

INFORMAZIONI PERSONALI

Valeria Turfani



 Via Cesare Pascarella, 55 - 00153 Roma, Italia

 065088421  3476597472

 valeria.turfani@crea.gov.it

Data di nascita 04/04/1974 | Nazionalità Italiana

POSIZIONE RICOPERTA

Ricercatore III livello

TITOLO DI STUDIO

Laurea in Biologia

ESPERIENZA
PROFESSIONALE

dal 01/01/2019

Ricercatore III livello

CREA-AN, Roma

dal 01/06/2014 al 31/12/2018

Ricercatore TD III livello

CREA-AN, Roma

dal 01/07/2008 al 31/12/2013

Ricercatore

CREA-NUT, Roma

Collaborazione continuata e continuativa

dal 01/01/2006 al 30/06/2008

Ricercatore

INRAN, Roma

▪ **Assegno di Ricerca** presso INRAN per il progetto: studio del comportamento di sostanze bioattive nelle filiere biologiche (BIOAGRIBIO), finanziato dal MiPAAF. Vincitore della selezione pubblica n°14/AR-R1 (delibera n.162 del 28/10/2005) presso INRAN per attività di ricerca sul tema "Determinazione quali-quantitativa di carboidrati e/o molecole da essi derivate di interesse nutrizionale e tecnologico in alimenti ottenuti da materie prime a base di cereali di origine biologica"

dal 01/01/2005 al 31/12/2005

Ricercatore

INRAN, Roma

▪ **Assegno di Ricerca** per il progetto: Qualità, finanziato dal MiPAAF. Vincitore della selezione pubblica n°10/AR-A4 presso INRAN per attività di ricerca sul tema: formulazione di prodotti trasformati a base di cereali minori e loro caratterizzazione in termini di appetibilità tramite determinazione spettrofotometrica di IMP, GMP, SG e polifenoli, nonché determinazione con metodo ELISA della gliadina e filth-test.

dal 01/10/2000 al 31/12/2004

Ricercatore

INRAN, Roma

- Collaborazione continuata e continuativa.

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- 19/12/2003 **Master di secondo livello in: sicurezza e qualità degli alimenti dalla produzione al consumo**
Università degli Studi di Roma "La Sapienza" Dipartimento di Igiene, in: sicurezza e qualità degli alimenti dalla produzione al consumo
▪ eccellente con LODE
- 11/2002 **Abilitazione alla professione di biologo**
Università degli Studi di Roma "La Sapienza"
▪ 110/110
- 20/02/2001 **Laurea in Scienze Biologiche indirizzo biotecnologico**
Università degli Studi di Roma "La Sapienza"
▪ 110/110
- 11/1993 **Diploma di Maturità Scientifica**
Liceo Scientifico Primo Levi, Roma
▪ 52/60

COMPETENZE PERSONALI

Lingua madre Italiano

Altre lingue	COMPRESIONE		PARLATO		PRODUZIONE SCRITTA
	Ascolto	Lettura	Interazione	Produzione orale	
Inglese	B1	B2	A2	A2	A2
Francese	A2	A2	A2	A2	A2

Livelli: A1/A2: Utente base - B1/B2: Utente intermedio - C1/C2: Utente avanzato
Quadro Comune Europeo di Riferimento delle Lingue

Competenze comunicative Possiedo buone competenze comunicative acquisite negli anni di lavoro sia nel pubblico che nel privato

Competenze organizzative e gestionali Nell'ambito della mia esperienza lavorativa mi sono trovata spesso a coprire un ruolo di responsabile del laboratorio e di riferimento rispetto ai tecnici e collaboratori che lavoravano nel nostro gruppo. Sono stata responsabile per molti anni del controllo di qualità presso attività commerciale.

Organizzazione e gestione nell'ambito del gruppo di lavoro GdL-Nutrizione finalizzato alla strutturazione della giornata annuale della nutrizione "Nutrinformarsi" organizzata dal CREA-AN con carattere divulgativo-scientifico;

Gestione delle attività relative al gruppo di lavoro GdL-Privati finalizzato alla creazione di una rete di collaborazioni e scambi con il settore privato;

Gestione e organizzazione della segreteria scientifica dell'Associazione Italiana di Scienza e Tecnologia dei Cereali (AISTEC), e preparazione di diversi eventi tra i quali:

- Convegno Aistec: Cereali: scienza e benessere dal campo alla tavola. Alghero 26-28 giugno 2003.
- Convegno Aistec: Cereali e qualità della vita. Palermo 5-6 ottobre 2000.
- Aistec Conference "Grain for feeding the world". Milano 1-3 luglio 2015

