Teresa De Pilli

Curriculum vitae
Breve

Titoli accademici:

Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari

Dottore di Ricerca in Biotecnologie dei Prodotti Alimentari”

Ruolo universitario:

Professore Associato

Settore scientifico-disciplinare:

AGRI 07/A “SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI”

Dipartimento: Scienze Agrarie, Alimenti, Risorse Naturali e Ingegneria (DAFNE)

Indirizzo e-mail:

teresa.depilli@unifg.it

Impegni accademici e istituzionali:

- È stata nominata come componente del Collegio di Disciplina, per lo scorcio del quadriennio 2016/2020, con D.R. n. 1265/2019 del 14/10/2019.
- È stata nominata componente effettiva del Comitato Unico di Garanzia (CUG) dell’Università di Foggia, per lo scorcio del quadriennio 2022/2026, con D.R. n. 1332/2022 del 22/07/2022.

Formazione ed esperienze scientifiche e/o professionali

- Dal 16 ottobre 2001 al 30 giugno 2021 è stata in servizio presso l’Università di Foggia in qualità di ricercatore a tempo indeterminato nel settore scientifico AGR/15 (Scienze e Tecnologie Alimentari).
- Nel 2003 ha svolto un periodo di 10 giorni presso le “Laboaratoire de Génie de Procédés Agroalimentaire” (Université de Nantes) a Saint Nazaire (France) per effettuare delle prove di estrusione nell’ambito della ricerca dal titolo: “Studio sull’uso di enzimi nel processo di estrusione-cottura”.
- Nel 2004 ha svolto un periodo di 22 giorni presso il “Department of Food Technology” (University of Helsinki) a Helsinki (Finlandia) per effettuare delle analisi mediante raggi X e DSC nell’ambito della ricerca dal titolo: “Study on formation of starch-lipid complexes during extrusion-cooking of fatty meals”.
- Nel 2005 ha svolto un periodo di 15 giorni presso il “Department of Food Technology” (University of Helsinki) a Helsinki (Finlandia) periodo in cui ha seguito un corso di 40 ore dal titolo: “Phase Transitions in Foods” tenuto dal Prof. Yrjö H. Roos ed ha effettuato delle prove di estrusione nell’ambito della ricerca dal titolo: “Study on formation of starch-lipid complexes during extrusion-cooking of fatty meals”.
- Nel 2006 ha svolto un periodo di 11 giorni presso le Laboaratoire de Génie de Procédés Agroalimentaire” (Université de Nantes) a Saint Nazaire (France) per effettuare delle prove di estrusione nell’ambito della ricerca dal titolo: “Studio del processo di estrusione-cottura sulla formazione dei complessi amido-lipido e lipo-proteici”.
- Nel 2011 ha svolto un periodo di 11 giorni presso il “Laboratory of Food Chemistry – Biochemistry”, Department. of Food Science & Technology, Faculty of Agriculture, Aristotle University, Salonicco, Grecia nell’ambito della ricerca dal titolo “Studio di tecniche analitiche per la caratterizzazione e la progettazione di film edibili”.
- Nel 2018 è stata stipulata una convenzione di cooperazione tra l’Università di Nantes

(Francia) e l'Università di Foggia (Italia) per sviluppare la ricerca dal titolo: "Studio dell'interazione tra i biopolimeri che avvengono durante i trattamenti tecnologici dei materiali biologici".

- Il 19 gennaio del 2017 ha conseguito l'abilitazione come docente ONAV (Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Vino) per le lezioni 2 (Scoprire i sensi e la loro memoria. Elementi di fisiologia dei sensi, stimoli e loro percezione) e 3 (Quanto siamo sensibili al gusto? Le soglie gustative. Cenni di anatomia e fisiologia del gusto).
- Nel A.A. 2018/2019 è stata coordinatore del corso di perfezionamento e aggiornamento professionale dal titolo: "Esperto Assaggiatore di Pizza".

Attuali interessi di ricerca e recenti progetti finanziati (ultimi 5 anni)

