

CURRICULUM VITAE



INFORMAZIONI PERSONALI

Nome e Cognome

MARIKA VALENTINO

E-mail

marikavalentino@uniud.it

Nazionalità

Italiana

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- Data
- Titolo conseguito

01/2024
Tecnologa alimentare

- Data
- Nome e indirizzo del datore di lavoro

11/2019 a 04/2023
Università degli Studi di Napoli "Federico II" Dipartimento di Agraria, Scienze e Tecnologie Alimentari
Dottorato di ricerca con titolo di tesi: Sviluppo di rivestimenti attivi a base di biopolimeri per estendere la shelf life di frutta e verdura minimamente processata.

- Qualifica conseguita
- Voto

Dottorato di ricerca in Food Science
Eccellente

CONOSCENZE ACQUISITE

- Conoscenza dei meccanismi di alterazione e indici di qualità di frutta e verdura minimamente processata;
- Metodologie per la determinazione della velocità di respirazione e traspirazione di prodotti vegetali;
- Ottimizzazione delle procedure analitiche per lo studio della shelf-life di prodotti vegetali;
- Proprietà reologiche e fisiche di coating a base di caseinato di sodio ed effetto sullo spessore del coating;
- Effetto di coating edibili sulle cinetiche di alterazione di prodotti vegetali conservati a diverse temperature e tempi;

- Data
- Tipo di impiego

CONOSCENZE ACQUISITE

- Data
- Nome e tipo di istituto di istruzione
- Principali materie/abilità professionali oggetto dello studio

- Qualifica conseguita
- Voto

- Data
- Nome e tipo di istituto di istruzione
- Principali materie oggetto dello studio

- Studio delle cinetiche di indicatori chimico fisici di un sistema modello e in matrice alimentare.

9/2021 a 3/2022

Attività di ricerca all'estero presso centro di ricerca Leibniz Institute of Agricultural Engineering and Bio-economy e.V. (ATB) (Germania) con obiettivo di sviluppare rivestimenti biopolimerici utilizzando acqua attivata al plasma.

- Metodologia per attivare l'acqua con l'utilizzo del plasma;
- Metodologie per l'estrazione di grassi e proteine da farina d'insetto;
- Sviluppo di rivestimenti utilizzando acqua attivata al plasma e chitosano ed effetto sullo spessore del coating;
- Ottimizzazione delle procedure analitiche per lo studio della shelf-life di mele di IV gamma;
- Metodologie per la determinazione della velocità di respirazione e traspirazione di mela fresca con e senza rivestimento biopolimerico;
- Effetto di coating sviluppati con acqua attivata al plasma, chitosano e proteine estratte da farina d'insetto sulle cinetiche di alterazione di mele fresche tagliate conservate a temperatura di refrigerazione;
- Metodologia per la determinazione dell'effetto delle diverse temperature di stoccaggio di mele tagliate tramite l'utilizzo della fluorescenza;
- Studio delle cinetiche di indicatori chimico-fisici di mele fresche tagliate.

2016 a 2018

Università degli studi di Napoli "Federico II" Dipartimento di Agraria, Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari.

Abilità professionali acquisite nell'ambito:

- della qualità: studio delle metodologie analitiche avanzate per la valutazione delle fondamentali caratteristiche chimiche, fisiche, microbiologiche e sensoriali di materie prime, additivi e prodotti alimentari; i sistemi di gestione della qualità;
- dello sviluppo e gestione dei processi: studio delle principali operazioni unitarie effettuate durante un processo alimentare; le principali trasformazioni chimiche, biochimiche e microbiologiche a cui sono sottoposti i costituenti degli alimenti durante la loro trasformazione e conservazione; le principali tecnologie di confezionamento, le principali macchine ed impianti utilizzati nel settore dell'industria alimentare; i principali processi di trasformazione, tradizionali e innovativi;
- Marketing e Consumer Science: studio di conoscenze dell'economia dei mercati agroalimentari e le tecniche di analisi delle preferenze.

Laurea Magistrale, con un anno di laboratorio in Analisi sensoriale.

Tesi in proprietà fisiche e sensoriale degli alimenti, con titolo: Sviluppo e caratterizzazione di gelatine per misurare la sensibilità sensoriale alla durezza.

Laurea magistrale
108/110

2013 a 2016

Università degli studi di Napoli "Federico II" Dipartimento di Agraria, Tecnologie Alimentari.

Conoscenze di base della matematica, fisica, chimica, biologia e biochimica. Apprendimento di conoscenze relative a:

- materie prime utilizzate nella trasformazione degli alimenti;
- elementi economico-giuridici della produzione e trasformazione dei prodotti alimentari;
- tecnologie alimentari;
- biologia dei microrganismi e di microbiologia applicata agli alimenti;

- Qualifica conseguita
- Voto

- chimica applicata all'analisi degli alimenti;
- igiene e nutrizione;
- macchine e impianti utilizzati nei processi industriali di trasformazione degli alimenti.

