

INFORMAZIONI PERSONALI



ESPERIENZA LAVORATIVA

Novembre 2016 – a tutt'oggi

Dottoranda (PhD Student)

Alma Mater Studiorum Università di Bologna – Scuola di Agraria e Medicina Veterinaria – Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari – Sede di Cesena

Iscritta al secondo anno del XXXII ciclo del corso di dottorato in Scienze e Tecnologie Agrarie, Ambientali e Alimentari.

Curriculum: Scienze e Biotecnologie degli Alimenti

Tema di ricerca: Soluzioni avanzate per assicurare la qualità e l'autenticità dell'olio d'oliva

[Settore alimentare - Ricerca e sviluppo](#)

Febbraio 2016 – Marzo 2016

Tirocinante

Alma Mater Studiorum Università di Bologna – Campus di Cesena – Scuola di Agraria e Medicina Veterinaria, Laboratorio di Analisi Strumentali e Sensoriali degli Alimenti

Analisi rapide per il monitoraggio dei parametri di qualità degli oli d'oliva vergini

Le attività hanno riguardato la messa a punto di metodi rapidi per la determinazione dell'acidità libera e del contenuto dei polifenoli totali di oli d'oliva vergini e il confronto dei dati ottenuti con i risultati delle stesse analisi svolte secondo le metodiche classiche.

Ottobre 2015 – Marzo 2016

Collaboratrice a contratto

Organizzazione di Produttori A.R.P.O (Associazione Regionale tra Produttori Olivicoli dell'Emilia-Romagna soc. coop. agr.)

Contratto di collaborazione coordinata e continuativa per lo svolgimento di attività di formazione e comunicazione relative alla conoscenza e degustazione dell'olio extra vergine d'oliva.

Gennaio 2015 – Gennaio 2016

Collaboratrice a contratto

Alma Mater Studiorum Università di Bologna - Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari (DISTAL) - Unità Organizzativa di Cesena, Laboratorio di analisi strumentali e sensoriali degli alimenti

Contratto di collaborazione coordinata e continuativa dal titolo *“Studio e progettazione di un nuovo sistema di imbottigliamento per il prolungamento della shelf-life dell'olio extra vergine di oliva e di applicabilità su scala semi-industriale di tecnologie innovative per la sua filtrazione/chiarifica”*

L'attività ha previsto l'identificazione e lo studio di un nuovo prototipo di imbottigliamento protettivo della shelf-life di olio extra vergine di oliva; valutazione dell'efficacia del sistema di filtrazione con gas inerti anche su scala industriale; possibilità di impiegare un sistema a vibrazioni ultrasoniche per diminuire il tempo di gramolatura e migliorare l'estraibilità dell'olio.

[Settore alimentare - Ricerca e sviluppo](#)

Gennaio 2015

Collaboratrice a contratto
Contratto di collaborazione occasionale nell'ambito del “Corso per aspiranti assaggiatori di olio d'oliva”, organizzato da A.R.P.O. in collaborazione con il Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari, Ser.In.Ar. ed OLEA, tenutosi presso il centro Polifunzionale Ex-Macello (Cesena) dal 20 al 30 gennaio 2015

Supporto organizzativo allo svolgimento delle attività teoriche e pratiche del corso; svolgimento di lezioni teoriche riguardanti le caratteristiche chimico-fisiche (parametri di qualità e purezza) e l'etichettatura degli oli d'oliva; svolgimento di assaggi guidati di oli d'oliva vergini.

[Settore alimentare](#)

Settembre 2014 – Dicembre 2014

Collaboratrice a contratto

Sede svolgimento attività: Alma Mater Studiorum Università di Bologna - Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari (DISTAL) - Unità Organizzativa di Cesena, Laboratorio di analisi strumentali e sensoriali degli alimenti

Contratto di collaborazione a progetto dal titolo *“Individuazione di descrittori specifici per campioni di carne bovina e messa a punto di un’idonea scheda di profilo”*

L’attività ha previsto l’individuazione di descrittori sensoriali specifici per campioni di carne bovina basandosi sulla tecnica QDA®; la messa a punto di un’idonea scheda di profilo e riferimenti standard per i diversi attributi, basandosi sulla tecnica QDA®; l’addestramento ed allenamento del gruppo di assaggiatori previamente selezionato.

