

FORMATO EUROPEO  
PER IL CURRICULUM  
VITAE



INFORMAZIONI PERSONALI



**CIANCIABELLA MARTA**

E-mail

[marta.cianciabella@ibe.cnr.it](mailto:marta.cianciabella@ibe.cnr.it)

[marta.cianciabella@pec.it](mailto:marta.cianciabella@pec.it)

Nazionalità

ITALIANA

Data di nascita

02/05/1985

**ESPERIENZA LAVORATIVA**

- Date (da – a)
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
- Tipo di azienda o settore
  - Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

27/08/ 2018 – 21/10/2022

**CONSIGLIO NAZIONALE DELLE RICERCHE – ISTITUTO DI BIOECONOMIA, Via P. Gobetti, 101 - 40129 Bologna**

Ricerca in ambito sensoriale

Contratto di lavoro a Tempo Determinato

Sensory Project Manager, Panel Leader del laboratorio di Analisi Sensoriale dell'IBE CNR di Bologna. Mi occupo della formazione, selezione ed addestramento di giudici panelisti, per valutazione di prodotti food e no-food. Coordino il laboratorio di analisi sensoriale, seguendo tutte le attività previste per la realizzazione dei test sensoriali, dal ricevimento e preparazione dei campioni alla realizzazione di programmi per l'acquisizione ed elaborazione di dati sperimentali e realizzazione di report scientifici.

Contratto rinnovato 4 volte in conformità a quanto previsto dall'art. 2 del contratto medesimo.

- Date (da – a)
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
- Tipo di azienda o settore
  - Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

01/02/2016 – 24/08/2018

**CONSIGLIO NAZIONALE DELLE RICERCHE – ISTITUTO DI BIOECONOMIA, Via P. Gobetti, 101 - 40129 Bologna**

Ricerca in ambito sensoriale

Assegno di Ricerca Professionalizzante

Attività di ricerca per lo svolgimento di attività di ricerca inerenti l'Area Scientifica " Scienze Agrarie, Agroalimentari e Veterinarie " sulla tematica: "Organizzazione e gestione di attività di analisi sensoriale e consumer test su prodotti agroalimentari e no-food.

Attività di analisi sensoriale; formazione, selezione ed addestramento di giudici panelisti, per valutazione di prodotti food e no-food. Realizzazione di protocolli operativi di analisi sensoriale. Redazione di Rapporti di prova per i progetti in atto.

Protocollo IBIMET n.350 del 29/01/2016

Rinnovato con protocollo IBIMET n. 820 del 15/02/2017

- Date (da – a) 01/09/2015 – 31/12/2015
- Nome e indirizzo del datore di lavoro **Agri 2000. Presso: CONSIGLIO NAZIONALE DELLE RICERCHE – ISTITUTO DI BIOECONOMIA, Via P. Gobetti, 101 - 40129 Bologna**
- Tipo di azienda o settore Ricerca in ambito sensoriale
- Tipo di impiego Contratto di collaborazione occasionale
  - Principali mansioni e responsabilità Attività per la Messa a punto di Metodologie Operative per la conduzione di Taint Test su diversi prodotti agroalimentari. Prot.n.1001/PERS/2015
  
- Date (da – a) 16/04/2015 – 14/08/2015
- Nome e indirizzo del datore di lavoro **CONSIGLIO NAZIONALE DELLE RICERCHE – ISTITUTO DI BIOECONOMIA, Via P. Gobetti, 101 - 40129 Bologna**
- Tipo di azienda o settore Ricerca in ambito sensoriale tattile
- Tipo di impiego Collaborazione Coordinata e Continuativa
  - Principali mansioni e responsabilità Ricerca in ambito sensoriale all'interno del Progetto MED-L@ine – Programma di Cooperazione Transfrontaliera Italia – Francia Marittimo. Provvedere alla messa a punto di metodologie di analisi sensoriale tattile da applicare su prodotti della filiera laniero-tessile, addestramento di giudici panelisti, esecuzione di test sensoriali, ed elaborazione e interpretazione dei dati raccolti, mediante l'utilizzo di software specifici per l'acquisizione di dati sensoriali. Protocollo IBIMET n.2855 del 05/11/2014
  
- Date (da – a) 22/05/2014 - 22 Gennaio 2015
- Nome e indirizzo del datore di lavoro **CONSIGLIO NAZIONALE DELLE RICERCHE – ISTITUTO DI BIOECONOMIA, Via P. Gobetti, 101 - 40129 Bologna**
- Tipo di azienda o settore *Ricerca in ambito sensoriale all'interno del Progetto: "Invecchiamento. Innovazioni tecnologiche e molecolari per un miglioramento della salute dell'anziano" - "Eat well for a healthy third age" (EWHETA) Protocollo IBIMET n. 0059711 del 04/10/2013.*
- Tipo di impiego Assegno di Ricerca
  - Principali mansioni e responsabilità Sviluppo ed applicazione di metodologie di valutazione sensoriale di prodotti alimentari funzionali per la terza età. Contributo alla redazione delle relazioni scientifiche annuali. Protocollo IBIMET n. 1411 del 16/05/2014
  
- Date (da – a) 05/04/2014 – 31/05/2014
- Nome e indirizzo del datore di lavoro **Agri 2000. Presso: CONSIGLIO NAZIONALE DELLE RICERCHE – ISTITUTO DI BIOECONOMIA, Via P. Gobetti, 101 - 40129 Bologna**
- Tipo di azienda o settore Ricerca in ambito sensoriale
- Tipo di impiego Contratto di collaborazione occasionale
  - Principali mansioni e responsabilità Attività per la Messa a punto di Metodologie Operative per la conduzione di Taint Test su diversi prodotti agroalimentari. Prot.n.1002/PERS/2014
  
- Date (da – a) 04/02/2014 – 04/04/2014
- Nome e indirizzo del datore di lavoro **Agri 2000. Presso: CONSIGLIO NAZIONALE DELLE RICERCHE – ISTITUTO DI BIOECONOMIA, Via P. Gobetti, 101 - 40129 Bologna**
- Tipo di azienda o settore Ricerca in ambito sensoriale
- Tipo di impiego Contratto di collaborazione occasionale
  - Principali mansioni e responsabilità Attività per la Messa a punto di protocolli operativi relativi all'analisi sensoriale. Prot.n.1001/PERS/2014
  
- Date (da – a) 02/12/2013 – 03/02/2014
- Nome e indirizzo del datore di lavoro **Agri 2000. Presso: CONSIGLIO NAZIONALE DELLE RICERCHE – ISTITUTO DI BIOECONOMIA Via P. Gobetti, 101 - 40129 Bologna**
- Tipo di azienda o settore Ricerca in ambito sensoriale
- Tipo di impiego Contratto di collaborazione occasionale
  - Principali mansioni e responsabilità Attività per la Messa a punto di protocolli operativi relativi all'analisi sensoriale finalizzate alla conduzione di Taint Test su frutta. Prot.n.1010/PERS/2013



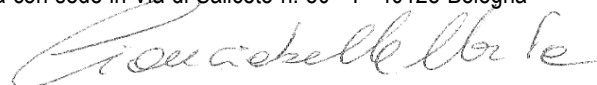
- Date (da – a) 09/01/14
- Nome e indirizzo del datore di lavoro **ASSAM Marche, Via Industria, 1 - 60027 Osimo Stazione (AN)**
- Tipo di azienda o settore Agenzia per i Servizi nel Settore Agroalimentare della regione Marche
- Tipo di impiego Miglioramento Varietale degli Oliveti in singole aziende diretto al Miglioramento della Qualità dell'Olio e delle Olive da tavola. "Programma di attuazione del Reg. CE 867/08 e 1220/2013 Ciclo Produttivo 2013/2014"
- Principali mansioni e responsabilità Gestione del Panel di Olio Extravergine di Oliva
- Date (da – a) 7/10/2013 – 18/10/2013
- Nome e indirizzo del datore di lavoro **Istituto Comprensivo di Casteggio - via Dabusti, 24 – 27045 Casteggio (PV).**
- Tipo di azienda o settore Istituto Comprensivo (scuola dell'infanzia, scuola Primaria e scuola Secondaria di I grado)
- Tipo di impiego Assegnazione Supplenza Temporanea Scuola di I grado
- Principali mansioni e responsabilità Supplenza di Educazione tecnica nelle Classi I, II e III media.
- Date (da – a) 01/11/2007-31/05/2008
- Nome e indirizzo del datore di lavoro **Richetti Quick Snack S.r.l., Contrada Poggiarelli Caltagirone, CT 95041**
- Tipo di azienda o settore Azienda Alimentare di pasti surgelati e lievitati
- Tipo di impiego Tirocinio Controllo Qualità
- Principali mansioni e responsabilità Analisi Microbiologiche su materie prime, semilavorati e prodotto finito

## ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- Date (da – a) 20/06/2022
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione **Servizio di Prevenzione e Protezione (SPP CNR) e Unità formazione e Welfare del CNR**
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio Corso di formazione su problemi inerenti la salute e la sicurezza nei luoghi di lavoro per i lavoratori degli istituti del CNR (formazione specifica).
- Qualifica conseguita Attestato di Frequenza con verifica di apprendimento, relativo al corso di Formazione.
- Date (da – a) 23/04/2018
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione **Confraternita del Gnocco d'Oro, evento dedicato all'Amarena Brusca di Modena**
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio Degustazione di tre varianti di trasformati dell'Amarena Brusca di Modena
- Qualifica conseguita Partecipazione in qualità di componente della Giuria Enogastronomica e Scientifica
- Date (da – a) 23/02/2018 – 26/02/2018
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione **Servizio di Prevenzione e Protezione del CNR**
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio Salute e Sicurezza nei luoghi di lavoro – Formazione Generale
- Qualifica conseguita Attestato di Frequenza con verifica di apprendimento, relativo al corso di Formazione per lavoratori.
- Date (da – a) 24/11/2017
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione **CREA - API, Consiglio per la Ricerca in Agricoltura e l'Analisi dell'Economia Agraria, Unità di Ricerca di Apicoltura e Bachicoltura con sede in Via di Saliceto n. 80 - I - 40128 Bologna (BO).**
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio Decima Edizione del PREMIO BIOLMIEL 2017 (Concorso Internazionale dei Mieli Biologici).
- Qualifica conseguita Partecipazione, in qualità di componente della Giuria Internazionale



- Date (da – a) 9/10/2017-11/10/2017\_23/10/2017-25/10/2017
  - Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione CONSIGLIO NAZIONALE DELLE RICERCHE – ISTITUTO DI BIOECONOMIA, Via P. Gobetti, 101 - 40129 Bologna, in collaborazione con il Movimento Gelatieri per il Gelato.
  - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
    - **Corso di Analisi Sensoriale sul Gelato Artigianale.**
  - Qualifica conseguita Basi dell'analisi sensoriale, formazione dell'assaggiatore, riconoscimento gusti fondamentali, test discriminanti, descrittivi e dinamici (Protocollo N.4539 del 28/08/2017).  
Docente del corso, interpretazione ed elaborazione dei dati relativi alle prove svolte durante il corso.
- Date (da – a) 26 Settembre 2017
  - Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione **CREA - API**, Consiglio per la Ricerca in Agricoltura e l'Analisi dell'Economia Agraria, Unità di Ricerca di Apicoltura e Bachicoltura con sede in Via di Saliceto n. 80 - I - 40128 Bologna (BO).  
PREMIO "Città di Lazise L'APE D'ORO.
  - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
  - Qualifica conseguita Partecipazione, in qualità di componente della Giuria di Assaggio del Concorso Nazionale
- Date (da – a) 5-6 Maggio 2017- 26-27 Maggio 2017
  - Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione **Azienda Prontofood S.p.A, Montichiari (BS)**
  - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio Corso di formazione di 1°Livello in Analisi Sensoriale di prodotti agroalimentari per lo sviluppo di competenze tecnico-scientifiche rivolto ai dipendenti dell'Azienda (Protocollo N.2508 del 12/05/2017)
  - Qualifica conseguita Compartecipazione allo svolgimento e organizzazione del corso, che ha previsto la realizzazione ed esecuzione di test discriminanti, descrittivi e dinamici.
- Date (da – a) 26 Aprile 2017
  - Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione **CREA - API**, Consiglio per la Ricerca in Agricoltura e l'Analisi dell'Economia Agraria, Unità di Ricerca di Apicoltura e Bachicoltura con sede in Via di Saliceto n. 80 - I - 40128 Bologna (BO).
  - Qualifica conseguita **Iscrizione all'Albo Nazionale degli Esperti in Analisi Sensoriale del Miele** D.M- n. 17932 del 05/12/2008
- Date (da – a) 27 – 29 Marzo 2017
  - Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione **CREA - API**, Consiglio per la Ricerca in Agricoltura e l'Analisi dell'Economia Agraria, Unità di Ricerca di Apicoltura e Bachicoltura con sede in Via di Saliceto n. 80 - I - 40128 Bologna (BO).
  - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio **Corso di Perfezionamento in Analisi Sensoriale del miele (II livello)**
  - Qualifica conseguita Attestato di Partecipazione al corso con verifica di apprendimento, necessario per l'iscrizione all'Albo Nazionale degli Esperti in Analisi Sensoriale del Miele.
- Date (da – a) 28 Febbraio 2017
  - Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione **SISS – Società Italiana di Scienze Sensoriali**, via Donizetti 6, Firenze,
  - Qualifica conseguita Qualificazione Professionale come **Sensory Project Manager** (art. 7 e 8 Legge 14 Gennaio 2013, n.4). Registro dei SPM: <https://scienzeensoriali.it/sensory-project-manager/il-registro-dei-spm-e-spmj>. Rinnovato ogni anno.
- Date (da – a) 30 Novembre 2016
  - Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione **SISS – Società Italiana di Scienze Sensoriali**, via Donizetti 6, Firenze
  - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio Fizz – Software Solutions for Sensory Analysis and Consumer Tests. What's New? Corso di aggiornamento in occasione del VI Convegno Nazionale Siss
  - Qualifica conseguita Aggiornamento Software Fizz, Attestato partecipazione protocollo Ibimet n.2645 del 31/08/2018
- Date (da – a) 24 – 26 Ottobre 2016
  - Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione **CREA - API**, Consiglio per la Ricerca in Agricoltura e l'Analisi dell'Economia Agraria, Unità di Ricerca di Apicoltura e Bachicoltura con sede in Via di Saliceto n. 80 - I - 40128 Bologna



- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
    - Qualifica conseguita
  
  - Date (da – a)
    - Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
    - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
    - Qualifica conseguita
  
  - Date (da – a)
    - Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
    - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
    - Qualifica conseguita
  
  - Date (da – a)
    - Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
    - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
    - Qualifica conseguita
  
  - Date (da – a)
    - Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
    - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
    - Qualifica conseguita
  
  - Date (da – a)
    - Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
    - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
    - Qualifica conseguita
  
  - Date (da – a)
    - Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
    - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
    - Qualifica conseguita
  