Competenze professionali

- buona padronanza delle analisi chimiche su alimenti di origine vegetale
- buona conoscenza delle tecniche di digeribilità in vitro
- buona padronanza delle analisi reologiche e sulle caratteristiche visco-elastiche degli impasti
- conoscenza approfondita dei processi di panificazione
- formulazione di prodotti innovativi
- tecniche analitiche di spettroscopia per il settore agroindustriale

Competenza digitale

AUTOVALUTAZIONE				
Elaborazione delle informazioni	Comunicazione	Creazione di Contenuti	Sicurezza	Risoluzione di problemi
Utente avanzato	Utente avanzato	Utente avanzato	Utente avanzato	Utente avanzato

Livelli: Utente base - Utente intermedio - Utente avanzato

[Competenze digitali - Scheda per l'autovalutazione](#)

Buona padronanza degli applicativi di Microsoft e del pacchetto Office, in particolare modo Excel e Access

PUBBLICAZIONI

Pubblicazioni Peer-reviewed

1. Carcea M., Turfani V., Narducci V., Melloni S., Galli V., Tullio V. Stone milling versus roller milling in soft wheat: influence on products composition. *Foods* 2020, 9, 3, doi:10.3390/foods9010003.
2. Carcea, Turfani V., Narducci V., Durazzo A., Finamore A., Roselli M., Rami R. Bread for the Aging Population: The Effect of a Functional Wheat–Lentil Bread on the Immune Function of Aged Mice. *Foods* 2019, Volume 8, Issue 10, 510.
3. Sinesio F., Raffo A. Peperario M, Moneta E., Saggia Civitelli E., Narducci V., Turfani V., Ferrari Nicoli S., Carcea M. Impact of sodium reduction strategies on volatile compounds, sensory properties and consumer perception in commercial wheat bread. *Food Chemistry* 2019, 301, <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2019.125252>
4. Raffo A., Carcea M., Moneta E., Narducci V., Nicoli S., Peperario M., Sinesio F., Turfani V. Influence of different levels of sodium chloride and of a reduced sodium salt substitute on volatiles formation and sensory quality of wheat bread. *Journal of Cereal Science* 2018, 79: 518-526
5. Carcea M., Narducci V., Turfani V. and Aguzzi A. A Survey of sodium chloride content in italian artisanal and industrial bread. *Foods* 2018, 7, 181; doi:10.3390/foods7110181
6. Carcea M., Narducci V., Turfani V., Giannini V. Polyphenols in raw and cooked cereals/pseudocereals/legume pasta and Couscous. *Foods* 2017, 6(9), 80, doi:10.3390/foods6090080
7. Turfani V., Narducci V., Durazzo A., Galli V., Carcea M. Technological, nutritional and

functional properties of wheat bread enriched with lentils or carob flours. *LWT – Food Science and Technology* 2017(78), 361–366 doi: 10.1016/j.lwt.2016.12.030.

8. Amoriello T., Turfani V., Galli V., Mellara F., Carcea M. Evaluation of a new viscometer performance in predicting the technological quality of soft wheat flour. *Cereal Chemistry* 2016, 93(4): 364-368. <http://dx.doi.org/10.1094/CCHEM-09-15-0185-R>
9. Carcea M., Sorto M., Batello C., Narducci V., Aguzzi A., Azzini E., Fantauzzi P., Finotti E., Gabrielli P., Galli V., Gambelli L., Maintha K. M., Namba F, Ruggeri S., Turfani V. Nutritional characterization of traditional and improved dihé, alimentary blue-green algae from the lake Chad region in Africa. *LWT - Food Science and Technology* 2015, 62(1): 753-763. DOI: 10.1016/j.lwt.2014.10.039
10. Durazzo A., Turfani V., Azzini E., Maiani G. and Carcea M. Antioxidant properties of experimental pastas made with different cereals. *Journal of Food Research* 2014, 3(4): 33-40
11. Durazzo A., Turfani V., Narducci V., Azzini E., Maiani G., Carcea M. Nutritional characterization and bioactive components of commercial carobs flours. *Food Chemistry* 2014, 153: 109-113, DOI: <http://dx.doi.org/10.1016/j.foodchem.2013.12.045>
12. Durazzo A., Azzini E., Turfani V., Polito A., Maiani G. and Carcea M. Effect of cooking on lignans content in wholegrain pasta made with different cereals and other seeds. *Cereal Chemistry* 2013, 90 (2): 169-171, ISSN: 0009-0352, DOI: <http://dx.doi.org/10.1094/CCHEM-05-12-0065-N>
13. Durazzo A., Turfani V., Azzini E., Maiani G. Carcea M. Phenols, lignans and antioxidant properties of legume and sweet chestnut flours. *Food Chemistry* 2013, 140: 666–671
14. Thomsen I. K., Schweinzer A., Friedel J. K., Samson M.F., Carcea M., Narducci V., Turfani V., Askegaard M., Surbock A., Freyer B., Heinzinger M., and Olesen J. E. Management Effects on Quality of Organically Grown Winter Wheat. *Agroecology and Sustainable Food Systems*, 2013, 37: 1–21
15. Acquistucci R., Turfani V., Aureli G. Amylase modification induced by the germination process in organic barley. *European Food Resercher Technology* 2011, 232(4): 583-590
16. Carcea M., Salvatorelli S., Turfani V. Measurement of resistant starch in cooked cereal-based foods. *Quality Assurance and Safety of Crops & Foods* 2009, .240-245 ISSN 1757-8361
17. Carcea M., Salvatorelli S., Turfani V., Mellara F. Influence of growing conditions on the technological performance of bread wheat (*Triticum aestivum* L.). *International Journal of Food Science and Technology* 2006, 41(Supplement 2): 102-107

