

Nome: Valentina Cognome: Lacivita

Curriculum vitae
Breve

Titoli accademici:

Aprile 2023 – Ricercatore a tempo determinato (Rtd-A), nell'ambito del progetto AGRITECH, presso il dip. DAFNE, dell'Università degli Studi di Foggia

Giugno 2017 – Titolo di Dottore di Ricerca in "Innovazione e Management di Alimenti ad Elevata Valenza Salutistica (ciclo XXIX)" dip. SAFE, Università degli Studi di Foggia.

Dicembre 2011 – Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari presso il dip. SAFE dell'Università degli Studi di Foggia (LM70) (Votazione 110/110 con lode).

Ottobre 2008 – Laurea Triennale in Scienze e Tecnologie Alimentari presso il Dip. SAFE dell'Università degli Studi di Foggia (Votazione 110/110 con lode).

Ruolo universitario: Ricercatore a tempo determinato - Rtd-A presso Università degli studi di Foggia

Settore scientifico-disciplinare: AGRI-07/A (Scienze e tecnologie alimentari)

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

Indirizzo e-mail: valentina.lacivita@unifg.it

Impegni accademici e istituzionali:

Formazione ed esperienze scientifiche e/o professionali:

Assegno di ricerca

Giugno 2022 – Marzo 2023 - Titolare di Assegno di Ricerca, nell'ambito del progetto RIPARTI, presso il dip. DAFNE, dell'Università degli Studi di Foggia, via Napoli 25.

Borse di studio POST-DOC

Maggio 2022 – Ottobre 2022 – Vincitrice di una borsa di studio di 6 mesi (Sviluppo di nuovi alimenti fortificati con scarti di melagrane) presso l'Università degli Studi di Foggia, via Napoli 25.

Maggio 2021 - Maggio 2022 – Vincitrice di una borsa di studio di 6+6 mesi (Riutilizzo sottoprodotti dell'industria alimentare) presso l'Università degli Studi di Foggia, via Napoli 25.

Maggio 2020 - Maggio 2021 – Vincitrice di una borsa di studio di 6+6 mesi (Microincapsulazione di composti attivi) presso l'Università degli Studi di Foggia, via Napoli 25.

Novembre 2019 - Aprile 2020 – Vincitrice di una borsa di studio di 6 mesi (Microincapsulazione di estratti naturali) presso l'Università degli Studi di Foggia, via Napoli 25.

Maggio 2018 - Agosto 2018 – Vincitrice di una borsa di studio di 3 mesi (Test di efficacia di matrici polimeriche) presso l'Università degli Studi di Foggia, via Napoli 25.

Febbraio 2018 - Aprile 2018 – Vincitrice di una borsa di studio di 3 mesi (Efficacia

antimicrobica di matrici polimeriche) presso l'Università degli Studi di Foggia, via Napoli 25.

Co.co.co

Ottobre 2018 - Ottobre 2019 – Vincitrice di un contratto Co. Co. Co nell'ambito del progetto Innovazione dei prodotti agroalimentari tradizionali pugliesi (INNOTIPICO). presso l'Università degli Studi di Foggia, via Napoli 25.

Novembre 2016 - Ottobre 2017 – Vincitrice di un contratto Co. Co. Co nell'ambito del progetto BIOTECA- cluster tecnologici regionali, presso l'Università degli Studi di Foggia, via Napoli 25.

Esperienze all'estero nell'ambito del Ph-D

Marzo 2016 – Maggio 2016 – Attività di ricerca presso il "Department of Agriculture and Food Science", University College of Dublin.

Gennaio 2016 – Febbraio 2016 – Attività di ricerca presso "SonoSteam division della Force Technology", Brøndby Danimarca.

Maggio 2015 – Settenbere 2015 – Attività di ricerca presso il "Dipartimento di Scienze degli alimenti, Università di Udine, Via Sondrio 2/A, 33100 Udine, Italia

Borse di studio post-lauream

Agosto 2013 - Dicembre 2013 – Vincitrice di una borsa di studio di 4 mesi (Test di shelf life di trasformati lattiero caseari freschi) presso l'Università degli Studi di Foggia, via Napoli 25.

Maggio 2012 - Maggio 2013 – Vincitrice di una borsa di studio di 12 mesi (Test di shelf life di su lattiero caseari ad elevato contenuto salutistico) presso l'Università degli Studi di Foggia, via Napoli 25.

Corsi di formazione

- *Partecipazione alla Summer School "Writing on food with Elsevier. How to publish in high impact factor journals, a practical workshop". Bologna, 5-9 Ottobre 2015.*
- *Partecipazione al 3rd School on Pulsed Electric Field (PEF) Processing of Food, University college of Dublin 21-24 Marzo 2016.*

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

1 Progetto Agritech National Research Center European Union NextGenerationEU (PIANO NAZIONALE DI RIPRESA E RESILIENZA (PNRR) – MISSIONE 4 COMPONENTE 2, INVESTIMENTO 1.4 – D.D. 1032 17/06/ 2022, CN00000022) (**AGRITECH**)

1 PRA 2023 – Principal investigator Prof. Lamacchia C. **Componente gruppo di ricerca**

Incarichi d'insegnamento dell'ultimo triennio:

Scelta libera (4CFU) – Recupero e valorizzazione dei sottoprodotti della filiera agroalimentare per applicazione innovative ed ecosostenibili

Principali pubblicazioni scientifiche dell'ultimo quinquennio (massimo 5):

1. Lacivita Valentina, Derossi Antonio, Lamacchia Carmela, Caporizzi Rossella, Severini Carla (2025). Technological Performance and Bread Quality Descriptors of Bread Formulated with Ancient 'Forgotten' Wheat Varieties. *Food Biophysics*, 20:86. DOI: 10.1007/s11483-025-09976-5.
2. Lacivita Valentina, Palermo Carmen, De Nido Cristina, Croce Lucia, Conte Amalia, Del Nobile Matteo Alessandro (2025). Evaluation of UV and cleanroom conditions to improve the quality of gnocchi. *LWT- Food Science and Technology*, 215, 117172. DOI: 10.1016/j.lwt.2024.117172.
3. Lacivita Valentina, Derossi Antonio, Rossella Caporizzi, Carmela Lamacchia, Barbara Speranza, Angela Guerrieri, Angela Racioppo, Maria Rosaria Corbo, Milena Sinigaglia, Carla Severini (2024). Discover hidden value of almond by-products: Nutritional, sensory, technological and microbiological aspects. *Future Foods*, 100398. DOI: 10.1016/j.fufo.2024.100398.
4. Lacivita Valentina, Tarantino Francesca, Molaei Rahim, Moradi Mehran, Conte Amalia, Del Nobile Matteo Alessandro, 2023. "Carbon dots from sour whey to develop a novel antimicrobial packaging for fiordilatte cheese". *Food Research International*, 172, 113159. DOI: 10.1016/j.foodres.2023.113159.
5. Lacivita Valentina, Lordi Adriana, Posati Tamara, Zamboni Roberto, Del Nobile Matteo Alessandro, Conte Amalia, 2023. "Pomegranate peel powder: in vitro efficacy and application to contaminated liquid foods". *Foods*, 12, 1173. DOI: 10.3390/foods12061173.

Valentina Lacivita



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