

La sottoscritta PAMELA MANZI
consapevole delle responsabilità penali cui può andare incontro in caso di dichiarazioni mendaci, ai sensi
e per gli effetti di cui all'art. 76 del DPR 445/2000 e sotto la propria responsabilità

DICHIARA
ai sensi dell'art. 46 e 47 del DPR 445/2000
IL PROPRIO SEGUENTE CURRICULUM VITAE

Data 4/07/2025 Firma: 

INFORMAZIONI PERSONALI

PAMELA MANZI

 VIA MAGLIANO SABINA 40 00199 ROMA (rm)

 06 86211854  389 84 18169

 pamela.manzi@crea.gov.it

 <https://orcid.org/0000-0001-6910-0294>

Sesso F | Data di nascita 20/04/1966 | Nazionalità ITALIANA

POSIZIONE RICOPERTA

Posizione attuale: RICERCATORE II LIVELLO V FASCIA

TITOLO DI STUDIO

Scienze Biologiche – Specializzazione in Scienza dell'alimentazione

**ESPERIENZA
PROFESSIONALE**

DAL 1/1/2021 AD OGGI

Primo Ricercatore, V Fascia Stipendiale con decorrenza 01.07.2021 (prot 27559 del 25-03-2022) presso il Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria (CREA) Centro di ricerca Alimenti e Nutrizione, via Ardeatina 546, 00178 ROMA

DAL 1/04/1996 AL 31/12/2020

Ricercatore Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria (CREA) (Già Consiglio per la Ricerca e la sperimentazione in Agricoltura e Ex Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione) Centro di ricerca Alimenti e Nutrizione, via Ardeatina 546, 00178 ROMA

Livello QEQ = 8

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

1994 Specializzazione in Scienza dell'Alimentazione - Indirizzo tecnologico (70/70 e lode) presso Università di Roma "La Sapienza"

1992 Vincitrice borsa di studio per la Specializzazione in Scienza dell'Alimentazione

1991 Abilitazione alla professione di biologo (iscritto all'albo professionale)

1989 Laurea in Scienze Biologiche (110/110 e lode) presso Università di Roma "La Sapienza"

CORSI con test finale

2016 "Excel avanzato" corso CREA 8-9-10 novembre 2016

2016 "Statistica multivariata di base" corso CREA 21-22-23 Giugno 2016

2015 "Data base Microsoft Access" corso CREA 14-16 aprile 2015

2005 Corso di formazione a distanza Falco Dip. Funzione Pubblica rivolto al MIPAAF (Progetto Falco e-learning) Protocollo informatico e gestione dei documenti. Internet: la rete come sistema di comunicazione per la P.A. Corso e-learning da aprile a giugno 2005. Votazione ottimo

2004 Corso di aggiornamento di inglese proposto dall'INRAN (DIDAGROUP 36h)

2002 Corso Microsoft – ditta Hub.net

COMPETENZE PERSONALI

Lingua madre
Altre lingue

Italiano				
COMPRESIONE		PARLATO		PRODUZIONE SCRITTA
Ascolto	Letture	Interazione	Produzione orale	
C1/C2	C1/C2	C1/C2	C1/C2	C1/C2

Livelli: A1/A2: Utente base; B1/B2: Utente intermedio C1/C2: Utente avanzato, [Quadro Comune Europeo di Riferimento delle Lingue](#)

Competenze comunicative buone competenze comunicative acquisite durante la mia esperienza nella didattica e nella partecipazione a convegni come relatore, come docente e come componente del Comitato Scientifico del Centro Alimenti e Nutrizione (Prot.n.48149 del 20-05-2021)

Competenze organizzative e gestionali responsabile di UO e WP nei progetti nazionali e internazionali

Competenze professionali Le maggiori competenze risiedono nell’ambito dello studio chimico-nutrizionale degli alimenti:

- consolidata esperienza nello studio della qualità nutrizionale, con particolare focus sulla filiera lattiero-casearia, analizzando la composizione chimica e le trasformazioni dei nutrienti durante i processi tecnologici e di conservazione.
- Sviluppo di metodiche analitiche: Progettazione e validazione di metodi analitici innovativi, rapidi ed economici per la determinazione di composti nutrizionali in assenza di protocolli standardizzati o in presenza di tecniche obsolete.
- Studio delle reazioni chimiche nei prodotti lattiero-caseari: Analisi approfondita delle reazioni che influenzano la qualità nutrizionale e sensoriale degli alimenti, come l’isomerizzazione del retinolo e la reazione di Maillard, con particolare attenzione alla disponibilità della lisina.
- Analisi del contenuto vitaminico e dei composti funzionali: Valutazione delle variazioni di vitamine liposolubili (es. beta-carotene) in funzione di specie animale, trattamenti termici e tipo di prodotto; identificazione di marcatori di autenticità per prodotti lattiero-caseari monorigine.
- Valutazione del potere antiossidante: Studio della frazione liposolubile dei formaggi con identificazione di indici di qualità e tracciabilità legati alla tecnica di allevamento (intensiva/biologica), alla provenienza geografica, ai processi produttivi e alla shelf-life.
- Ricerca sui composti funzionali e tracciabilità di filiera: Approfondimento del ruolo delle molecole bioattive come marcatori della qualità intrinseca dell’alimento e come strumenti per la valorizzazione della biodiversità e dell’ecosostenibilità produttiva.
- Studio dei funghi eduli: Attività di ricerca recente rivolta all’analisi dei funghi commestibili, con attenzione al loro contenuto in composti funzionali e al loro potenziale come modelli di economia circolare.

Ha maturato competenze specifiche nell’educazione alimentare attraverso la partecipazione e il coordinamento di progetti MASAF (Latte nelle Scuole e Frutta e Verdura nelle scuole)

Ha sviluppato competenze di capacità di lavoro in gruppo mediante la partecipazione a comitati scientifici (Membro del comitato nazionale FIL-IDF per Milk School Programs) e come partecipazione nella stesura delle *Linee Guida per una Sana Alimentazione*, documento di policy del CREA AN

Sulla base di quanto descritto ha maturato competenze **nella progettazione e partecipazione a progetti di ricerca come: coordinamento, responsabilità scientifica e partecipazione attiva a progetti di ricerca nazionali ed internazionali** con produzione scientifica su riviste indicizzate, atti di convegni e partecipazioni a comitati tecnici.

