

BREVE CURRICULUM VITAE DELLA DOTT.SSA TIZIANA CANDIGLIOTA

ATTIVITÀ PROFESSIONALE

- Da agosto 2010** Titolare di un Assegno di Ricerca dal titolo "*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.*"
Di. AAA, Università degli Studi del Molise
Docente di riferimento: Prof. Emanuele Marconi
- 2009** Contratto di lavoro a progetto per la realizzazione nell'ambito del Distretto Agro-Alimentare MINA di attività di ricerca applicata e trasferimento tecnologico.
Parco Scientifico e Tecnologico Moliseinnovazione S.C.P.A., Campobasso
- 2008** Contratto di lavoro a progetto per realizzazione linea RE009 "Trasferimento Tecnologico" nell'ambito del Distretto Agro-Alimentare MINA.
Parco Scientifico e Tecnologico Moliseinnovazione S.C.P.A., Campobasso
- Settembre 2007 - Marzo 2008** 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.
Dipartimento di Scienza degli Alimenti, Università degli Studi di Napoli Federico II
Docente di riferimento: Prof. Luca Scalfi
- Novembre 2006 - luglio 2007** Frequentazione volontaria laboratorio di Tecnologie Alimentari
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.
Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari Ambientali e Microbiologiche (DI.S.T.A.A.M.), Università degli Studi del Molise
Docente di riferimento: Prof. Emanuele Marconi
- Luglio - ottobre 2006** Contratto di collaborazione coordinata e continuativa
Attività di ricerca nell'ambito del progetto "Nuovi prodotti a base di frumento", tema della ricerca: "Valutazione ed evoluzione dei pentosani (arabinoxilani) nel processo di produzione del pane mediante tecniche analitiche tradizionali e innovative (HPAEC-PAD)".
Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari Ambientali e Microbiologiche (DI.S.T.A.A.M.), Università degli Studi del Molise
Responsabile: Prof. Emanuele Marconi
- Marzo-aprile 2006** Contratto di collaborazione coordinata e continuativa
Attività di ricerca nell'ambito del progetto PRIN 2004 "Marcatori di processo e di prodotto in ovoprodotti e alimenti preparati con uova".
Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari Ambientali e Microbiologiche (DI.S.T.A.A.M.), Università degli Studi del Molise
Responsabile: Prof. Emanuele Marconi
- Novembre 2002 - febbraio 2006** Dottorato di Ricerca in Biotecnologie degli Alimenti, ciclo XVIII
Attività di ricerca dal titolo "Valutazione della qualità di differenti tipi di latte alimentare"
Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari Ambientali e Microbiologiche (DI.S.T.A.A.M.), Università degli Studi del Molise
- Febbraio 2002 - ottobre 2002** Collaborazione allo svolgimento del programma di ricerca riguardante la valorizzazione degli oli di oliva molisani.

Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari Ambientali e Microbiologiche (DI.S.T.A.A.M.), Università degli Studi del Molise

Docente di riferimento: Prof. Gianfranco Panfilì

Settembre 1999 - luglio 2001

Attività di ricerca per lo svolgimento della tesi di laurea sperimentale inerente "Trattamenti con CO₂ per prolungare la frigoconservazione dell'uva da tavola".

Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari Ambientali e Microbiologiche (DI.S.T.A.A.M.), Università degli Studi del Molise

-Centro Ricerche Bonomo (Castel del Monte, Andria)

Responsabili dell'attività: Ing. Luigi Massignan e Prof. Marco Esti

Attività didattica

A.A. 2010-2011

Incarico di docenza a contratto presso il Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Agrarie, Facoltà di Agraria, Università degli Studi del Molise.

A.A. 2011-2012

A.A. 2012-2013

A.A. 2013-2014

Insegnamento: "Valutazione e qualità dei prodotti dell'alveare"

2002-2014

Collaborazione alla 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). Corsi di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari, Università degli Studi del Molise. Titolari dei corsi: Prof. Emanuele Marconi e prof. Gianfranco Panfilì.