  - Date (da – a)
    - Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
    - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
    - Qualifica conseguita
- (BO).
- Corso di Perfezionamento in Analisi Sensoriale del miele (I livello)**
- Attestato di partecipazione al Corso di Introduzione all'Analisi Sensoriale del miele (I livello).
- 23 Agosto 2016  
CNR - Via Gobetti 101, Bologna
- Attività di formazione sull'utilizzo di Softwares Fizz (Software Solutions for Sensory Analysis and Consumer Tests – Biosystems) e SAS System (SAS Institute Inc., Cary, NC, USA). Definizione del disegno sperimentale, randomizzazione dei campioni/attributi, preparazione di test sensoriali descrittivi e la predisposizione di database per la generazione di semplici report statistici.
- Aggiornamento utilizzo Softwares Fizz e SAS System. Protocollo Ibimet n.0004271 del 23/08/2016
- 12-15 Gennaio 2016  
CREA - API, Consiglio per la Ricerca in Agricoltura e l'Analisi dell'Economia Agraria, Unità di Ricerca di Apicoltura e Bachicoltura con sede in Via di Saliceto n. 80 - I - 40128 Bologna  
Corso di Introduzione all'Analisi Sensoriale del miele
- Attestato di partecipazione al Corso di Introduzione all'Analisi Sensoriale del miele
- 01/12/15 – 04/12/15  
**ASSAM Marche, Via Industria, 1 - 60027 Osimo Stazione (AN)**
- Corso di Idoneità Fisiologica all'assaggio degli Oli di Oliva Vergini realizzato in conformità al Reg. CEE 2568/91 e successive modificazioni, e al D.M. del 18 Giugno 2014, art.2  
Attestato di Idoneità Fisiologica all'assaggio degli Oli di Oliva Vergini, superando le prove selettive, idonee a verificare i requisiti fisiologici e le soglie di sensibilità di ciascun candidato
- 1 Aprile 2015  
**SISS – Società Italiana di Scienze Sensoriali, via Donizetti 6, Firenze**
- Attestato di Qualità e Qualificazione Professionale di Sensory Project Manager Junior (art. 7 e 8 Legge 14 Gennaio 2013, n.4)  
**Sensory Project Manager Junior**
- 26 Novembre 2014  
**SISS – Società Italiana di Scienze Sensoriali, via Donizetti 6, Firenze**
- Fizz – Software Solutions for Sensory Analysis and Consumer Tests. What's New? Corso di aggiornamento in occasione del V Convegno Nazionale Siss.  
Aggiornamento Software Fizz, Attestato partecipazione protocollo Ibimet n.2644 del 31/08/2018
- 26/05/ 2014 – 28/ 05/2014  
**Corso di Formazione Intensivo per Sensory Project Manager, organizzato dalla Siss presso l'azienda Illy caffè in via Flavia,110 Trieste**
- Test Sensoriali Discriminanti, Descrittivi, Dinamici ed Affettivi. Esercitazione sulla conduzione di Test ed acquisizione computerizzata dei dati  
Formazione Professionale come Sensory Project Manager, comprendere come e quando impiegare i principali metodi di valutazione sensoriale. Attestato partecipazione protocollo Ibimet n.2643 del 31/08/2018
- 05/02/2014 -07/02/2014  
**Primo corso Intensivo Pratico di Analisi Sensoriale, presso CNR IBIMET di Bologna, Via P. Gobetti, 101 - 40129 Bologna**



- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
    - Qualifica conseguita
  
  - Date (da – a)
  - Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
    - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
    - Qualifica conseguita
  
  - Date (da – a)
  - Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
    - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
    - Qualifica conseguita
  
  - Date (da – a)
  - Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
    - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
    - Qualifica conseguita
  
  - Date (da – a)
  - Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
    - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
    - Qualifica conseguita
  
  - Date (da – a)
  - Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
    - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
    - Qualifica conseguita
  
  - Date (da – a)
  - Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
    - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
    - Qualifica conseguita
- Determinazione delle soglie individuali dei gusti fondamentali, delle soglie di percezione olfattiva con standard aromatici. Esecuzione di test Discriminanti, Descrittivi e Dinamici  
Formazione professionale nel campo delle metodologie di analisi sensoriale impiegate nel settore alimentare.
- 29/10/ 2013 – 12/ 11/2013  
**Corso “Introduzione all’Analisi Sensoriale di Prodotti Tessili” presso CNR IBIMET di Bologna, Via P. Gobetti, 101 - 40129 Bologna**  
Esecuzione di Test Sensoriali Discriminanti e Descrittivi  
  
Formazione professionale nel campo dell’analisi sensoriale dei prodotti Tessili
- 01/01/2010-30/09/2010  
**C.R.P.A. S.p.A (Centro Ricerche Produzioni Animali), Corso Garibaldi, 42 – 42121 Reggio Emilia (RE).**  
Giudice Analisi Sensoriale  
  
Addestramento e Valutazione del profilo sensoriale di prodotti da forno, prodotti caseari, salame di culatello (Stroghino). DOC -2014- 0190 pos. 4.3.2.6
- 07/12/2010  
**Esame di stato, presso Università degli Studi di Catania della Facoltà di Agraria**  
  
Legislazione professionale, certificazione, controllo qualità, Haccp  
  
Abilitazione alla professione di Tecnologo Alimentare
- 03/2009 – 07/2010  
**Laurea Specialistica in Controllo e Sicurezza degli Alimenti Università degli Studi di Modena e Reggio Emilia - Facoltà di Agraria**  
Tecnica Microbiologiche, controllo qualità alimentare, Microbiologia degli alimenti Fermentati, Chimica degli Aromi, Biochimica, Tecniche di conservazione degli Alimenti  
Tesi Sperimentale dal titolo: “Criticità del Confezionamento in Atmosfera Modificata della Carne Bovina”. **Laurea Magistrale in Controllo e Sicurezza degli alimenti Voto 110 /110 e Lode**
- 10/2004 – 02/2009  
**Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari, Università degli Studi di Catania - Facoltà di Agraria**  
Chimica degli Alimenti, Biochimica, Analisi Sensoriale, Microbiologia, Operazioni Unitarie, Biologia vegetale e animale, Matematica, Fisica, Chimica Organica ed Inorganica, Igiene, genetica  
Tesi compilativa dal Titolo: “Nuove Tendenze nelle Abitudini Alimentari delle Giovani Generazioni”. **Laurea di primo livello – voto 96/110**
- 03/2007-05/2007  
D.O.F.A.T.A. Sezione Tecnologie Agroalimentari Università degli studi di Catania, Facoltà di Agraria, Via S.Sofia,98 - 95123 Catania  
Addestramento e Valutazione del profilo sensoriale di vini ottenuti da uve Inzolia, Grillo e Catarratto  
Giudice Analisi Sensoriale
- 1999 – 2004  
Liceo Classico, Indirizzo Linguistico “B. Secusio” – Caltagirone (CT)  
  
Materie linguistiche, classiche e scientifiche  
  
Diploma di scuola secondaria superiore – voto finale 94/100





MADRELINGUA

Italiano

Autovalutazione	Comprensione				Parlato		Scritto		
	Ascolto		Lettura		Interazione orale		Produzione orale		
<i>Livello europeo (*)</i>									
<b>Inglese</b>	Utente Base	B1	Utente base	A2	Utente Base	B1	Utente autonomo	A2	Utente base
<b>Francese</b>	Utente Base	A2	Utente autonomo	A1	Utente Base	A1	Utente base	A1	Utente base
<b>Tedesco</b>	Utente Base	A1	Utente Base	A1	Utente Base	A1	Utente Base	A1	Utente Base