Tesi svolta in Chimica Organica, con titolo "Aromi e fragranze negli alimenti".
Laurea triennale.
101/110

ESPERIENZA LAVORATIVA

- Data 12/2023 fino ad oggi
- Nome del datore di lavoro Università degli Studi di Udine, Dipartimento di Scienze Agroalimentari, ambientali e animali
- Tipo di impiego Assegno di ricerca sul progetto di ricerca PRIN 2022 "Sviluppo di una metodologia per la determinazione del termine minimo di conservazione di alimenti confezionati soggetti a reazioni di ossidazione".
- Data 05/2023 a 10/2023
- Nome del datore di lavoro Azienda Italiana Confetti "Maxtris"
- Tipo di azienda o settore Confettificio
- Tipo di impiego Ricerca e sviluppo di nuovi prodotti.e controllo qualità del processo produttivo.

CAPACITÀ ACQUISITE

- Pianificazione e gestione del processo produttivo di confetti e farcitura con cioccolato;
- Gestione dei bilanci di materie prime utilizzate per lo sviluppo del prodotto finale;
- Controllo in entrata di materie prima e conformità di essi;
- Sviluppo di nuovi confetti, utilizzando concentrazioni di aromi bilanciati con la farcitura;
- Ottimizzazione del processo produttivo di asciugatura di nuovi prodotti sviluppati;
- Test sensoriali testati sui nuovi prodotti,
- Studio di prodotti sviluppati dalla concorrenza, evidenziando le criticità e i punti di forza

- Data 02/2023 a 04/2024
- Nome del datore di lavoro Università degli Studi di Napoli "Federico II" Dipartimento di Agraria, Scienze e Tecnologie Alimentari
- Tipo di impiego Assegno di ricerca sul Progetto di Ricerca – H2020 "Non thermal physical technologies to preserve Healthness of fresh and minimally processed fruit and vegetables – SHEALTHY".

ATTIVITÀ SVOLTA

- Sviluppo di un coating biopolimerico da scala di laboratorio a scala pilota e applicazione di esso su pere minimamente processate nel centro tecnologico agroalimentare Cita Cita, Calahorra, Spagna
- Data 11/2018 a 12/2018
- Nome e indirizzo del datore di lavoro Prestazione occasionale in Analisi sensoriale presso Università degli studi di Napoli "Federico II" Dipartimento di Agraria, Scienze e Tecnologie Alimentari per conto di Società Italiana di Scienze Sensoriali (SISS).
- Tipo di impiego Ricerca e Sviluppo- Attività svolte nell'ambito del Progetto "PRIN 2015 - Individual differences

	in the acceptability of healthy foods: focus on phenol and fat content". Collaboratrice del laboratorio di Analisi Sensoriale. Reclutamento soggetti, preparazione dei campioni e controllo del corretto funzionamento di: SPSS, fizz acquisition, fizz calculation, table curve.	Adde
• Data • Nome del datore di lavoro • Tipo di impiego	2/2019 a 10/2019 Centro di Competenza Tecnologia Scarl (Na) Impiego nelle scienze e tecnologie alimentari con particolare riferimento ai problemi di conservazione degli alimenti e/o all'analisi chimica, fisica e sensoriale applicabile alla determinazione della shelf life degli alimenti.	
<u>CAPACITÀ ACQUISITE</u>	• Pianificazione di uno studio di shelf life; • Gestione e utilizzo di impianti di confezionamento in aria e atmosfera modificata; • Monitoraggio della variazione di colore, pH, ossidazione lipidica secondaria e percentuale di metaemoglobina di prodotti carnei; • Identificazione del valore critico dell'indice di qualità, con l'analisi sensoriale utilizzando una "differenza dal test di riferimento e dal test triangolare; • Analisi dei dati ed estrapolazione delle cinetiche di alterazione.	
CONOSCENZE LINGUISTICHE MADRELINGUA ALTRE LINGUE	Italiano Inglese, livello B2	
PUBBLICAZIONI ATTI DI CONVEGNO	2019 • M. Valentino, L. De Luca, R. Zullo, R. Romano and E. Torrieri (2019). Kinetics of alteration of packed red meat hamburgers. Italian Journal of Food Science, 31 (5), Special Issue, 44-48. • L. De Luca, A. Aiello, F. Pizzolongo, M. Valentino, E. Torrieri and R. Romano (2019). Quality indices of cheese oxidation during storage. Italian Journal of Food Science, 31 (5) Special Issue, 27-31.	
RIVISTE SCIENTIFICHE	2020 • M. Valentino, S. Volpe, F. A. Di Giuseppe, S.Cavella and E.Torrieri (2020). Active Biopolymer Coating Based on Sodium Caseinate: Physical Characterization and Antioxidant Activity. Coatings, 10 (8) 706, 1-12. 2021 • S. Puleo, M. Valentino, P. Masi, R. Di Monaco (2021). Hardness sensitivity: Are old, young, female and male subjects allequally sensitive? Food Quality and Preference, 90 104118. 2023 • M. Valentino, S. Volpe, S.Cavella, P. Masi and E.Torrieri (2023). Effect of biopolymer active coating on alteration kinetics of minimally processed fennel stored at different temperatures. Food Packaging and Shelf-life, 39, 101137. • M. Valentino, S. Volpe and E. Torrieri (2023). Effect of caseinate based edible coating on quality indices of whole pears during storage time, VII International Symposium on Applications of Modelling as an Innovative Technology in the Horticultural Supply Chain - Model-IT 2023.	