Competenze digitali

AUTOVALUTAZIONE				
Elaborazione delle informazioni	Comunicazione	Creazione di Contenuti	Sicurezza	Risoluzione di problemi
UTENTE AVANZATO	UTENTE AVANZATO	UTENTE AVANZATO	UTENTE AVANZATO	UTENTE AVANZATO

Livelli: Utente base - Utente intermedio - Utente avanzato [Competenze digitali - Scheda per l'autovalutazione](#)

- ottima padronanza degli strumenti della suite per ufficio (elaboratore di testi, foglio elettronico, software di presentazione)
- ottima padronanza dei programmi per l’elaborazione dei dati (software HPLC, GC, FTIR)

Patente di guida patente di guida - B

ULTERIORI INFORMAZIONI

Orcid 0000-0001-6910-0294 – Scopus h index 23

PUBBLICAZIONI INTERNAZIONALI E ISTITUZIONALI

Pubblicazioni su riviste internazionali peer review con IF

- | | |
|---------------------------------|--|
| Q2 if 2024 1.2- if 2023 1.6 | P1. Paggio, F., Ritota, M., Di Costanzo, M., Barzaghi, S., Monti, L., Ulrici, A., & Manzi, P. 2023. Effects of time and temperature of storage on chemical and nutritional characteristics of raw milk for Provolone Valpadana PDO cheesemaking: A multivariate approach. <i>Journal of Dairy Research</i> , 90(2), 191-199. doi:10.1017/S0022029923000341 |
| Q1 if 2024 8.0- if 2022 7.0 | P2. Bande-De León C, Buendía-Moreno L, Abellán A, Manzi P, Al Mohandes Dridi B, Essaidi I, Aquilanti L, Tejada L. Clotting and Proteolytic Activity of Freeze-Dried Crude Extracts Obtained from Wild Thistles <i>Cynara humilis</i> L. and <i>Onopordum platylepis</i> Murb. <i>Foods</i> . 2023; 12(12):2325. https://doi.org/10.3390/foods12122325 |
| Q2 if 2024 1.3- if 2023 1.9 | P3. Ritota M., Manzi P. 2023. Edible mushrooms: Functional foods or functional ingredients? A focus on <i>Pleurotus</i> spp. <i>AIMS Agriculture and Food</i> , 8(2), 391-439. doi: 10.3934/agrfood.2023022 |
| Q1 if 2024 8.0- if 2022 8.1 | P4. Foligni, R., Mannozi, C., Gasparri, M., Raffaelli, N., Zamporini, F., Tejada, L., Bande-De León, C., Orsini, R., Manzi, P., Di Costanzo, M.G., Ritota, M., Aquilanti, L., Mozzon, M. 2022. Potentialities of aqueous extract from cultivated <i>Onopordum tauricum</i> (Willd.) as milk clotting agent for cheesemaking. <i>Food Research International</i> , 158, 111592. https://doi.org/10.1016/j.foodres.2022.111592 |
| Q2 if 2024 3.4- if 2022 3.1 | P5. Niro S., Fratianni A, Tremonte P, Lombardi SJ, Sorrentino E, Manzi P, Panfili G. 2022. Cis-trans retinol isomerisation: Influence of microorganisms during the production of pasta filata cheeses, <i>International Dairy Journal</i> , 133, 105441, https://doi.org/10.1016/j.idairyj.2022.105441 . |
| Q2 if 2024 4.6- if 2022 4.6 | P6. Ritota M, Comitato R, Manzi P. 2022. Cow and Ewe Cheeses Made with Saffron: Characterization of Bioactive Compounds and Their Antiproliferative Effect in Cervical Adenocarcinoma (HeLa) and Breast Cancer (MDA-MB-231) Cells. <i>Molecules</i> , 27, 1995. https://doi.org/10.3390/molecules27061995 |
| Q2 if 2024 4.6- if 2021 4.927 | P7. Manzi P, Di Costanzo MG, Ritota M. 2021. Content and Nutritional Evaluation of Zinc in PDO and Traditional Italian Cheeses. <i>Molecules</i> . 26(20):6300. https://doi.org/10.3390/molecules26206300 |
| Q1 if 2024 2.7- if 2020 2.752 | P8. Ritota M., Manzi P. 2020. Natural Preservatives from Plant in Cheese Making. <i>Animals</i> , 10, 749; https://doi.org/10.3390/ani10040749 |
| Q2 if 2024 4.6- if 2020 4.412 | P9. Ritota, M.; Manzi, P. Rapid Determination of Total Tryptophan in Yoghurt by Ultra High Performance Liquid Chromatography with Fluorescence Detection. <i>Molecules</i> 2020, 25, 5025. https://doi.org/10.3390/molecules25215025 |
| Q2 if 2024 3.3- if 2019 2.576 | P10. Ritota, M.; Manzi, P. 2019 <i>Pleurotus</i> spp. cultivation on different agri-food by-products: Example of biotechnological application. <i>Sustainability (Switzerland)</i> , 11(18), 5049; https://doi.org/10.3390/su11185049 |
| Q2 if 2024 3.0- if 2018 2.413 | P11. Ritota M., Manzi P. 2018. Melamine Detection in Milk and Dairy Products: Traditional Analytical Methods and Recent Developments. <i>Food Analytical Methods</i> , 11, 128-147. https://doi.org/10.1007/s12161-017-0984-1 |
| Q3 if 2024 1.3- if 2018 1.335 | P12. Ritota M., Mattera M., Di Costanzo M.G., Manzi P. 2018. Evaluation of crocins in cheeses made with saffron by UHPLC. <i>Journal of the Brazilian Chemical Society</i> , 29(2), 248-257. https://doi.org/10.21577/0103-5053.20170135 |
| Q3 if 3.4 2024 -if 2017 1.262 | P13. Ritota, M., Di Costanzo, M. G., Mattera, M. & Manzi, P. 2017 New Trends for the Evaluation of Heat Treatments of Milk, <i>Journal of Analytical Methods in Chemistry</i> . 2017, 12. https://doi.org/10.1155/2017/1864832 |
| Q3 - if 3.3 2024 -if 2017 1.181 | P14. Manzi, P., Durazzo, A. 2017. Antioxidant properties of industrial heat-treated milk. <i>Journal of Food Measurement and Characterization</i> , 11(4), 1690-1698. https://doi.org/10.1007/s11694-017-9549-7 |
| Q4 - if 2024 3.3- if 2016 0.56 | P15. Mattera M., Durazzo A., Nicoli S., Di Costanzo M. G., Manzi P. 2016. Chemical, nutritional, physical and antioxidant properties of Pecorino d'Abruzzo cheese. <i>Italian Journal of Food Science</i> , 28(4); 579-597. https://doi.org/10.14674/1120-1770/ijfs.v334 |
| Q3 if 2024 6.6- if 2015 4.520 | P16. Durazzo A., Gabrielli P., Manzi P. 2015. Qualitative study of functional groups and antioxidant properties of soy-based beverages compared to cow milk. <i>Antioxidants</i> , 4, 523-532. https://doi.org/10.3390/antiox4030523 |

