



## INFORMAZIONI PERSONALI

Nome **PATRIZIA FAVA**  
Indirizzo DIP. DI SCIENZE DELLA VITA  
PAD.BESTA  
VIA AMENDOLA, 2  
42122 REGGIOEMILIA  
Telefono +39 0522 522031  
Fax +39 0522 522027  
E-mail [patrizia.fava@unimore.it](mailto:patrizia.fava@unimore.it)

Nazionalità Italiana

Data di nascita 25 maggio 1960

## ESPERIENZA LAVORATIVA

- DAL 01.10.2001 AD OGGI Professore associato in Tecnologie Alimentari  
• Nome e indirizzo del datore di lavoro Università di Modena e Reggio Emilia, Dip. di Scienze Agrarie e degli Alimenti.
- DAL 1990 AL 30/09/2001 Ricercatore  
• Nome e indirizzo del datore di lavoro Università degli Studi di Milano, Dipartimento di Scienze e Tecnologie Alimentari e Microbiologiche
- 1987 - 1989 Borsista  
• Nome e indirizzo del datore di lavoro Barilla G&R Fratelli, Parma

## ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- 1.11.1979 – 20/11/1985** **Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari**  
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione Università degli Studi di Milano - Tesi presso la Sezione di Industrie Agrarie del Dipartimento di Scienze e Tecnologie Alimentari e Microbiologiche  
• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio Tecnologie alimentari, chimica degli alimenti, confezionamento alimentare  
Corso quinquennale classico di Scienze e Tecnologie Alimentari (ex-Scienze delle preparazioni alimentari) con tesi riguardante il confezionamento del vino e la sua shelf-life in contenitori alternativi al vetro (il Bag-in-box)
- Qualifica conseguita Dottore in Scienze e Tecnologie Alimentari (ex-Scienze delle preparazioni alimentari)
- votazione 109/110
- 1975 - 1979** **Diploma di scuola media superiore**  
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione Liceo classico statale "M.Gioia" di Piacenza
- Qualifica conseguita Diploma

**CAPACITÀ E COMPETENZE**

**PERSONALI**

*Acquisite nel corso della vita e della carriera ma non necessariamente riconosciute da certificati e diplomi ufficiali.*

MADRELINGUA | **ITALIANO**

ALTRE LINGUE

	<b>INGLESE</b>
• Capacità di lettura	Eccellente
• Capacità di scrittura	Buono
• Capacità di espressione orale	Buono
	<b>FRANCESE</b>
• Capacità di lettura	Buono
• Capacità di scrittura	Nulla
• Capacità di espressione orale	Elementare

CAPACITÀ E COMPETENZE  
RELAZIONALI

L'approccio con studenti e con colleghi di lavoro è sempre improntato alla massima chiarezza e trasparenza di obiettivi e finalità. L'abilità relazionale sviluppata negli anni è anche derivata dalle molteplici occasioni in cui è stata chiamata ad esporre in pubblico relazioni di tipo scientifico e divulgativo in differenti contesti culturali.

CAPACITÀ E COMPETENZE  
ORGANIZZATIVE

Sin dal periodo precedente l'inizio della attività di Ricercatore ha avuto la responsabilità dell'organizzazione e svolgimento di numerose tesi di laurea, impegno che continua a tutt'oggi. Inoltre è stata coinvolta in un discreto numero di progetti di ricerca, di una parte dei quali cui è anche stata coordinatore (vedi elenco seguente)

**1987-1989** Progetto di ricerca nazionale (MURST 40%) «Alluminio nel comparto Agro-alimentare: significato e rischi possibili».

**1988-1990** Progetto di ricerca CNR «Polimeri plastici degradabili: applicazioni nel campo del confezionamento dei prodotti alimentari».

**1990-1991** Progetto di ricerca CNR «Idoneità igienica e nutrizionale del confezionamento in atmosfera modificata»

**1991-1995** Progetto Finalizzato CNR «RAISA». Sottoprogetto 4; Area Problema 4.3; Tematica 4.3.4. : «Tecnologie combinate di conservazione per prodotti freschi e «convenience foods»

**1995** Progetto di ricerca CNR «Imballaggi funzionali per la protezione dei cereali e dei derivati»

**1995-1996** Progetto di ricerca di interesse nazionale (ex MURST 40%) «Fisiologia post-raccolta e aspetti qualitativi dei prodotti ortofruttilicoli»

**1997-1998** Progetto di ricerca CNR «Studio della migrazione di contaminanti da PET e LDPE riciclati attraverso barriere funzionali»

**1999-2000** Progetto di ricerca FAIR «ACTIPAK»: Evaluating safety, effectiveness, economic-environmental impact and consumer acceptance of active and intelligent packaging.