Giugno 2013

Incarico di docenza nell'ambito del corso di formazione per " Tecnico superiore del controllo e monitoraggio del sistema produttivo e di trasformazione ed esperto nella valorizzazione e commercializzazione dei prodotti della filiera enologica", conferito dal Centro Servizi Formazione e Occupazione con sede a Campobasso.

Gennaio – marzo 2009

Incarico di docenza extra-curriculare di 3° area, modulo didattico "La Pasta", conferito dall'Istituto Comprensivo di Montenero di Bisaccia (CB).

Gennaio – Aprile 2008

Incarico di docenza Scuola Media, classe di concorso A033 (Educazione Tecnica), conferito dall'Istituto Comprensivo Ricciardi di Palata (CB).

Maggio 2006

Incarico di docenza nell'ambito del corso di formazione "Addetto al reparto prodotti da forno", conferito dall'associazione culturale TREND con sede a Campobasso.

Culture della materia

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.

Partecipazione a commissioni d'esame

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:

- Analisi chimiche fisiche e sensoriali dei prodotti alimentari;
- Composizione ed analisi dei prodotti alimentari di origine vegetale;
- Processi delle tecnologia alimentari;
- Tecnologie dei cereali e derivati;
- Scienza dei cereali e dei prodotti dolciari

Titolari dei corsi: Prof. Emanuele Marconi e prof. Gianfranco Panfilì

Tutoraggio Tesi

Correlatrice di Tesi di Laurea Sperimentali, Elaborati finali per i corsi di laurea: Scienze e Tecnologie Alimentari V.O.; Scienze e Tecnologie Alimentari laurea di primo livello; Scienze e Tecnologie Alimentari laurea magistrale.

Partecipazione a progetti di ricerca nazionali ed internazionali

- 2001 Progetto CE "Robust chemical sensors and biosensors for rapid on-line identification of freshly collected milk". Contract QLRT 2000-1617.
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.
- 2003 Progetto FAR "Utilizzazione di sfarinati d'orzo arricchiti in composti bioattivi per la produzione di alimenti funzionali".
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 Panfilii.
- 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.
- 2010 Progetto MIUR "Innovazioni di prodotto e di processo per il miglioramento della competitività dell'agro-alimentare molisano" nell'ambito del Distretto Tecnologico Molise Innovazione Agroalimentare S.C.a.R.L.,
Durata del progetto 36 mesi. Coordinatore e responsabile scientifico dell'unità operativa del Dip. A.A.A. (Università degli Studi del Molise) Prof. Emanuele Marconi.
- 2013 Progetto PRIN 2010-2011 "Innovazione di processo/prodotto nella filiera orzo per migliorare qualità e sostenibilità ambientale di alimenti e bevande"
Durata del progetto 36 mesi. Responsabile scientifico dell'unità operativa del DIP. A.A.A. (Università degli Studi del Molise) Prof. Emanuele Marconi.

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- Febbraio - agosto 2007 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
Parco Scientifico e Tecnologico Moliseinnovazione S.C.P.A., Campobasso
- Ottobre-dicembre 2006 corso di "Perfezionamento in controllo e autocontrollo dei prodotti alimentari".
Università Cattolica del Sacro Cuore con sede a Campobasso.
- Gennaio 2002 Iscrizione albo dei Tecnologi Alimentari del Molise, n° iscrizione 30
- Novembre 2001 Espletamento dell'esame di Stato per l'abilitazione all'esercizio della professione di Tecnologo Alimentare. Seconda sessione dell'anno 2001.
- Laurea
19 luglio 2001 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.
- Diploma
Luglio 1992 Diploma di Maturità Magistrale conseguito presso l'Istituto Magistrale "D. Pace" di Guglionesi (CB) con voti 58/60.

Dottorato di Ricerca
16 febbraio 2006

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.