- Q1 if 2015 1.435
- Q1 if 2024 5.8 – if 2013 3.126
- Q2 if 2025 3.3- if 2013 1.202
- Q2 if 2024 5.1 (indicizzato dal 2007)
- Q1 if 2024 5.8 – if 2013 3.576
- Q2 if 2024 3.3 – if 2009 1.313
- Q1 if 2024 4.4 – if 2007 2.361
- Q1 if 2024 9.8 – if 2007 3.052
- Q4 if 2024 2.3 – if 2007 0.218
- Q4 if 2024 2.3 – if 2007 0.218
- Q4 if 2024 2.3 – if 2007 0.218
- Q1 if 2024 9.8 – if 2004 3.052
- Q4 if 2024 0.6 – if 2004 0.380
- Q4 if 2004 1.3- if 2001 0.222
- Q2 if 2024 1.7 – if 2002 0.682
- Q1 if 2024 9.8 – if 2001 1.156
- Q1 if 2024 9.8 – if 2000 0.921
- Q1 if 2004 6.2 – if 2000 1.560
- Q1 if 2004 6.2 – if 2000 1.560
- Q1 if 2024 9.8 – if 1999 0.849
- Q1 if 2024 9.8 – if 1999 0.849
- P17. Manzi P., Durazzo A. 2015. Rapid determination of coenzyme Q10 in cheese using high-performance liquid chromatography. *Dairy Science & Technology* 95, 533–539. <https://doi.org/10.1007/s13594-015-0222-9>
- P18. Manzi P., Pizzoferrato L. HPLC 2013 determination of lactulose in heat treated milk. *Food and Bioprocess Technology* 6,851–857 <https://doi.org/10.1007/s11947-011-0700-x>
- P19. Manzi P., Pizzoferrato L. 2013. Taurine in milk and yoghurt marketed in Italy. *International Journal of Food Sciences and Nutrition*, 64:1, 112-116, <https://doi.org/10.3109/09637486.2012.704906>
- P20. Manzi P., Di Costanzo M.G., Mattera M. 2013. Updating nutritional data and evaluation of technological parameters of Italian milk. *Foods*, 2, 254-273. <https://doi.org/10.3390/foods2020254>
- P21. Manzi P., Pizzoferrato L. 2010. Cholesterol and antioxidant vitamins in fat fraction of whole and skimmed dairy products. *Food and Bioprocess Technology*, 2, 234-238 <https://doi.org/10.1007/s11947-008-0060-3>.
- P22. Manzi P., Pizzoferrato L. 2009. Kinetic study on unsaponifiable fraction changes and lactose hydrolysis during storage of Mozzarella di Bufala Campana PDO cheese. *Int J Food Sci. Nutr.*, 60 (S7), 1-10. <https://doi.org/10.1080/09637480802158176>
- P23. Pizzoferrato L., Manzi P., Marconi S., Fedele V., Claps S., Rubino R. 2007. Degree of Antioxidant Protection: A Parameter to Trace the Origin and Quality of Goat's Milk and Cheese *J Dairy Sci* 90, 4569-4574. <https://doi.org/10.3168/jds.2007-0093>
- P24. Manzi P., Marconi S., Pizzoferrato L. 2007. New functional milk-based products in the Italian market. *Food Chemistry* 104, 808–813. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2006.12.042>
- P25. Barile V.L., Tripaldi C., Pizzoferrato L., Pacelli C., Palocci G., Allegrini S., Maschio M., Mattera M., Manzi P., Borghese A. 2007. Effects of different diets on milk yield and quality of lactating buffaloes: maize versus sorghum silage. *Ital. J. Anim Sci.*, 6(2), 520-523.
- P26. <https://doi.org/10.4081/ijas.2007.s2.520>
- P27. Mattera M., Manzi P., Pizzoferrato L. 2007. Buffalo milk and cheese from animal to human nutrition. Part 1: the unsaponifiable fraction. *Ital. J. Anim Sci.*, 6(2), 1123-1126. <https://doi.org/10.4081/ijas.2007.s2.1123>
- P28. Mattera M., Manzi P., Pizzoferrato L. 2007. Buffalo milk and cheese from animal to human nutrition. Part 2: tracing parameters. *Ital. J. Anim Sci.*, 6(2), 1127-1131. <https://doi.org/10.4081/ijas.2007.s2.1127>
- P29. Manzi P., Marconi S., Aguzzi A., Pizzoferrato L. 2004. Commercial mushrooms: nutritional quality and effect of cooking. *Food Chemistry* 84, 201-206. [https://doi.org/10.1016/S0308-8146\(03\)00202-4](https://doi.org/10.1016/S0308-8146(03)00202-4)
- P30. Fedele V., Rubino R., Claps S., Manzi P., Marconi S., Pizzoferrato L. 2004. Seasonal retinol variation in goat milk associated with grazing compared to indoor feeding. *South African Journal of Animal Science*, 34 (Supplement 1), 148-150. https://www.sasas.co.za/wp-content/uploads/2012/09/fedele2goat04_1.pdf
- P31. Cerda H., Martinez R., Briceno N., Pizzoferrato L., Manzi P., Tommaseo Ponzetta M., Marin O. and Paoletti M.G. 2001. Palm worm (insecta, coleoptera, curculionidae: *Rhynchophorus palmarum*) traditional food in Amazonas, Venezuela: nutritional composition, small scale production and tourist palatability. *Ecology of Food and Nutrition*. 40(1), 13-3 <https://doi.org/10.1080/03670244.2001.9991635>
- P32. Marconi S., Manzi P., Pizzoferrato L., Buscardo E., Cerda H., Paoletti M.G. 2002. Nutritional evaluation of terrestrial invertebrates as traditional food in Amazonas. *Biotropica*, 34 (2), 273-280. <https://doi.org/10.1111/j.1744-7429.2002.tb00538.x>
- P33. Manzi P., Aguzzi A., Pizzoferrato L. 2001. Nutritional value of mushrooms widely consumed in Italy. *Food Chemistry* 73(3), 321-325. DOI: 10.1016/S0308-8146(00)00304-6
- P34. Manzi P., Pizzoferrato L. 2000. Beta glucans in edible mushrooms. *Food Chem*. 68, 315-318. [https://doi.org/10.1016/S0308-8146\(99\)00197-1](https://doi.org/10.1016/S0308-8146(99)00197-1)
- P35. Panfili G., Manzi P., Compagnone D., Scarciglia L., Palleschi G., 2000. Rapid assay of choline in foods using microwave hydrolysis and a choline biosensor. *J. Agric. Food Chem*. 48(8), 3403-340 <https://doi.org/10.1021/jf990803>
- P36. Pizzoferrato L., Manzi P., Bertocchi F., Fanelli C., Rotilio G., Paci M. 2000. Solid state ¹³C CP MAS NMR spectroscopy of cultivated mushrooms gives directly the ratio between polysaccharides and proteins. *J. Agric. Food Chem*. 48(11), 5484-5488. <https://doi.org/10.1021/jf000448j>
- P37. Manzi P., Gambelli L., Marconi S., Vivanti V., Pizzoferrato L. 1999. Nutrients in edible mushrooms: an inter-species comparative study. *Food Chem* 65, 477-482 [https://doi.org/10.1016/S0308-8146\(98\)00212-X](https://doi.org/10.1016/S0308-8146(98)00212-X)
- P38. Gambelli L., Manzi P., Panfili G., Vivanti V., Pizzoferrato L. 1999. Constituents of nutritional relevance