Publicazioni internazionali non
Peer-reviewed

1. Valeria Turfani, Valentina Narducci, Luigi Bartoli, Francesco Mellara, Marina Carcea (2017). Technological properties and bread characteristics of soft wheat and red lentil flour breads. *Tecnica Molitoria International*
2. Acquistucci R., Turfani V., Bonafaccia G. Effect of cultivar on grain development and bioactive components of barley landraces (*Hordeum vulgare* L.) grow under organic management. *Italian Food & Beverage Technology*, (LXI) april 2011, 5-10
3. Carcea M., Narducci V., Mellara F., Turfani V., Colaprico G., Urbano M., Margiotta B. Quality of partial waxy and complete waxy tetraploid lines from the durum wheat cultivar Svevo. *Tecnica Molitoria International*, Yearly Issue 2010, 61(11/A): 78-86
4. Acquistucci R., Ritota M., Turfani V. Starch characterisation of Emmer (*Triticum dicoccum* Schübler) by differential scannino calorimetry, *Tecnica Molitoria Int.* 2009, 60(10/A): 122-128
5. Turfani V., Vivanti V., Acquistucci R. Liquid cromatography-UV determination of Plant Sterols in barley and derived products. *Tecnica Molitoria International* 2008, Vol.59(9A): 109-113
6. Turfani V., Acquistucci R., Ritota M. Determination of amylose content in rice by different

methods. *Tecnica Molitoria International*, 56 (4/A) Yearly issue 2007, 98-103

7. Carcea M., Salvatorelli S., Turfani V. (2005) In vitro protein digestibility of cereal foods. *Tecnica Molitoria International*, March 2005, 56 (4A), pp. 107-115
8. Acquistucci R., Salvatorelli S., Turfani V. Starch digestibility in pasta: effect of drying conditions and shape. *Tecnica Molitoria International*, Marzo 2002, 99-104

