

Curriculum Vitae Europass



Informazioni personali

Nome(i) / Cognome(i) **Milena Sinigaglia**
Indirizzo(i) Palazzo Ateneo Università di Foggia, Via Gramsci 89/91, 71121, Foggia, Italia
Telefono(i) xxxxxxxx
E-mail milena.sinigaglia@unifg.it
Cittadinanza Italiana
Luogo di nascita xxxxxxxx
Data di nascita xxxxxxxx
Sesso F

Esperienza professionale

| | |
|---------------------------------------|---|
| Date | Dal 1/11/2013 |
| Lavoro o posizione ricoperti | Prorettore vicario |
| Nome e indirizzo del datore di lavoro | Università di Foggia |
| Date | Dal 01/02/2012 |
| Lavoro o posizione ricoperti | Associate Editor per Italian Journal of Food Science |
| Nome e indirizzo del datore di lavoro | Chiriotti Editori |
| Date | Dal 1/11/2008 al 31/05/2012 |
| Lavoro o posizione ricoperti | Direttore del Dipartimento di Scienze degli Alimenti, |
| Nome e indirizzo del datore di lavoro | Università di Foggia |
| Date | Dal 1/05/2008 |
| Lavoro o posizione ricoperti | Professore di prima fascia per il SSD AGR/16 |
| Nome e indirizzo del datore di lavoro | Università di Foggia |
| Date | Dal 1/10/2001 al 30/04/2005 |
| Lavoro o posizione ricoperti | Professore di seconda fascia per il SSD AGR/16 |
| Nome e indirizzo del datore di lavoro | Università di Foggia |
| Date | Dal 16/10/1993 al 30/09/2004 |

Lavoro o posizione ricoperti
Nome e indirizzo del datore di lavoro

Ricercatore universitario per il SSD AGR/16
Università di Foggia

Istruzione e formazione

Date **1990-1993**
Titolo della qualifica rilasciata Dottorato di ricerca in Biotecnologie degli alimenti (VI ciclo)
Tesi finale "Composizione in acidi grassi di lieviti: relazioni con l'adattamento ambientale ed il metabolismo".
Tutor: prof.ssa Maria Elisabetta Guerzoni
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione Università degli Studi di Bologna

Date 1989-1990
Titolo della qualifica rilasciata Diploma di Specializzazione in Chimica e Tecnologie Alimentari, con la votazione di 70/70
Tesi finale "Selezione di ceppi di *Saccharomyces cerevisiae* per la produzione di etanolo ad alta temperatura.
Relatore: prof.ssa Maria Elisabetta Guerzoni
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione Università degli Studi di Bologna

Date 15/07/1987
Titolo della qualifica rilasciata Laurea in Scienze Agrarie (V.O.)
Tesi finale "Processi morbidi di stabilizzazione termica: problemi connessi con la termoresistenza dei lieviti".
Relatore: prof.ssa Maria Elisabetta Guerzoni
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione Università degli Studi di Bologna

Capacità e competenze personali

Madrelingua(e) **Italiano**

Altra(e) lingua(e)

Autovalutazione

Livello europeo (*)

Inglese

| Comprensione | | Parlato | | Scritto | |
|--------------|---------|-------------------|------------------|---------|--|
| Ascolto | Lettura | Interazione orale | Produzione orale | | |
| B2 | C1 | B2 | B2 | C1 | |

(*) [Quadro comune europeo di riferimento per le lingue](#)

| | |
|--------------------------------|---|
| Capacità e competenze tecniche | <p>L'attività di ricerca scientifica riguarda argomenti di microbiologia sia applicata, sia generale, con particolare riferimento ai processi di produzione ed alle condizioni di conservazione di semilavorati e prodotti alimentari finiti.</p> <p>Più analiticamente la ricerca interessa diversi settori:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Studio di metodologie non convenzionali per la sicurezza igienica e la stabilità microbiologica di prodotti di frutta fresca pronta per il consumo. 2. Modellazione degli effetti di variabili chimico-fisiche, compositive e di processo sulla crescita, l'attività metabolica e la sopravvivenza di microrganismi degradativi e patogeni sia in sistemi modello che in alimenti. 3. Metodologie innovative per il controllo di alteranti e patogeni in sistemi modello e in alimenti: <ul style="list-style-type: none"> antimicrobici naturali; alte pressioni. 4. Biofilm microbici 5. Selezione di starter e microrganismi probiotici 6. <i>Bioremediation</i> delle acque di vegetazione 7. Modelli matematici per la previsione di arresti di fermentazione. 8. Aspetti microbiologici associati a specifici prodotti alimentari: attività antimicrobica del miele, olive da tavola, filetti e trasformati di pesce, pasta fresca, trasformati carnei non convenzionali |
| Pubblicazioni | E' co-autore di circa 250 pubblicazioni scientifiche nazionali e internazionali, di cui 191 su Scopus (2610 cit, h=27) |