- in fermented milk products commercialised in Italy. Food Chem 66, 353-358. [https://doi.org/10.1016/S0308-8146\(99\)00075-8](https://doi.org/10.1016/S0308-8146(99)00075-8)
- Q1 (indicizzato dal 1999) P39. Manzi P., Panfilì G., Esti M., Pizzoferrato L. 1998. Natural antioxidant in the unsaponifiable fraction of virgin olive oils from different cultivars. J. Sci. Food Agric., 77 115-120. [https://doi.org/10.1002/\(SICI\)1097-0010\(199805\)77:1<115::AID-JSFA13>3.0.CO;2-N](https://doi.org/10.1002/(SICI)1097-0010(199805)77:1<115::AID-JSFA13>3.0.CO;2-N)
- Q1 (indicizzato dal 1999) P40. Panfilì G., Manzi P., Pizzoferrato L., 1998. Influence of thermal and other manufacturing stresses on retinol isomerization in milk and dairy products. J. Dairy Res., 65, 253-260 <https://doi.org/10.1017/s0022029997002811>
- Q1 (indicizzato dal 1999) P41. Pizzoferrato L., Manzi P., Vivanti V., Nicoletti I., Corradini C., Cogliandro E., 1998. Maillard reaction in milk-based foods: nutritional consequences. J. Food Protect., 61(2), 235-239 <https://doi.org/10.4315/0362-028x-61.2.235>
- Q1 (indicizzato dal 1999) P42. Quattrucci E., Bruschi L., Manzi P., Aromolo R., Panfilì G. 1997. Nutritional evaluation of typical and reformulated Italian cheese. J. Sci. Food Agric., 73, 46-52 [https://doi.org/10.1002/\(SICI\)1097-0010\(199701\)73:1%3C46::AID-JSFA719%3E3.0.CO;2-Z](https://doi.org/10.1002/(SICI)1097-0010(199701)73:1%3C46::AID-JSFA719%3E3.0.CO;2-Z)
- Q1 (indicizzato dal 1999) P43. Manzi P., Panfilì G., Pizzoferrato L. 1996. Normal and reversed phase HPLC for more complete evaluation of tocopherols, retinols, carotenes and sterols in dairy products. Chromatographia 43, 89-93 <https://doi.org/10.1007/bf02272829>
- Q1 (indicizzato dal 1999) P44. Panfilì G., Manzi P., Pizzoferrato L., 1994. HPLC simultaneous determination of tocopherol, carotenes, retinol and its geometric isomers in Italian cheeses. Analyst, 119, 1161-1165. <https://doi.org/10.1039/an9941901161>
- Q2 (indicizzato dal 1999) P45. Marino M., Bruscalupi G., Manzi P., Rivabene R., Trentalance A. 1994. Changes in plasma dolichol levels, transport and hepatic delivery during rat liver regeneration. Metabolism 43, 677-680 [https://doi.org/10.1016/0026-0495\(94\)90114-7](https://doi.org/10.1016/0026-0495(94)90114-7)
- Q2 (indicizzato dal 1999) P46. Manzi P., Bruscalupi G., Castellano F. and Trentalance A., 1992. Seasonal commitment of HMG CoA Reductase activity to vitellogenin production, Biosci. Rep. 12(3), 215-219. <https://doi.org/10.1007/BF01121791>

Documenti di Ricerca istituzionale

- DR1. Linee Guida per una sana alimentazione Revisione 2018, ISBN 9788833850375
- DR 2. Acquistucci R., Amoriello T., Brighenti. F, Comendador F.J., Giacco R., Le Donne C., Lombardo C., Manzi P. 2017. Capitolo 7: Zuccheri ed edulcoranti naturali e sintetici. in: "Dossier scientifico delle Linee Guida Per Una Sana Alimentazione" pp. 857-930, ISBN 978-8896597-01-9, CREA
- DR3. Revisione delle "Linee Guida per una sana alimentazione 2023", Manzi P. Coordinatrice, CREA AN Attività relativa al capitolo "Zuccheri" prot CREA 68250 del 18/7/2023

Articoli su altre riviste peer-review senza IF

- AA1. Ritota M, Mattera M., Di Costanzo M.G., Manzi P. 2019. Chemical and nutritional characterization of brand and private label dairy products: UHT cream, a case study IJFANS 8 (4), 2019 https://ijfans.org/wp-content/uploads/2021/12/IntJFoodNutrSci_2019_8_4_7_276271.pdf
- AA2. Manzi P., Durazzo A. 2017. Organic vs. Conventional milk: Some considerations on fat-soluble vitamins and iodine content. Beverages, 3, 39. <https://doi.org/10.3390/beverages3030039>
- AA3. Esti M, Cinquanta L, Panfilì G, Manzi P., Marconi S. Pizzoferrato L. 2004 Effects of variety and olive ripeness on nutritional quality and oxidative stability of extra virgin olive oils Journal of Food, Agriculture and Environment 2(2), 129-134.

Articoli su riviste nazionali peer-review senza IF

- AN1. Ritota M., Di Costanzo M.G., Manzi P. 2022. Provolone Valpadana DOP: variazioni nella produzione ed effetti sulle caratteristiche chimico-nutrizionali. Scienza e Tecnica Lattiero-Casearia 72 (4), 44-50, DOI: 10.36138/STLC.04.2022.01
- AN2. Ritota M., Di Costanzo M.G., Barzaghi S., Manzi P. 2021. Latte crudo per la caseificazione: influenza della temperatura di stoccaggio sulle caratteristiche chimico-nutrizionali. Scienza e Tecnica Lattiero-Casearia 70(2), 26 – 31. DOI:10.36138/STLC 02.2021.01
- AN3. Manzi P. 2019. Alla scoperta del valore nutrizionale e delle proprietà funzionali dei funghi eduli. Rivista Micologica Romana, Boll. Amer 107 (2), 71-80. <https://www.ameronlus.it/ojs/index.php/rmr/article/view/46>
- AN4. Manzi P. 2017 Quale il valore nutrizionale del latte biologico? 2017. Il latte, 44-48
- AN5. Di Costanzo M.G., Mattera M., Manzi P. 2014. Qualità di yogurt a marchio commerciale. Ingredienti Alimentari 13: 16-20.
- AN6. Manzi P., Mecozzi M. 2013 Applicazione di tecniche di analisi multivariata su indici di processo e di prodotto in prodotti lattiero caseari Ingredienti Alimentari, 12, 13-18.

