

**CURRICULUM
PROFESSIONALE**

INFORMAZIONI PERSONALI

Nome e Cognome Mariacinzia Rutigliano

Nazionalità Italiana

ESPERIENZA LAVORATIVA

- Date (da – a) 16 APRILE 2025-15 OTTOBRE 2025
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro Università di Foggia - Dip.to di Scienze Agrarie, Alimenti, Risorse Naturali e Ingegneria (DAFNE)
 - Tipo di azienda o settore -
 - Tipo di impiego Borsa di Ricerca
 - Principali mansioni e responsabilità Attività di ricerca dal titolo "Applicazione di nuove tecnologie in fase pre e post-fermentativa nella produzione di vini low e alcol-free" per il progetto di ricerca dal titolo "Strategie Innovative per la produzione di vini Low & Free Alcohol sicuri ed ecosostenibili" (INNOWINE)" Progetto "ON Foods, della durata complessiva di 6 mesi.

- Date 16 MARZO 2024 – 15 MARZO 2025
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro Università di Foggia - Dip.to di Scienze Agrarie, Alimenti, Risorse Naturali e Ingegneria (DAFNE)
 - Tipo di azienda o settore -
 - Tipo di impiego Assegno di Ricerca
 - Principali mansioni e responsabilità Attività di ricerca dal titolo "Studio sulla formazione di strutture proteiche ad alto peso molecolare nel latte UHT di Capra mediante tecniche elettroforetiche e cromatografiche".

- Date MAGGIO 2023 – GIUGNO 2023
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro Università di Foggia - Dip.to di Scienze Agrarie, Alimenti, Risorse Naturali e Ingegneria (DAFNE)
 - Tipo di azienda o settore -
 - Tipo di impiego Borsa di Ricerca
 - Principali mansioni e responsabilità L'attività di ricerca dal titolo: "Analisi ed elaborazione statistica di dati ottenuti dalla determinazione di composti in HPLC" è stata finanziata dall'Azienda Newtra FOOD S.r.l. di Barletta, con durata complessiva di 2 mesi.

- Date 1 MARZO 2022-28 FEBBRAIO 2023

- Nome e indirizzo del datore di lavoro
 - Tipo di azienda o settore
 - Tipo di impiego
 - Principali mansioni e responsabilità
- Università di Foggia - Dip.to di Scienze Agrarie, Alimenti, Risorse Naturali e Ingegneria (DAFNE)
-
- Assegno di Ricerca
- L'attività di ricerca ha il titolo: "Formulazione e analisi di prodotti da forno ad elevato valore salutistico" (FAFES)" ed è stata finanziata dall'Azienda Newtra FOOD S.r.l. di Barletta.
- Date
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro
 - Tipo di azienda o settore
 - Tipo di impiego
 - Principali mansioni e responsabilità
- APRILE 2021- FEBBRAIO 2022
- Università di Foggia - Dip.to di Scienze Agrarie, Alimenti, Risorse Naturali e Ingegneria (DAFNE)
-
- Borsa di Ricerca
- L'attività di ricerca ha riguardato: "Soluzioni tecnologiche per la produzione di Tarallini Pugliesi ad alto contenuto di Amido Resistente (T.A.RES)" ed è stata finanziata dall'impresa Tarallificio Ester di Palmitessa G.&C. S.- (Barletta) con durata complessiva di 10 mesi.
- Date
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro
 - Tipo di azienda o settore
 - Tipo di impiego
 - Principali mansioni e responsabilità
- 16 DICEMBRE 2019-15 DICEMBRE 2019
- Università di Foggia - Dip.to di Scienze Agrarie, degli Alimenti e dell'Ambiente (SAFE)
-
- Assegno di Ricerca
- L'attività di ricerca ha riguardato la "Definizione delle proprietà tecnologiche della granella mediante tecniche elettroforetiche e cromatografiche" ed è stato finanziato con i fondi del Progetto "Sistema Automatico Controllo Granella (S.A.Con.Gra)".
- Date
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro
 - Tipo di azienda o settore
 - Tipo di impiego
 - Principali mansioni e responsabilità
- 7 GENNAIO 2019-6 GIUGNO 2019
- Università di Foggia - Dip.to di Scienze Agrarie, degli Alimenti e dell'Ambiente (SAFE)
-
- Borsa di Ricerca
- L'attività di ricerca dal titolo "Analisi elettroforetiche e cromatografiche per lo studio dei lattici UHT di Capra", è stata finanziata dal progetto di ricerca PIF Murgia Barese "Innovazione nella filiera lattiero casearia Pugliese della Murgia Barese" con durata complessiva di 5 mesi.
- Date
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro
 - Tipo di azienda o settore
 - Tipo di impiego
 - Principali mansioni e responsabilità
- MARZO 2015 – MAGGIO 2015
- Università di Foggia - Dip.to di Scienze Agrarie, degli Alimenti e dell'Ambiente (SAFE)
-
- Borsa di Ricerca
- Con attività di ricerca dal titolo "Studio e formulazione di Trasformati Ittici Funzionali - Analisi Statistica- Valutazione e trattamento dati",