[Settore alimentare - Ricerca e sviluppo](#)

Aprile 2014 – Luglio 2014

Collaboratrice a contratto

Sede svolgimento attività: Alma Mater Studiorum Università di Bologna - Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari (DISTAL) - Unità Organizzativa di Cesena, Laboratorio di analisi strumentali e sensoriali degli alimenti

Contratto di collaborazione a progetto dal titolo *“Individuazione di descrittori specifici per campioni di prosciutto cotto e messa a punto di un’idonea scheda di profilo”*

L’attività ha previsto l’individuazione di descrittori sensoriali specifici per campioni di prosciutto cotto basandosi sulla tecnica QDA®; la messa a punto di un’idonea scheda di profilo e riferimenti standard per i diversi attributi, basandosi sulla tecnica QDA®; l’addestramento ed allenamento del gruppo di assaggiatori previamente selezionato.

[Settore alimentare - Ricerca e sviluppo](#)

Gennaio 2014

Collaboratrice a contratto

Contratto di collaborazione occasionale nell’ambito del “Corso per aspiranti assaggiatori di olio d’oliva”, organizzato da A.R.P.O. in collaborazione con il Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari, Ser.In.Ar. ed OLEA, tenutosi presso l’Istituto Agrario Scarabelli (Imola) dal 21 al 31 gennaio 2014

Supporto organizzativo allo svolgimento delle attività teoriche e pratiche del corso

[Settore alimentare](#)

Maggio 2013 – Novembre 2013

Collaboratrice a contratto

Alma Mater Studiorum Università di Bologna - Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari (DISTAL) - Unità Organizzativa di Cesena, Laboratorio di analisi strumentali e sensoriali degli alimenti

Contratto di collaborazione coordinata e continuativa nell’ambito del progetto PRIN 2009 *“Applicazioni tecnologiche innovative per aumentare la resa di estrazione di oli vergini da olive e da semi e per controlli rapidi della loro qualità” (nello specifico olio di nocciola)*

Individuazione di descrittori sensoriali specifici per oli di nocciola spremuti a freddo, basandosi sulla tecnica QDA®, e messa a punto di idonee schede di profilo e riferimenti standard per i diversi attributi; addestramento del gruppo previamente selezionato di assaggiatori e svolgimento delle analisi sensoriali sul set di campioni individuato, elaborazione dei dati ottenuti. Analisi del profilo in componenti volatili mediante tecnica SPME/GC-MS ed elaborazione dei dati ottenuti. Indagine sulle relazioni esistenti tra i risultati delle valutazioni sensoriali ed i dati ottenuti dall’analisi dei componenti volatili.

[Settore alimentare - Ricerca e sviluppo](#)

Gennaio 2013 – Ottobre 2013

Tirocinante e tesista

Alma Mater Studiorum Università di Bologna – Campus di Cesena – Scuola di Agraria e Medicina Veterinaria, Laboratorio di Analisi Strumentali e Sensoriali degli Alimenti

Determinazione di parametri di qualità e genuinità di oli d’oliva vergini in accordo con il Reg. CEE n. 2568/91 e successive modifiche. Determinazione dei componenti minori e del profilo aromatico di oli vegetali.

Le attività sono state svolte presso i laboratori del Campus, con frequentazione del frantoio e della sala panel.

