

Maria cristina Nicoli

RUOLO ATTUALE  
*Professoressa ordinaria di Scienze e Tecnologie Alimentari*

Informazioni personali

Cittadinanza: italiana

: Dipartimento di Scienze AgroAlimentari Ambientali Animali, via Sondrio 2/A 33100 Udine (Italy)

🖂: mariacristina.nicoli@uniud.it

 +39 0432 558149

Esperienza lavorativa

Dal 2006 ad oggi: Professoressa ordinaria.  
Università di Udine

Docente di Scienze e Tecnologie Alimentari (SSD AGR/15)

Dal 2000 al 2005: Professoressa associata.  
Università di Udine

Docente di Scienze e Tecnologie Alimentari (SSD AGR/15)

Dal1998 al 2000: professoressa associata  
Università di Sassari

Docente di Scienze e Tecnologie Alimentari (SSD AGR/15)

Dal1990 al 1998: Ricercatrice in Scienze e Tecnologie Alimentari (SSD AGR/15)  
Università di Udine

Dal1988 al 1990: Frequenta il dottorato di ricerca in Biotecnologie degli Alimenti (IV ciclo)

Università di Udine

Dal1985 al 1988: Fruisce di diverse borse di studio per lo svolgimento di attività di ricerca presso il già Istituto di Scienze degli Alimenti

Università di Udine

Istruzione e Formazione

1985: Laurea *cum laude* in Chimica e Tecnologie Farmaceutiche presso la Facoltà di Farmacia Università di Bologna

1979: Diploma di scuola media superiore presso il liceo scientifico Giovanni Marinelli di Udine

Capacità e competenze personali

|  |  |
| --- | --- |
| Madrelingua | Italiano |
| Altre lingue | Inglese (C1) |

|  |
| --- |
| Attività didattica |

|  |  |
| --- | --- |
| AA 2022- | * Modulo di principi della Tecnologia Alimentare, *Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari (6CFU)* * Modulo di “metodiche di valutazione della sicurezza degli alimenti” *Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari (3CFU)* * *Modulo di Tecnologie non convenzionali* ” *Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari (6 CFU).* |
| AA1994-2021 | Ha tenuto vari insegnamenti nell’ambito corsi di studio L26 e LM70 in Scienze e Tecnologie Alimentari dell’Università di Udine e dell’Università di Sassari. |

Dal 2000 fa parte del collegio dei docenti del dottorato di ricerca in Tecnologie Alimentari dell’Università di Udine, attualmente confluito nel corso di dottorato di Alimenti e Salute del medesimo Ateneo. Ad oggi ha svolto il ruolo di supervisor di 12 dottorandi sulle seguenti tematiche:

|  |  |
| --- | --- |
| Influenza delle condizioni di processo e di conservazione sulle proprietà antiossidanti dei prodotti alimentari: alcuni casi-studio”. Università di Udine | XIII Ciclo |
| Effetto di variabili compositive e strutturali sulla stabilità dei lipidi in sistemi alimentari” Università di Udine | XV Ciclo |
| Sviluppo di metodi predittivi per la stima della shelf-life degli alimenti Università di Udine | XX Ciclo |
| Study and development of multiphase systems for new food design strategies | XIII Ciclo |
| Emerging technologies for safe, healthy and sustainable fresh-cut produce | XXVII Ciclo |
| Study on self-assembly molecules for innovative food structure design | XXVIII Ciclo |
| Technological strategies for the sustainable valorization of fruit and vegetable waste | XXXI Ciclo |
| Technological interventions driving structural design for improving food functionalities | XXXIII Ciclo |
| Non thermal processes for preparation of high added value food in professional catering | XXXV Ciclo |
| Optimization of cooking for food service: matching sensory and nutritional requirements as drivers for development of real-time sensors  (in collaborazione con Electrolux professional) | XXXV Ciclo |
| Investigating the relationship between food structure and stability by means of in silico dynamic models | XXXVII Ciclo |
| Food and food bioactives fighting chronic inflammation  (dottorato PON in collaborazione con BiofarmaGroup) | XXXVII Ciclo |

Dal 2023 è membro del collegio dei docenti del dottorato in Scienze degli Alimenti della medesima università.

