

CURRICULUM VITAE SCIENTIFICO - PROFESSIONALE

Informazioni personali

Nome: Olimpia Panza

Esperienza lavorativa

Data (da – a): Da 1 Luglio 2024 a 30 Giugno 2025

Nome del datore di lavoro: Università degli Studi di Foggia (DISTUM)

Tipo di impiego: Borsa di studio dal titolo: “Prolungamento della shelf life di alimenti freschi deperibili mediante l'utilizzo di sottoprodotti”

Principali mansioni e responsabilità: Valutazione della shelf life su diverse matrici alimentari mediante analisi microbiologiche, chimiche e sensoriali

Data (da – a): Da 1 Luglio 2023 a 30 Giugno 2024

Nome del datore di lavoro: Università degli Studi di Foggia (DISTUM)

Tipo di impiego: Assegno di ricerca nell'ambito di: assegni di Ricerca per riPARTire con le Imprese” CUP D74C22000040002 e per 3 mesi sui fondi del progetto BIOCOSì “Utilizzo di sottoprodotti dell'industria ortofrutticola per la messa a punto di trasformati ittici eco-sostenibili”

Principali mansioni e responsabilità: Messa a punto di protocolli per il riciclo di sottoprodotti ortofrutticoli; ottimizzazione di trasformati ittici arricchiti con sottoprodotti; test di shelf life su trasformati ittici arricchiti; ottimizzazione del processo produttivo e valutazione del dimensionamento di impianto per la produzione aziendale

Data (da – a): Da 1 Febbraio 2023 a 30 Luglio 2023

Nome del datore di lavoro: Università degli Studi di Foggia

Tipo di impiego: Borsa di studio della durata di 6 mesi dal titolo “Studio della shelf life di alimenti fortificati con sottoprodotti dell'industria ortofrutticola” nell'ambito del progetto di ricerca “BIOCOSì”

Principali mansioni e responsabilità: Valutazione della shelf life su diverse matrici alimentari mediante analisi microbiologiche e sensoriali; valutazione della qualità nutrizionale mediante analisi chimiche (polifenoli totali, flavonoidi e attività antiossidante)

Data (da – a): Da 1 Febbraio 2022 a 30 Gennaio 2023

Nome del datore di lavoro: Università degli Studi di Foggia

Tipo di impiego: Borsa di studio della durata di 6 mesi con rinnovo dal titolo “Sviluppo di alimenti fortificati con scarti

di melegrane” nell’ambito del progetto di ricerca “Economie MELEGRANE”

Svolgimento di analisi microbiologiche e chimiche su diverse matrici alimentari

Principali mansioni e responsabilità: Svolgimento di analisi microbiologiche e chimiche su diverse matrici alimentari

Data (da – a): Da 1 Febbraio 2021 a 30 Gennaio 2022

Nome del datore di lavoro: Università degli Studi di Foggia

Tipo di impiego: Borsa di studio della durata di 6 mesi con rinnovo dal titolo “Misure di efficacia antimicrobica e antiossidante di composti bioattivi nell’ambito del progetto di ricerca “Progetto BiotecA (QCBRAJ6) Biotecnologie degli alimenti per l’innovazione e la competitività delle principali filiere regionali: estensione della conservabilità e aspetti funzionali”

Principali mansioni e responsabilità: Svolgimento di analisi microbiologiche e chimiche su diverse matrici alimentari

Data (da – a): Da 29 Gennaio 2020 a 28 Gennaio 2021

Nome del datore di lavoro: Università degli Studi di Foggia

Tipo di impiego: Borsa di studio della durata di 6 mesi con rinnovo dal titolo “ Studio per la valorizzazione di scarti dell’industria alimentare” nell’ambito del progetto di ricerca “Biotecnologie degli alimenti per l’innovazione e la competitività delle principali filiere regionali: estensione della conservabilità e aspetti funzionali”

Principali mansioni e responsabilità: Svolgimento di analisi microbiologiche e chimiche su diverse matrici alimentari

Data (da – a): Da 22 Maggio 2014 a 21 Maggio 2015

Nome del datore di lavoro: Università degli Studi di Foggia

Tipo di impiego: Borsa di studio della durata di 12 mesi dal titolo “ Analisi microbiologiche sui trasformati ittici freschi confezionati” nell’ambito del progetto di ricerca PON01_01962 ITTICO 2007-2013 dal titolo: Tecnologie per la valorizzazione e l’estensione di shelf life di trasformati ittici ad elevata valenza salutistica.