**2001** contratto di ricerca dal titolo "VALUTAZIONE DELLA CONSERVABILITA' DI PARMIGIANO REGGIANO GRATTUGIATO IN CONTENITORI IN MATERIALE PLASTICO".

**2002** Coordinatore Locale dell'Unità di Ricerca nell'ambito del Programma di ricerca scientifica di rilevante interesse (COFIN 2002) dal titolo "Studio delle basse e bassissime pressioni di ossigeno sulla qualità sensoriale e microbiologica degli alimenti". Nell'ambito del progetto coordina l'attività di 8 persone, tra personale docente, non docente e dottorandi

**2002** contratto di ricerca dal titolo "VALUTAZIONE DELL'IDONEITÀ FUNZIONALE E ALIMENTARE DI BUDELLI NATURALI, ARTIFICIALI E SINTETICI".

**2006** progetto finanziato dalla Fondazione Cassa di Risparmio di Reggio Emilia "Pietro Manodori" (RE) "I biopolimeri nel settore del condizionamento alimentare. Studio delle prestazioni dei contenitori e del possibile miglioramento, delle applicazioni potenziali e dell'impatto ambientale"

**2008** progetto finanziato dalla Fondazione Cassa di Risparmio di Reggio Emilia "Pietro Manodori" (RE) "Impiego di materiali plastici compostabili per il confezionamento alimentare. Impatto della loro introduzione in una realtà cittadina e sul sistema di raccolta e smaltimento del rifiuto organico"

**2010** Progettazione di nuovi imballaggi per il miele e i prodotti a base di miele- *MISURA 124 – SVILUPPO DI NUOVI PRODOTTI, PROCESSI E TECNOLOGIE -Progetto: Progettazione di nuovi imballaggi per il miele e i prodotti a base di miele 22/01/2010*

**2010** - *LA SHELF - LIFE NELLA FILIERA DEL LATTE: SVILUPPO DI TECNOLOGIE INNOVATIVE PER IL MIGLIORAMENTO DELLE CARATTERISTICHE DI QUALITÀ, SICUREZZA E CONSERVAZIONE DEI PRODOTTI LATTIERO - CASEARI MADE IN ITALY – progetto MISE – Industria 2015*

**2002 a oggi** contratto di ricerca (rinnovato ogni anno) dal titolo "ASPETTI TECNICI, LEGISLATIVI E INNOVATIVI DEL CONFEZIONAMENTO ALIMENTARE" (contratto stipulato con la società COOPBOX EUROPE SPA, Bibbiano – RE)

Con la Docenza le capacità organizzative si sono affinate, essendo aumentate le persone coordinate ed essendosi aggiunti, oltre all'attività di ricerca, anche compiti istituzionali. Nell'ambito delle sue attività è stata organizzatrice di due workshop:

**P.Fava, M.Iotti.** Atti del Workshop "Materiali di food packaging da fonti rinnovabili: sviluppo, impieghi, smaltimento". Milano 17 febbraio 2006.

**P.Fava, M.Iotti.** Atti del Workshop "I biomateriali nel confezionamento alimentare: un'alternativa possibile e sostenibile", Reggio Emilia 14 marzo 2007.

<http://www.agraria.unimore.it/facolta/convegni-e-seminari/>

CAPACITÀ E COMPETENZE  
TECNICHE.

Ottima conoscenza del pacchetto Office in ambiente Windows

**ULTERIORI INFORMAZIONI**

È autore di oltre 100 pubblicazioni apparse su riviste nazionali ed internazionali, o presentate a convegni nazionali e internazionali.

**ALLEGATI**

elenco delle pubblicazioni (parziale)

Del Nobile, M.A., Buonocore, G.G., Fava, P., Piergiovanni, L. 2002. Modeling of Hexanal Sorption Kinetic in an Aldehydes Scavenger Film Intended for Food Packaging Applications. *Journal of Food Science*, 67(7):2687.

Del Nobile, M.A., Fava, P., Piergiovanni, L. 2002. Water transport properties of cellophane flexible film intended for food packaging applications. *Journal of Food Engineering*, 53:295.