- AN7. Mattera M., Manzi P., Pizzoferrato L. 2012 Qualità del latte di bufala in funzione della composizione dietetica. *Alimenti Funzionali*, 8, 6-10
- AN8. Manzi P., Pizzoferrato L. 2011. La taurina: molecola funzionale in prodotti lattiero caseari di diverse specie animali. *Alimenti Funzionali*, 3, 4-7.
- AN9. Mattera M., Manzi P., Pizzoferrato L. 2010. Dieta animale e stagionalità: qualità del latte di bufala. *Ingredienti Alimentari* 9 (51), 10-14.
- AN10. Di Costanzo M. G., Manzi P., Pizzoferrato L. 2010. Indagine sul contenuto di calcio in formaggi italiani. *Ingredienti Alimentari*, 9(48), 11-15.
- AN11. Manzi P. 2009. Latte: un'ottima base per prodotti funzionali, *Alimenti Funzionali (Suppl. Industrie alimentari)*, 1, 8-16. 2009
- AN12. Manzi P., Marconi S., Di Costanzo M.G., Pizzoferrato L. 2007. Composizione di formaggi DOP italiani. *Riv. Sci. Alim.* 36(3) 9-22
- AN13. Marconi S., Manzi P., Pizzoferrato L. 2006. Caratteristiche chimico-nutrizionali della mozzarella di Bufala campana DOP. *Ingredienti alimentari*, 5, 10-14
- AN14. Manzi P., Marconi S., Gambelli L., Santaroni G.P., Pizzoferrato L. 2005. Caratteristiche chimico-nutrizionali della mozzarella di bufala campana DOP prodotta nell'anno 2004. *Riv. Sci. Alim.* 34, 39-52.
- AN15. Bonanno A., Di Grigoli A., Tornambè G., Formoso B., Alicata M.L., Procida G., Manzi P., Marconi S., Pizzoferrato L. 2004 Regime alimentare e caratteristiche nutrizionali e aromatiche del Caciocavallo Palermitano. *Caseus* 5, 17-20
- AN16. Marconi S., Manzi P., Santaroni G.P., Pizzoferrato L. 2002. Dall'allevamento animale all'alimentazione umana: alcuni aspetti della qualità nutrizionale di latte e formaggio caprino. *Riv. Sci. Alim.*, 31(2), 157-163.
- AN17. Marconi S., Manzi P., Vivanti V., Morara B., Pizzoferrato L. 2000. Formaggio di fossa, annata 1999: caratteristiche compositive e qualità nutrizionale. *Riv. Sci. Alim.* 29(4), 405-414.
- AN18. Panfilì G., Chimisso E., Manzi P., Pizzoferrato L., 1999. Il grado di isomerizzazione del retinolo può rappresentare un indice di processo in prodotti lattiero-caseari? *Scienza e Tecnica lattiero-casearia*, 50(2), 138-146.
- AN19. Marconi S., Manzi P., Pizzoferrato L., 1999. Qualità proteica in prodotti a base di latte: aspetti metodologici ed implicazioni nutrizionali. *Scienza e Tecnica lattiero-casearia* 2, 115-126
- AN20. Pizzoferrato L., Manzi P., Vivanti V., Aromolo R., Panfilì G. 1998. Prodotti industriali a base di latte: valutazione nutrizionale e stabilità alla conservazione, *Il Latte*, 23, 108-113
- AN21. Panfilì G., Manzi P., Quattrucci E. 1997 Valutazione nutrizionale di caciotte sperimentali a ridotta salatura e contenuto lipidico. *Il latte* 22(4), 87-90
- AN22. Panfilì G., Manzi P., Quattrucci E. 1996. Determinazione di vitamine liposolubili mediante HPLC in formaggio Caciotta a ridotto contenuto salino e lipidico, *Il latte*, 21(9), 100-103
- AN23. Aromolo R., Manzi P., Quattrucci E. 1995. Valutazione in vitro della digeribilità proteica di nuovi prodotti lattiero-caseari. *Il latte*, 20(7), 722-724
- AN24. Aromolo R., Cenci A., Manzi P., Quattrucci E. 1992. Metodologie in vitro per la valutazione nutrizionale delle proteine: contenuti e digeribilità proteica. *Il Latte*, 17, 1154-1155.
- AN25. Bruschi L., Manzi P., Panfilì G., Quattrucci E. 1992. Aspetti metodologici della determinazione chimica di prodotti lattiero caseari: vitamine liposolubili. *Il Latte* 17, 1156-1157.

libri o monografie con ISBN/ISSN

- L1. Povoletto M., Contarini G., Barzaghi S., Ritota M., Manzi P. 2017. *Metodi ufficiali, tecniche sperimentali e di screening per la rilevazione delle frodi nel settore lattiero caseario*. Ed. CREA, ISBN 9788899595746

capitoli di libri internazionali con ISBN/ISSN

- CI1. Ritota, M., Manzi P. 2020 Chapter 1: Melamine and Its Analogous: Analytical Methods and Related Levels in Foodstuffs. In: "An Introduction to Melamine" Ed A Harris, Nova Science Publishers: Hauppauge, NY, USA ISBN: 978-1-53617-136-5
- CI2. Manzi, P.; Pizzoferrato, L. 2011. Chapter XV Vitamins. In "Practical Food and Research", pp. 393-406. ISBN: 978-61728-506-6
- CI3. Manzi P. and Pizzoferrato L. 2012 Chapter 12: UHT Thermal Processing of Milk In "Thermal Food Processing: Modelling, Quality Assurance, and Innovations". Editor: Da-Wen Sun, publisher Marcel Dekker. Seconda edizione ISBN 978-1439876787
- CI4. Manzi P. and Pizzoferrato L. 2006 Chapter 10: UHT Thermal Processing of Milk In "Thermal Food Processing: Modelling, Quality Assurance, and Innovations". Editor: Da-Wen Sun, publisher Marcel Dekker. ISBN 9781574446289

ATTIVITÀ DI RICERCA

Coordinamento di Progetto
/Convenzione/Conto Terzi

- Coordinatore del programma: Misure educative di Accompagnamento al programma Latte nelle Scuole (MA-LNS) a.s. 2017-2018 (DM 33113 del 4/5/2018)
- Coordinatore del programma istituzionale Misure educative di Accompagnamento al programma Latte nelle Scuole (MA-LNS) a.s. 2019-2020 (prot della Convenzione con il MIPAAF n.87761 del 13/12/2019) (NOTA: *il programma è stato sospeso causa emergenza covid19*)
- Responsabilità scientifica dell'Accordo Operativo CREA NUT-CREA PB Prot CREA 21739 del 13/05/2016 "Studi bibliografici dei metodi ufficiali e di screening per problematiche di genuinità ed autenticità per la filiera lattiero casearia"
- Coordinamento del progetto: "Valutazione nutrizionale di funghi eduli presenti in commercio: effetti delle tecnologie di produzione e della cottura casalinga" Programma CNR Agenzia2000 (Prot. 029177 del 10/7/2001)
- Responsabilità scientifica della Convenzione: 2000-2003 INRAN-ITALMIKO "Interventi per l'ottimizzazione del processo produttivo e per la qualificazione del fungo "Cardoncello"(Pleurotus eryngii)" (Prot. INRAN 1211/5.17.1 del 6/7/2000)

Responsabilità di
WP/ TASK / UO

- Principal Investigation e Responsabilità dell'Unità Operativa CREA AN nell'ambito del progetto PRIMA 2018 "Valorisation of thistle-curdled cheeses in mediterranean marginal areas- VEGGIE-MED-CHEESES" <https://veggiedmedcheeses.com/crea>: <https://mel.cgiar.org/projects/1446#about> (budget 880.000€)
- Responsabilità dell'Unità Operativa CREA AN nell'ambito del progetto "Effetti della temperatura di stoccaggio del latte crudo sulle caratteristiche di sicurezza e qualità del Provolone Valpadana DOP (TEMPRO) Bando MIPAAFT D.M. N. 27443 del 25/09/2018
- Responsabile dell'Unità Operativa FINALE "Componenti naturali degli alimenti: molecole nutrienti, funzionali, intelligenti" nell'ambito del Progetto MIPAAF QUALIFU (DM 2087/7303/09) "Qualità Alimentare E Funzionale"
- Responsabile del WP 1 "Molecole funzionali in alimenti dell'area mediterranea" nell'ambito del Progetto MIPAAF QUALIFU (DM 2087/7303/09) "Qualità Alimentare e Funzionale"
- Responsabile del WP 5.1 "Caratterizzazione dei prodotti lattiero caseari" nell'ambito del Progetto Progetto MiPAAF TERRAVITA (DM 9667 del 2011) "Biodiversità territorio e nutrizione: la sostenibilità dell'agro alimentare italiano"
- Responsabile del WP 1.2 "Studio e valorizzazione di prodotti lattiero-caseari DOP" nell'ambito del Progetto MIPAAF BIOVITA (DM3684/7303/08) "Biodiversità e agroalimentare: strumenti per descrivere la realtà italiana"
- Responsabile del WP 4.1 "Prodotti lattiero caseari vaccini e di diverse specie animali come alimenti naturalmente funzionali" nell'ambito del Progetto MIPAAF BIOVITA (DM3684/7303/08) "Biodiversità e agroalimentare: strumenti per descrivere la realtà italiana"
- Responsabile scientifico settore lattiero caseario nella Convenzione con ARSIAL per l'esecuzione di indagini analitiche finalizzate a valorizzare, qualificare e caratterizzare le produzioni tipiche e tradizionali della regione Lazio (Progetto "Agricoltura Qualità", Prot CRA 3284 del 20/01/2014)