Attività di ricerca

Attuali ambiti di ricerca:

* Proprietà di struttura, stabilità, sicurezza, funzionalità nutrizionale e tecnologica degli alimenti
* Sviluppo di tecnologie non convenzionali per il miglioramento della qualità e sicurezza degli alimenti.
* Problematiche di formulazione
* Sviluppo di modelli predittivi per la valutazione della shelf life degli alimenti.

Progetti di ricerca finanziati su bandi competitivi con responsabilità di principal investigator (PI) o responsabile di unità di ricerca (UR)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Anno** | **Titolo della ricerca** | **Ente finanziatore** |
| 1992-1993 | Studio sulle reazioni di alterazione enzimatica e loro possibile controllo con metodi non convenzionali in prodotti frutticoli destinati alla trasformazione. | CNR |
| 1994 | Inibizione delle alterazioni enzimatiche in vegetali destinati alla trasformazione mediante trattamenti ad alta pressione” (Contratto di ricerca). | CNR |
| 1998 | Modelli e procedure per la previsione ed il prolungamento della shelf-life e valutazione quantitativa del rischio da patogeni negli alimenti ”(responsabile UR) | MIUR |
| 1998-2001 | Innovation in Horticultural Products” FAIR ct 98 3903, (Responsabile nazionale) | UE |
| 1999 | Rilevanza e Ruolo delle Tecnologie di Trasformazione e Conservazione sulle Proprietà degli Alimenti di Promuovere la Salute (PI) | CNR |
| 2000-2001 | Flair-Flow-4, QLK1-ct-2000-00040, (Responsable nazionale) | UE |
| 2001-2002 | Caratterizzazione tecnologica e studio delle proprietà funzionali di derivati ottenuti da cultivar autoctone di fruttiferi quali melo e pero (Responsabile U.R). | Regione Friuli Venezia Giulia |
| 2000-2001 | Compatibilità chimica e fisica di dolcificanti alternativi al saccarosio per la formulazione di bevande analcoliche ed alcoliche (PI) | Area Science Park (TS) |
| 2000-2001 | Implementazione della shelf-life di prodotti da forno (PI) | Area Science Park (TS) |
| 2001-2001 | Valutazione di cinetiche di migrazione di umidità in prodotti da forno refrigerati” (PI) | Area Science Park (TS) |
| 2004-2006 | Recovery and valorisation of high-quality fruit varieties to protect biodiversity and sustain organic fruticulture in trans-border areas (Responsible UR) | Interreg Italia-Slovenia |
| 2005 | Sviluppo di metodi predittivi per la valutazione della shelf-life di prodotti da forno (PI). | Area Science Park (TS) |
| 2006-2007 | Innovazione nella produzione di prosciutto crudo (Responsabile UR) | Regione Friuli Venezia Giulia |
| 2008-2010 | Innovazione ed ottimizzazione della filiera del prosciutto crudo tipico Responsabile UR) | Regione Friuli Venezia Giulia |
| 2011-2014 | Strategie innovative rispondenti ai bisogni delle imprese nel comparto degli ortofrutticoli della IV gamma (PI) | AGER |
| 2011-2013 | Cost Action FA1001. The application of innovative fundamental food-structure property relationships to the design of food for health. (National member) | UE |
| 2011-2016 | Dalla nutrigenetica alla nutraceutica: sviluppo di azioni sinergiche ed integrate per la realizzazione di test, diete e prodotti in grado di migliorare la salute pubblica e prevenire le principali patologie alimentari (Responsabile UR) | MIUR |
| 2014-2017 | Long life, high sustainability. Shelf life extention come indicatore di sostenibilità. (responsabile UR) | PRIN |
| 2019 | Closed loop recycling of vegetable food waste to a circular economy (PI)  *Progetto valutato 90/100, ammesso al finanziamento ma non finanziato* | PRIN |
| 2021 | Progetto interdisciplinare di Ateneo-Il tempo della mela (PI) | Università di Udine |
| 2022 | COST Action: CA19124 - Rethinking packaging for circular and sustainable food supply chains of the future (membro) | UE |

**Brevetti**

*Processo per la rimozione di acrilammide da alimenti.* Domanda di brevetto n. PD2006A000332 (Italy); Università degli studi di Udine; inventori: M.C. Nicoli e M. Anese (2006).