(\*) Quadro comune europeo di riferimento per le lingue

## PUBBLICAZIONI IN RIVISTE SCIENTIFICHE

- Medoro C, **Cianciabella M\***, Magli M, Daniele GM, Lippi N, Gatti E, Volpe R, Longo V, Nazzaro F, Mattoni S, Tenaglia F, Predieri S (2022). Food Involvement, Food Choices, and Bioactive Compounds Consumption Correlation during COVID-19 Pandemic: How Food Engagement Influences Consumers' Food Habits. NUTRIENTS, ISSN: 2072-6643, doi: <https://doi.org/10.3390/nu14071490>, **\*Corresponding Author**
- Lippi N, Predieri S, Chieco C, Daniele GM, Cianciabella M, Magli M, Maistrello L, Gatti E (2021). Italian Consumers' Readiness to Adopt Eggs from Insect-Fed Hens. ANIMALS, vol. 11, ISSN: 2076-2615, doi: 10.3390/ani11113278
- Predieri S, Gatti E, Cianciabella M, Daniele GM, Magli M, Kusch C, Contador L, Infante R (2021). Exploring through CATA (Check-All-That-Apply) method the Italian consumers' perception towards off-season nectarine imported from Chile. EUROPEAN JOURNAL OF HORTICULTURAL SCIENCE, vol. 86, p. 169-178, ISSN: 1611-4426, doi: 10.17660/eJHS.2021/86.2.7
- Sparvoli F, Giofre S, Cominelli E, Avite E, Giuberti G, Luongo D, Gatti E, Cianciabella M, Daniele GM, Rossi M, Predieri S (2021). Sensory Characteristics and Nutritional Quality of Food Products Made with a Biofortified and Lectin Free Common Bean (*Phaseolus vulgaris* L.) Flour. NUTRIENTS, vol. 13, ISSN: 2072-6643, doi: 10.3390/nu13124517
- Volpe R, Predieri S, Cianciabella M, Daniele GM, Gatti E, Magli M, Rodino P, Schiavetto E, Sotis G, Urbinati S (2021). EWHETA (Eat Well for a HEalthy Third Age) Project: novel foods to improve the nutrition in the elderly people. AGING CLINICAL AND EXPERIMENTAL RESEARCH, vol. 33, p. 1353-1358, ISSN: 1594-0667, doi: 10.1007/s40520-020-01671-4 EA AUG 2020
- Predieri S, Sinesio F, Monteleone E, Spinelli S, **Cianciabella M\***, Daniele GM, Dinnella C, Gasperi F, Endrizzi I, Torri L, Toschi TG, Bendini A, Pagliarini E, Cattaneo C, Di Monaco R, Vitaglione P, Condelli N, Laureati M (2020). Gender, Age, Geographical Area, Food Neophobia and Their Relationships with the Adherence to the Mediterranean Diet: New Insights from a Large Population Cross-Sectional Study. NUTRIENTS,



vol. 12, ISSN: 2072-6643, doi: 10.3390/nu12061778,

**\*Corresponding Author**

- De Matos AD, Marangon M, Magli M, Cianciabella M, Predieri S, Curioni A, Vincenzi S (2019). Sensory characterization of cucumbers pickled with verjuice as novel acidifying agent. FOOD CHEMISTRY, vol. 286, p. 78-86, ISSN: 0308-8146, doi: 10.1016/j.foodchem.2019.01.216
- Predieri S, Sotis G, Rodino P, Gatti E, Magli M, Rossi F, Daniele GM, Cianciabella M, Volpe R (2018). Older adults' involvement in developing satisfactory pasta sauces with healthy ingredients. BRITISH FOOD JOURNAL, vol. 120, p. 804-814, ISSN: 0007-070X, doi: 10.1108/BFJ-06-2017-0358.
- Predieri S, Conte A, Danza A, Gatti E, Magli M, Maria D. G, Marta C, Alessandro D. N. M. (2017). Senior Consumers Involvement in Developing New Fish-Based Foods Through Sequential Hedonic Tests. Curr Res Nutr Food Sci 2017;5(2). doi : <http://dx.doi.org/10.12944/CRNFSJ.5.2.03>
- Volpe R, Sotis G, Cianciabella M (2016). Is it always Alzheimer's? Let's talk to our patients about "cardiocerebrovascular" prevention. AGING CLINICAL AND EXPERIMENTAL RESEARCH, vol. 28, p. 159-160, ISSN: 1594-0667, doi: 10.1007/s40520-015-0480-7
- Medoro C., Cianciabella M., Camilli F., Magli M., Gatti E. and Predieri S. (2016). Sensory Profile of Italian Craft Beers, Beer Taster Expert versus Sensory Methods: A Comparative Study. Food and Nutrition Sciences, 7,454-465. DOI:10.4236/fns.2016.76047.
- Predieri S, Gatti E, Medoro C, Cianciabella M, Infante R, Mari L (2014). Consumer Tests for Monitoring Optimal 'Abate Fetel' Pear Eating Quality. EUROPEAN JOURNAL OF HORTICULTURAL SCIENCE, vol. 79, p. 36-42, ISSN: 1611-4426

**PUBBLICAZIONI IN CAPITOLI DI LIBRO**

- Cianciabella M, Gatti E, Predieri S, Daniele GM e Magli M (2018). Capitolo del Libro Amarena brusca di Modena, Tradizione e Trasformazione: Dalla Degustazione all'Analisi Sensoriale della "Amarena Brusca di Modena". p. 15-29, ISBN: 9788864625843

**PUBBLICAZIONI IN RIVISTE ITALIANE**

- Predieri Stefano, Daniele Giulia Maria, Cianciabella Marta, Massimiliano Magli, Edoardo Gatti. Analisi sensoriale della frutta: limiti del passato e prospettive. Articolo pubblicato nella rivista di Frutticoltura e Ortofloricoltura n.10 del 2017, Dossier Qualità pag.54-59.
- Francesca Sparvoli, Silvia Giofré, Eleonora Cominelli, Elena Avite, Gianluca Giuberti, Diomira Luongo, Edoardo Gatti, Marta Cianciabella, Giulia Maria Daniele, Mauro Rossi, Stefano Predieri. Prodotti alimentari realizzati con una farina di fagiolo (*Phaseolus vulgaris* L.) biofortificata e senza lecitine. Articolo pubblicato nella rivista Industrie Alimentari.



## Relazioni

- M. Cianciabella. Relazione sull'attività relativa ad Assegno Professionalizzante sulla tematica "Organizzazione e gestione di attività di analisi sensoriale e consumer test su prodotti agroalimentari e no food". Febbraio 2016 – Gennaio 2017, responsabile scientifico Dott. Stefano Predieri. Rapporto Tecnico – N. Protocollo 0000170 – 16/01/2017.
- M. Cianciabella, redazione del Manuale di Riferimento del Secondo Corso Intensivo Pratico di Analisi Sensoriale, presso IBIMET-CNR di Bologna, 12-14 Novembre 2014. M. Cianciabella. Relazione tecnico scientifica: "Alimentazione nella terza età. Messa a punto di un Protocollo Operativo per studiare Comportamenti, Preferenze e Abitudini Alimentari degli Anziani". Collaborazione IBIMET CNR, responsabile scientifico Dott. Stefano Predieri. Rapporto Tecnico – N. Protocollo 0001186 – 16/04/2014.
- M. Cianciabella. Relazione tecnico scientifica: "Messa a punto di Metodologie per l'Organizzazione e la Conduzione di Test di Analisi Sensoriale. Costituzione e Guida di un Panel". Collaborazione Agri 2000 Soc. Coop. - IBIMET CNR, responsabile scientifico Dott. Stefano Predieri. Rapporto Tecnico – N. Protocollo 0001128 - 14/04/2014.
- M. Cianciabella. Relazione tecnico scientifica: "Messa a punto di "Metodologie per la conduzione di Taint Test su Frutta". Collaborazione Agri 2000 Soc. Coop. - IBIMET CNR, responsabile scientifico Dott. Stefano Predieri. Rapporto Tecnico – N. Protocollo 0000330 - 03/02/2014.

## Atti di Convegno, Abstract Book e presentazione poster a Convegni

- V.Zambotto, V.Bongiorno, M.Gariglio, L.Gasco, G.M. Daniele, M.Cianciabella, A.Schiavone, F. GAI, C.Coudron and S.Predieri. Sensorial evaluation of breast of chicken reared in organic system and supplemented with live black soldier fly larvae. Abstract Book congresso IFW (Insects to Feed the World Conference, Canada il 12-16 Giugno 2022).S45
- Cianciabella M., Del Nobile M.A., Conte A., Danza A., Magli M., Gatti E., Daniele G.M., Predieri S. Test sensoriali in età avanzata: valutazione di novel food proteici. Abstract Book VI Convegno Nazionale SISS, Bologna 30 Novembre - 2 Dicembre 2016. S2.8
- Gatti E., Magli M., Cianciabella M., Benzo M., Bongini D., Predieri S. Valutazione degli odori sgradevoli nelle lavastoviglie. Abstract Book VI Convegno Nazionale SISS, Bologna 30 Novembre - 2 Dicembre 2016. S4.4
- Medoro C., Magli M., Cianciabella M., Predieri S. The effect on sensory properties of fat replacement in a white sauce using extra virgin olive oil with high phenolic content. Abstract Book "Eurosense 2016", Dijon 11-14 Settembre. P025
- Predieri S, Conte A, Danza A, Gatti E, Magli M, Daniele G M, Cianciabella M, Del Nobile M A. Senior consumers involvement in developing new fish - based functional foods through sequential hedonic tests. Abstract Book "Eurosense 2016", Dijon 11-14 Settembre. P034