1. P.S.R. Puglia 2020/2024 – Misura 16 "Cooperazione" – Sottomisura 16.2 "Sostegno a progetti pilota e allo sviluppo di nuovi prodotti, pratiche, processi e tecnologie" (scadenza 19.12.2018). Titolo del progetto: "Nuovi sistemi colturali basati sulle leguminose per le aziende cerealicole pugliesi"– acronimo: INNOVALEGUMI, responsabile del WP3_T_3_5 dal titolo: "Ampliamento della gamma ,di novel food a base di sfarinati di leguminose da granella".
2. Progetto di ricerca "Proof of concept (PoC2) per la "Valorizzazione e sviluppo tecnologico di innovativi procedimenti per la salvaguardia ambientale e la salute della persona – Processo tecnologico innovativo ed ecosostenibile per la realizzazione di contenitori e imballaggi di nuova concezione" finanziato nell'ambito del Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza, Missione 1 - Componente 2– Investimento 6 su fondi PNRR – CUP C78H23000760005;
3. Contratto di ricerca commissionato dall'azienda Sesamo Software dal titolo: Messa a punto e ottimizzazione della formulazione e dei parametri di processo per il gelato ai fini della validazione di un software di gestione dell'attività produttiva mediante una caratterizzazione chimica, reologica e sensoriale dei prototipi studiati" durata 18 mesi (2025/2026).

Incarichi d'insegnamento dell'ultimo triennio

A.A 2022/2023

- *Tecnologie dei cereali e derivati (4 CFU - Opzionale STA)*
40 ore (articolate in 16 ore di didattica frontale, 24 ore esercitazioni in laboratorio).
- *Tecnologie di trasformazione e analisi sensoriale dei prodotti dell'industria dolciaria (4 CFU - Opzionale STA)*
40 ore (articolate in 16 ore di didattica frontale, 24 ore esercitazioni in laboratorio) di cui 8 ore sono state svolte dal prof. Giuseppe Lopriore come attività seminariali.
- *Analisi Sensoriale (6 CFU STA)*
60 ore (articolate in 24 ore di didattica frontale e 36 ore esercitazioni di laboratorio) di cui 8 ore sono state svolte dalla prof.ssa Sandra Pati come attività seminariali.
- *Operazioni Unitarie (7 CFU STA)*
62 ore (articolate in 44 ore di didattica frontale e 18 ore esercitazioni numeriche).

TOTALE: 186 ore

A.A 2023/2024

- *Tecnologie di trasformazione e analisi sensoriale dei prodotti dell'industria dolciaria (4 CFU - Opzionale STA)*
40 ore (articolate in 16 ore di didattica frontale, 24 ore esercitazioni in laboratorio) di cui 8 ore sono state svolte dal prof. Giuseppe Lopriore come attività seminariali.

- *Analisi Sensoriale (6 CFU STA)*
60 ore (articolate in 24 ore di didattica frontale e 36 ore esercitazioni di laboratorio)
- *Operazioni Unitarie (7 CFU STA)*
62 ore (articolate in 44 ore di didattica frontale e 18 ore esercitazioni numeriche).

TOTALE: 154 ore

A.A 2024/2025

- *Tecnologie di trasformazione e analisi sensoriale dei prodotti dell'industria dolciaria (4 CFU - Opzionale STA)*
40 ore (articolate in 16 ore di didattica frontale, 24 ore esercitazioni in laboratorio) di cui 8 ore sono state svolte dal prof. Giuseppe Lopriore come attività seminariali.
- *Analisi Sensoriale (6 CFU STA)*
60 ore (articolate in 24 ore di didattica frontale e 36 ore esercitazioni di laboratorio)
- *Sistemi smart per l'ottimizzazione delle operazioni unitarie nell'industria alimentare (6 CFU STA)*
60 ore (articolate in 24 ore di didattica frontale e 36 ore esercitazioni in laboratorio).

TOTALE: 160 ore

Principali pubblicazioni scientifiche dell'ultimo quinquennio (massimo 5)

- 1) T. De Pilli, O. Alessandrino (2020). Effects of different cooking technologies on biopolymers modifications of cereal-based foods: Impact on nutritional and quality characteristics review. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, 60(4), 556-565.
- 2) T. De Pilli (2020). Development of a vegetable oil and egg proteins edible film to replace preservatives and primary packaging of sweet baked goods. *Food Control*, 114, 1-11, DOI: 10.1016/j.foodcont.2020.107273.
- 3) T. De Pilli (2022). Application of fuzzy logic system for the pizza production processing optimisation. *Journal of Food Engineering*, 319, 1-17, DOI: 0.1016/j.jfoodeng.2021.110906.
- 4) Baiano, A., De Pilli, T., Fiore, A. (2024). Green and sustainable techniques to increase the extraction of phenolic compounds from turnip greens by-products. *Journal of Food Process Engineering*, 47(5), DOI: 10.1111/jfpe.14617.
- 5) De Pilli, T., Alessandrino, O., Baiano, A. (2024). Quantitative descriptive analysis as a strategic tool in research activities relating to innovative meat tenderisation technologies. *Heliyon*, 10(11), DOI: 10.1016/j.heliyon.2024.e32618.

Nome e Cognome

Teresa De Pilli

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