Del Nobile, M.A., Piergiovanni, L., Buonocore, G.G., Fava, P., Puglisi, M.L., Nicolais, L. 2003. Naringinase Immobilization in Polymeric Films Intended for Food Packaging Applications. *Journal of Food Science*, 68:2046.

Piergiovanni, L., Limbo, S., Riva, M., Fava, P. 2003. Assessment of the risk of physical contamination of bread packaged in perforated oriented polypropylene films: measurements, procedures and results. *Food Additives and Contaminants*, 20:186.

Del Nobile, M.A., Buonocore, G.G., Limbo, S., Fava, P. 2003. Shelf-life prediction of cereal-based dry foods packed in moisture sensitive films. *Journal of Food science*, 68(4):1292.

Muratore, G., Guarrera, N., Nicolosi Asmundo, C., Del Nobile, M.A., Fava, P. 2004. Study on the absorption of flavours compounds from wine by polyethylene films. *Italian Beverage Technology*, 36:5.

Antonelli, A., Cocchi, M., Fava, P., Foca, G., Franchini, G., Mancini, D., Ulrici, A. 2004. Automated Evaluation of Food Colour by Means of Multivariate Image Analysis Coupled to a Wavelet-Based Classification Algorithm. *Analytica Chimica Acta*, 515(1):3.

De Vero, L., Taccagna, M., Solieri, L., Puglisi, M.L., Fava, P., Giudici, P., Gullo, M. 2004. Il prosciutto cotto, sistema modello per lo studio della previsione della shelf-life". *Industrie Alimentari*, 441: 1139.

Cornini V., Pugliesi M.L., Vannini C., Fava P. (2005). MAP of fresh meat in biodegradable packaging. *Atti del Convegno Nazionale "Aspetti microbiologici degli alimenti confezionati"*, Mosciano S. Angelo (TE) 22-24 giugno 2005, Special Issue of the *Italian Journal of Food Science*, Chiriotti Editore, Pinerolo, Italy (2005).

Iotti M., Fava P., Balance S., Christensen B.E., Rustad T. (2006) Absorbent pads for food trays made from Sphagnum moss. *Atti del Convegno Internazionale "SLIM 2006 Shelf-life International Meeting"*, Catania 21-23 giugno 2006, Special Issue of the *Italian Journal of Food Science*, Chiriotti Editore, Pinerolo, Italy (2006).

Cerioli V., Iotti M., Cornini V., Vannini C., Fava P. (2009). Shelf-life studies on sliced cooked ham packaged in PLA trays with oxygen scavengers. *Italian Food & Beverage Technology - LVIII (2009) October*

Iotti M., Fabbri P., Messori M., Pilati F., Fava P. (2009) Organic-Inorganic hybrid coatings for the modification of barrier properties of Poly(lactic acid) films for food packaging applications. *J. Polym Environ*, 17: 10-19 (2009)

Sberveglieri V.; Concina I.; Falasconi M.; Gobbi E.; Pulvirenti A.; Fava P (2011) SETTING UP A NEW METHOD FOR RAPID IDENTIFICATION OF FUNGAL CONTAMINATION ON GREEN COFFEE BY MOX SENSORS BASED ELECTRONIC NOSE, *COCOTEA*, 1-27

Al-Moghazy M; Pulvirenti A; Fava P. (2011) Application of antimicrobial alginate-oregano essential oil edible coating on chicken meat. *Alma Mater Studiorum University of Bologna*, 2-45

V. Sberveglieri; I. Concina; M. Falasconi; E. Gobbi; A. Pulvirenti; P. Fava (2011) Early detection of fungal contamination on green coffee by a MOX sensors based Electronic Nose, *ISOEN 2011 – NY*

A. Musetti; P. Fava (2012) Sensory effects of hexanal vapor on fresh-cut slices of golden delicious apples. *JOURNAL OF FOOD SCIENCE* 77(9), 314-318

Musetti A; Paderni, K; Fabbri, P; Pulvirenti, A; Al-Moghazy, M; Fava, P. (2014) Poly(vinyl alcohol)-Based Film Potentially Suitable for Antimicrobial Packaging Applications. *JOURNAL OF FOOD SCIENCE*, 02/2014, 1-7

Musetti, A; Tagliacucchi, D; Montevecchi, G; Verzelloni, E; Antonelli, A; Fava, P (2014) Characterization of a Combined Treatment with Alpha-Lipoic Acid for the Control of Enzymatic Browning in Fresh-Cut Golden Delicious Apples. *JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION*, 06/2014, 1-7