- S. Predieri, E. Gatti, M. Magli, C. Medoro, M. Cianciabella, J. Hadj Sadooun, M. Luzzini. Tipicità e Innovazione: Aspettative e Preferenze del Consumatore nei confronti di Pistacchi Italiani e d'Importazione. Atti del V convegno SISS, 26-28 Novembre 2014, San Michele All'Adige (TN).
- E. Gatti, F. Camilli, A. Mauro, M. Cianciabella, M. Magli, S. Predieri. La "Mano del Tessuto": Valutazione Tattile e Strumentale. Atti del V convegno SISS, 26-28 Novembre 2014, San Michele All'Adige (TN).
- C. Medoro, M. Magli, M. Cianciabella, E. Gatti, S. Predieri. Effetto del Contenuto di Sale e Spezie sulla Percezione della Sapidità in un Piatto Mediterraneo. Atti del V convegno SISS, 26-28 Novembre 2014, San Michele All'Adige (TN).
- S. Predieri, G. Sotis, P. Rodinò, E. Gatti, M. Magli, F. Rossi, C. Medoro, M. Cianciabella, R. Volpe. Senior consumer involvement in developing satisfactory pasta sauces with healthy. A Sense of Life, Sixth European Conference on Sensory and Consumer Research. Poster presentato a Eurosense 2014 a Copenhagen, Denmark, 7-10 September 2014.

**PARTECIPAZIONE A PROGETTI  
CON AZIENDE, SOCIETÀ  
E ALTRI ENTI DI RICERCA**

- Attività di collaborazione con **Soremartec Italia s.r.l.**, relativa ad attività di formazione in Analisi Sensoriale per lo sviluppo di competenze tecnico-scientifiche rivolto ai dipendenti dell'azienda. L'attività ha previsto la realizzazione ed esecuzione di test discriminanti, descrittivi e dinamici, oltre alla parte teorica sull'analisi sensoriale di base e formazione dell'assaggiatore. Da gennaio 2020 ad oggi.
- Attività di collaborazione con **Soremartec Italia s.r.l.**, relativa alla realizzazione di Panel test per l'individuazione delle caratteristiche sensoriali e della shelf-life di diversi prodotti aziendali, tramite test descrittivi (DA) e test Dinamici (Temporal dominance of sensations and Time Intensity). Test eseguiti da gennaio 2019 ad oggi. Redazione di report Scientifici all'interno del progetto: Prot. Cnr IBE n. 3073,3074,3075 del 31/05/2022, Prot. Cnr IBE n. 2939, 2940, 2941, 2951, 2954, 2956, 2957, 2959, 2960, 2961,2962,2965 del 26/05/22. Prot. Cnr IBE n.3162, 3163, 3165, 3166, 3167, 3168, 3169, 3170, 3171, 3172, 3173, 3174, 3175 del 07/06/2022. Prot. Cnr IBE n.3188, 3191, 3223, 3225, 3227 del 08/06/2022. **Ruolo svolto: Panel leader, preparazione test, elaborazione dati e reportistica.**
- Attività di ricerca in collaborazione con **Romagnoli F.lli Spa**, Intervento per la realizzazione di Panel Test per l'individuazione delle caratteristiche sensoriali di diverse varietà di patate tramite test sensoriali descrittivi (metodo QDA – Quantitative Descriptive Analysis). Valutazioni effettuati all'interno delle due campagne di conservazione (ottobre e febbraio) e nel mese di maggio per le Novelle. Redazione di report scientifici all'interno del progetto: Prot. CNR-Ibimet n.0000737, n.0000736 del 25/03/2015, n.2638, 2639, 2640, 2641 del 31/08/2018, n.1168, 1671 del 29/03/2017, n.343, 344 del 26/01/2018. Prot. Cnr IBE n. 0002999, n.0003000 del 27/05/2022, prot n.0002968, n0002972 del 26/05/2022.



**Ruolo svolto: Panel leader, preparazione test, elaborazione dati e reportistica.**

- Attività di ricerca in collaborazione con **Suolo e Salute**, Sede Regionale Sicilia, Corso delle Provincie 2, 98030 Gaggi (ME) per la valutazione della rispondenza delle caratteristiche sensoriali di carote ai requisiti stabiliti dal disciplinare “**Carota Novella di Ispica**” IGP, tramite metodo per la definizione del profilo sensoriale (UNI 10957/2003). Le valutazioni stabilite dal disciplinare prevedono l'intensità del colore, l'odore tipico di carota, aroma erbaceo e croccantezza. Contratto IBIMET Prot.2473-2478. Redazione di report scientifici all'interno del progetto: Prot. CNR-Ibimet n. 2044 del 19/06/2018, n. 1876 del 01/06/2018, n.1687 del 17/05/2018, n.1551, 1552, 1553 del 08/05/2018, n.1443, 1445, 1447 del 26/04/2018, n.2339 del 03/05/2016, n.2437, 2438, 2439 del 09/05/2016, n.3184 del 16/06/2016, n. 4647 del 22/09/2016, n.2486 del 12/05/2017, n.2419 del 23/07/2018, n. 1269 del 16/04/2019, n.1305,1306 del 19/04/2019, n.1448, 1449, 1450 del 08/05/2019, n.1619, 1623 del 21/05/2019. Prot. CNR-Ibe n.3144, 3145, 3146, 3147, 3148, 3149, 3151, 3153, 3154, 3157 del 07/06/2022. **Ruolo svolto: Panel leader, preparazione test, elaborazione dati e reportistica.**
- Attività di ricerca in collaborazione con **Fater Spa**, Via Alessandro Volta, 10 - 65129 Pescara, per la valutazione sensoriale tattile di prodotti e tessuti per l'incontinenza mediante l'esecuzione di test sensoriali descrittivi e discriminanti, per valutarne l'intensità della morbidezza e del comfort. Redazione di report scientifici all'interno del progetto: Prot. Cnr Ibimet n.2542 del 02/08/18, n.938 del 21/02/2017, n.2464 del 10/05/2017, Prot. Cnr IBE 3070, 3071, 3072, 3073 del 22/05/2022. **Ruolo svolto: Panel leader, preparazione test, elaborazione dati e reportistica.**
- Attività di ricerca in collaborazione con il **CIV - Consorzio Italiano Vivaisti**, Via Romea, 116, 44022 San Giuseppe di Comacchio (FE), per la valutazione sensoriale di diverse varietà di fragole con diversi livelli di Fertilizzazione, mediante Test Descrittivi e Dinamici. Redazione di report scientifici all'interno del progetto: Prot. Cnr IBE n.2045 del 19/06/18. Valutazione Sensoriale di diverse Varietà di Mele mediante Test edonistici e questionari **CATA** con i consumatori. Prot. Cnr IBIMET n.327 del 25/01/18. Valutazione sensoriale di diverse varietà di fragole, mediante Test Descrittivi e Dinamici, Prot. Cnr IBIMET 3069 del 22/05/2022, prot. Cnr IBE n.3369 del 14/06/2022. **Ruolo svolto: Panel leader, preparazione test, elaborazione dati e reportistica.**
- Attività di ricerca in collaborazione con **People – The research Partner**, Via Alessandro Volta, 16, 20121 Milano MI. Realizzazione di panel test per l'individuazione delle caratteristiche sensoriali di prodotti dolciari, mediante la conduzione di test sensoriali statici e dinamici per definire aspetti qualitativi di diversi prodotti dolciari. **Ruolo svolto: Panel leader, preparazione test, elaborazione dati e reportistica.**



