

## INFORMAZIONI PERSONALI

## Stefano Raimondi



✉ stefano.raimondi@unimore.it

Sesso Maschio | Data di nascita 27/02/1978 | Nazionalità Italiana

ESPERIENZA  
PROFESSIONALE

- 16/09/2008 – oggi **Dipendente tecnico-amministrativo (qualifica D2 - tempo indeterminato)**  
Dipartimento di Scienze della Vita - Università degli Studi di Modena e Reggio Emilia.  
**Linea strategica:** "Prodotti e processi innovativi nel settore agroalimentare"
- Assegnato ai laboratori di ricerca di Chimica delle Fermentazioni e Biotecnologie Microbiche, collabora all'attività di ricerca e di terza missione, contribuisce alla didattica del Corso di Laurea in Biotecnologie (L-2), del Corso di Laurea Magistrale in Biotecnologie Industriali (LM-8) e del Corso di Laurea magistrale a ciclo unico in Chimica e Tecnologia Farmaceutiche (LM-13).
- 16/06/2007 – 15/06/2008 **Prestazione di lavoro occasionale**  
Dipartimento di Chimica - Università degli Studi di Modena e Reggio Emilia; committente ditta Prebiotical s.p.a;  
**Tematica di ricerca:** "Sviluppo di ceppi probiotici innovativi: nuove attività metaboliche dai potenziali effetti positivi per l'ospite".
- 16/06/2007 – 15/06/2008 **Assegno per la collaborazione ad attività di ricerca**  
Dipartimento di Chimica - Università degli Studi di Modena e Reggio Emilia.  
**Tematica di ricerca:** "PRIN2006, Yeast as sources of biodiversity for the production of molecules of agro-alimentary and pharmaceutical interest - Valorizzazione biotecnologica di sottoprodotti dell'industria".
- 01/05/2006 – 30/04/2007 **Assegno per la collaborazione ad attività di ricerca**  
Dipartimento di Chimica - Università degli Studi di Modena e Reggio Emilia.  
**Tematica di ricerca:** "Produzione di enzimi e molecole antiossidanti mediante processi fermentativi con lieviti GRAS".
- 01/01/2006 – 31/03/2006 **Collaborazione Coordinata e Continuativa per attività di ricerca**  
Dipartimento di Chimica - Università degli Studi di Modena e Reggio Emilia.  
**Tematica di ricerca:** "Sviluppo di ceppi microbici per la biopreservazione di matrici alimentari".
- 02/05/2002 – 31/12/2002 **Assegno per la collaborazione ad attività di ricerca**  
l'Istituto di Chimica del Riconoscimento Molecolare – CNR, Milano  
**Tematica di ricerca:** Programma Europeo Biomex "Whole-Cell Baeyer-Villiger Monooxygenase Biocatalysts: Methodologies For Exploitation".

## ATTIVITA' DIDATTICA

31/03/2017

### Abilitazione scientifica nazionale per il ruolo di Professore di Seconda fascia

31/03/2017

**Settore concorsuale:** 03/D1 - Chimica e Tecnologie Farmaceutiche, Tossicologiche e Nutraceutico-Alimentari (CHIM11);

**Settore concorsuale:** 05/I1 - Genetica e Microbiologia (BIO19);

**Settore concorsuale:** 07/I1 - Microbiologia Agraria (AGR16).

Riferimento agli indicatori bibliometrici ASN 2018:

ASN 2018 – Simulazione SCOPUS		CHIM11		BIO19		AGR16		
	indicatore	valore raggiunto	soglia	soglie superate	soglia	soglie superate	soglia	soglie superate
PA	art. 5 anni	24	9	3	10	3	14	3
	cit. 10 anni	1193	182	3	302	3	184	3
	H-index 10 anni	19	8	3	9	3	8	3
PO	art. 10 anni	43	23	3	19	3	33	3
	cit. 15 anni	1593	449	3	454	3	749	3
	H-index 15 anni	21	13	3	12	3	15	3
CO	art. 10 anni	43	40	3	20	3	34	3
	cit. 15 anni	1593	1400	3	536	3	1140	3
	H-index 15 anni	21	18	3	14	3	20	3

Anno accademico 2015/2016:

#### Docente a contratto

Dipartimento di Medicina Molecolare e dello Sviluppo, Università degli Studi di Siena

**Insegnamento:** "Tecnologie delle Fermentazioni e Controllo Qualità" Modulo "Tecnologie delle Fermentazioni" (SSD CHIM/11), III anno Corso di Laurea in Biotecnologie (L-2).