[Settore alimentare - Ricerca e sviluppo](#)

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

Ottobre 2013 – Ottobre 2016

Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari

Titolo della relazione finale: *Un approccio analitico innovativo per lo studio della frazione volatile di oli vergini da olive: Flash-Gaschromatography E-Nose*
Voto finale: 110/110

Alma Mater Studiorum Università di Bologna – Campus di Cesena – Scuola di Agraria e Medicina Veterinaria

Aprile 2014

Iscrizione all'Elenco Nazionale dei Tecnici ed Esperti degli Oli d'Oliva Extra vergini e Vergini

Iscrizione avvenuta a seguito del conseguimento dell'attestato di "Idoneità fisiologica all'assaggio dell'olio di oliva" e della partecipazione a 20 sedute di assaggio certificate, come stabilito dal DM n. 1334 del 28/02/2012.

Settembre 2010 – Ottobre 2013

Laurea triennale in Tecnologie Alimentari

Titolo della relazione finale: *Influenza della conservazione delle olive sulla qualità dell'olio vergine prodotto*
Voto finale: 110/110 e lode

Alma Mater Studiorum Università di Bologna – Campus di Cesena – Scuola di Agraria e Medicina Veterinaria

Febbraio 2013 – Marzo 2013

Attestato di "Idoneità fisiologica all'assaggio dell'olio di oliva"

A.R.P.O. in collaborazione con il Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari dell'Università di Bologna (DISTAL), Ser.In.Ar. Soc.Cons.p.A ed OLEA

Corso di idoneità fisiologica all'assaggio dell'olio extra vergine d'oliva. Il corso ha trattato degli aspetti agronomici, tecnologici, di trasformazione delle olive, delle caratteristiche chimico-fisiche degli oli extravergini, ed anche degli aggiornamenti normativi del settore olivicolo italiano, internazionale e comunitario. Durante il corso sono state svolte esercitazioni sensoriali, degustazioni guidate e prove pratiche di riallineamento per la valutazione degli attributi di rancido, avvinato, riscaldamento ed amaro nell'olio d'oliva. Durata del corso: 35 ore. Il corso è stato realizzato ai sensi dell'Allegato XII del Reg CEE 2568/91 e successivi aggiornamenti.

Settembre 2005 – Luglio 2010

Diploma di scuola secondaria superiore con indirizzo scientifico

Votazione finale: 82/100

Liceo scientifico "Alfano da Termoli", Termoli (CB)

COMPETENZE PERSONALI

Lingua madre Italiano

Altre lingue

Inglese

COMPRESIONE		PARLATO		PRODUZIONE SCRITTA
Ascolto	Lettura	Interazione	Produzione orale	
B2	B2	B1	B1	B1

Capacità e competenze relazionali

Ottime capacità comunicative e relazionali, anche con persone di diverse culture ed etnie, sviluppate durante gli anni universitari ed il periodo di lavoro svolto presso il Campus di Scienze degli Alimenti.

Capacità e competenze organizzative

Ottime capacità di lavoro in team e, contemporaneamente, di organizzazione autonoma del proprio lavoro acquisite e dimostrate durante il periodo di tirocinio e lavoro presso il Campus di Scienze degli Alimenti.

Capacità e competenze tecniche	Buona conoscenza di tecniche analitiche per l'analisi di macro e microcomponenti dei prodotti alimentari, per l'identificazione e quantificazione dei composti volatili negli alimenti e delle principali tecniche di analisi sensoriale. Applicazione delle suddette tecniche nell'analisi di diversi alimenti quali: olio di oliva vergine, olio di nocciola e di girasole spremuti a freddo, tarallini, fragole, prosciutto cotto, salame.
Competenze informatiche	Buona conoscenza di programmi applicativi come Microsoft Office (Word, Excel, PowerPoint, Outlook). Utilizzo del computer come supporto all'attività di studio quotidiana, come utile mezzo comunicativo e come aiuto nell'organizzazione del lavoro. Buona conoscenza del software "FIZZ by Biosystemes" come supporto all'analisi sensoriale.
Patente di guida	Patente B