Riconoscimenti scientifici e
abilitazioni

*abilitazione all'esercizio della
professione*

*premi scientifici conferiti da società
e riviste scientifiche, accademie e
istituzioni*

- 1991 Abilitazione alla professione di Biologo iscritto all'albo (matricola dell'ordine dei Biologi n. EA_006904)
- Povoletto M., Pelizzola V., Coloretto F., Grazia L., Manzi P., Ritota M., Pontiroli C., Tamburini L., Contarini G. Valorizzazione di latte di filiera e sottoprodotti nella zona del Parmigiano Reggiano. 6° Congresso Lattiero Caseario AITEL, Trento 20/9/2018.
- Durazzo A., Manzi P. An overview of antioxidant properties in heat treated milk EuroFIR Food Forum 2016, Bruxelles 48/4/2016. Disponibile a: <https://www.eurofir.org/foodforum/poster-competition-2/> (poster competition 2016)

*idoneità a concorsi pubblici per un
profilo/livello superiore a quello di
appartenenza*

- Graduatoria codice selezione PROG_ART15_ANNO2022 Area PROG-DR (Rif.: DDG n. 0005715 del 23/01/2023)

Ruoli in convegni scientifici

Componente del Comitato Scientifico
del convegno

Relatore su invito

- Partecipazione al comitato di FoodWell Educational, presso la fiera di Rimini 2016
- Commissione per il premio Latte Qualità ITALIA III edizione (Prot. Unalat 845/C del 31/3/2011)
- Organizzatore del convegno ANTIOSSIDANTI in ALIMENTI dell'AREA MEDITERRANEA Valutazioni chimico-nutrizionali, livelli di ingestione e riflessi sulla salute del consumatore, 11-12 novembre 2003 Roma
- M. Ritota e P. Manzi, Bevande vegetali: reali alternative al latte Fiere Internazionali di Cremona: Convegno Milk.it, Cremona 1 Dicembre 2023
- Manzi P. Il latte e i prodotti derivati: impariamo a conoscerli In: Oltre le Tabelle di Composizione degli Alimenti, 23/24 maggio 2022 Roma
- Manzi P. General Project Meeting nell'ambito del Progetto VEGGIE-MED-CHEESES "Valorisation of thistle-curdled CHEESES in MEDiterranean marginal areas" 18/03/2021, web conference
- Manzi P. "Provolone Valpadana tipo piccante prodotto con latte crudo stoccato a diverse temperature: caratteristiche nutrizionali". Convegno nazionale del Progetto TEMPRO. 27 maggio 2021 Webinar
- Manzi P., Ritota M., Impiego di conservanti vegetali nella preparazione dei formaggi Fiere Internazionali di Cremona: Convegno Milk.it, Cremona 3 Dicembre 2020
- Manzi P., Latte d'alpeggio: mito e verità Il latte tra scienza e credenza: facciamo chiarezza Workshop SISA 4/11/2019 Roma
- Manzi P., I prodotti lattiero-caseari: qualità nutrizionali e caratteristiche funzionali. Camera di commercio di Bolzano, 04/04/2018.
- Manzi P., Latte e derivati nell'alimentazione. Camera di commercio di Firenze, 11/04/2018.
- Manzi P., Tavola Rotonda Rispondiamo alle fake news: Discussione aperta con i partecipanti nell'ambito della Giornata della Nutrizione Nutrinformarsi: difendersi dalle fake news, Roma 15/11/2018.
- Manzi P. I formaggi d'Abruzzo tra tradizione e nutrizione. Convegno Biodiversità, territorio, nutrizione: la realtà abruzzese Il progetto Terravita Guardiagrele (CH) 18/05/2017
- Manzi P. "Latte biologico: quale valore nutrizionale?" Fiere Internazionali di Cremona: Il convegno Milk.it, Cremona 28 Ottobre 2016
- Manzi P., "Molecole funzionali e antiossidanti nel latte commerciale" Fiere Internazionali di Cremona: convegno Milk.it, Cremona 30 Ottobre 2015
- Manzi P. "Molecole funzionali e parametri descrittivi della qualità dei prodotti lattiero-caseari" presso il CRA-FLC LODI 16 settembre 2014.
- Manzi P. "Innovazione nella tradizione: i prodotti funzionali di capra" Convegno: Latte di capra: un patto per lo sviluppo, Roma, 26 Febbraio 2014.
- Manzi P. "I componenti bioattivi del latte, un alimento naturalmente funzionale", Convegno: Il Latte Oggi: un Alimento riscoperto dalla Ricerca, Roma 4 dicembre 2013
- Manzi P. Prodotti lattiero caseari: Studio e valorizzazione di prodotti lattiero-caseari DOP. Progetto Biovita Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali Roma, 15 dicembre 2011
- Manzi P., Mozzarella di Bufala Campana DOP: valutazione nutrizionale e studio delle modifiche di alcuni componenti durante la conservazione del prodotto Convegno: Mozzarella di Bufala Campana Il contributo della ricerca per il miglioramento della qualità. 24/9/2008 Belvedere di San Leucio (Caserta)

Incarichi di rappresentanza e/o servizio

- Nomina come esperto FIL/IDF nell'ambito del NWI 22/11 - School milk as part of school feeding programmes in sustainable food systems (2023)
- Rappresentante del Gruppo di lavoro Codex: Latte e prodotti derivati (INRAN prot.n. 1016/4.4 2006)
- Partecipazione a Ring Test internazionale "AOAC Collaborative Study for Choline", 2000
- Partecipazione a Ring Test internazionale "AOAC Collaborative Study for Vitamine K", 2000
- Project Management Committee nell'ambito del Progetto VEGGIE-MED-CHEESES "Valorisation of thistle-curdled CHEESES in MEDiterranean marginal areas"
- Componente del Comitato di Gestione del Progetto CREA (Determina 591 del 30/11/2017 Prot. 40484 del 4/12/2017) per le Misure di Accompagnamento a Frutta e verdure nelle scuole a.s. 2017/2018 e a Latte nelle scuole a.s. 2017/2018, nel Programma per le scuole MIPAAF (Strategia nazionale del Programma destinato alle scuole in Italia 01/08/2017-31/07/2023).
- Partecipante al Gruppo di lavoro e struttura di coordinamento del progetto "Strumenti di