Publicazioni altre riviste

1. Baiamonte, N. Nardo, V. Turfani. Monografia 1° giornata della nutrizione (2018) "Nutriformarsi: difendersi dalle fake news". ISBN 9788899595975;
2. Valeria Turfani, Valentina Narducci, Francesco Mellara, Luigi Bartoli e Marina Carcea. Utilizzo della farina di legumi in panificazione. *Molini d'Italia*, maggio 2018, 40-59
3. Marina Carcea, Valentina Narducci, Valeria Turfani, Fabiano Camangi, Angelo Lippi, Agostino Stefani. Proprietà funzionali di sfarinati e del pane di GRANO BIANCO "gianco" (*Triticum aestivum* L.) di Rocchetta Vara. *Tecnica Molitoria*, 2017, 68(7): 514-521
4. Carcea M., Narducci V. – Turfani V., Camangi F., Lippi A., Stefani A. Caratteristiche qualitative del GRANO BIANCO "GIANCO" (*Triticum aestivum* L.) di Rocchetta Vara. *Tecnica Molitoria*, 2017, vol. LXVIII, 514-521
5. Turfani V., Narducci V., Galli V., Mellara F., Bartoli G., Carcea M. Qualità merceologica e tecnologica dei cereali importati in Italia. *Molini d'Italia*, febbraio 2017, 46-59
6. Carcea M., Narducci V., Turfani V., Sinesio F., Raffo A., P.G. Bianchi, M. Losi, Zecchinelli R., Delogu C., Andreani L. Pane buono con poco sale. *Molini d'Italia*, 2016, 67(12): 36-42
7. Carcea M., Turfani V., Narducci V. Uso del cloruro di sodio in panificazione. Atti del Convegno "Innovazione di prodotto nella filiera grano tenero per migliorare la qualità e la sostenibilità ambientale", Università di Viterbo, 18/3/2016 - pubblicati in *Georgofili News*
8. Turfani V., Narducci V., Galli V., Amoriello T., Mellara F., Bartoli G., Carcea M. Monitoraggio nell'ambito del Progetto Contrimpcer della qualità tecnologica di cereali importati in Italia. *Tecnica molitoria* 2015, 66(10): 764-77
9. Amoriello T., Dreisoerner J., Turfani V., Carcea M. Ottimizzazione dei parametri operativi per l'uso dello strumento GLUTOPEAK nell'analisi del FRUMENTO. *Tecnica molitoria* 2014, 65(11): 876-883
10. Acquistucci R., Turfani V., Vivanti V., Mecozzi M. Determinazione dei principali fitosteroli in avena comune (*Avena Sativa* L.) da agricoltura biologica. *Tecnica molitoria*, marzo 2011, 62(3): 230-234
11. Turfani V., Narducci V., Mellara F., Bartoli L., Martiri F., Vaccino P., Ormoli L., Carcea M. Parametri qualitativi di 7 varietà di frumento tenero del raccolto 2011. *Tecnica Molitoria* dicembre 2011, 62(12): 1229-1235
12. Turfani V., Narducci V., Galli V., Bartoli L., Mellara F., Carcea M. Frumento duro coltivato nel centro-sud d'Italia: qualità del raccolto 2010. *Tecnica Molitoria*, 62(1), gennaio 2011, 4-11
13. Carcea M., Turfani V., Bartoli L., Mellara F. La qualità tecnologica del frumento duro italiano nel 2009. *Tecnica Molitoria*, aprile 2010, 61(4), 346-353
14. Acquistucci R., Turfani V., Vivanti V. Determinazione dei principali fitosteroli in avena comune (*Avena Sativa* L.) da agricoltura biologica. *Ingredienti Alimentari*, VIII, agosto 2009, 22-26

15. Carcea M., Turfani V., Bartoli L., Fantauzzi P, Gabrielli P., Mellara F. Le classi qualitative del frumento duro italiano del raccolto 2008. Molini d'Italia, febbraio 2009, 43-55
16. Acquistucci R., Turfani V. Alcune considerazioni sulla FIBRA ALIMENTARE e i cereali integrali. Tecnica Molitoria, settembre 2008, 59(9): 1013-1026
17. Carcea M., Francisci R., Salvatorelli S., Turfani V., Galli V., Schiavi E., Bartoli L., Boggini G., Corbellini M. Classi di qualità del frumento tenero italiano del raccolto 2003. Molini d'Italia, Gennaio 2004, 21-30
18. Carcea M., Galli V., Salvatorelli S., Turfani V., Bartoli L., Fantauzzi P., Mellara F. Qualità tecnologica della produzione nazionale di frumento tenero 2004. Molini d'Italia, Dicembre 2004, 47-52
19. Carcea M., Francisci R., Salvatorelli S., Turfani V., Galli V., Schiavi E., Bartoli L., Mellara F. Qualità del frumento duro raccolto 2003 nell'Italia centrale e meridionale. Tecnica molitoria 55(2), Febbraio 2004,109-117
20. Carcea M., Francisci R., Salvatorelli S., Turfani V., Bartoli L., Bassotti G., Fantauzzi P., Galli V. Parametri qualitativi della produzione convenzionale, integrata e biologica. Molini d'Italia, Febbraio 2003, 93-103
21. Corticelli C., Ferraresi A, Tabarroni M., Ghisalberti S., Gattei C., SilviAntoni B., Boggini G., Corbellino M., Empilli S., Ponzoni E., Villani A., De Montis A., Mazza L., Delogu G., Brugna E., Cardone A.M., Carcea M., Francisci R., Salvatorelli S., Turfani V., Schiavoni E., Batoli L., Bassotti G., Zuppioli M. La qualità del frumento tenero in Emilia-Romagna, Lombardia e Toscana. Molini d'Italia, Ottobre 2002, 25-39