Principali mansioni e responsabilità: Svolgimento di analisi microbiologiche su campioni di pesci e trasformati ittici, confezionati in atmosfera ordinaria e in MAP, per la valutazione dei microrganismi di spoilage. Determinazione della variazione del pH di campioni confezionati in atmosfera ordinaria e in MAP. Determinazione e analisi colorimetrica dei campioni. Consumer test sui campioni

Data (da – a): Da 11 aprile 2012 a 31 Dicembre 2012

Nome del datore di lavoro: Associazione INFORP- Innovazione e Formazione Professionale

Tipo di impiego: Contratto di collaborazione occasionale per attività formative previste nell’ambito del Progetto PORIV73FG03110101 , relativo al corso “CAMERIERE

Principali mansioni e responsabilità: Attività di docenza d’aula svolta per le seguenti discipline:

- Scienze integrate (la materia e i composti – microrganismi e contaminazione) (n. 14 ore Teoria + n. 6 ore Pratica)
- Merceologia degli alimenti (caratteristiche merceologiche di alimenti e bevande - standard di qualità e norme etichettatura) (n. 14 ore Teoria + n. 6 ore Pratica)
- Logistica (dall’approvvigionamento alla conservazione degli alimenti) (n. 12 ore Teoria + n. 8 ore Pratica)
- Norme di igiene alimentare HACCP (n. 12 ore Teoria + n. 4 ore Pratica)

Data (da – a): Maggio 2011

Nome del datore di lavoro: UNI. VERSUS CSEI Scuola di Management & Technology

Tipo di impiego: Prestazione professionale per attività formative previste nell'ambito del Progetto "SERVIZI INTEGRATI NEL COMPARTO AGROALIMENTARE ORIENTATI ALLA SICUREZZA ALIMENTARE, QUALITA' ED ESPORTAZIONE" (Codice progetto PORII66FG08102901) – POR PUGLIA F.S.E. 2007-2013

Principali mansioni e responsabilità: Attività di docenza d'aula svolta per le seguenti discipline:

- Tecniche di lavorazione e conservazione dei prodotti agro-alimentari - macchinari per la produzione (18 ore)

Data (da – a): Aprile - Maggio 2011

Nome del datore di lavoro: Associazione INFORP- Innovazione e Formazione Professionale

Tipo di impiego: Contratto di collaborazione occasionale per attività formative previste nell'ambito del Progetto PORII69FG6100101 , dal titolo "CAMERIERA AI PIANI".

Principali mansioni e responsabilità: Attività di docenza d'aula svolta per le seguenti discipline:

- Tecniche di pulizia delle camere e degli ambienti (n. 8 ore Teoria + n. 4 ore Pratica)

Data (da – a): Da 30 Marzo al 31 Dicembre 2010

Nome del datore di lavoro: Associazione INFORP- Innovazione e Formazione Professionale

Tipo di impiego: Contratto di collaborazione occasionale per attività formative previste nell'ambito del Progetto PORIVFG1090102, dal titolo "OPERATORE LINEE DI PRODUZIONE ALIMENTARE".

Principali mansioni e responsabilità: Attività di docenza d'aula svolta per le seguenti discipline:

- Tecniche di lavorazione e conservazione dei prodotti agro-alimentari (12 ore pratiche e 8 visita guidata)

- Controllo di qualità (20 ore pratiche)

- Caratteristiche merceologiche e nutrizionali dei prodotti alimentari (25 ore teoriche e 5 ore pratiche).