inserita all'interno del programma di ricerca "Protocolli Tecnologici e clinici innovativi per la produzione di Alimenti Funzionali (PRO.ALI.FUN)" con durata di 3 mesi.

- Date Febbraio 2014 – Febbraio 2015
- Nome e indirizzo del datore di lavoro Università di Foggia - Dip.to di Scienze Agrarie, degli Alimenti e dell'Ambiente (SAFE)
- Tipo di azienda o settore -
- Tipo di impiego Borsa di Ricerca
- Principali mansioni e responsabilità L'attività svolta era inserita nell'ambito del programma di ricerca "Sviluppo di prodotti alimentari innovativi mediante soluzioni biotecnologiche, impiantistiche e tecnologiche (PROINNOBIT)", il cui titolo è stato: "Lavorazione di fior di latte crudo a prolungata shelf-life. Analisi chimiche-fisiche del fior di latte crudo, valutazione e trattamento dei dati", in cui sono stati realizzati prodotti sottoposti ad analisi microbiologiche, elettroforetiche e sensoriali.

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- Date 25 Giugno 2019
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione Università di Foggia - Dip.to di Scienze Agrarie, degli Alimenti e dell'Ambiente (SAFE)
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio Conseguimento del titolo di Dottore di Ricerca in Gestione dell'Innovazione nei Sistemi Agroalimentari della Regione Mediterranea (XXXI ciclo) con discussione della tesi dal titolo "Study of Protein Aggregation Machinery in Processed Food Products: New Details for a Supramolecular Organization". Il titolo è stato approvato con D.R. 870-2019, prot. n. 29082-III/6 del 15/07/2019, a far data dal 25/06/2019, data di sostenimento dell'esame finale.
- Qualifica conseguita Dottore di Ricerca

- Date Luglio 2025
- Qualifica conseguita Conseguimento dell'Abilitazione Scientifica Nazionale alle funzioni di Professore Universitario di Seconda Fascia nel settore concorsuale 07/F1 – Scienze e Tecnologie Alimentari.

- Date Aprile 2014
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione Università di Foggia - Dip.to di Scienze Agrarie, degli Alimenti e dell'Ambiente (SAFE)
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio Le competenze acquisite durante il percorso di studi hanno riguardato, principalmente, l'approfondimento della chimica degli alimenti, delle tecnologie alimentari, della microbiologia alimentare e della biochimica, il controllo della qualità degli alimenti di origine animale e vegetale e le basi di gestione economica delle imprese agro-alimentari. Il conseguimento della Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari è stato ottenuto con la presentazione di una Tesi di Laurea in Processi della Tecnologia Alimentare dal titolo "Influenza dell'aggiunta di farina di Farro monococco sulla struttura proteica della pasta". Votazione finale 110/110 con lode.
- Qualifica conseguita Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari (LM-70)

CAPACITÀ E COMPETENZE PERSONALI

Acquisite nel corso della vita e della carriera ma non necessariamente riconosciute da certificati e diplomi ufficiali.