- supporto per la valutazione del rischio frodi nel sistema agro alimentare". Decreto CREA n.12 del 29/01/2016
- Revisione Linee guida 2023 coordinatore capitolo zuccheri (prot. n. 68539 del 19/07/2023)
- Componente del Gruppo INRAN in: Studio comparativo delle caratteristiche di qualità di latte microfiltrato e latte fresco pastorizzato su incarico del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali - Ministero della Salute. (Resp.Presidente INRAN F. Romano) 2002
- Componente del Gruppo INRAN in: Durabilità commerciale del latte - Ministero delle Politiche Agricole e Forestali su incarico del Ministero della Salute. (Resp. Presidente INRAN F. Romano). 2002
- Componente del Gruppo INRAN in: Analisi di prodotti da forno con caratteristiche nutrizionali speciali su incarico del Presidente INRAN F. Romano per il Consorzio Ricerche Applicate alle Biotecnologie CRAB (AQ). 2005

Produzione di documenti e attività di supporto amministrativo all'Ente

Contributi per la redazione di Atti di carattere generale a supporto dell'attività di ricerca e amministrativa del CREA

- Componente del Comitato Scientifico del centro AN (Prot.n.62597 del 30-06-2021_Determina nomina Comitato scientifico 2021)

TERZA MISSIONE

Azioni divulgative e formative

Attività di divulgazione/disseminazione e tutoraggio

Partecipazione a comitati e/o segreteria organizzativa di iniziative di divulgazione/disseminazione

- Componente del gruppo di lavoro Alternanza Scuola Lavoro - PCTO (2020)
- Gruppo di Lavoro "Simposio Italia Next DOP" che ha svolto dal 09/02/2023 al 22/02/2023 le attività connesse alla partecipazione del CREA AN al Simposio "Italia Next DOP – 1° Simposio Scientifico filiere DOP IGP" tenutosi a Roma il 22/02/2023 (prot 44543 del 10/5/2023)

Attività di comunicazione verso l'esterno a mezzo stampa e/o radio/televisione/web e/o social network

- Gruppo di Lavoro "Frascati scienza 2023 tenuto conto che CREA è uno dei partner del progetto LEAF presentato da Frascati Scienza per l'organizzazione e lo svolgimento di laboratori (prot 78903 del 31/8/2023)
- Ritota M., Manzi P. Funghi come ingredienti funzionali e sostenibili Ingredienti Alimentari Vol. 23 - MARZO/APRILE 18-22, 2024
- Ritota M., Di Costanzo M.G., Manzi P. Fonti di zinco poco valorizzate: focus sui formaggi italiani DOP. NUTRA HORIZONS 3 / 2023 (teknoscienze, Milano Italia). https://digital.teknoscienze.com/nutra_horizons_3_2023_ita/fonti_di_zinco_poco_valorizzate_focus_sui_formaggi_italiani_dop
- Manzi P. articolo per il Fatto Alimentare: "Latte e bevande vegetali: gemelli fuori e diversi dentro" pubblicato il 4/11/2021 <https://ilfattoalimentare.it/latte-e-bevande-vegetali-caratteristiche-nutrizionali.html>
- 2021 Articolo per Dossier su Funghi coltivati (rivista Cucina moderna)
- Intervista Manzi P. Latte: tutta la verità
- https://www.youtube.com/watch?v=fauYT8s853c&list=PLuHR_wWt4GLWDDNsj_J5NiQrpWz7z-8iU&index=3
- 2020 Dichiarazione per rivista IL LATTE inserito nel Box: P. Manzi, ricercatore CREA Centro di ricerca Alimenti e Nutrizione: "Etichettatura: un valido aiuto al consumatore, anche se alcune problematiche rimangono ancora aperte quando si parla di ingrediente primario"
- Manzi P. Latte e Co - articolo per il quotidiano La Repubblica del 2/04/2013
- Partecipazione al CD "Navigando tra alimenti e nutrizione" (Revisione ed aggiornamento) A cura di INRAN, Ministero della Pubblica Istruzione e Ministero delle Politiche Agricole e Forestali. Coordinamento Scientifico: Cialfa E., Ticca M. e con la collaborazione di: Acquistucci R., Branca F., D'addesa D., D'amicis A., Ghiselli A., Lancia B., Leclercq C., Manzi P., Marconi S., Orban E., Pastore G., Pizzoferrato L., Serafini M., Turrini A.
- Contributo alla stesura "Parliamo di Funghi" vol I e II a cura del Gruppo Micologico Bresadola – Trento
- Partecipazione a trasmissioni televisive (Rai 1) per il settore di ricerca sui funghi eduli <https://www.youtube.com/watch?v=fauYT8s853c>
- Manzi P. 2006. non solo profumo di bosco. Agricoltura Italiana Online.
- Manzi P. 2011 E' cambiata la qualità nutrizionale del latte negli ultimi vent'anni? Caseus 1, 44-45
- Pizzoferrato L., Manzi P. 2010 Il beta carotene: indice di qualità nel latte vaccino: Caseus 1, 42-43

*Incarichi di docenza presso le Università
e/o in corsi verso istituzioni, agricoltori,
tecnici, operatori del settore, operatori
rurali, istituzioni
scolastiche*