Data (da – a): Da 06 Giugno al 31 Luglio 2008

Nome del datore di lavoro: Distretto Agroalimentare Regionale (D.A.Re. s.c.r.l.)

Tipo di impiego: Contratto di lavoro a progetto della durata di 3 mesi, per esigenze connesse al Progetto di ricerca: PROGETTO ERBARIO ISABELLA D'ITALIA. Il progetto di ricerca finanziato dalla Regione Puglia su Fondi PIA – POR 2000-2006, è finalizzato alla realizzazione di investimenti in ricerca industriale, Sviluppo precompetitivo e Trasferimento Tecnologico per: individuazione di specie di mandorli autoctoni del territorio barese idonei per qualità e contenuti di sostanze di interesse commerciale alle finalità del progetto; Ricerca e sviluppo per l'estrazione e la trasformazione delle materie prime; Sviluppo di nuovi prodotti da forno a base di mandorle e/o a ridotto contenuto calorico; Sviluppo di nuovi prodotti a base di mandorle a valenza salutistica e dietetica; Valutazione delle condizioni di stabilità microbiologica, chimico-fisica, e meccanica dei prodotti.

Principali mansioni e responsabilità: Studio degli indici microbici durante la conservazione della pasta di mandorle".

Data (da – a): Dal 12 Marzo al 11 Giugno 2008

Nome del datore di lavoro: Distretto Agroalimentare Regionale (D.A.Re. s.c.r.l.)

Tipo di impiego: Contratto di lavoro autonomo di natura occasionale, della durata di 3 mesi, per esigenze connesse al Progetto di ricerca: PROGETTO OROPAN. Il progetto di ricerca finanziato dalla Regione Puglia su Fondi PIA – POR

2000-2006, è finalizzato alla realizzazione di investimenti in ricerca industriale, Sviluppo precompetitivo e Trasferimento Tecnologico per la verifica di nuove tecniche di confezionamento del pane di Altamura.

Principali mansioni e responsabilità: Allestimento del panel sensoriale per la valutazione del prodotto conservato secondo i sistemi tradizionali ed innovativi.

Analisi statistica dei dati rilevati.

Data (da – a): Dal 01 Ottobre al 30 Novembre 2007

Nome del datore di lavoro: Centro di Ricerca Interpartimentale “Bioagromed”- Foggia

Tipo di impiego: Contratto di lavoro autonomo di natura occasionale, della durata di 2 mesi, per esigenze connesse al Progetto di ricerca dal titolo: “ Miglioramento della qualità dietetico-nutrizionale e sicurezza di produzioni casearie tradizionali della Capitanata”, di cui è responsabile scientifico il Prof. Agostino Sevi, avente per oggetto “Studio dell’efficacia di composti attivi ad azione antimicrobica”

Principali mansioni e responsabilità: Valutazione delle caratteristiche chimico-fisiche.

Valutazioni microbiologiche mediante prove colturali e aloni di inibizione.

Data (da – a): Dal 21 Giugno al 20 Settembre 2007

Nome del datore di lavoro: Università degli studi di Foggia

Tipo di impiego: Contratto di lavoro autonomo, della durata di 3 mesi, per esigenze connesse al Progetto di ricerca dal titolo: “Studio di microsistemi multifunzionali per determinazioni chimiche e biochimiche in matrici biologiche complesse”, di cui è responsabile scientifico il Prof. Matteo Alessandro Del Nobile, avente per oggetto “Studio di matrici alimentari grasse mediante cromatografia” e “Studio della qualità di matrici alimentari fresche mediante analisi di off odors emessi durante la conservazione”

Principali mansioni e responsabilità: Valutazione delle caratteristiche chimico-fisiche di varie matrici alimentari fresche.