ULTERIORI INFORMAZIONI

- Articoli**
- El-Gharbi S., Tekaya M., Bendini A., Valli E., Palagano R., Gallina Toschi T., Hammami M., Mechri B.
Effects of archaic olive and oil storage methods still used in southern Tunisia on olive oil quality
Italian Journal of Food Science, 2018, Vol. 30, pp 102-115
- Barbieri S., Bendini A., Balestra F., Palagano R., Rocculi P., Gallina Toschi T.
Sensory and instrumental study of Taralli, a typical Italian bakery product
European Food Research and Technology, 2018, Vol. 244, pp. 73-82
- Bendini A., Vallverdù-Queralt A., Valli E., Palagano R., Lamuela Raventos R., Gallina Toschi T.
Italian and Spanish commercial tomato sauces for pasta dressing: study of sensory and head-space profiles by Flash Profiling and SPME-GC-MS
Journal of the Science of Food and Agriculture, 2017, Vol. 97, pp. 3261-3267
- Barbieri S., Soglia F., Palagano R., Tesini F., Bendini A., Petracci M., Cavani C., Gallina Toschi T.
Sensory and rapid analytical methods as a combined tool for quality control of cooked ham
Heliyon, 2016, Vol 2, pp 1-20
- Tesini F., Laureati M., Palagano R., Mnadrioli M., Pagliarini E., Gallina Toschi T.
Children preferences of coloured fresh cheese prepared during an educational laboratory
Italian Journal of Food Science, 2015, Vol 27, pp 521-526
- Bendini A., Barbieri S., Moradi L., Palagano R., Valli E., Gallina Toschi T.
Quality evaluation of sunflower and hazelnut cold-pressed oils by a sensory approach
La Rivista Italiana delle Sostanze Grasse, 2014, Vol 2, pp 103-115

Poster e Atti di convegni

Palagano R. (2017)

Advanced solutions for authenticity and quality of olive oil

22nd Workshop on the Developments in the Italian PhD Research on Food Science Technology and Biotechnology

Barbieri S., Spinelli S., Bendini A., Palagano R., Cosenza G., Gallina Toschi T. (2017)

Comunicare la qualità sensoriale del prosciutto cotto: confronto tra i profili generati dal Panel addestrato ed il giudizio dei consumatori.

VI Convegno Nazionale SISS, Bologna, 29 Novembre – 2 Dicembre 2016.

Di Monaco R., Borriello A., Cavella S., Bendini A., Palagano R., Gallina Toschi T. (2017)

Sensibilità olfattiva e percezione del sapore complessivo in prodotti alimentari formulati per il progetto Italian Taste.

VI Convegno Nazionale SISS, Bologna, 29 Novembre – 2 Dicembre 2016.

Valli E., Barbieri S., Tesini F., Palagano R., Sgarzi F., Bendini A., Gallina Toschi T. (2016)

Bitterness and pungency perceived in extra virgin olive oil and in other foods: is there any relation?14th Euro Fed Lipid Congress, Ghent, 18-21 settembre 2016.

Barbieri S., Spinelli S., Bendini A., Palagano R., Cosenza G., Gallina Toschi T. (2016)

Communicating the sensory quality of cooked ham: a comparison between product profiles generated by trained panel and consumers.

7th European Conference of Sensory and Consumer Research, Dijon, 11-14 settembre 2016.

Bendini A., Vallverdu-Queralt A., Valli E., Palagano R., Lamuela-Raventos R.M., Gallina Toschi T. (2016)

Italian and Spanish commercial tomato sauces for pasta dressing: study of sensory and head-space profiles by Flash Profiling and SPME-GC-MS.

7th European Conference of Sensory and Consumer Research, Dijon, 11-14 settembre 2016.

Barbieri S., Bendini A., Tesini F., Palagano R., Pierini F., Gallina Toschi T. (2014)

Qualità e tipicità del prosciutto cotto: correlazione tra attributi sensoriali visivi ed acquisizioni con occhio elettronico.

Atti del V Convegno Nazionale Società Italiana Scienze Sensoriali, San Michele all'Adige, 26-28 novembre 2014.

Tesini F., Mandrioli M., Palagano R., Gallina Toschi T. (2014)

For...mangiamo in un'ora: laboratorio di caseificazione a colori per il Festival della Scienza.