Atti di Convegno (in esteso)

1. Turfani V., Narducci V., Galli V., Amoriello T., Mellara F., Bartoli G. and Carcea M. Monitoring of technological quality of imported cereals in Italy: the CONTRIMP CER Project. 10th AISTEC Conference "Grains for feeding the world", 2015, pp.382-386, ISBN: 978-88-906680-3-6
2. Amoriello T., Turfani V. and Carcea M. Durum wheat semolina gluten content predicted by means of GlutoPeak® parameters. 10th AISTEC Conference "Grains for feeding the world", 2015, pp. 244-249, ISBN: 978-88-906680-3-6
3. Raffo A., Carcea M., Moneta E., Narducci V., Nicoli S., Peparai M., Sinesio F., Turfani V. Effect of the use of a reduced-sodium salt substitute on aroma compounds formation and sensory properties of wheat bread. 10th AISTEC Conference "Grains for feeding the world", 2015, pp. 350-355, ISBN: 978-88-906680-3-6
4. Carcea M., Delogu C., Andreani L., Turfani V., Narducci V., Venturini A, Musetti B., Seminari S., Cremona R. Il progetto EUSAL: studio delle basi biochimiche dell'azione del sale in panificazione in IX Convegno Aistec "Un mondo di cereali: potenzialità e sfide, 2013, R. Acquistucci, M.G. D'Egidio, G. Panfilì, R. Redaelli, eds; ISBN978-88-906680-1-2
5. Durazzo A., Azzini E., Zaccaria M, Turfani V., Polito A., Maiani G., Carcea M. Effetti benefici dei cereali integrali e derivati: focus sui lignani. Atti dell'8° Convegno AISTEC, Evoluzione e rilancio della filiera dei cereali, biodiversità, sostenibilità, tecnologia e nutrizione, 2011, pp 100-104, ISBN:978-88-906680-0-5
6. Turfani V., Narducci V., Galli V., Bartoli L., Mellara F., Carcea M. Qualità delle varietà di frumento duro coltivate in Italia nel triennio 2008-2010. Atti dell'8° Convegno AISTEC, Evoluzione e rilancio della filiera dei cereali, biodiversità, sostenibilità, tecnologia e nutrizione. Aci Castello-Cannizzaro (CT), 11-13 maggio 2011, pp 260-264, ISBN:978-88-906680-0-5
7. Durazzo A., Lorenzetti S., Azzini E., Turfani V., Maiani G., Carcea M. Valutazione delle proprietà biologiche in vitro dei lignani e loro metaboliti. Atti dell'8° Convegno AISTEC, Evoluzione e rilancio della filiera dei cereali, biodiversità, sostenibilità, tecnologia e nutrizione. Aci Castello-

Cannizzaro (CT), 11-13 maggio 2011, pp 354-358, ISBN:978-88-906680-0-5

8. Acquistucci R., Turfani V., Vivanti V., Mecozzi M. Determinazione dei principali fitosteroli in avena comune (*Avena Sativa* L.) da agricoltura biologica. Atti del 9° Congresso Italiano di Scienza e Tecnologia degli Alimenti (CISETA): ricerca e innovazione nell'industria alimentare. S. Porretta ed., 2009, pp. 567-571
9. Turfani V., Vivanti V., Acquistucci R. Componenti bioattivi in orzo biologico. In: Atti del 7° Congresso AISTEC "Cereali tra tradizione e innovazione: il contributo della Scienza, 2007, R. Cubadda, e. Marconi eds, ISBN: 978-88-901055-4-8, pp135-138
10. Acquistucci R., Turfani V., Ritota M., Marini F. Applicazione di tecniche calorimetriche e spettroscopiche allo studio del fenomeno di gelatinizzazione di amidi di riso. In: Atti del 7° Congresso AISTEC "Cereali tra tradizione e innovazione: il contributo della Scienza, 2007, R. Cubadda, e. Marconi eds, ISBN: 978-88-901055-4-8, pp 45-49
11. Acquistucci R., Turfani V., Bonafaccia G., Aureli G. Caratterizzazione qualitativa di varietà di orzo biologico. In: Atti del VI Congresso Nazionale di Chimica degli Alimenti, 2006, J.D. Coisson, M. Arlorio e A. Martelli eds, Editrice Taro, Alessandria, ISBN 978-88-87359-52-7, pp 7-10.
12. Carcea M., Salvatorelli S., Turfani V. Digeribilità proteica in vitro di prodotti a base di cereali. In: Atti del 6° Convegno AISTEC. Cereali: biotecnologie e processi innovativi, Una sfida per un mondo in cambiamento, Blanco A., Cubadda R., Marconi E. eds, 2005, ISBN 2-85352-340-3, 138-143.
13. Carcea M., Francisci R., Salvatorelli S., Turfani V. Ten years monitoring of quality parameters in durum wheat cultivars grown in Italy. Proceedings of the Second International Workshop on Durum wheat and pasta quality: recent achievements and new trends, 2002, pp 247-250.
14. Salvatorelli S., Turfani V., Carcea M. Digeribilità in vitro di proteine di cereali. Atti Simposio AISTEC: materie prime transgeniche, sicurezza alimentare e controllo qualità nell'industria cerealicola, 1999, pp. 210-215.