- Manzi P., Marconi S., Pizzoferrato L. 2005 Qualità nella diversità. Caseus 3, 38-40.
- Manzi P., Pizzoferrato L. 2005 Amico latte. Caseus 3, 21-24.
- Pizzoferrato L., Manzi P. 1996. Caratteristiche nutrizionali dei formaggi sotto il cielo. Caseus 1, 17-19.
- Nell'ambito dell'atto di intesa tra Federazione SPERA - Le Regioni della Ricerca e CREA-AN (protocollo 0004185 del 18/01/2024) si attesta che durante l'anno scolastico 2023/2024, la Dr.ssa Pamela MANZI ha partecipato alle attività di divulgazione scientifica rivolte agli studenti delle scuole di ogni ordine e grado trattando tematiche inerenti all'alimentazione.
- Relatore alla giornata del Fascination of Plants Day 2019: "Dalle Aree Naturali le risorse per l'agricoltura e gli alimenti sostenibili" P.Manzi "Alla scoperta del valore nutrizionale e delle proprietà funzionali dei funghi eduli" presso il Parco Nazionale del Circeo, Sabaudia (LT) 18/05/2019
- Manzi P. "Latte e Derivati: aspetti nutrizionali nell'adulto" relatore nell'ambito dell'evento ECM: La filiera del latte: aspetti igienico sanitari e nutrizionali per il consumatore politiche europee e nazionali. ASL di Teramo, 11 dicembre 2015.
- a.a. 2001/2002 Modulo di 18ore "La qualità dei prodotti alimentari" nell'ambito del Master "Analisi chimiche e controllo di qualità" Direttore: Prof. E.Bottari presso l'Università di Roma "La Sapienza"
- a.a. 2002/2003 Modulo di 18ore "La qualità nutrizionale di prodotti alimentari" nell'ambito del Master "Analisi chimiche e controllo di qualità" Direttore: Prof. E.Bottari presso l'Università di Roma "La Sapienza"
- a.a. 2006/2007 Modulo di 16ore "Chimica degli alimenti" per il Corso di Laurea delle Professioni Sanitarie Tecniche di Dietistica, Università di Tor Vergata (CHIM/10)
- 1998 Seminario "Valutazione nutrizionale e proprietà funzionali dei funghi eduli" nell'ambito del Corso per Dottorandi in Biotecnologia degli Alimenti, Università del Molise
- 1999 Lezione dal titolo "Funghi: legislazione, qualità nutrizionale ed aspetti tossicologici" nell'ambito di Perfezionamento: "Controllo di Qualità, Certificazione, Referenziazione Analitica" Università la Sapienza, Roma
- 2001 Due Lezioni nel Corso di Perfezionamento: "Controllo di Qualità, Certificazione, Referenziazione Analitica" 'Università la Sapienza, Roma, dal titolo:
 - -Aspetti nutrizionali e legislativi di prodotti lattiero-caseari
 - -Funghi: legislazione, qualità nutrizionale ed aspetti tossicologici
- a.a. 2003/2004 Modulo di 10ore "La qualità nutrizionale dei prodotti alimentari" nell'ambito del Master "Analisi chimiche e controllo di qualità" Direttore: Prof. E.Bottari presso l'Università di Roma "La Sapienza"
- a.a. 2004/2005 Modulo di 10 ore "La qualità nutrizionale dei prodotti alimentari" nell'ambito del Master "Analisi chimiche e controllo di qualità" Direttore: Prof. E.Bottari presso l'Università di Roma "La Sapienza"
- a.a. 2005/2006 Modulo di 8ore "La qualità nutrizionale dei prodotti alimentari" nell'ambito del Master "Analisi chimiche e controllo di qualità" Direttore: Prof. E.Bottari presso l'Università di Roma "La Sapienza"
- a.a. 2009/2010 Modulo di "Chimica degli alimenti" per il Corso di Specializzazione in Scienza dell'Alimentazione, Università di Roma "La Sapienza" (CHIM/10)
- a.a. 2010/2011 Modulo "Composizione e proprietà strutturali e "funzionali" degli alimenti, metodi di analisi dei principali componenti alimentari" per I anno della scuola di Specializzazione in Scienza dell'Alimentazione, Università di Roma "La Sapienza" (CHIM/10)
- a.a. 2011/2012 Docente al Master di II livello in Nutrizione Clinica e Metabolismo, diretto dal prof. Filippo Rossi Fanelli, presso la Sapienza Università di Roma. (CHIM/10)
- a.a. 2011/2012 Modulo "Composizione e proprietà strutturali e "funzionali" degli alimenti, metodi di analisi dei principali componenti alimentari" per I anno della scuola di Specializzazione in Scienza dell'Alimentazione, Università di Roma "La Sapienza" (CHIM/10)
- a.a. 2012/2013 Modulo "Composizione e proprietà strutturali e "funzionali" degli alimenti, metodi di analisi dei principali componenti alimentari" per I anno della scuola di Specializzazione in Scienza dell'Alimentazione, Università di Roma "La Sapienza" (CHIM/10)
- a.a. 2013/2014 Modulo "Composizione e proprietà strutturali e "funzionali" degli alimenti, metodi di analisi dei principali componenti alimentari" per I anno della scuola di Specializzazione in Scienza dell'Alimentazione, Università di Roma "La Sapienza" (CHIM/10)
- a.a. 2014/2015 Modulo "Composizione e proprietà strutturali e "funzionali" degli alimenti, metodi di analisi dei principali componenti alimentari" per I anno della scuola di Specializzazione in Scienza dell'Alimentazione, Università di Roma "La Sapienza" (CHIM/10)
- a.a. 2015/2016 Modulo "Composizione e proprietà strutturali e "funzionali" degli alimenti,

- metodi di analisi dei principali componenti alimentari” per I anno della scuola di Specializzazione in Scienza dell’Alimentazione, Università di Roma "La Sapienza" (CHIM/10)
- a.a. 2016/2017 Modulo “Composizione e proprietà strutturali e "funzionali" degli alimenti, metodi di analisi dei principali componenti alimentari” per I anno della scuola di Specializzazione in Scienza dell’Alimentazione, Università di Roma "La Sapienza" (CHIM/10)
 - a.a. 2017/2018 Modulo “Composizione e proprietà strutturali e "funzionali" degli alimenti. Alimenti, gruppi alimentari, razioni” per I anno della scuola di Specializzazione in Scienza dell’Alimentazione, Università di Roma "La Sapienza" (CHIM/10)
 - a.a. 2018/2019 Modulo “Composizione e proprietà strutturali e "funzionali" degli alimenti. Alimenti, gruppi alimentari, razioni” per I anno della scuola di Specializzazione in Scienza dell’Alimentazione, Università di Roma "La Sapienza" (CHIM/10)
 - a.a. 2019/2020 Modulo “Composizione e proprietà strutturali e "funzionali" degli alimenti. Alimenti, gruppi alimentari, razioni” per I anno della scuola di Specializzazione in Scienza dell’Alimentazione, Università di Roma "La Sapienza" (CHIM/10)
 - a.a. 2020/2021 Modulo “Composizione e proprietà strutturali e "funzionali" degli alimenti. Alimenti, gruppi alimentari, razioni” per I anno della scuola di Specializzazione in Scienza dell’Alimentazione, Università di Roma "La Sapienza" (CHIM/10)
 - a.a. 2021/2022 Modulo “Composizione e proprietà strutturali e "funzionali" degli alimenti. Alimenti, gruppi alimentari, razioni” per I anno della scuola di Specializzazione in Scienza dell’Alimentazione, Università di Roma "La Sapienza" (CHIM/10)
 - a.a. 2022/2023 Modulo “Composizione e proprietà strutturali e "funzionali" degli alimenti. Alimenti, gruppi alimentari, razioni” per I anno della scuola di Specializzazione in Scienza dell’Alimentazione, Università di Roma "La Sapienza" (CHIM/10)

Azioni Formative

- 2023 Tutoraggio per il tirocinio dello studente Luca Evangelisti - Università Telematica San Raffaele
- Valutatore Esterno della tesi di dottorato della Dr.ssa Annacristina D'Agostino, nella seduta del Collegio del 22 febbraio 2022 per il Corso di Dottorato di Ricerca Internazionale in Tecnologie e Biotecnologie Agrarie (DOT1339335), con sede amministrativa presso l’Università degli Studi del Molise
- Tutor per la Dr. Cindy Maria Bande de Leon PhD, studente presso “UCAM Universidad Católica San Antonio de Murcia”, un periodo di ospitalità (Research Mobility) presso i laboratori del Centro Alimenti e Nutrizione del CREA, a decorrere dal 11/07/2022.
- Tutoraggio per 2 stage nell’ambito del Master "Analisi chimiche e controllo di qualità” Università di Roma La sapienza 2002.

Dati personali

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai sensi del Decreto Legislativo 30 giugno 2003, n. 196 "Codice in materia di protezione dei dati personali”.

Roma 17/07/2025