- Attività di ricerca in collaborazione con **Almar**, Acquacoltura Lagunare Marinetta Scarl, Via G. Raddi, 2 33050 Marano Lagunare (UD - Italy) per la certificazione di *Mytilus Galloprovincialis*, che prevede la determinazione dei profili sensoriali quantificando descrittori olfattivo-gustativi specifici per la certificazione del prodotto. L'attività prevede una valutazione olfattiva del prodotto a crudo per verificare l'assenza di odori estranei e dell'odore complessivo, e una valutazione gustativa sul prodotto cotto per la determinazione di odori estranei, sapore complessivo, livello di salato, consistenza alla masticazione e sapori estranei. Contratto IBIMET Prot.n.4353 del 02/08/17. Prot. n.1787 05/04/16. Redazione di report Scientifici: n.6152 del 25/11/2016, n.3952 del 26/07/2016. **Ruolo svolto: Panel leader, preparazione test, elaborazione dati e reportistica.**
- Attività di ricerca in collaborazione con **SATA SRL**, Strada Alessandria 13, 15044 Quargnento (AL), per la valutazione della rispondenza delle caratteristiche sensoriali di carote ai requisiti stabiliti dal disciplinare "**Carota Novella di Ispica**" IGP. Contratto IBIMET Prot.1701 18/05/2018. **Ruolo svolto: Panel leader, preparazione test, elaborazione dati e reportistica.**
- Attività di collaborazione con **Prontofood S.p.A, Montichiari (BS)**, relativa ad attività di formazione in Analisi Sensoriale di prodotti agroalimentari per lo sviluppo di competenze tecnico-scientifiche rivolto ai dipendenti dell'azienda. L'attività ha previsto la realizzazione ed esecuzione di test discriminanti, descritti e dinamici, oltre alla parte teorica sull'analisi sensoriale di base, formazione dell'assaggiatore, riconoscimento di odori e gusti fondamentali, soglie di percezione e sensibilità individuale. Maggio 2017. **Ruolo svolto: Panel leader e preparazione test e soluzioni.**
- Attività di Ricerca per la valutazione di **Materassi di Lana Artigianale**, sostenibili ed Innovativi, attraverso la realizzazione di Consumer test per la valutazione del "comfort" di materassi artigianali (Insieme di diversi parametri valutati: Fresco/caldo, morbidezza/rigidità, resilienza e senso di naturalità) mediante confronto con materassi di cotone commerciali. Progetto svolto a settembre 2017. **Ruolo svolto: Panel leader, preparazione test, elaborazione dati e reportistica.**
- Attività di Ricerca in collaborazione con **BSH Hausgeräte GmbH, Dillingen**, Carl-Wery-Str. 34 D-81739 Munich Germany, per la verifica dell'efficienza dell'abbattimento di odori in lavastoviglie. Messa a punto di protocolli per la valutazione delle componenti odorose all'interno di lavastoviglie e la verifica di efficacia di dispositivi di abbattimento, analisi di olfattometria dinamica, comparazione con altri sistemi di abbattimento. Redazione di report Scientifici: Protocollo Ibimet n.2158 del 29/06/2018, n.2538, 2539. **Ruolo svolto: Panel leader, preparazione test, elaborazione dati e reportistica.**
- Attività di ricerca in collaborazione con **AGRI2000 Soc.Coop.** Via Marabini 14/A 40013 Castel Maggiore, Bologna. Realizzazione di interventi di valutazione qualitativa di varie tipologie di prodotti



agroalimentari tramite analisi di laboratorio e test sensoriali. Attività per la Messa a punto di Metodologie Operative per la conduzione di Taint Test su diversi prodotti agroalimentari. **Ruolo svolto: Panel leader, preparazione test, elaborazione dati e reportistica.**

- Attività di ricerca in collaborazione con la **CAMST Scarl** per la Realizzazione di panel test su prodotti per la ristorazione con metodologie di cottura innovative in grado di garantire gli aspetti nutrizionali degli alimenti. Lo studio era finalizzato ad applicazioni nella ristorazione collettiva. Sono stati realizzati profili sensoriali e test dinamici sugli aspetti olfattivi, gustativi e tattili. **Ruolo svolto: Panel leader, preparazione test, elaborazione dati e reportistica.**
- Attività di ricerca in collaborazione con **Centro Ricerche Fiat**, per le valutazioni sensoriali di Tessuti Automotive con Giudici Addestrati e misure strumentali. Principali attività di ricerca svolte riguardano sedute di addestramento di giudici sugli aspetti tattili, esecuzione di panel test e conduzione di test sensoriali discriminanti e descrittivi per il riconoscimento di Prodotti Tessili, basati sulle sensazioni tattili percepite. **Ruolo svolto: Panel leader, preparazione test, elaborazione dati e reportistica.**

#### PARTECIPAZIONE A PROGETTI NAZIONALI, INTERNAZIONALI ED EUROPEI

- Attività di ricerca nell'ambito del programma del Progetto **Europeo EU H2020 "Breeding Value"**. L'oggetto di questa ricerca è di sviluppare nuove strategie per il miglioramento genetico delle varietà di piccoli frutti (fragole, mirtilli, lamponi) per realizzare coltivazioni a basso impatto ambientale ed ottenere frutti più salutari e nutrienti tramite **Sondaggio on line**. Lo studio è condotto da Enti di ricerca pubblici e soggetti privati di 8 Paesi Europei, che condividono l'obiettivo di migliorare la sostenibilità e la qualità di queste produzioni, per soddisfare le esigenze dei consumatori, tramite un uso coscienzioso e competente delle risorse genetiche e della biodiversità. Il progetto ha la durata di 4 anni oltre che in Italia sarà condotto in Finlandia, Francia, Germania, Norvegia, Spagna, Turchia e Inghilterra, per avere un quadro dettagliato della situazione europea per meglio operare, realizzare e promuovere varietà più compatibili con l'ambiente, sane e gustose. Il sondaggio proposto coinvolge sia i consumatori che gli esperti della filiera, fondamentale per la definizione delle caratteristiche qualitative di fragole, mirtilli e lamponi e per aiutarci a raggiungere gli obiettivi di questo progetto, di avere prodotti più eco-sostenibili, sani e gustosi. **Si è svolto il WP#4 Open Call training: "Development of methodological tool kits for sensorial quality assessment of berry genetic resources"**.
- Attività di ricerca nell'ambito del programma del Progetto **"Scienza@tavola"** in tempo di COVID-19, promosso dal Consiglio Nazionale delle Ricerche (CNR) che è nato con l'intenzione di coinvolgere i cittadini, come parte attiva, in una indagine scientifica, tramite **Sondaggio on line** che ci ha aiutati



a comprendere la reale consapevolezza delle scelte alimentari dei singoli durante il Covid-19 e il valore attribuito al cibo nella prevenzione delle patologie e nel raggiungimento del benessere psico-fisico, compilando i semplici campi del questionario proposto. **È stato pubblicato un articolo nella rivista Nutrients.**

- Attività di ricerca nell'ambito del programma del Progetto **“NUTRAGE”** che aveva l'obiettivo generale di studiare e comunicare le basi comuni e specifiche dell'invecchiamento in maniera convergente utilizzando diversi approcci scientifici e metodologici (convergence science), tramite **Sondaggio on line**. È stato indagato l'impatto di nuovi cibi funzionali e composti bioattivi sul benessere dell'uomo, con particolare interesse alla prevenzione delle principali patologie neurodegenerative e metaboliche legate all'invecchiamento della popolazione. Ritardare l'invecchiamento (aging) e le sue conseguenze sul benessere e la salute dell'uomo ha ricadute economiche e sociali evidenti.
- Attività di ricerca nell'ambito del programma del Progetto **“FLIES4VALUE”**, il progetto proponeva un sistema economico basato sulla valorizzazione di scarti di industrie agroalimentari utilizzati come substrato per l'allevamento di larve di mosca soldato (*Hermetia illucens*). Le larve, stabilizzate sotto forma di sfarinati, andranno a caratterizzare i mangimi destinati all'alimentazione di galline ovaiole. Obiettivo quindi, la produzione di uova derivanti da una filiera sostenibile. Come primo step, IBE ha sviluppato un sondaggio mirato ad indagare la propensione dei consumatori ad accettare un tipo di prodotto, ampiamente consumato, ottenuto attraverso metodi innovativi e a basso impatto ambientale. Il Progetto è finanziato dal POR FESR Programma 2014-2020, Asse 1, Azione 1.2.2 Bando per raggruppamenti di laboratori di ricerca. **È stato pubblicato un articolo nella rivista Animals.**
- Attività di ricerca nell'ambito del programma del Progetto **“Poultrynsect”** in collaborazione con il CNR di Grugliasco e l'Università di Torino (DSV e DISAFA). Lo scopo del progetto era di indagare l'effetto della somministrazione di larve vive sulle proprietà qualitative e sensoriali della carne di pollame, per migliorare la sostenibilità e il benessere animale della produzione di polli biologici (Poultry Insect). Sono stati eseguiti analisi descrittive per definire il profilo sensoriale e confrontare due tipologie di allevamento. **Ruolo svolto: Panel leader, preparazione test ed elaborazione dati.** È stato presentato un poster all'Insects to Feed the World Conference in Canada il 12-16 giugno '22.
- Attività di ricerca in collaborazione con il CNR-IBBA di Milano sulle caratteristiche sensoriali e qualità nutrizionali di prodotti alimentari realizzati con una **farina di fagiolo** (*Phaseolus vulgaris* L.) biofortificata e senza lectine. Sono stati eseguiti test descrittivi per la realizzazione di profili sensoriali e test dinamici (TDS) su Crackers, Crema pasticceria, frollini senza uova e biscotti al grano saraceno. **Ruolo svolto: Panel leader,**