Abstract di Convegni (Posters)

1. M. Carcea, V. Narducci, V. Turfani, V. Giannini. Polyphenols in raw and cooked new wholegrain pasta. WGS 2017 - 6th International Whole Grain Summit, Vienna, 13-15 november 2017
2. Moneta E., Peparao M., Saggia Civitelli E., Narducci V., Turfani V., Sinesio F. Strategie di riduzione del sodio nel pane: valutazione dell'efficacia sulla percezione del consumatore. IV Convegno Nazionale SISS, Bologna, 30/11-02/12/2016
3. Turfani V., Narducci V., Galli V., Amoriello T., Mellara F., Bartoli G. and Carcea m. Monitoring of technological quality of imported cereals in Italy: the CONTRIMPCER Project. 10th AISTEC Conference "Grains for feeding the world", 1-3 July 2015 Milan, Italy
4. Amoriello T., Turfani V. and Carcea M. Durum wheat semolina gluten content predicted by means of GlutoPeak® parameters. 10th AISTEC Conference "Grains for feeding the world", 1-3 July 2015 Milan, Italy
5. Narducci V., Turfani V., Mellara F., Galli V., Bartoli G. and Carcea M. Influence of salt addition on Rheofermentometer and RVA parameters of soft wheat doughs. 10th AISTEC Conference "Grains for feeding the world", 1-3 July 2015 Milan, Italy
6. Durazzo A., Turfani V., Narducci V., Azzini E., Maiani G. and Carcea M. Total phenols, lignans and antioxidant properties in bread supplemented with red green lentils flour. 10th AISTEC Conference "Grains for feeding the world", 1-3 July 2015 Milan, Italy
7. Raffo A., Carcea M., Moneta E., Narducci V., Nicoli S., Peparao M., Sinesio F., Turfani V. Effect of the use of a reduced-sodium salt substitute on aroma compounds formation and sensory properties of wheat bread. 10th AISTEC Conference "Grains for feeding the world", 1-3 July 2015 Milan, Italy

