Alessandra FRATIANNI

Informationi Personali

Data di nascita:	30/03/1969
Luogo di nascita:	CAMPOBASSO
Cittadinanza	Italiana
Indirizzo:	DiAAA University of Molise Via De Sanctis-CB
Telefono:	(+39) 0874404875; (+39) 348/3717761
E-mail:	fratianni@unimol.it

FORMAZIONE

Aprile 1994
- Diploma Universitario in Scienze e Tecnologie alimentari (110/100 e lode). Università degli Studi del Molise, Campobasso

Gennaio 1999
- PhD in Biochimica e Fisiologia della Nutrizione, Università degli Studi del Molise, Campobasso

EXPERIENZE PROFESSIONALI

Posizione attuale
- Professore Associato Settore 07/F1 Scienze e Tecnologie Alimentari - SSD AGR/15, DiAAA-Università degli Studi del Molise, Campobasso (dal 15 Novembre 2022)

Nov 2019-Nov 2022
- Ricercatore a tempo determinato (tipo B), Settore 07/F1 -Scienze e Tecnologie Alimentari-SSD AGR/15, DiAAA-Università degli Studi of Molise, Campobasso

Gennaio 2014
- "Abilitazione scientifica nazionale" come Professore Associato -Settore 07/F1 –Scienze e Tecnologie Alimentari

Aprile-Maggio 2013
- Visiting researcher press oil "Randal Divison of Cell & Molecular Biophysics"- King's College"- London

Ottobre 2010-Agosto 2015
- Ricercatore a tempo determinato e definito (tipo A), Settore 07/F1 -Scienze e Tecnologie Alimentari- SSD AGR/15, DiAAA-Università degli Studi of Molise, Campobasso

Sett 2004-Dic 2009
- Contratti di collaborazione con il DiAAA - Università degli Studi del Molise su differenti progetti di ricerca nel settore "Agro-Food "

Giugno 2000-Maggio 2004
- "Assegno di ricerca". DiAAA – Università degli Studi del Molise.

A.S. 2005-2019
- Docente di "Scienza degli alimenti" nelle scuole di Istruzione secondaria superiore.

ATTIVITA' ACCADEMICHE

2019-2023
- Docente di "Tecnologie alimentari", Corso di laurea ini Scienze turistiche, di "Composizione e analisi chimiche, fisiche e sensoriali dei prodotti alimentari" e di "Qualità e Certificazione nell'industria alimentare" Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie alimentari, Università degli Studi del Molise.

2019-2020
- Docente di "Certificazione nell'industria alimentare" nei corsi del International PhD "Agriculture Technologies and Biotechnologies" – Cycle XXXIV. Università degli Studi del Molise..

2018-2020
- Docente di "Tecnologie alimentari", corso di laurea in Scienze turistiche, e di "Qualità e Certificazione nell'industria alimentare", Corso di laurea in Scienze e Tecnologie alimentari, Università degli Studi del Molise.

2010-2018
- Docente di "Gestione della qualità nell'industria alimentare", "Tecnologia alimentare applòicata alla qualità e certificazione", Corso di laurea in Scienze e Tecnologie alimentari, Università degli Studi del Molise.

2004-2009
- Docente di Gestione della qualità" and "Instituzioni di Gestione della qualità", Corso di laurea in Scienze e Tecnologie alimentari, Università degli Studi del Molise

CAPACITA' GESTIONALI

a.a. 2023-24
- Componente del Consiglio Scientifico Centro Ar.I.A (Centro di Ricerca per le Aree interne e gli Appennini), Università degli Studi del Molise.

2021-2023
- Technical Co-Director 2021-24 della ICC (*International Association of Cereal Science and Technology*)

2021-2023
- Componente dell'Editorial Board della rivista "Foods", sezione "Food Nutrition"

2020-2021
- Guest Editor dello Special Issue su ""Current Advances on the Effects of Thermal Processing on Bioactive Compounds in Fruits and Vegetables", della rivista "Foods"

2013-2023
- Componente del "Collegio dei docenti" del International PhD course "Agriculture Technologies and Biotechnologies" – Università degli Studi del Molise

