

Andrea Pulvirenti (AP) è nato nel 1972 a Catania.

Sede di servizio: Dipartimento di Scienze della Vita,
Università di Modena e Reggio Emilia, via Amendola 2 - 42124 Reggio Emilia, Italia.

Posizione universitaria: Professore associato.

Cattedra: Microbiologia degli Alimenti.

Laurea: Scienze e Tecnologie Alimentari. Università di Catania, Italia, luglio 1996.

Studi post-laurea: Dottorato di ricerca in Biotecnologia Alimentare, 2001.

Lavori e posizioni:

Novembre 2000: Ricercatore, Dipartimento di Agricoltura e Scienze Alimentari, Università di Modena e Reggio Emilia (posizione permanente).

Da dicembre 2015 è rappresentante EUROPASS presso EFSA

Dicembre 2006: Professore Associato in Microbiologia degli Alimenti. Dipartimento di Scienze Agrarie e Alimentari (ora Dipartimento di Scienze della Vita), Università di Modena e Reggio Emilia (posizione permanente). Da Gennaio 2022, abilitato alla posizione di prima fascia (Professore Ordinario).

Dal 2010 al 2017 è stato Direttore della Scuola di Dottorato in Scienze, Tecnologia e Biotecnologia Alimentari.

Dal novembre 2018 è Presidente del corso di Laurea Magistrale in Controllo e Sicurezza degli Alimenti, Università di Modena e Reggio Emilia ([Controllo e Sicurezza degli Alimenti](#):

<https://www.dsv.unimore.it/site/home/didattica/corsi-di-laurea-magistrale/articolo1003020810.html>)

AP ha pubblicato 187 documenti di ricerca su riviste internazionali con referee (Articoli su riviste: 120 su scopus, Contributi a volumi (o capitoli): 17, Contributi in atti di conferenze: 21, Abstract di atti: 21, Monografie o paper scientifici: 5, Traduzione critica di libri: 1, Curatele: 2).

È stato invitato come peer reviewer per diverse riviste internazionali.

Profilo Orcid: <https://orcid.org/0000-0002-8479-8878>

Profilo Scopus: <https://www.scopus.com/authid/detail.uri?authorId=35604402300>

Attività di insegnamento e tutoring

Dal 2002 “*Microbiologia degli Alimenti*” (8 crediti) e “*Tecniche microbiologiche e gestione della qualità*” (8 crediti) presso l’Università di Modena e Reggio Emilia, per gli studenti di Scienze dell’Alimentazione. È stato tutor di oltre 100 studenti di Master e supervisore di 14 studenti di Dottorati di Ricerca.

Selezione di progetti scientifici

- 2004 - 2005 Comitato organizzativo di “*International Symposium on Vinegars and Acetic Acid Bacteria*” (www.vinegars2005.com), Reggio Emilia, Italia.

-Responsabile di Progetto. FAR Interdipartimentale. finanziamento 90.000,00 Euro. Prof Andrea Pulvirenti Coordinatore. Titolo della Ricerca: “Progettazione di un film edibile, con antimicrobici, per il confezionamento di alimenti freschi: aspetti tecnologici”
dal 01-01-1950 al 01-01-1950

-Responsabile scientifico - Programmi di Ricerca Scientifica di Rilevante Interesse Nazionale 2007
Studio della segregazione dei caratteri fenotipici per il miglioramento genetico di ceppi di lievito di interesse enologico
dal 01-01-2007 al 01-01-2011

Responsabile Unità Microbiologia UNIMORE per il progetto Europeo GLOPACK_ The GLOPACK project is investigating food packaging with no environmental footprint and the ability to extend the shelf life of food products. Project funded by the European Union’s Horizon 2020 research programme under grant agreement No. 773375 , Coordinato da UNIVERSITE DE MONTPELLIER

dal 01-01-2018 a oggi

Progetto FAR interdipartimentale, fondo 90.000,00 Euro. Coordinatore . TITOLO DELLA RICERCA: TRATTAMENTO TERMICO SOUS-VIDE: QUALITÀ REALE E PERCEPITA. TUTOR: PROF. ANDREA PULVIRENTI. SEDE: DIPARTIMENTO DI SCIENZE DELLA VITA.

dal 01-09-2018 al 01-03-2021

Esperienze di ricerca

Maggio - agosto 1997 Centro: Istituto di Genetica – Università di Firenze (Italia). Ambito: studio cromosomico dei microrganismi eucarioti. Referee: Prof. M. Polsinelli.

Febbraio 1999 - febbraio 2000 Laboratorio di genetica molecolare dei microrganismi del Centro INA-INRA (Istituto Nazionale di Ricerca Agronomica di Parigi). Ambiti: CHEF (Contour-Clamped Homogeneous Electric Field), PCR/RFLP, Sequenziamento dei microrganismi eucarioti. Referee: Prof. Claude Gaillardin, Dr. Vang Nguyen.

2015 “*Bando Sprechi*” Progetto del ministero italiano dell’Agricoltura. Project leader.

FAR 2015 Project leader interdipartimentale (Attività antimicrobica)

FAR 2018 Project leader interdipartimentale (Effetto della cottura sottovuoto sulla microflora)

Progetto europeo “*Glopack*”, che si prefigge di studiare packaging alimentari privi d’impatto a livello ambientale e la possibilità di prolungare la durata di conservazione dei cibi. Il progetto è stato finanziato dal programma di ricerca dell’Unione Europea “*Horizon 2020*”, con convenzione di sovvenzione n. 773375.

Progetti attuali:

FAR interdipartimentale - 2023 Unità Far Alimenta

PR-FSR associato Co.Pack.So - "Coating per packaging alimentari sostenibili e circolari" (PG/2023/312690)

PR-FSR Responsabile unità BioR&R 2024, Bioconversione di residui agroindustriali BIO-R&R mediante colture microbiche selezionate.

Linee di ricerca

Caratterizzazione fenotipica e genotipica delle specie microbiche di interesse alimentare.

Sviluppo di strumenti per l’identificazione molecolare di specie e ceppi di lieviti e batteri relativi al settore alimentare.

Diversità genotipica e proprietà tecnologiche delle specie di lieviti e valutazione delle relative potenziali applicazioni nell’industria alimentare.

Miglioramento della conservabilità degli alimenti

Pubblicazioni internazionali rilevanti:

<http://personale.unimore.it/rubrica/pubblicazioni/apulvirenti>

Reggio Emilia, 22 luglio 2024