8. Turfani V., Carcea M., Delogu C., Andreani L., Narducci V., Venturini A., Musetti B., Seminari S., Cremona R. Il progetto EUSAL: studio delle basi biochimiche dell'azione del sale in panificazione. IX Convegno Aistec "Un mondo di cereali: potenzialità e sfide, 12-14 giugno 2013, Bergamo, Italia
9. Carcea M., Finotti E., Turfani V., Narducci V., Bersani A., Del Prete E., Bersani E. A mathematical quality index (FMI) to express durum wheat technological performance. International Symposium "Genetics and breeding of durum wheat, 27-30 May 2013, Rome.
10. Durazzo A., Turfani V., Azzini E., Maiani G. and Carcea M. Antioxidant properties of experimental pastas made with different wholegrain cereals. IX Italian Congress of Food Chemistry: food, functional foods and nutraceuticals, 3-7 giugno 2012, Ischia (Na), Italy Emirates Journal of Food and Agriculture, Volume 24, p 77
11. Durazzo A., Turfani V., Azzini E., Maiani G. and Carcea M. Antioxidant properties and lignans content of legume and sweet chestnut flours. IX Italian Congress of Food Chemistry: food, functional foods and nutraceuticals, 3-7 giugno 2012, Ischia (Na), Italy Emirates Journal of Food and Agriculture, Volume 24, p 34
12. Durazzo A., Azzini E., Turfani V., Polito A., Maiani G., Carcea M. Effect of home cooking on lignans content in experimental pastas made with different cereals and other grains. 5th International dietary fibre conference, 7-9 maggio 2012, Roma, Italy
13. Carcea M., Durazzo A., Turfani V., Narducci V., Azzini E., Maiani G. Lignans and antioxidant properties of fibre rich cereal and legume based bread. 5th International dietary fibre conference, 7-9 maggio 2012, Roma, Italy
14. Durazzo A., Azzini E., Zaccaria M, Turfani V., Polito A., Maiani G., Carcea M. Effetti benefici dei cereali integrali e derivati: focus sui lignani. Atti dell'8° Convegno AISTEC, Evoluzione e rilancio della filiera dei cereali, biodiversità, sostenibilità, tecnologia e nutrizione. 11-13 maggio 2011, Aci Castello-Cannizzaro (CT), Italia
15. Turfani V., Narducci V., Galli V., Bartoli L., Mellara F., Carcea M. Qualità delle varietà di frumento duro coltivate in Italia nel triennio 2008-2010. 8° Convegno AISTEC, Evoluzione e rilancio della filiera dei cereali, biodiversità, sostenibilità, tecnologia e nutrizione. 11-13 maggio 2011, Aci Castello-Cannizzaro (CT), Italia
16. Durazzo A., Lorenzetti S., Azzini E., Turfani V., Maiani G., Carcea M. Valutazione delle proprietà biologiche in vitro dei lignani e loro metaboliti. Atti dell'8° Convegno AISTEC, Evoluzione e rilancio della filiera dei cereali, biodiversità, sostenibilità, tecnologia e nutrizione. 11-13 maggio 2011, Aci Castello-Cannizzaro (CT), Italia
17. Durazzo A., Azzini E., Raguzzini A., Narducci V., Turfani V., Maiani G., Carcea M. Influenza delle tecniche di prima e seconda trasformazione sul contenuto di lignani nei cereali. Convegno conclusivo del progetto QUASICER-Qualità e sicurezza dei cereali, disponibilità e d efficacia dei composti bioattivi. Consiglio per la ricerca e sperimentazione in agricoltura, 29 marzo 2011, Roma, ISBN: 978-88-97081-19-7
18. Carcea M., Batello C., Sorto M., Aguzzi A., Azzini A., Fantauzzi P., Finotti E., Gabrielli P., Galli V., Gambelli L., Narducci V., Ruggeri S., Turfani V. International Scientific Symposium: biodiversity and sustainable diets. Nutritional and hygienic characterization of traditional and improbe Dihè, alimentary blue-green algae from the Lake Chad region in Africa. FAO Headquarters, 3-5 novembre 2010, Roma, Italia
19. 17. Narducci V., Mellara F., Turfani V., Colaprico G., Urbano M., Margotta B. e Carcea M. Quality parameters of conventional, partial waxy and full waxy grains of the Italian durum wheat cultivar Svevo. 8th EYCSTW, 3-5 August 2009, Viterbo, Italy.
20. Carcea M., Salvatorelli S., Turfani V. Resistant starch in raw and cooked cereal based foods. In: 4th International Dietary Fibre Conference 2009, 1-3 July 2009, Vienna, Austria.
21. Acquistucci R., Turfani V., Vivanti V, Mecozzi M. Determinazione dei principali fitosteroli in

- Avena comune (*Avena sativa* L) da agricoltura biologica, In: 9° Convegno CISETA, Congresso Italiano di Scienza e Tecnologia degli Alimenti, 11-12 giugno 2009, Milano, Italia
22. Turfani V., Vivanti V., Acquistucci R. Componenti bioattivi in orzo biologico. In: 7° Congresso AISTEC "Cereali tra tradizione e innovazione: il contributo della Scienza, 3-5 ottobre 2007, Campobasso, Italia
 23. Acquistucci R., Turfani V., Ritota M., Marini F. Applicazione di tecniche calorimetriche e spettroscopiche allo studio del fenomeno di gelatinizzazione di amidi di riso. In: 7° Congresso AISTEC "Cereali tra tradizione e innovazione: il contributo della Scienza, 3-5 ottobre 2007, Campobasso, Italia
 24. Acquistucci R., Turfani V., Bonafaccia G., Aureli G. Caratteristiche qualitative di varietà di orzo biologico. VI Congresso Nazionale di Chimica degli Alimenti, 7-10 novembre 2006, Alba (To), Italia
 25. Carcea M., Salvatorelli S., Turfani V. Influence of growing conditions on the technological performance of soft wheat. 12th ICC Cereal & Bread Congress: using cereal science and technology for the benefit of consumers, 23-26 may 2004, Harrogate, UK.
 26. Carcea M., Francisci R., Salvatorelli S., Turfani V. Ten years monitoring of quality parameters in durum wheat cultivars grown in Italy. Proceedings of the Second International Workshop on Durum wheat and pasta quality: recent achievements and new trends, 19-20 November 2002, Rome, Italy
 27. Salvatorelli S., Carcea M., Turfani V. Digeribilità in vitro di proteine di cereali. Simposio AISTEC: materie prime transgeniche, sicurezza alimentare e controllo qualità nell'industria cerealicola, 7-8 ottobre 1999, Campobasso, Italia