Data (da – a): Dal 20 Febbraio al 20 Giugno 2007

Nome del datore di lavoro: Università degli studi di Foggia

Tipo di impiego: Contratto di lavoro autonomo, della durata di 4 mesi, per esigenze connesse al Progetto di ricerca dal titolo: “Impiego di molecole naturali per il prolungamento della vita commerciale di fiordilatte e mozzarella di bufala pugliese”, responsabile scientifico Prof.ssa Sinigaglia, avente per oggetto: “prove microbiologiche su derivati lattiero-caseari conservati in imballaggi attivi”

Principali mansioni e responsabilità: Svolgimento di prove microbiologiche su campioni di fiordilatte e di mozzarella di bufala per valutare l’attività antimicrobica di sostanze attive di origine naturale sullo sviluppo dei principali target microbici alteranti della mozzarella.

Determinazione della variazione del pH di campioni confezionati in atmosfera ordinaria.

Determinazione e analisi colorimetrica di campioni confezionati in atmosfera ordinaria mediante il colorimetro.

Valutazione dell’irrancidimento dei grassi mediante l’utilizzo della metodica del T-bars.

Determinazione della concentrazione di O₂ e CO₂ dello spazio di testa della confezione, mediante l’utilizzo del Dansensor

Istruzione e formazione

Data (da – a): A. S. 1989-1990 al A.S. 1993-1994

Nome e tipo di istruzione: Diploma di Liceo Scientifico presso l'istituto "G.Galilei" di Manfredonia, votazione di 42/60

Qualifica conseguita: Maturità scientifica

Data (da – a): A. A. 1999-2000 al A.A. 2005-2006

Nome e tipo di istruzione: Laurea magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari, classe LM/70 conseguita in data 21/12/2006, con votazione 109/110. Tesi sperimentale in Operazioni unitarie della tecnologia alimentare e tecnologia del condizionamento e della distribuzione (C.I.) dal titolo "Uso di antimicrobici di origine naturale per il prolungamento della shelf life di trasformati ittici: aspetti microbiologici

.Qualifica conseguita: Tecnologo alimentare. Gennaio 2008: Abilitazione all'esercizio della professione di Tecnologo Alimentare

Data (da – a): 6 Luglio 2022

Nome e tipo di istruzione: Scuola di Alta Formazione "San Giuseppe Moscati"

Corsi di Formazione conseguiti: Corso per "Utilizzo del Tablet nella Didattica"

Corso per "Utilizzo della Lim nella Didattica"

Corso per "Strumenti Informatici Innovativi per la Didattica"

Corso per "Coding"

Data (da – a): Ottobre 2022

Nome e tipo di istruzione: Università telematica "E-Campus"

Corsi di Formazione conseguiti: Psicologia dell'educazione

Metodologie e tecnologie didattiche

Pedagogia generale sociale

Antropologia culturale

Qualifica conseguita: Acquisizione dei 24 CFU

Data (da – a): Dal 16 Dicembre 2023

Nome e tipo di istruzione: Croce Rossa Italiana, Comitato di Manfredonia

Corsi di Formazione conseguiti: Corso per **Volontario** CRI della Croce Rossa Italiana

Corso di Informazione e Formazione in materia di Salute e Sicurezza per volontari

Corso per Operatore CRI di attività di Emergenza

Qualifica conseguita: Operatore OPEM

Corso per esecutore di BLSD sanitario adulto e pediatrico

Qualifica conseguita: Operatore BLSD

Corso per trainer trasversale CRI

Qualifica conseguita: Trainer trasversale

Corso per Istruttore di Protezione Civile

Qualifica conseguita:

Istruttore Protezione Civile

Prima lingua: Italiano

Altre lingue: Inglese

Capacità e competenze tecniche

Buona conoscenza del pacchetto Office (Microsoft Word, Microsoft Excel, Microsoft Power Point,

Buona padronanza di strumentazioni tra cui: il rivelatore di O₂ e CO₂ (Dansensor), il pH-metro, il colorimetro, lo spettrofotometro, nonché conoscenza di diverse tecniche microbiologiche, acquisite presso il laboratorio di Food Packaging and Shelf-life della Facoltà di Agraria di Foggia.