- Date Maggio 2019
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione Università di Foggia - Dip.to di Scienze Agrarie, degli Alimenti e dell'Ambiente (SAFE)
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio Titolo di cultore di Materia per il Settore Scientifico Disciplinare AGR/15 - Scienze e Tecnologie Alimentari come da Verbale n.5 della Giunta di Dipartimento del 07/05/2019 - Prot. n. 0019707 - VII/4 del 15/05/2019 - Delibera Giunta di Dipartimento n.80/2019.
- Qualifica conseguita Cultore di Materia per il SSD AGR/15

MADRELINGUA

ITALIANA

ALTRE LINGUE : INGLESE

- Capacità di lettura LIVELLO C1
- Capacità di scrittura LIVELLO C1
- Capacità di espressione orale LIVELLO C1

CAPACITÀ E COMPETENZE ORGANIZZATIVE

Ottime capacità organizzative e gestionali derivanti dall'esperienza di Tutorato svolta presso il Dipartimento di Scienze Agrarie, degli Alimenti

Ad es. coordinamento e amministrazione di persone, progetti, bilanci; sul posto di lavoro, in attività di volontariato (ad es. cultura e sport), ecc.

e dell'Ambiente, dall'attività di rappresentanza studentesca e dall'attività lavorativa svolta presso il Laboratorio di Tecnologie Alimentari, dove è necessario coordinare e gestire le attività lavorative con i membri del team di ricerca. Ottime capacità di comunicazione derivanti dalle esperienze lavorative e universitarie.

Rappresentante degli studenti e dei dottorandi all'interno del Consiglio del Dipartimento di Scienze Agrarie, degli Alimenti e dell'Ambiente, dell'Università di Foggia.

CAPACITÀ E COMPETENZE
TECNICHE
Con computer, attrezzature specifiche, macchinari, ecc.

Ottime capacità di gestione del lavoro e nel ricoprire ruoli di responsabilità e controllo. Le principali competenze professionali sono state maturate con l'attività di ricerca svolta presso il laboratorio di Tecnologie Alimentari del Dipartimento DAFNE con l'applicazione di metodiche analitiche tradizionali e innovative, per lo studio dei fenomeni di aggregazione proteica in matrici alimentari trasformate. L'attività di ricerca è, inoltre, incentrata sullo studio di nuove formulazioni a base di cereali e di prodotti lattiero-caseari arricchiti o realizzati con l'utilizzo di sottoprodotti vegetali

ALTRE CAPACITÀ E COMPETENZE
Competenze non precedentemente indicate.

DICEMBRE 2012 – CORSO PER ASSAGGIATORI DI VINO

Il corso tenutosi a Foggia, presso il Dipartimento di Scienze Agrarie, degli Alimenti e dell'Ambiente, in collaborazione con l'ONAV, ha previsto la partecipazione a 18 lezioni teoriche con sedute quotidiane di assaggio delle diverse tipologie di vini, con superamento dell'esame finale e rilascio di attestato di partecipazione e patente di assaggiatore.

NOVEMBRE 2009 – CORSO PER TECNICI ED ESPERTI DEGLI OLI DI OLIVA EXTRAVERGINI E VERGINI

Il corso tenutosi a Foggia, presso la Facoltà di Agraria, in collaborazione con l'ONAOO, ha previsto la partecipazione a 20 sedute di assaggio di oli extravergini e vergini, con rilascio dell'attestazione di partecipazione.

MAGGIO 2009 – CONSEGUIMENTO DELL' IDONEITA' FISIOLOGICA ALL'ASSAGGIO DEGLI OLI DI OLIVA VERGINI

Corso tenutosi a Foggia e organizzato dalla Facoltà di Agraria in collaborazione con L'ONAOO (Organizzazione Nazionale Assaggiatori Oli di Oliva). Rilascio del Diploma di partecipazione.

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.

Foggia, 24 Aprile 2026

Mariacinzia Rutigliano