Atti del V Convegno Nazionale Società Italiana Scienze Sensoriali, San Michele all'Adige, 26-28 novembre 2014.

Tesini F., Palagano R., Valli E., Barbieri S., Bendini A., Gallina Toschi T. (2014).

Italian cold-pressed hazelnut oils: conjoint analysis of sensory quality vs volatile profile

6th European Conference of Sensory and Consumer Research, Copenhagen, 7-10 settembre 2014

- Convegni e seminari
- IMEKOFOODS 3rd International Conference: Metrology Promoting Standardization and Harmonization in Food and Nutrition*
KEDEA building, Thessaloniki, Greece, 01 - 04 Ottobre 2017
- 22nd Workshop on the Developments in the Italian PhD Research on Food Science Technology and Biotechnology*
Libera Università di Bolzano, 20 – 22 Settembre 2017
- Workshop - Open Research Data Management: policies and tools*
Università Statale, Milano, 24 – 25 Maggio 2017
- Workshop SISS – Differenze di gusto. Evidenze dal progetto Italian Taste e prospettive.*
Scuola di Agraria, Università degli studi di Firenze, Firenze, 17 Aprile 2017
- VI Convegno Nazionale SISS (Società Italiana Scienze Sensoriali)*
Campus Living Bononia, Bologna, 30 Novembre – 02 Dicembre 2016
- Seminario – Profumo di caffè. Il caffè da bene coloniale a risorsa locale.*
MÚSES – Accademia Europea delle Essenze, Savignano, 25 Novembre 2016
- Workshop – FAIR Data Management: Best Practices and Open Issues*
Biblioteca Umanistica, Firenze, 14-15 Novembre 2016
- Workshop SISS – Il gusto degli italiani. I primi risultati del progetto Italian Taste.*
CREA - Centro di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione, Roma, 08 aprile 2016
- Workshop finale Progetto OLIO PIÙ: Sistemi tecnologici avanzati e processi integrati nella filiera olivicola per la valorizzazione dei prodotti e dei sottoprodotti, lo sviluppo di nuovi settori e la creazione di sistemi produttivi eco-compatibili*
Relatrice della relazione orale dal titolo “Sistemi innovativi di confezionamento e conservazione dell’olio extra vergine d’oliva: stato dell’arte e prove per la messa a punto di un prototipo.” (Palagano R., Bendini A., Gallina Toschi T.)
Reggio Calabria, 14 maggio 2015
- Workshop SISS – A ciascuno il suo gusto. La variabilità individuale nelle preferenze alimentari tra fattori fisiologici, genetici e psicologici.*
Università di Scienze Gastronomiche, Pollenzo, 17 aprile 2015
- Tenth World Conference on the Future of Science – The Eradication of Hunger*
Organizzato da Fondazione Umberto Veronesi, Fondazione Giorgio Cini e Fondazione Tronchetti Provera.
Fondazione Giorgio Cini, Isola di San Giorgio Maggiore, Venezia, 18-20 settembre 2014
- Convegno nazionale “Dal 1963 al 2013, da Umberto Pallotta, Pompeo Cappella e Edoardo Turchetto in poi: i lipidi in 50 anni di ricerca” (Progetti: PRIN 2009 e Industria 2015) e co-autrice della relazione orale: Individuazione di descrittori sensoriali specifici per oli di girasole e di nocciola spremuti a freddo o vergini e messa a punto di idonee schede di profilo. (Relatrice: Dott.ssa Alessandra Bendini. Co-autori: S. Barbieri, L. Moradi, R. Palagano, E. Valli, T. Gallina Toschi)*
Polo Universitario di Monte Dago, Ancona, 10-11 ottobre 2013
- Seminario “Analisi sensoriale in campo alimentare”*
Organizzato da Alfatest srl., CIRI-Sede di Cesena, 17 marzo 2013
- Seminario “Laboratorio sulla ricerca attiva del lavoro: riconoscere le proprie competenze per essere efficaci nei processi di selezione”*
Organizzato da Almaorienta, Sala seminari del Campus di Cesena, 14 marzo 2013