Progetti 2011-2014: responsabile dell'unità di ricerca dell'Università di Foggia del progetto di ricerca industriale (PON01_01409) dal titolo: "Innovazioni di processo e di prodotto per incrementare i profili di sicurezza e per diversificare la gamma dei prodotti (freschi e stagionati) a base di carne suina".

2011-2014: responsabile nazionale del progetto di formazione (PON01_00851) dal titolo "Biotecnologie per l'industria casearia".

2009-2010-2011: responsabile nazionale del progetto di ricerca industriale finanziato dal Miur dal titolo: "Bioinnovazioni per il fiordilatte tipico pugliese".

2007: responsabile del progetto esplorativo, finanziato dalla Regione Puglia, dal titolo "Selezione e caratterizzazione di batteri lattici ad attitudine probiotica da impiegare nella fermentazione di olive da mensa".

2006: responsabile del progetto finanziato dalla Fondazione CariPuglia dal titolo "Impiego di molecole naturali per il prolungamento della vita commerciale di fiordilatte e mozzarella di bufala pugliese".

2004-2006: responsabile del progetto di ricerca, finanziato dall'Università di Foggia, dal titolo: "Impiego di molecole naturali in frutta minimamente processata".

2004-2005: responsabile nazionale del PRIN dal titolo "Sviluppo di film biodegradabili ad alta barriera".

2003-2004-2005: responsabile dell'unità di ricerca dell'Università degli Studi di Foggia nel progetto di ricerca industriale "Sistemi Anti-Biofouling a Ridotto Impatto Ambientale" (SABRIA).

2002-2003: responsabile dell'unità operativa del PRIN dal titolo "Amine biogene nelle olive da tavola: caratterizzazione dei microrganismi produttori e studio delle variabili chimico-fisiche e di processo che ne influenzano la produzione" nell'ambito del progetto «Amine biogene negli alimenti: ruolo dei microrganismi e dei fattori che ne condizionano il metabolismo» (Responsabile nazionale del progetto: prof.ssa G. Suzzi, Università di Teramo).

2002-2003: responsabile del progetto di ricerca finanziato dall'Università di Foggia dal titolo: "Modelli matematici per la previsione degli arresti di fermentazione".

2002: responsabile scientifico di un contratto di ricerca commissionata dalla Società Consortile per Azioni PASTIS-CNRSM nell'ambito del progetto di ricerca dal titolo "Innovazione di processo per la produzione di alimenti disidratati".

1998-1999: responsabile di un progetto di ricerca finanziato dall'Università di Bari dal titolo: "Studio dell'evoluzione delle comunità microbiche associate a prodotti della IV gamma a base di frutta in rapporto alle condizioni di conservazione e di processo".

1998-1999: responsabile di una ricerca finanziata dal M.U.R.S.T. (ex 40%) dal titolo: "Modellazione degli effetti dei prodotti della reazione di Maillard sullo sviluppo microbico in sistemi modello ed alimenti" facente parte di un progetto nazionale dal titolo: "Modelli e procedure per la previsione e il prolungamento della shelf-life e la valutazione quantitativa del rischio da patogeni negli alimenti" (Responsabile nazionale: prof.ssa Maria Elisabetta Guerzoni).

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 (facoltativo)".

FOGGIA, 4/09/2018

Firmato

Milena Grazia Rita Sinigaglia

Firma autografa sostituita a mezzo stampa ai sensi dell'art.3, comma 2, del D. Lgs. N. 39/1993