I grant permission for my personal information to be used, ref. law 196/2003

2016-2023	• Coordinatore (a partire dal 2023) e membro della "Unità di gestione Qualità" (UGQ)" Corso di Studi in i Scienze e Tecnologie alimentari, Università degli Studi del Molise.
2011-2023	• Membro del "Comitato di Indirizzo" del Corso di Studi in Scienze e Tecnologie alimentari, Università degli Studi del Molise.
2021-2023	• Delegato all'Orientamento del Corso di Studi in Scienze e Tecnologie alimentari, Università degli Studi del Molise.
2011-2016	• Membro del ""Collegio dei docenti""del PhD in "Food Biotechnology", Università degli Studi del Molise.
2011-2013	• Membro dei gruppi di lavoro tecnico del MIUR su "Nuove Tecnologie per il Made nel sistema agro alimentare". MIUR, Roma.
2010-2013	• Consigliere dell'Ordine Nazionale dei Tecnologi Alimentari
2003-2009	• Consigliere e segretario dell'Ordine regionale Molise dei Tecnologi Alimentari
2004-2023	• Tutor and co-tutor dottorato, Correlatore e relatore di tesi di laurea.

ABILITÀ TECNICHE

- Ricercatore e responsabile della elaborazione ed interpretazione dei risultati di progetti di ricercaof the elaboration and interpretation of results of research projects
- Metodo biochimici di analisi enzimatica
- Metodi di "food analysis"
- Tecnologie alimentari
- Applicazione di metodi originali per la preparazione e la analisi quali/quantitative di composti, componenrti di beo formazione, contaminanti alimentari e additivi.
- HPLC and HPLC/massa di prodotti alimentari
- Gestione di progetti

PRINCIPALI ATTIVITA' DI RICERCA

- Analisi dei componenti bioattivi, antiossidanti e della relativa capacità antiossidante nei prodotti alimentari
- Valorizzazione delle piante alimurgiche della dieta mediterranea mediante studio della loro composizione nutrizionale e del contenuto in composti bioattivi
- Innovazioni di prodotto e di processo (settore cerealicolo e lattiero caseario) per la realizzazione di prodotti a valenza funzionale
- Studio degli effetti dei trattamenti tecnologici sul tenore vitaminico e in componenti antiossidanti degli alimenti.
- Implementazione di "Sistemi di gestione qualità" nell'industria alimentare"

PRESENTATIONI IN CONVEGNI NAZIONALI E INTERNZIONALI

- "**7th International Iseki Conference".** AgroParisTech, Paris, 5-7 Luglio 2023. "Use of wild plants for the production of functional pasta".
-"**EFFoST2021** International Conference", 1-4 Novembre 2021, Lausanne, Switzerland. "Wild edible species of the Mediterranean area: contents of bioactive compounds and effects of domestic cooking".
-International Conference: "**Joint AISTEC/ICC** at the Word Expo Milan 2015 "Grains for feeding the world". 1-3 July 2015, Milano. "An integrated approach for a better evaluation of tocols in cereals and cereal products"
-**9° AISTEC** Conference: "Un mondo di cereali. Potenzialità e sfide", Bergamo, 12-14 Giugno 2013. "Influenza del processo di pastificazione sul contenuto in tocoli, carotenoidi e retinoli".
-"8° Italian Conference of Food Science and Technology". Milano, 7-8 Maggio 2007. "Valutazione dei carotenoidi in matrici cerealicole".
-"2° **Conference of young researchers**: Nuovi segmenti nel percorso scientifico". Riccia (CB), 24-25 July 2003. "Delipidizzazione del germe di grano mediante utilizzo della CO2 supercritica". Presentazione orale.
-**5° AISTEC** Conference: "Cereali: scienza e benessere alla tavola". Tramariglio-Alghero, 26-28 Giugno 2003. "Valorizzazione di un sottoprodotto dell'industria molitoria: il germe di grano".

PUBBLICAZIONI

Più di 70 presentazioni (posters e orali) in convegni nazionali ed internazionali, 43 pubblicazioni in riviste indicizzate SCOPUS, h index 24 (fonte SCOPUS), diverse pubblicazioni in capitoli di libro e proceedings di convegni.
https://www.researchgate.net/profile/Alessandra_Fratianni-
https://www.scopus.com/authid/detail.uri?authorId=6506691016 orcid profile: 0000-0003-0435-6728

I grant permission for my personal information to be used, ref. law 196/2003

ASSOCIAZIONI	**-AISTEC** (Italian Association of Cereal Science and Technology - **SISTAL** (Italian Society of Food Science and Technology)- **ICC** (International Association of Cereal Science and Technology)- **ISEKY** Food Association- **Food Technologists' Order**
LINGUE STRANIERE	Inglese: fluente (scritto e parlato)

I grant permission for my personal information to be used, ref. law 196/2003