**preparazione test, elaborazione dati e reportistica. È stato pubblicato un articolo nella rivista Nutrients.**

- Attività di ricerca nell'ambito del programma del Progetto **“GOJELLY”**, in collaborazione con il CNR-ISPA di Lecce, che intende trasformare le meduse in una risorsa, per la realizzazione di nuovi prodotti, per la produzione di filtri per microplastiche, di fertilizzanti, mangimi e alimenti. Saranno studiate le caratteristiche biochimiche / nutraceutiche / microbiologiche e nutrizionali delle meduse del Mediterraneo e dei mari Europei per il loro possibile sfruttamento come alimento, ingrediente alimentare o come fonte di composti bioattivi. Il laboratorio sensoriale di IBE-Bologna ha eseguito Test Sensoriali descrittivi per definire il profilo sensoriale di Meduse e di preparati a base di meduse. È in corso la revisione per una futura pubblicazione inerente la determinazione del lessico per la descrizione di tali prodotti.
- Attività di ricerca nell'ambito del programma del Progetto d'Interesse **“Progetto Consumers’ inclination for climate-smart foods – Early Stage Mediterranean – Path – Finder, Climate- Kic.** Il progetto si proponeva di verificare quanto ed in che modo i cambiamenti climatici siano avvertiti e temuti da agricoltori e consumatori, e di valutare strategie per favorire la consapevolezza e la collaborazione degli stakeholder nell'affrontare questa tematica emergente. Il questionario proposto online nell'ambito del progetto Climate-KiC “CLIFT” sui Cambiamenti Climatici in agricoltura ha registrato la partecipazione di referenti di 220 aziende agricole e 550 consumatori, con risposte da tutta Italia. Tali risultati aiuteranno la ricerca nel definire scenari e azioni per valutare le strategie applicabili per affrontare questa tematica emergente.
- Attività di ricerca nell'ambito del programma del Progetto d'Interesse **“Invecchiamento. Innovazioni tecnologiche e molecolari per un miglioramento della salute dell'anziano” - “Eat well for a healthy third age”** acronimo **“EWHETA”**. Principali attività di ricerca riguardano lo Sviluppo e l'Applicazione di Metodologie di Valutazione Sensoriale di Prodotti Alimentari funzionali per la Terza Età. Incontri con gli anziani presso i Centro Sociali della Provincia di Bologna e di Latina. Interazione con gli anziani attraverso interviste conoscitive per l'acquisizione di informazioni relative alle abitudini e preferenze alimentari nella terza età, per valutarne le esigenze e le aspettative legate al gusto in età avanzata. Gestione di Panel Test e conduzione di Consumer Tests per l'assaggio di cibi sperimentali con l'obiettivo di realizzare preparazioni alimentari sane, ma anche gustose, ispirate alla tradizione mediterranea, rispettando le esigenze dietetiche e nutrizionali. Il coordinatore del Progetto è il Dr. Roberto Volpe, SPP – CNR di Roma, e l'attività di ricerca si svolge presso l'Istituto di BIOECONOMIA del CNR di BOLOGNA, sotto la responsabilità scientifica del Dott. Stefano Predieri. Progetto svolto dal 1 giugno 2014 a febbraio 2018. **Sono stati pubblicati tre articoli, nella rivista Aging Clinical and Experimental Research, British Food Journal e**



### Current Research in Nutrition and Food Science Journal.

- Attività di Ricerca in collaborazione con l'università di Santiago del Cile, Dipartimento di Produzione Agricola, nell'ambito del Progetto "**CORFO 09PMG-7240 - Fortalecimiento del mejoramiento genético del duraznero mediante la vinculación internacional y la selección asistida**". Intervento per la realizzazione di Panel test e Consumer Test per l'individuazione delle caratteristiche sensoriali di diverse varietà di pesche e nettarine. Progetto svolto da febbraio a marzo 2018. **È stato pubblicato un articolo nella rivista European Journal of Horticultural Science.**
- Attività di Ricerca nell'ambito del Progetto **ITALIAN TASTE**, progetto di Ricerca della Società Italiana di Scienze Sensoriali (SISS) in cui IBIMET-CNR ha partecipato come Unità Sensoriale (BO-2), finalizzato allo studio delle preferenze alimentari degli Italiani attraverso un approccio multidisciplinare. Obiettivo è stato la realizzazione di una banca dati che permetterà di studiare il nesso tra sensibilità, gradimento e abitudini alimentari degli Italiani, in relazione alla variabilità individuale legata ad indici fisiologici, psicologici e genetici. Progetto svolto in 3 anni da Gennaio 2015 a Dicembre 2017 e da cui sono stati pubblicati diversi articoli, di cui uno che mi vede coinvolta **è stato pubblicato nella rivista Nutrients.**

### PARTECIPAZIONE A CONVEGNI E SEMINARI

4-5 MAGGIO 2022	<b>Co-Organizzatrice e panel leader</b> WP#4 Open Call training: "Development of methodological tool kits for sensorial quality assessment of berry genetic resources". Progetto <b>Breeding Value 2021-2024</b> "BreedingValue. Pre-breeding strategies for obtaining new resilient and added value berries. EU project 101000747. Horizon 2020. H2020-SFS-2018-2020 (Sustainable Food Security). Bologna
27-29 APRILE 2022	VII Convegno Nazionale Siss, Società Italiana di Scienze Sensoriali, organizzato in collaborazione con l'università della Basilicata. Via Lanera, 20, 75100 Matera MT.
30 APRILE 2021	Workshop Siss 2021. "A Look Towards the future: Environment and Health" modalità on line. Organizzato dalla Siss - Società Italiana di Scienze Sensoriali - via Donizetti 6, Firenze - <a href="http://www.scienzeensoriali.it">www.scienzeensoriali.it</a> .
28-29 APRILE 2021	Workshop "Avanzamenti nel Campo della Nutrizione, Alimentazione & Invecchiamento Attivo". Piattaforma GoTo Webinar.
19 GIUGNO 2020	Workshop Siss 2020. "Le scienze sensoriali al tempo del Covid-19", modalità on line. Organizzato dalla Siss- Società Italiana di Scienze Sensoriali - via Donizetti 6, Firenze - <a href="http://www.scienzeensoriali.it">www.scienzeensoriali.it</a> .
13 APRILE 2018	Workshop Siss 2018. "Aspettando Eurosense: A sense of Taste". Organizzato in collaborazione con l'università di Bologna, Aula Magna, Scuola di Agraria e Medicina Veterinaria, Università di Bologna, viale Fanin,44. Attestato partecipazione protocollo Ibimet n.2654 del 31/08/2018.
7 APRILE 2017	Workshop Siss 2017. "Differenze di Gusto. Evidenze dal progetto Italian Taste & Prospettive: Prin 2015 – Differenze individuali nell'accettabilità di cibi salutari".