Buona padronanza delle principali tecniche microbiologiche per l'isolamento e l'identificazione di microrganismi presenti negli alimentari e per la determinazione della carica microbica di differenti matrici alimentari.

Buona padronanza di metodiche chimiche per la determinazione di polifenoli, flavonoidi, attività antiossidante, indice glicemico, digestione in vitro e bioaccessibilità; metodiche riguardanti l'allestimento di panel sensoriali per differenti matrici alimentari; elaborazione statistica dei dati ottenuti mediante le analisi microbiologiche, chimiche e sensoriali.

Conoscenza delle principali analisi chimiche fisiche e microbiologiche da effettuare lungo tutta la filiera per i principali prodotti alimentari quali carne, pesce, latte, olio, cereali, prodotti ortofrutticoli e acque.

Altre capacità e competenze

Di aver partecipato:

- 6 Novembre 2001: "Biotecnologie e O.G.M.: conoscere per giudicare", convegno presenziato dal Prof. F. Salamini, dir. Max-Planck Institute di Colonia, svoltosi presso la facoltà di Agraria di Foggia.

- 7 Febbraio 2007: "Le prospettive del pomodoro da industria alla luce della riforma OCM ortofrutta" convegno organizzato dall'Università degli Studi di Foggia, Dip. PRIME e Facoltà di Agraria di Foggia.

- 10-12 dicembre 2007: "V CONVEGNO AISSA" convegno organizzato dalla Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Foggia.

Brevetti:

1. Brevetto di invenzione in Italia, dal titolo "Metodo per la produzione di salami ed insaccati a basso contenuto di grassi animali e relativi salami ed insaccati".

Ns. Rif. 8640PTIT Data di Deposito: 14/01/2008. Scadenza: 14.01.2028

2. Brevetto d'invenzione in Italia, dal titolo "Metodo per la produzione di un film di materia termoplastica contenente una sostanza ad attività antimicrobica e utilizzo di tale film nella produzione di confezioni per alimenti". N. domanda: MI2008A206. Data di deposito: 20.11.2008. Scadenza: 20.11.2028.

Produzione Scientifica:

1. Matteo Alessandro Del Nobile, Amalia Conte, Anna Lucia Incoronato, Olimpia Panza. **“Antimicrobial Efficacy and Release Kinetics of Thymol from Zein Films”**. Journal of Food Engineering.
2. Matteo Alessandro Del Nobile, Amalia Conte, Anna Lucia Incoronato, Olimpia Panza, Agostino Sevi, Rosaria Marino. **“New strategies for reducing the pork back-fat content in typical Italian salami”**. Meat Science.
3. Matteo Alessandro Del Nobile, Amalia Conte, Giovanna Buonocore, Anna Lucia Incoronato, Angelantonio Massaro, Olimpia Panza. **“Active packaging by extrusion processing of recyclable and biodegradable polymers”**. Journal of Food Engineering.
4. Matteo Alessandro Del Nobile, Amalia Conte, Anna Lucia Incoronato, Olimpia Panza. **“Modified atmosphere packaging to improve the microbial stability of Ricotta”**. African Journal of Microbiology Research.
5. Del Nobile M. A., Muratore G., Conte A., Incoronato A. L., Panza O. **An integrated approach to extend the shelf life of a composite pastry product (cannoli)**. *Journal of Food Protection*.
6. Panza O., Lacivita V., Palermo C., Conte A., Del Nobile M.A. **Food By- Products to extend Shelf Life: The Case of Cod Sticks Breaded with Dried Olive Paste**. *Foods*
7. Panza O., Conte A., Del Nobile M.A **Pomegranate By-Products as Natural Preservative to Prolong the Shelf Life of Breaded Cod Stick**. *Molecules*
8. Panza O., Conte A. and Del Nobile M.A **Zero-Waste Approach Applied to Pomegranates for Prolonging Fish Burger Shelf Life**. *Foods*
9. Panza O., Conte A., Del Nobile M.A **Recycling of fig peels to enhance the quality of handmade pasta**. *LWT*
10. Panza O., Lacivita V., Conte A. and Del Nobile M.A **Quality Preservation of Ready-to-Eat Prickly Pears by Peels Recycling**. *Foods*
11. Giulia Mugnaini, Massimo Bonini, Luigi Gentile, Olimpia Panza, Matteo Alessandro Del Nobile, Amalia Conte, Rodolfo Esposito, Gerardino D’Errico, Federica Moccia, Lucia Panzella **Effect of design and molecular interactions on the food preserving properties of alginate/pullulan edible films loaded with grape pomace extract**. Journal of Food Engineering
12. Olimpia Panza , Valentina Lacivita , Francesca Tarantino , Antonella Manzi , Amalia Conte * , Matteo Alessandro Del Nobile **Fruit and vegetable by-products as source of bioactive compounds to preserve handmade fresh pasta**. *LWT*
13. Lordi, A.; Panza, O.; Conte, A.; Del Nobile, M.A. **Best Combination of Vegetable By-Products for the Shelf-Life Extension of Fresh Pasta**. *Foods*
14. Amalia Conte , Olimpia Panza , Matteo Alessandro Del Nobile **Modeling the dehydration kinetic of grape pomace**. *LWT*
15. Amalia Conte, Valentina Lacivita, Olimpia Panza, Adriana Lordi, Francesca Tarantino, Cristina De Nido, Carmen Palermo, Diego Centonze, Matteo Alessandro Del Nobile. **Nuovi orizzonti Nuovi orizzonti per sottoprodotti per sottoprodotti dell’industria alimentare dell’industria alimentare il caso degli gnocchi fortificati il caso degli gnocchi fortificati dalla CIEMME Alimentari dalla CIEMME Alimentari**. *Tecnica Molitoria*
16. Panza, O.; Del Nobile, M.A.; Conte, A. **The Optimization of the Dehydration Temperature of Peels from Prickly Pears**. *Foods*

17. Le Rose, A.; Panza, O.; Caro, D.; Conte, A.; Del Nobile, M.A. **Cheesecake Customized Using Juice and By-Products from Prickly Pears: A Case Study of Recycling and Environmental Impact Evaluation.** Foods
18. : Panza, O.; Conte, A.; Del Nobile, M.A. **Comparison Among Food By-Products to Improve the Shelf Life of a Fresh Burger Based on Shelled Shrimps.** Foods
19. Panza, O.; Alfieri, M. L.; Del Nobile, M. A.; Mugnain, G.; Conte, A.; Panzella, L.; Bonini, M. **Effects of dehydration temperature on physico-chemical, antioxidant and antimicrobial properties of grape pomace powder.** LWT

Poster:

A new strategy to improve the quality of “cannoli” presentato come poster allo SLIM (Shelf Life International Meeting), organizzato dal GSICA (Gruppo Scientifico Italiano di Confezionamento Alimentare), tenutosi ad Ischia (Na) nei giorni 25-27 Giugno 2008

Patente: B

Dichiaro di:

- essere consapevole delle conseguenze derivanti da dichiarazioni mendaci, previste dal D.P.R. 28/12/2000 n. 445 e s.m.i., e che le informazioni riportate nel presente curriculum corrispondono a verità;
- essere informato/a, ai sensi e per gli effetti di cui al Regolamento UE 2016/679, che i dati personali contenuti nel presente curriculum saranno trattati dall'Università degli Studi di Foggia per adempiere agli obblighi di pubblicazione ai fini di trasparenza previsti dalla normativa vigente.

Luogo e data

Manfredonia, 11/06/2025

Nome e Cognome

Olimpia Panza