- Tesi** Corelatrice delle seguenti tesi:
- Valutazione del grado di assorbimento di matrici oleose da parte di polisaccaridi ottenuti da aloe vera (corso di laurea triennale in Tecnologie Alimentari)
 - Gli alchil esteri degli acidi grassi negli oli vergini di oliva: applicazione ed analisi critica del metodo ufficiale (corso di laurea triennale in Tecnologie Alimentari)
 - Studio per l'ottimizzazione di un metodo rapido elettrochimico per la determinazione dell'acidità libera in oli vergini d'oliva (corso di laurea triennale in Tecnologie Alimentari)
 - Studio per l'ottimizzazione di un metodo rapido basato sulla densità ottica per la determinazione del contenuto in fenoli totali di oli vergini d'oliva (corso di laurea triennale in Tecnologie Alimentari)
 - Analisi sensoriale e strumentale del colore di prodotti cosmetici (corso di laurea magistrale in Chimica)
 - Effetti di un sistema innovativo di confezionamento e conservazione sulla qualità dell'olio extra vergine d'oliva (corso di laurea triennale in Tecnologie Alimentari)
 - Relazione tra profilo sensoriale, emozioni e gradimento: il caso studio del prosciutto cotto (corso di laurea triennale in Tecnologie Alimentari)
 - Foodlab Touch: sistema rapido per la determinazione di alcuni parametri di qualità dell'olio extra vergine d'oliva (corso di laurea triennale in Tecnologie Alimentari)
 - Il progetto Italian Taste: fasi di pre-test e test pilota (corso di laurea triennale in Tecnologie Alimentari)
 - Studio del profilo sensoriale di carni provenienti da bovini di differente età, razza e tipo di allevamento (corso di laurea triennale in Tecnologie Alimentari)

- Altro** Realizzazione di laboratori didattici nell'ambito della manifestazione "Festival della Scienza":
- 2014: laboratorio "For...mangiamo in un'ora!"
 - 2015: laboratorio "Gli equilibri dell'olio ed il frantoio in casa"
 - 2016: laboratorio "Il fagiolo è magico?"
 - 2017: laboratorio "Gusta con...tatto!"

Corso di aggiornamento FIZZ-SOFTWARE SOLUTIONS FOR SENSORY ANALYSIS AND CONSUMER TESTS. WHAT'S NEW?

Camplus Living Bononia, Bologna, 30 Novembre-02 Dicembre 2016

Socio della Società Italiana di Scienze Sensoriali in qualità di Sensory Project Manager Junior (2015) e Sensory Project Manager (2016-in corso)

Culture della materia per l'insegnamento in Analisi Chimiche dei Prodotti Alimentari (C.I.) i cui moduli sono tenuti dalla Prof.ssa Gallina Toschi e dalla Dott.ssa Bendini presso il corso di laurea in Tecnologie Alimentari dell'Università di Bologna (settori disciplinari AGR/15 (07/F1) e CHIM/10 (03/D1))

2015-2017: Referente locale per la misura degli indici fisiologici per l'unità BO-1 (Università di Bologna) nel progetto Italian Taste, ideato e coordinato dalla Società Italiana di Scienze Sensoriali

2016-in corso: membro del "Comitato Professionale di Assaggio degli Oli da Olive" del Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari (DISTAL), ufficialmente riconosciuto (dal Luglio 2006) dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali (MIPAAF)

Partecipazione al 5° e 6° *Premio Nazionale L'Oro d'Italia* in qualità di assaggiatore
Sede operativa OLEA, Fano, 19-20 febbraio 2014 - 4-5 febbraio 2015

Dati personali Autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai sensi del Decreto Legislativo 30 giugno 2003, n. 196 "Codice in materia di protezione dei dati personali".

Cesena, 04/04/2018