**Premi e spin-off**

Nel 2006 ha coordinato la presentazione di un progetto inerente lo sviluppo di un impianto per la rimozione di acrilammide da prodotti finiti. Tale progetto è risultato vincitore delle *Business Plan Competition* StartCup Udine 2006 e Premio Nazionale per l’Innovazione 2006. In seguito all’’assegnazione del premio Nazionale per l’Innovazione, la sottoscritta ha costituito con i colleghi partecipanti al progetto uno *spin-off* accademico che si concluso nel 2016.

**Attività editoriali**

|  |  |
| --- | --- |
| 2015-2022 | Membro Editorial board di Food Engineering Reviews (Springer) |
| 2022- | Editor Food Engineering Reviews (Springer) |

Pubblicazioni

Co-autrice di oltre 149 pubblicazioni scientifiche su riviste peer-reviewd a diffusione internazionale

Co-autrice di 10 capitoli su libri a diffusione internazionale   
Curatrice di due libri a diffusione internazionale

Convegni

Relatrice in oltre una ventina di convegni scientifici internazionali in qualità di relatrice o invited speaker

**Attività gestionale**

**Incarichi istituzionali e partecipazione ad organi di governo dell’Ateneo di Udine**

|  |  |
| --- | --- |
| 1993- 1996 | Rappresentante dei ricercatori nel Consiglio di Facoltà |
| 1994- 1998 | Rappresentante dei ricercatori nel Consiglio di Corso di Laurea. |
| 2007-2010 | Presidente della Commissione Tecnica Brevetti di Ateneo |
| 2010-2013 | Componente della Commissione Tecnica Brevetti di Ateneo |
| 2010-1013 | Componente della Commissione Tecnica Spin-off dell’Ateneo |
| 2007- 2012 | Componente della Commissione Ricerca di Ateneo |
| 2009-2015 | Coordinatore dei corsi di studio in Scienze e Tecnologie degli Alimenti |
| 2011-2012 | Preside Vicario della Facoltà di Agraria |
| 2013-2016 | Delegata del Rettore per il settore brevetti |
| 2915-2016 | Membro Gruppo di Esperti per la Valutazione (GEV) di ANVUR per l’area 07 per la VQR 2011-2014. Nel 2016 ha concluso l’esperienza in seguito alla nomina a Pro-rettore alla ricerca. |
| 2016-2019 | Pro-Rettore alla Ricerca (la delega includeva anche l’area di valorizzazione e trasferimento della conoscenza; limitatamente al 2018, la delega ha previsto anche il settore del trasferimento tecnologico) |
| 2018-2020 | Membro dell’organo di indirizzo della Fondazione Friuli |
| 2019- | Componente del CUG-Comitato Unico di Garanzia per le pari opportunità , il benessere di chi lavora e contro le discriminazioni dell’università di Udine |
| 2020-2023 | Membro del Consiglio di Amministrazione dell’Università di Udine |

**Altri incarichi:**

|  |  |
| --- | --- |
| 2020-2021 | Rappresentante della Fondazione Friuli nel comitato scientifico di FileraFutura |
| 2021- | Rappresentante dell’Università di Udine nel comitato scientifico di FileraFutura |
| 2021- | Membro del comitato di gestione di Ager3 |
| 2022- | Membro del comitato scientifico Fondazione AgriFood & Bioeconomy FVG |

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai sensi dell’art. 13 D. Lgs. 30 giugno 2003 n°196 – “Codice in materia di protezione dei dati personali” e dell’art. 13 GDPR 679/16 – “Regolamento europeo sulla protezione dei dati personali"

Data, 21 giugno 2023