REVIEW

LIBRI

RIVISTE PER DIVULGAZIONE SCIENTIFICA

ATTI DI CONVEGNI CONVEGNI

PRESENTAZIONE ORALI

PRESENTAZIONE POSTER

2024

- **M.Valentino**, G. Sequino, F. De Filippis, R. Di Monaco, S. Cavella, E. Torrieri (2024). The effect of edible coating based on sodium caseinate and propyl gallate on the shelf life of minimally processed fennel during storage, *Applied Food Research*, 4(2) 1-9.

2021

- M. R. Khan, S. Volpe, **M. Valentino**, N. A. Miele, S. Cavella, E. Torrieri (2021). Active Casein Coatings and Films for Perishable Foods: Structural Properties and Shelf-Life Extension. *Review, Coatings*, 11, 899.

2022

- S. Volpe, **M. Valentino**, R. Muhammad, E. Torrieri (2022). Application of Releasing Systems in Active Packaging for Dairy Products. *Releasing Systems in Active Food Packaging*, pp: 353-372.

2020

- **M. Valentino**, A. Trotta, S.Volpe, E. Torrieri (2020). Coating edibili antiossidanti a base di biopolimeri per la conservazione di frutta e verdura minimamente processata. *Rivista COM.PACK*.

2021

- **M. Valentino** (2021). Coating edibili per la conservazione di frutta e verdura fresca. *Rivista online Food hub*.

2022

- **M. Valentino**, S.Volpe, E. Torrieri (2022). Impiego di coating attivi a base di biopolimeri per preservare la qualità di pere minimamente processate. *Rivista Produzione e Igiene Alimentare*

2023

- **M. Valentino** (2023). Coating biopolimerici per la qualità di pere poco processate. *Rivista online Food hub*

2022

M Valentino (2022). Biopolymer active coating to extend the shelf-life of minimally processed fruits and vegetables. *Proceeding of the 26th workshop on the developments in the Italian PhD research on food science, technology and biotechnology*, 547-551.

- "Biopolymer active coating to extend the shelf-life of minimally processed fruits and vegetables" al Workshop dei dottorandi in Food Science 09/2022, Asti, Italia.
- "Effect of biopolymer active coating on alteration kinetics of minimally precessed fennels stored at different temperatures " al convegno SLIM 12/2022, Bogotá, Colombia.
- "Kinetics of alteration of packed red meat hamburgers" conferenza SLIM 06/2019, Napoli, Italia;
- "Quality indices of cheese oxidation during storage" alla conferenza SLIM 06/2019, Napoli, Italia;
- "Biopolymer active coating to extend the shelf-life of minimally processed fruits and vegetables" al workshop dei dottorandi in Food Science 09/2021, online.
- "Impact of caseinate based edible coating on the sensory quality of minimally processed pears" alla conferenza Eurosense, 09/2022, Turku, Finlandia.
- "Insect-based biopolymers for developing functional coating: effect on the quality of fresh-cut apples" alla conferenza INSECTA, 09/2022, Germany.
- "Plasma activated water to develop functional edible coating: effect on the quality of fresh-cut apples" alla conferenza EFFoST 11/2022, Dublino, Irlanda.

PARTECIPAZIONE

VINCITRICE DI PROGETTO

ATTIVITA' DIDATTICHE

CORRELATRICE DI TESI

LEZIONI, ESERCITAZIONI ED ASSISTENZA DIDATTICA

- "Effect of caseinate based edible coating on quality indices of whole pears during storage time" alla conferenza VII International Symposium on Applications of Modelling as an Innovative Technology in the Horticultural Supply Chain – Model IT 06/2023, Potsdam, Germania.
- "Identification of acceptability limit for shelf-life assessment of crackers by matching sensory and oxidative indicators" alla conferenza SLIM 05/2024, Reggio-Emilia, Italia.
- "Effect of biopolymer active coating on alteration kinetics of minimally processed pears" alla conferenza SLIM 05/2024, Reggio-Emilia, Italia.
- "Effects of α -tocopherol active package on the shelf life of fresh beef hamburger" alla conferenza SLIM 05/2024, Reggio-Emilia, Italia.
- "Antioxidant and antiproliferative activities of alpha-tocopherol-containing LDPE film used for packaging fresh minced meat" alla conferenza SLIM 05/2024, Reggio-Emilia, Italia.

