

**CURRICULUM VITAE
FORMATO EUROPEO**



INFORMAZIONI PERSONALI

Nome e cognome

Indirizzo

Numero mobile di servizio

E-mail

Numero Carta d'identità

Codice fiscale

Nazionalità

Data di nascita

ALESSANDRA BENDINI

alessandra.bendini@unibo.it

Italiana

ATTIVITÀ LAVORATIVA

• Data (da – a)

Dal 9 di settembre 2019: incardinata nel ruolo di Professoressa Associata (essendo risultata vincitrice di un bando di concorso) per il settore scientifico disciplinare di Scienze e Tecnologie Alimentari (AGR/15), Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari (DISTAL), Alma Mater Studiorum - Università di Bologna (Italia).

Dal 1 di marzo 2006 al 8 settembre 2019: incardinata nel ruolo di Ricercatrice confermata (essendo risultata vincitrice di un bando di concorso) per il settore scientifico disciplinare di Scienze e Tecnologie Alimentari (AGR/15), Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari (DISTAL), Alma Mater Studiorum - Università di Bologna (Italia).

Dal 1999 al 2006: attività di ricerca mediante diversi contratti (assegni e contratti di ricerca) con enti pubblici ed aziende private.

• Datore di lavoro

Alma Mater Studiorum - Università di Bologna – Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari (DISTAL) – Gruppo di ricerca di Chimica, Analisi Strumentali e Sensoriali degli Alimenti.

Ricerca e docenza universitaria.

• Tipologia di attività

Docente responsabile di numerosi insegnamenti di corsi di laurea triennali e magistrali, docente e responsabile dell'organizzazione di corsi e seminari divulgativi.

• Funzioni e responsabilità

Coordinamento, co-coordinamento e partecipazione a progetti internazionali (es. Progetti Europei), nazionali (es. PRIN), regionali (es. POR-FESR), di Ateneo (es. FARB).

Responsabilità in qualità di tutor della preparazione e stesura di diverse tesi di Dottorato di Ricerca, nonché di numerose tesi di laurea come relatrice.

Responsabilità come co-autrice di numerose pubblicazioni scientifiche e divulgative.

Componente della Commissione Assicurazione Qualità del CdS di Tecnologie Alimentari dell'Università di Bologna.

FORMAZIONE

• Data e titoli accademici

2018: Abilitazione Scientifica Nazionale (ASN) per l'ammissione al ruolo di Professore Ordinario per il settore 07/F1 (Scienze e Tecnologie Alimentari) nel Bando 2016 IV quadrimestre.

2014 e 2015: Abilitazione Scientifica Nazionale (ASN) per l'ammissione al ruolo di Professore Associato per i settori 07/F1 (Scienze e Tecnologie Alimentari) e 03/D1 (Chimica e Tecnologie Farmaceutiche, area Tossicologica e Alimentare-Nutrizionale) nei bandi 2012 e 2013.

1999 – PhD in Biotecnologia degli Alimenti.

1995 – Laurea in Chimica e Tecnologia Farmaceutiche.

1987 – Maturità scientifica.

ALTRE ABILITÀ

Lingua madre

ITALIANO

Lingua straniera

INGLESE LIVELLO INTERMEDIO

• Capacità informatiche

Microsoft Office (Word, Excel, Power Point), FIZZ (Biosystèmes), XLSTAT (Addinsoft) software.