Anno accademico 2007/2008

Anno accademico 2006/2007:

#### Docente a contratto

Scuola di Specializzazione all'Insegnamento Secondario, Università degli Studi di Modena e Reggio Emilia.

**Insegnamento:** "Didattica della Chimica Organica e degli Alimenti", Classe A060, Scuola di Specializzazione all'Insegnamento Secondario.

## ISTRUZIONE E FORMAZIONE

01/01/2003 – 31/12/2005

#### Dottorato di Ricerca in Chimica

Dipartimento di Chimica - Università di Modena e Reggio Emilia.

**Titolo della tesi:** "Sviluppo di processi biocatalizzati".

(11/2004 – 11/2005) Studente esterno presso il Dipartimento di Biologia Cellulare e dello Sviluppo, Università di Roma "La Sapienza". Produzione di proteine eterologhe in lieviti appartenenti al genere *Kluyveromyces*.

09/1996 – 03/2002

#### Laurea in Biotecnologie Industriali - ante DM509/99 (110/110 e lode)

Facoltà di Bioscienze e Biotecnologie - Università di Modena e Reggio Emilia.

**Titolo della tesi:** "Caratterizzazione di un biocatalizzatore industriale: studio della specificità di substrato di una glutaril-7-ACA acilasi".

(09/2001 – 03/2002) Studente esterno presso l'Istituto di Biocatalisi e Riconoscimento Molecolare – CNR Milano)

09/1991 – 06/1996:

#### Diploma di Perito Chimico Industriale (58/60)

Istituto Tecnico Provinciale Industriale "E. Fermi", Modena.

**ATTIVITA' LAVORATIVA IN  
UNIMORE:  
INCARICHI E RISULTATI  
CONSEGUITI****Collaborazione ad attività di  
ricerca**

- Supporto organizzativo e di gestione della struttura MO51: supporto al buon funzionamento dei laboratori di ricerca del gruppo di Chimica delle Fermentazioni e gestione stanze frigo e freezer della struttura.
- Partecipazione, in qualità di membro del gruppo di ricerca di Chimica delle Fermentazioni e Biotecnologie Microbiche, coordinato dalla Prof.ssa Maddalena Rossi, alla realizzazione dei progetti di ricerca regionali e nazionali, affidati da qualificate istituzioni private o ammessi al finanziamento sulla base di bandi competitivi:
  - Partecipazione al progetto di ricerca finanziato nel 2004 dalla Fondazione Cassa di Risparmio di Modena finalizzato allo sviluppo della Chimica e Biotecnologia delle Fermentazioni dell'Ateneo di Modena e Reggio Emilia"; durata 2 anni;
  - Cocordinatore del progetto di ricerca "Aspetti nutrizionali e terapeutici del Parmigiano Reggiano associati alla modulazione del microbiota intestinale: studi in vitro e trial clinico" finanziato dalla Fondazione Cassa di Risparmio di Modena - Bando 2013 "Progetti di ricerca: applicata per l'innovazione"; durata 2 anni;
  - Partecipazione al progetto di ricerca finanziato dal POR-FESR 2014-2020 – Progetto MicroEmiRo: "Collezioni microbiche regionali: la biodiversità al servizio dell'industria agroalimentare"; durata 2 anni;
  - Partecipazione al progetto di ricerca "Antiche varietà di frumento duro e salute: valorizzazione della filiera pastaria, claim salutistici ed etichettatura nella cornice normativa interna e sovranazionale" finanziato dal FAR 2015, Fondo di Ateneo per la Ricerca; durata 2 anni;
  - Partecipazione al progetto di ricerca finanziato dal PON R&I 2014-2020 – Progetto "UNIHEMP - Utilizzo di biomassa da canapa industriale per la produzione di energia e nuovi biochemicals"; durata 30 mesi;
  - Partecipazione al progetto di ricerca finanziato dal POR-FESR 2014-2020 – Progetto "FLIES4VALUE - Insetti per la bioconversione di sottoprodotti agroalimentari in mangimi e sostanze ad alto valore aggiunto"; durata 2 anni.

**Pubblicazioni e attività di  
disseminazione**

- 65 pubblicazioni su riviste internazionali indicizzate e capitoli di libro (H-index 23; 1906 citazioni totali), di cui 27 come primo o ultimo nome, 5 come corresponding author.
- Partecipazione a 7 congressi in qualità di oratore.