- Partecipazione al convegno Fantic: Biopolymer-based active antimicrobial films for secondary shelf-life extension of perishable fresh foods, 12/2019, Napoli, Italia.
- Partecipazione al convegno "The Neapolitan pizza: tradition and science", 12/2019, Napoli.
- Partecipazione al convegno: imballaggi compostabili: teoria e realtà: Casi studio dall'applicazione al fine vita, Castiglione delle Stiviere, Italia.
- Partecipazione e organizzatrice della training school "AERoGELS" 05/2024, Udine, Italia.

2021

Vincitrice del Progetto STARPLUS 2020.

Titolo del progetto: Trattamenti al PLASMA per ottimizzare le proprietà funzionali di COating BIopolimerici

Acronimo: PLASMACOBIO

Università degli Studi di Napoli Federico II, Dipartimento di Agraria, Italia

Laurea magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari:

- Effetto di film attivi antiossidanti sulla shelf life di hamburger di carne rossa; Raffaele Scognamiglio (2019);
- Rivestimenti commestibili a base di biopolimeri per preservare la qualità della frutta fresca minimamente lavorata: il caso di studio della "conferenza delle pere"; Serena Ferraro (2020);
- Studio della cinetica di ossidazione dell'acido ascorbico in un sistema modello e in matrice alimentare; Anna Perrella (2020).

Università degli Studi di Udine, Dipartimento di Scienze Agroalimentari, ambientali e animali Italia

Laurea triennale in Scienze e Tecnologie Alimentari

- Valutazione della stabilità ossidativa di crackers commerciali contenenti olio di girasole conservati a diverse temperature; Paolo Perissinoto, (2024).

Laurea magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari:

- Sviluppo di modelli di previsione di shelf life di alimenti suscettibili a reazioni di ossidazione, Giulia Varrutti, 2024;
- Valutazione della stabilità ossidativa di biscotti commerciali sviluppati con diversi oli conservati a diverse temperature; Simone Stellon, in corso.

Università degli Studi di Napoli Federico II, Dipartimento di Agraria, Italia

2020

Corso "Tecnologie del condizionamento dei prodotti alimentari" della Prof.ssa Elena Torrieri:

- assistenza agli esami (4 ore);

2021

- Seminario "Criticità ed effetti del confezionamento attivo sulle cinetiche di alterazione: carne rossa e formaggio grattugiato" (1 ora);
- assistenza agli esami (6 ore);
- assistenza agli esercizi (2 ore).

Corso "Tecnologie del condizionamento dei prodotti alimentari" della dott.ssa Nicoletta Antonella Miele:

- Seminario "Packaging attivo e funzionale" (1 ora)

2022

Corso "Tecnologie del condizionamento dei prodotti alimentari" della prof.ssa Elena Torrieri:

- laboratorio: caratterizzazione delle proprietà fisiche dei materiali di confezionamento (2 ore);
- laboratorio- metodi di misura delle proprietà dei materiali di confezionamento (2 ore);
- esercitazione numerica per la progettazione di un sistema di imballaggi in MAP (2 ore);
- metodi di misura delle proprietà fisiche dei materiali di packaging (2 ore);
- esercitazione numerica- simulazione compito (2 ore).

2023

Corso per dottorandi della prof.ssa Elena Torrieri:

- Biopolymer active coating to extend the shelf life of minimally processed fruits and vegetables: identification of alteration mechanisms of fennels and pears (4 ore);

Lezione per percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento (PCTO):

- Ruolo del sistema di confezionamento nel comunicare al consumatore le informazioni sugli alimenti confezionati e materiali. Reg UE 1169/2011 per l'etichettatura degli alimenti. Esercitazione: realizzazione di un'etichetta e assegno attività di gruppo (10 ore).

Università degli Studi di Udine, Dipartimento di Scienze Agroalimentari, ambientali e animali Italia

2024

Corso "Scienze e culture del cibo: Scenari ed evoluzioni nel mondo del cibo" della Prof.ssa Sonia Calligaris:

- Seminario "Fighting the waste of food undergoing oxidation through the development of a scientific-based approach for date marking" (2 ore).

CERTIFICAZIONE

2021

Auditor Interno sulla Norma UNI EN ISO 9001-2015