Insegnamenti impartiti come docente universitario	<p>Analisi degli Alimenti per il CdS triennale di Tecnologie Alimentari e per il CdS magistrale di Chimica (Università di Bologna).</p> <p>Chimica degli Alimenti, Applicazioni di Operazioni Unitarie per il CdS triennale di Tecnologie Alimentari (Università di Bologna).</p>
Capacità relazionali ed organizzative	<ul style="list-style-type: none"> • Attività di coordinamento di attività sperimentali con gruppi di Ricerca di paesi Europei o extra-Europei (Spagna, Tunisia, Pakistan, Territori Palestinesi). • Responsabile di due accordi bilaterali per scambi nell'ambito del progetto Erasmus con Universitat de les Illes Balears e Universidad de Granada. • Esaminatore esterno di numerose tesi PhD di studenti Europei o extra-Europei e partecipazione su invito in commissioni di valutazione di tesi di dottorato di ricerca. • Responsabile scientifica dell'Unità Operativa 4 "Processi e Prodotti Alimentari" del Centro Interdipartimentale di Ricerca Industriale CIRI-Agroalimentare, Università di Bologna. • Responsabile delle Attrezzature del Centro Interdipartimentale di Ricerca Industriale CIRI-Agroalimentare, Università di Bologna. • Coordinamento di Progetti di Ricerca commissionata con aziende, associazione di produttori, enti pubblici.
Progetti nazionali ed internazionali	<ul style="list-style-type: none"> • 2008-2011: Partecipazione alle attività di ricerca nell'ambito del progetto Europeo Project (Seventh Framework Programme) dal titolo "<i>Organic Sensory Information System (OSIS): Documentation of sensory properties through testing and consumer research for the organic industry</i>" (Project acronym: ECROPOLIS), GA no. 218477-2 (in particolare nelle attività del WP3 "Sensory analysis" T3.2 "Development of sensory profiles", T3.3 "Consumer sensory tests", T3.4 "Preference mapping in combination with consumer sensory tests"). • 2009-2012: Partecipazione alle attività di ricerca nell'ambito del progetto APQ (Accordo Quadro tra il Ministero dell'Educazione, dell'Università e della Ricerca, il Ministero dello Sviluppo Economico e la Regione Calabria), POR FESR 2007/2013, Azione 3 "<i>Study, planning and developing of technological system for the recovery and extraction of bioactive compounds from by-products of olive oil industry for innovative applications</i>". • 2011-2013: Responsabilità scientifica dell'unità di ricerca dell'Università di Bologna del progetto nazionale project PRIN 2009 dal titolo "<i>Innovative technologic applications to improve the extraction yield of virgin oils from olives and seeds and for rapid controls of their quality</i>". • 2011-2014: Partecipazione alle attività di ricerca nell'ambito del progetto PON01_01545 OLIO-PIU' "<i>New technological systems and processes in the olive oil sector for increasing the value of products and by-products, for the developing development of new sectors to and the creation of ecological processing</i>". • 2014-2015: Partecipazione alle attività di ricerca nell'ambito del progetto FARB finanziato dall'Ateneo di Bologna dal titolo "<i>Sensory and fast instrumental analyses of meat and meat products: an integrated approach for quality control and communication - Meating project</i>". • 2016-2018: Partecipazione alle attività di ricerca nell'ambito del progetto Europeo (H2020) dal titolo AUTHENT-NET (Food Authenticity Research Network), GA n° 696371. • 2016-2018: Partecipazione alle attività di Ricerca nell'ambito del progetto POR-FESR finanziato dalla regione Emilia-Romagna dal titolo "FOOD CROSSING DISTRICT", PG/2015/737593. • 2016-2021: Co-coordinamento del progetto Europeo (H2020) dal titolo OLEUM "<i>Advanced solutions for assuring authenticity and quality of OO at global scale</i>", call: H2020-SFS-2014-2, GA no. 635690, nonchè responsabile delle attività del WP4 "<i>Analytical solutions addressing olive oil authentication issues</i>". • 2019-2023: Partecipazione alle attività di ricerca nell'ambito del progetto Europeo, finanziato dal programma Prima (H2020, GA no. 1811, coordinato dall'Università di Jaen) dal titolo "SUSTAINOLIVE" "<i>Novel approaches to promote the sustainability of olive groves in the Mediterranean</i>". • 2020-2024: Partecipazione alle attività di ricerca nell'ambito del progetto Europeo H2020 dal titolo FOODLAND "<i>FOOD and Local, Agricultural and Nutritional Diversity</i>" (GA no. 862802) coordinato dall'Università di Bologna • 2021-2026: Partecipazione alle attività di ricerca nell'ambito del progetto Europeo H2020 dal titolo INTAQT "<i>INnovative Tools for Assessment and Authentication of chicken meat, beef and dairy products' QualiTies</i>" (GA no. 101000250) coordinato da INRA France.