**Collaborazione ad attività di  
didattica**

- Supporto all'attività didattica di laboratorio per gli insegnamenti:
  - Microbiologia industriale e biotecnologie microbiche (L-2)
  - Biotecnologie microbiche - Laboratorio di Processi e Impianti Biotecnologici (LM-8);
  - Laboratorio di sintesi ed estrattiva (LM-13).
- Correlatore di più di 35 tesi di Laurea triennale, Laurea Magistrale e di Dottorato di Ricerca.

**Collaborazione ad attività di terza  
missione**

Partecipazione all'ideazione e realizzazione dei progetti di ricerca nell'ambito delle convenzioni tra il gruppo di ricerca coordinato dalla Prof.ssa Maddalena Rossi e aziende del settore alimentare e nutraceutico:

- 24/01/2006 - 23/07/2006; Contratto di ricerca con Villani spa sul tema: Caratterizzazione fisiologica e genetica di ceppi batterici di riferimento (*Lactobacillus sakei* e *Staphylococcus xylosum*);
- 29/03/2006 - 28/07/2006; Contratto di ricerca con Orafit N.V. - Belgio sul tema: studio degli effetti dell'inulina e dell'oligofruttosio in modelli in vitro di colture fecali;
- 21/05/2008 – 20/09/2008; Contratto di ricerca con Grandi Salumifici Italiani spa sul tema: Starter microbici per processi fermentativi e VOCs in prodotti finiti (salumi);
- 21/05/2008 - 20/05/2009 Contratto di ricerca con Acqua Minerale San Benedetto spa sul tema: Trasformazione di composti presenti in acqua minerale ad opera delle flora batterica naturale;
- 08/10/2008 al 07/10/2011; Contratto di ricerca con Probiotal spa sul tema: Sviluppo, produzione e applicazione di nuovi ceppi batterici e di loro metaboliti nel settore dei probiotici e degli starter per il campo alimentare;
- 27/11/2008 al 26/11/2009; Contratto di ricerca con Negroni spa sul tema: Starter microbici per processi fermentativi e VOCs organoletticamente attivi in materie prime (spezie e materiali di packaging) e prodotti finiti (salumi);
- 29/04/2010 – 28/10/2010; Contratto di ricerca con Grandi Salumifici Italiani spa sul tema: Caratterizzazione fisiologica e parametri applicativi di colture starter nella produzione di insaccati carnei, ottimizzazione dei processi produttivi e dei materiali e sistemi di packaging;

- 01/07/2012 - 30/06/2014; Contratto di ricerca con HIPP GmbH & Co. Vertrieb KG sul tema: Evaluation of the safety and efficacy of a new infant formula and its effects on the gastrointestinal tolerance (crying time) in infantile colic: a double-blind, randomized, controlled intervention study (analisi di campioni fecali);
- 23/09/2013 - 22/03/2015; Contratto di ricerca con Probiotical spa sul tema: Attività proteolitica dei bifidobatteri e dal metabolismo dell'azoto;
- 16/12/2014- 16/12/2016; Contratto di ricerca con Acetum srl sul tema: Indagini microbiologiche su materie prime e prodotti finiti nella filiera dell'aceto balsamico di Modena IGP;
- 21/12/2015 - 21/03/2016; Contratto di ricerca con E' così srl sul tema: Studio dell'attività antimicrobica di un detergente innovativo;
- 18/04/2016 – 18/10/2019; Contratto di ricerca con Christian Hansen A/S sul tema: BIOPROTECTIVE STARTERS FOR COOKED HAM. Progetto che vede coinvolti anche l'Università di Torino e il centro di ricerca FISABIO di Valencia; ruolo ricoperto: membro del Gruppo direttivo;
- 24/08/2020 - 23/02/2021 Contratto di ricerca con RGN srl nell'ambito del progetto "Sistema di Sanificazione Universale dei dispositivi di protezione individuale (SSUDPI)" - POR FESR 2014-2020 - Asse 1 - Azione 1.1.4 e 1.2.2 - Bando per i "progetti di ricerca e innovazione industriale per soluzioni di contrasto alla diffusione del Covid19";

Il sottoscritto è a conoscenza che, ai sensi dell'art. 26 della legge 15/68, le dichiarazioni mendaci, la falsità negli atti e l'uso di atti falsi sono puniti ai sensi del codice penale e delle leggi speciali. Inoltre, il sottoscritto autorizza al trattamento dei dati personali, secondo quanto previsto dalla Legge 196/03.

Modena, li 15/09/2021

Stefano Raimondi

