa Tiziana Candigliota.

Tesi di laurea di Beatrice Cicchini: *"Aspetti tecnologici dei pentosani del frumento"*. Discussa presso l'Università degli Studi del Molise; Relatore prof. Emanuele Marconi, Correlatore dott.ssa Tiziana Candigliota.

Tesi di laurea di Dorotea Serafini dal titolo: *"Valutazione della frazione sterolica del frumento tenero e dell'orzo"*. Discussa presso l'Università degli Studi del Molise; Relatore prof. Emanuele Marconi, Correlatore dott.ssa Tiziana Candigliota.

**A.A. 2005-2006**

Tesi di laurea di Angelo Di Giglio dal titolo: *"Utilizzo di sfarinati d'orzo impoveriti in  $\beta$ -glucani per la produzione di birra"*. Discussa presso l'Università degli Studi del Molise; Relatore prof. Emanuele Marconi, Correlatore dott.ssa Tiziana Candigliota.

Tesi di laurea di Alessia Ritota dal titolo: *"Sviluppo di alimenti funzionali mediante l'utilizzo di sfarinati d'orzo arricchiti in  $\beta$ -glucani"*. Discussa presso l'Università degli Studi del Molise; Relatore prof. Emanuele Marconi, Correlatore dott.ssa Tiziana Candigliota.

**A.A. 2007-2008**

Tesi di laurea di Siria Tavaniello dal titolo: *"Caratterizzazione quanti - qualitativa di  $\beta$ -glucani in differenti cereali"*. Discussa presso l'Università degli Studi del Molise; Relatore prof. Emanuele Marconi, Correlatori dott.ssa Tiziana Candigliota, dott.ssa Francesca Sica.

**A.A. 2008-2009**

Tesi di Laurea di Daniela Pietruni dal titolo: *"Impiego di sfarinati d'orzo per lo sviluppo di cereali da colazione ad elevato valore dietetico nutrizionale"*. Discussa presso l'Università degli Studi del Molise; Relatore prof. Emanuele Marconi, Correlatore dott.ssa Tiziana Candigliota.

resa in ottemperanza all'art.15 c.1, lett. c) del Dlgs 33/2013

consapevole delle sanzioni penali, nel caso di dichiarazioni non veritiere, di formazione o uso di atti falsi, richiamate dall'art. 76 del D.P.R. 445 del 28 dicembre 2000, relativamente a quanto disposto dal DLgs 33/2013 art. 15 c.1 lettera c) con riferimento all'incarico di DOCENZA A CONTRATTO conferito dall'Università degli Studi del

Molise, presso il Dipartimento di MEDICINA

☒ di **non** svolgere incarichi in enti di diritto privato regolati o finanziati dalla pubblica amministrazione;

☐ di svolgere n. \_\_\_ incarico/incarichi in ente/i di diritto privato regolato/i o finanziato/i dalla pubblica amministrazione presso \_\_\_\_\_

☒ di **non** avere titolarità di cariche in enti di diritto privato regolate o finanziate dalla pubblica amministrazione;

☐ di avere titolarità di cariche in enti di diritto privato regulate o finanziate dalla pubblica amministrazione presso \_\_\_\_\_

☒ di non svolgere attività di tipo professionale;

☐ di svolgere attività di tipo professionale.

Il sottoscritto dichiara inoltre, rispetto all' incarico di cui sopra, che non sussistono situazioni, anche potenziali, di conflitto di interesse con l'Università degli Studi del Molise.

*Luogo e data*

CB 7/11/2016

Firma

Firma 