Competenze in ambito analitico-strumentale	<ul style="list-style-type: none"> • Applicazione di tecniche cromatografiche (es. L/L, TLC, SPE, SPME) per la separazione e purificazione di specifiche classi di molecole (es. molecole fenoliche e polifenoliche, tocoferoli, caroteni e carotenoidi, frazione volatile). • Tecniche cromatografiche ad elevate risoluzione (GC, HPLC) accoppiate all'uso di diversi rivelatori (FID, UV, DAD, FLD, LSD, MSD), Fast-GC. • Test antiradicali in vitro (DPPH, ABTS). • Analisi sensoriale dei prodotti alimentari: Test discriminanti, descrittivi ed affettivi. • Analisi sensoriale degli oli vergini di oliva secondo la normativa ufficiale (Reg. CEE 2568/91, testo consolidato; COI/T.20/Doc. no. 22, 2005; COI/T.20/Doc. No 15/Rev. 8, 2015). • 2004: Qualifica di assaggiatore di oli di oliva vergini (partecipazione e superamento corso di idoneità di 35 ore riconosciuto dalla Regione). • 2004-2005: Addestramento sull'analisi sensoriale degli oli vergini di oliva (20 sedute certificate). • 2006: Iscrizione all'elenco nazionale dei tecnici ed esperti degli oli di oliva vergini ed extravergini (elenco tenuto dalla Regione Emilia-Romagna). • 2006-2020: Attività di assaggiatore componente del panel professionale per la valutazione degli oli vergini di oliva del DISTAL (panel riconosciuto dal Ministero Italiano MIPAAF dal 2006). • 2008: Qualifica di Capo-panel (partecipazione e superamento corso riconosciuto). • Dal 2014: Acquisizione del titolo annuale di Sensory Project Manager da parte della Società Italiana di Scienze Sensoriali (SISS). • Dal 2015: titolo di Vice-capo Panel del panel professionale DISTAL.
Competenze in ambito di analisi sensoriale degli oli di oliva vergini	<ul style="list-style-type: none"> • Partecipazione come assaggiatore a numerosi concorsi regionali, nazionali ed internazionali di oli di oliva vergini. • Determinazioni analitiche per la qualità e genuinità di grassi ed oli, in particolare di oli di oliva vergini e di oli vegetali spremuti a freddo. • Controllo dello stato idrolitico ed ossidativo di oli e grassi. • Messa a punto di nuovi metodi analitici per la verifica dell'autenticità di oli di oliva vergini. • Studio degli effetti di diversi parametri tecnologici sulla qualità di oli vergini di oliva. • Studio delle caratteristiche dei sottoprodotti del frantoio (acque di vegetazione, sansa di olive). • Applicazione di nuovi approcci tecnologici per la produzione di oli di oliva vergini e prodotti della co-frangitura tra olive e altre matrici vegetali (es. agrumi, pepe) o sottoprodotti vegetali (es. bucce e semi del pomodoro). • Separazione, identificazione e quantificazione di composti minori di oli, grassi e prodotti vegetali con particolare riguardo a molecole a struttura fenolica e polifenolica, molecole antiossidanti e volatili dello spazio di testa. • Studi sulla relazione tra la composizione chimica di prodotti alimentari di origine vegetale ed animale e le caratteristiche sensoriali.
Argomenti di ricerca	<p>Co-titolarità nel brevetto italiano dal titolo: "Processo di chiarificazione dell'olio ed apparato per implementare il processo".</p> <p>Co-titolarità nel brevetto italiano dal titolo: "Impianto e procedimento per la produzione di un condimento a base di olive e pomodoro naturalmente ricco in antiossidanti"</p>
Brevetti	<p>185 articoli scientifici in riviste indicizzate in Scopus e ISI web (<i>h-index</i> = 43, by Scopus), più di 100 altre tipologie di prodotti pubblicati su riviste a diffusione nazionale, capitoli di libri, poster, abstract in atti di convegni nazionali ed internazionali.</p>
Pubblicazioni	<p>2020: componente dell'Editorial Board della rivista scientifica internazionale peer-reviewed e open access "Foods" (Editore MDPI).</p>
Affiliazione a Società Scientifiche	<p>SISSG (Società Italiana per lo Studio delle Sostanze Grasse); Euro Fed Lipid (European Federation for the Science and Technology of Lipids); SISTAL (Società Italiana di Scienze e Tecnologie Alimentari); SISS (Società Italiana di Scienze Sensoriali); SCI (Società Italiana di Chimica – Divisione di Chimica degli Alimenti)</p>

Agosto 17, 2021