	Organizzato dalla Siss presso Piazzale delle Cascine 18, Aula Magna, Scuola di Agraria Università degli Studi di Firenze. Attestato partecipazione protocollo Ibimet n.2659 del 31/08/2018.
26 GENNAIO 2017	Attestato di partecipazione alla 1^Giornata Formativa sull'Analisi Sensoriale del Gelato Artigianale, organizzato dall'IBIMET- CNR di Bologna in Collaborazione con il Movimento Culturale "Gelatieri per il Gelato".
30 NOVEMBRE – 2 DICEMBRE 2016	VI Convegno Nazionale Siss, Società Italiana di Scienze Sensoriali, Camplus Living Bononia, Bologna. <b>Ho presentato un lavoro dal titolo: "Test Sensoriali in età Avanzata: Valutazione di Novel Food Proteici"</b> .
21 OTTOBRE 2016	Convegno "Nutraceutici e Alimenti Funzionali: ricerca, produzione, sicurezza e consumo consapevole", organizzato da Nutrheff – Nutraceutical Health Enhancing Functional Food (network promosso dal Dipartimento di Scienze Bio-Agroalimentari del Consiglio Nazionale delle Ricerche) svoltosi a Bologna presso il Consiglio Nazionale delle Ricerche, il 21 ottobre 2016. Mi sono occupata dell'organizzazione del Convegno.
8 APRILE 2016	Workshop Siss 2016. "Il Gusto degli Italiani: I primi Risultati del Progetto Italian Taste", organizzato dalla Siss presso il CREA – Centro di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione, Roma. Attestato partecipazione protocollo Ibimet n.2653 del 31/08/2018.
26 SETTEMBRE 2015	Evento Expo Padiglione Italia, Milano. Odori e Sapori: un viaggio sensoriale attraverso i prodotti alimentari. Ho guidato i partecipanti alla degustazione della Mela, valutando gli attributi/descrittori sensoriali (tattili, gustativi e aromatici) che si percepiscono durante l'assaggio, in modo da comprenderne la qualità attraverso l'uso dei sensi e a fare un assaggio consapevole. Attestato partecipazione protocollo Ibimet n.2652 del 31/08/2018.
17 APRILE 2015	Workshop Siss 2015. "A ciascuno il suo gusto. La variabilità individuale nelle preferenze alimentari tra fattori fisiologici, genetici e psicologici", organizzato dalla Siss presso l'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche, Aula Magna Cascina Albertina, via Amedeo di Savoia,8 Pollenzo (CN).
26 - 28 NOVEMBRE 2014	V Convegno Nazionale Siss, Società italiana di Scienze Sensoriali. Fondazione Edmund Mach, Palazzo della Ricerca e della Conoscenza, San Michele all'Adige (TN).
20 GIUGNO 2014	Workshop on CNR – PI: EWHETA Project (Eat Well for a Healthy Third Age). Research and Innovation for Food Quality and Health. Mediterranean Diet Foundation Ostuni (BR). Organized by Prof. G.Crepaldi President, Mediterranean Diet Foundation e Prof.ssa S.Maggi, Director, CNR Aging Program.
9 GIUGNO 2014	Convegno sui Consumi di Frutta e Verdura in Italia, Analisi ed Idee per il Rilancio, organizzato dal CSO (Centro Servizi Ortofrutticoli) dell'Emilia Romagna, presso L'hotel Royal Carlton, in via Montebello,8 Bologna.
29 MAGGIO 2014	Workshop Siss 2014: Deep Into Liking "Lo Spazio Multidisciplinare del gradimento e della Preferenza", organizzato dalla Siss presso l'azienda Illy caffè, in via Flavia,110 Trieste. Attestato partecipazione protocollo Ibimet n.2643 del 31/08/2018
CAPACITÀ E COMPETENZE TECNICHE E PERSONALI	Analisi sensoriale descrittiva e discriminante tattile dei prodotti tessili (interni per auto e treni, prodotti per l'incontinenza, materassi e tessuto non tessuto). Sviluppo e realizzazione di Test di Analisi sensoriale per la rilevazione di odori sgradevoli sviluppati all'interno delle Lavastoviglie.
• ANALISI SENSORIALE	Analisi sensoriale descrittiva e discriminante su prodotti ortofrutticoli freschi (fragole, mele, ciliegie, amarene, uva, carote, patate, pomodori), trasformati (marmellate di fragole e di amarene, sidro di mele), prodotti caseari (burro), prodotti da Forno (Grissini, Pane), salumi (Prosciutto crudo e salame di Culatello),

miele, prodotti ittici (Cozze e Meduse). Analisi sensoriale descrittiva gustativa, olfattiva e aromatica di vini ottenuti da uve Inzolia, Grillo e Catarratto. Analisi sensoriale descrittiva gustativa, olfattiva e aromatica delle Malvasie delle Lipari. Analisi sensoriale con l'utilizzo di test dinamici "Time Intensity" e "Temporal dominance of Sensation" su prodotti dolciari (tipo snack al cioccolato e gelato), frutta (pesche, amarene, ciliegie, fragole e mele), Cioccolato e bibite quali la Birra ed energy drink.

Formazione e selezione di panel sensoriale addestrato alla conduzione di "taint tests", test discriminanti, test descrittivi e test di rilevazione della soglia di percezione.

Attività di organizzazione e conduzione di Test nell'ambito della "Sensory and Consumer Science" con l'utilizzo di software specifico Fizz Sensory Analysis Software (Biosystèmes), mediante test edonistici e metodologie rapide ed intuitive, quali questionari Check-All-That-Apply (CATA) i giudici valutano i prodotti utilizzando una lista di termini descrittivi, identificati dal panel per compilare delle domande a risposta multipla, Rate-All-That-Apply (RATA) una variazione del metodo CATA in cui viene anche valutata l'intensità dei termini descrittivi.

•ANALISI  
MICROBIOLOGICHE,  
CHIMICHE E CHIMICO-  
FISICHE

Analisi Microbiologiche su materie prime, semilavorati e prodotti finiti.

Carica batterica totale, coliformi totali, E. Coli, muffe e lieviti.

Preparazione ed utilizzo di terreni di coltura quali il VRBA, BHIA, PCA e OGYE.

Prova della catalasi, Colorazione di Gram, misura del pH e utilizzo di Stomacher per omogenizzare i prodotti.

Controllo microbiologico delle superfici e del personale. Metodi per inclusione e per spatolamento per isolare le colture.

Metodi di purificazione e conservazione delle colture isolate. Analisi fisico-chimiche su prodotti alimentari freschi e traformati e sulla carne bovina (determinazione dei gradi brix, titolazione, determinazione del calibro e del peso secco, colorimetria, penetrometria, pH, volume di essudato, determinazione del calo peso).

CAPACITÀ E COMPETENZE  
INFORMATICHE

Uso abituale del computer, di Internet e della posta elettronica. Ottima conoscenza del sistema operativo Windows, dei programmi Word, Excel e PowerPoint.

ALTRE CAPACITÀ E  
COMPETENZE  
*Competenze non  
precedentemente indicate.*

Panel leader e Responsabile del Laboratorio di Analisi Sensoriale del CNR, presso l'Istituto di BIOECONOMIA di Bologna. Mi occupo del reclutamento, selezione e addestramento dei giudici. Organizzo e pianifico tutti i test necessari per lo svolgimento delle diverse attività di ricerca. Utilizzo un software specifico (FIZZ, Biosystemes) per la programmazione dei test sensoriali, l'elaborazione dei dati e controllo delle performance dei giudici. Mi occupo della reportistica relativa ai progetti in atto. Sono propensa al team-work, poiché credo che il rapporto diretto con le persone sia la via migliore per raggiungere gli obiettivi prefissi. Sono in grado di organizzare autonomamente il lavoro, definendo priorità e assumendo responsabilità acquisite tramite le diverse esperienze professionali.

**Attività di protocollatrice, ho ricevuto la nomina di operatore di protocollo il 16/11/2018.**

Acconsento al trattamento dei dati personali ai sensi della D.lgs. n. 196/2003.

