

AMALIA CONTE
a.a. 2023-2024
Curriculum vitae (forma breve)

Ruolo universitario prof. Associato
Settore scientifico-disciplinare AGR/15
Indirizzo e-mail amalia.conte@unifg.it

Formazione ed esperienze scientifiche e/o professionali

Luglio 2002 - Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari presso la Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Foggia.

Novembre 2002 - Novembre 2005 – Dottorato di Ricerca in Biotecnologie dei Prodotti Alimentari - Facoltà di Agraria, Università degli Studi di Foggia.

Maggio 2006 - Febbraio 2008 – Titolare di Assegno di Ricerca biennale svolto presso l'Università degli Studi di Foggia

Marzo 2008 – Maggio 2021 – Ricercatore confermato presso il Dip. SAFE dell'Università di Foggia

Maggio 2021- Oggi – Prof. Associato presso il Dip. DISTUM dell'Università di Foggia

Fellowship presso qualificati enti di ricerca esteri

- Borsa di ricerca di 3 mesi, nell'ambito del Programma Comunitario Socrates-Erasmus, per lo svolgimento di attività di ricerca presso l'Università Politecnica di Valencia, Spagna (2001).

- Borsa di ricerca all'estero di 6 mesi bandita dall'Università di Milano presso il "Department of Food Science" della Royal Veterinary and Agricultural University (KVL) di Copenhagen, Danimarca (2005).

Attuali interessi di ricerca e recenti progetti finanziati

Le tematiche di ricerca comprendono, oltre alla caratterizzazione delle matrici polimeriche e lo sviluppo dei sistemi attivi di confezionamento (food packaging), la previsione e prolungamento della shelf life di alimenti freschi (food shelf life) e l'ottimizzazione del confezionamento di alimenti deperibili (packaging design). Inoltre, si annoverano sviluppo, ottimizzazione e confezionamento di alimenti ad elevata valenza salutistica (functional food) e lo studio di tecnologie non termiche per il prolungamento della shelf life degli alimenti. Nell'ambito del food packaging un'attenzione particolare è rivolta ai sistemi nanocompositi costituiti da nanoparticelle metalliche, ottenute per reazione di scambio ionico o tramite incisione laser. Relativamente al tema degli alimenti funzionali, le competenze riguardano l'estrazione di composti da scarti dell'industria dei frutti e vegetali (gambi, steli, bucce, semi, polpa ecc) il loro riutilizzo nella produzione di alimenti innovativi, anche attraverso nuovi metodi di estrazione e micro-incapsulazione. La sottoscritta è stata responsabile di vari Contratti di Ricerca Commissionata da aziende private ed enti di ricerca pubblici tra cui il CNR di Napoli – IMCB, l'azienda PACK-Co srl, l'azienda ILIP-ILPA srl, il Caseificio Colli Pugliesi srl e l'azienda Ciemme Alimentari srl. E' stata Responsabile Scientifico di Work Package (WP5 leader) nel Progetto Europeo dal titolo: "Comprehensive approach to enhance quality and safety of ready to eat fresh products (QUAFETY)"; è stata Responsabile di task in 10 progetti finanziati sulla base di bandi competitivi; è stata Componente del gruppo di ricerca in 8 progetti finanziati da bandi competitivi; è stata Responsabile di Unità del Progetto PIF "Valorizzazione della vocazione territoriale dell'altopiano del fucino attraverso lo sviluppo di nuovi prodotti e processi nel settore agroalimentare (VALFOOD) - Misura 124 – Regione Abruzzo; è stata Responsabile Scientifico di Unità del Progetto Cluster Tecnologici – BIOTECA; è stata

Responsabile Scientifico del Progetto MISE “Tecnologie per la realizzazione di nuovi trasformati ittici ad elevato potere salutistico” - programma “HORIZON 2020” PON I&C 2014-2020, di cui al DM 1.6.2016. Prog: F/050237/00/X32 del 4.7.2017; è stata Responsabile Scientifico del Progetto “Studio di nuove tecnologie di stabilizzazione applicate al settore caseario del fresco” nell'ambito dell'Asse I "Investimenti in Capitale Umano Azione I.1 Dottorati innovativi con caratterizzazione industriale del PON RI 2014-2020" – XXXIII ciclo; è Responsabile scientifico del Progetto del MISE, Fondo per la Crescita Sostenibile – Sportello “Agrifood” PON I&C 2014-2020, di cui al D.M. 5 marzo 2018 Capo III, dal titolo “Innovazione di processo mediante trattamenti avanzati di stabilizzazione per la qualità e sicurezza di gnocchi biologici”, codice progetto F/200079/00/X45; è coordinatore di un progetto PRIN 2022 e Responsabile di Unità di un PRIN PNRR 2022, entrambi incentrati sul tema dei by-products.

Altre attività scientifiche

La sottoscritta è stata tutor e co-tutor di oltre 10 tesi di dottorato, Tutor di oltre 20 vincitori di contratto/borsa di studio *post-lauream*, è attualmente tutor di 2 Assegnisti di Ricerca.

Incarichi d’insegnamento dell’ultimo triennio 2020-2023

- Titolare del corso di “Ottimizzazione ed Innovazione di Processo” (8 CFU di cui 1CFU blended) Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari.
- Titolare del corso di “Scienze e Tecnologie Alimentari” (20 ore) - Laurea in Dietistica.

Socio fondatore e Responsabile legale di Spin off

Spin off MINABA TECH Srl, fondato nel 2014 il cui oggetto sociale esclusivo è lo sviluppo, la produzione e commercializzazione di prodotti o servizi innovativi ad alto valore tecnologico, ossia prodotti alimentari con elevata valenza salutistica, elevata shelf life, di facile consumo e/o pronti all’uso.

Attività istituzionale

- Dal 2010 – Oggi. Responsabile Tecnico con funzione di Preposto dei Laboratori di Tecnologie del Confezionamento Alimentare - Dip. SAFE - Università di Foggia.
- Dal 2017 al 2020. Componente del Gruppo di Assicurazione della Qualità (CAG) del CdLM in Scienze e Tecnologie Alimentari - Dip. SAFE - Università di Foggia.
- Nel 2017 Presidente di Commissione di concorso pubblico per l’assunzione di un collaboratore tecnico presso l’Istituto Beni Culturali del CNR di Roma.
- Membro di oltre 60 Commissioni giudicatrici in concorsi pubblici per il conferimento di borse di studio post-doc per attività di ricerca in progetti regionali e nazionali presso l’Università di Foggia.
- Marzo - Aprile 2024. Membro della commissione incaricata di esaminare le richieste di autorizzazione allo svolgimento di incarichi non compresi nei compiti e doveri d’ufficio dei docenti e dei ricercatori dell’Università di Foggia.
- Da Marzo 2024. Membro della Commissione Riconoscimento Crediti Attività Formative presso il DISTUM dell’Università degli Studi di Foggia

Foggia, 19.4.2024

Prof.ssa Amalia Conte

