

CURRICULUM VITAE

INFORMAZIONI PERSONALI

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

ESPERIENZA LAVORATIVA

- Data** Da Agosto 2010
Nome e indirizzo del datore di lavoro Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari Ambientali e Microbiologiche (DI.S.T.A.A.M.), Università degli Studi del Molise
Docente di riferimento: Prof. Emanuele Marconi
Tipo di azienda o settore Settore pubblico
Tipo di impiego Assegno di Ricerca
Principali mansioni e responsabilità 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.
- Data** Aprile - luglio 2009
Nome e indirizzo del datore di lavoro Parco Scientifico e Tecnologico Moliseinnovazione S.C.P.A., Campobasso
Tipo di azienda o settore Settore privato
Tipo di impiego Contratto di lavoro a progetto
Principali mansioni e responsabilità Realizzazione nell'ambito del Distretto Agro-Alimentare MINA di attività di ricerca applicata e trasferimento tecnologico.
- Data** Aprile - Novembre 2008
Nome e indirizzo del datore di lavoro Parco Scientifico e Tecnologico Moliseinnovazione S.C.P.A., Campobasso
Tipo di azienda o settore Settore privato
Tipo di impiego Contratto di lavoro a progetto
Principali mansioni e responsabilità Realizzazione linea RE009 "Trasferimento Tecnologico" nell'ambito del Distretto Agro-Alimentare MINA.
- Data** Settembre 2007 - Marzo 2008
Nome e indirizzo del datore di lavoro Dipartimento di Scienza degli Alimenti, Università degli Studi di Napoli Federico II
Docente di riferimento: Prof. Luca Scafì
Tipo di azienda o settore Settore pubblico
Tipo di impiego Borsa di studio
Principali mansioni e responsabilità 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.
- Data** Novembre 2006 - luglio 2007
Nome e indirizzo del datore di lavoro Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari Ambientali e Microbiologiche (DI.S.T.A.A.M.), Università degli Studi del Molise
Docente di riferimento: Prof. Emanuele Marconi
Tipo di azienda o settore Settore pubblico
Tipo di impiego Frequentazione volontaria laboratorio di Tecnologie Alimentari
Principali mansioni e responsabilità 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.
- Data Luglio - ottobre 2006
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari Ambientali e Microbiologiche (DI.S.T.A.A.M.), Università degli Studi del Molise
Responsabile: Prof. Emanuele Marconi
 - Tipo di azienda o settore Settore pubblico
 - Tipo di impiego Contratto di collaborazione coordinata e continuativa
 - Principali mansioni e responsabilità 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)".
-
- Data Maggio - giugno 2006
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari Ambientali e Microbiologiche (DI.S.T.A.A.M.), Università degli Studi del Molise
Docente di riferimento: Prof. Emanuele Marconi
 - Tipo di azienda o settore Settore pubblico
 - Tipo di impiego Frequentazione volontaria laboratorio di Tecnologie Alimentari
 - Principali mansioni e responsabilità 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.
-
- Data Marzo-aprile 2006
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari Ambientali e Microbiologiche (DI.S.T.A.A.M.), Università degli Studi del Molise
Responsabile: Prof. Emanuele Marconi
 - Tipo di azienda o settore Settore pubblico
 - Tipo di impiego Contratto di collaborazione coordinata e continuativa
 - Principali mansioni e responsabilità Attività di ricerca nell'ambito del progetto PRIN 2004 "Marcatori di processo e di prodotto in ovoprodotti e alimenti preparati con uova".
-
- Data Novembre 2002 - febbraio 2006
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari Ambientali e Microbiologiche (DI.S.T.A.A.M.), Università degli Studi del Molise
 - Tipo di azienda o settore Settore pubblico
 - Tipo di impiego Dottorato di Ricerca in Biotecnologie degli Alimenti, ciclo XVIII
 - Principali mansioni e responsabilità Attività di ricerca dal titolo "Valutazione della qualità di differenti tipi di latte alimentare".
-
- Data Marzo 2002 - ottobre 2002
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari Ambientali e Microbiologiche (DI.S.T.A.A.M.), Università degli Studi del Molise
Docente di riferimento: Prof. Gianfranco Panfilì
 - Tipo di azienda o settore Settore pubblico
 - Tipo di impiego Frequentazione volontaria laboratorio di Tecnologie Alimentari
 - Principali mansioni e responsabilità Collaborazione allo svolgimento del programma di ricerca riguardante la valorizzazione degli oli di oliva molisani.
-
- Data Febbraio 2002
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari Ambientali e Microbiologiche (DI.S.T.A.A.M.), Università degli Studi del Molise
Docente di riferimento: Prof. Gianfranco Panfilì
 - Tipo di azienda o settore Settore pubblico
 - Tipo di impiego Prestazione d'opera intellettuale
 - Principali mansioni e responsabilità Collaborazione allo svolgimento del progetto "Valorizzazione degli oli di oliva molisani".

<ul style="list-style-type: none"> • Data • Nome e indirizzo del datore di lavoro • Tipo di azienda o settore <ul style="list-style-type: none"> • Tipo di impiego • Principali mansioni e responsabilità 	<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 CO₂ per prolungare la frigoconservazione dell'uva da tavola".</p>
Attività didattica	
<ul style="list-style-type: none"> A.A. 2010-2011 2002-2010 Gennaio – marzo 2009 Gennaio – Aprile 2008 Maggio 2006 	<p>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.</p> <p>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). Corso di laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari, Università degli Studi del Molise. Titolari dei corsi: Prof. Emanuele Marconi e prof. Gianfranco Panfilii.</p> <p>Incarico di docenza extra-curriculare di 3° area, modulo didattico "La Pasta", conferito dall'Istituto Comprensivo di Montenero di Bisaccia (CB).</p> <p>Incarico di docenza Scuola Media, classe di concorso A033 (Educazione Tecnica), conferito dall'Istituto Comprensivo Ricciardi di Palata (CB).</p> <p>Incarico di docenza nell'ambito del corso di formazione "Addetto al reparto prodotti da forno", conferito dall'associazione culturale TREND con sede a Campobasso.</p>
Cultore della materia	<p>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.</p>
Partecipazione a commissioni d'esame	<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"> - Analisi chimiche fisiche e sensoriali dei prodotti alimentari; - Composizione ed analisi dei prodotti alimentari di origine vegetale; - Processi delle tecnologie alimentari; - Tecnologie dei cereali e derivati. <p>Titolari dei corsi: Prof. Emanuele Marconi e prof. Gianfranco Panfilii</p>
Partecipazione a progetti di ricerca nazionali ed internazionali	<p>2001</p> <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> <p>2003</p> <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 Panfilii.</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 β -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 β -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 β -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.