Partecipazioni in Libri e Relazioni Tecniche di progetto

1. Linee Guida per una Sana Alimentazione Italiana. Revisione 2018, ISBN 9788833850375.
2. AA.VV. Linee Guida per una Sana Alimentazione Italiana. Dossier Scientifico, revisione 2017, ISBN 978-88-96567-01-9.
3. AA.VV. Misure di accompagnamento al programma comunitario frutta e verdura nelle scuole 2015-2016. "Accompagnamo la frutta nelle scuole". CREA, Roma.
4. Carcea M. Monitoraggio delle caratteristiche qualitative delle varietà di frumento duro coltivate in Italia, raccolto 2009. INRAN (Cd), Roma.
3. Carcea M. Monitoraggio delle caratteristiche qualitative delle varietà di frumento tenero coltivate in Italia, raccolto 2009. INRAN (Cd), Roma.
4. Carcea M. Monitoraggio delle caratteristiche qualitative delle varietà di frumento duro coltivate in Italia, raccolto 2008. INRAN (Cd), Roma.
5. Carcea M. Monitoraggio delle caratteristiche qualitative delle varietà di frumento tenero coltivate in Italia, raccolto 2008. INRAN (Cd), Roma.
6. Acquistucci R., Bonafaccia G., Maccati F., Turfani V. (2008) Studio del comportamento di sostanze bioattive nella filiera biologica: orzo e avena. In: Progetto MiPAAF-BioAgriBio, Roma. Pp 78-102.
7. Acquistucci R., Francisci R., Turfani V., Bassotti G., Ritota M. (2007) Descrittori delle caratteristiche tecnologico-nutrizionali con particolare riferimento alla componente glucidica. Rapporto progetto MiPAF-Qualità Alimentare, Roma, pp.174-194.
8. Carcea M. Monitoraggio delle caratteristiche qualitative delle varietà di frumento duro coltivate in Italia, raccolto 2004. INRAN, Roma.

9. Carcea M. Monitoraggio delle caratteristiche qualitative delle varietà di frumento tenero coltivate in Italia, raccolto 2004 INRAN, Roma.
10. Carcea M. Monitoraggio delle caratteristiche qualitative delle varietà di frumento duro coltivate in Italia, raccolto 2003 INRAN, Roma.
11. Carcea M. Monitoraggio delle caratteristiche qualitative delle varietà di frumento tenero coltivate in Italia, raccolto 2003 INRAN, Roma.
12. Acquistucci R., Bartoli L., Turfani V., Cardarilli D. (2002) Individuazione di precursori della reazione di Maillard e determinazione di metalli in traccia in frumenti biologici a confronto con campioni convenzionali. Rapporto sul progetto finalizzato MIPAF "Determinanti di qualità dei prodotti dell'Agricoltura Biologica", pp.32-38.
13. Carcea M. Monitoraggio delle caratteristiche qualitative delle varietà di frumento duro coltivate in Italia, raccolto 2002. INRAN, Roma.
14. Carcea M. Monitoraggio delle caratteristiche qualitative delle varietà di frumento tenero coltivate in Italia, raccolto 2002. INRAN, Roma.
15. Carcea M. Monitoraggio delle caratteristiche qualitative delle varietà di frumento duro coltivate in Italia, raccolto 2001. INRAN, Roma.
16. Carcea M. Monitoraggio delle caratteristiche qualitative delle varietà di frumento tenero coltivate in Italia, raccolto 2001. INRAN, Roma.
17. Pasqui L.A. Monitoraggio delle caratteristiche qualitative delle varietà di frumento duro coltivate in Italia, raccolto 2000. INRAN, Roma.
18. Pasqui L.A. Monitoraggio delle caratteristiche qualitative delle varietà di frumento tenero coltivate in Italia, raccolto 2000. INRAN, Roma.
19. Pasqui L.A. Monitoraggio delle caratteristiche qualitative delle varietà di frumento tenero e duro coltivate in Italia, raccolto 1999. INRAN, Roma.
20. Pasqui L.A. Monitoraggio delle caratteristiche qualitative delle varietà di frumento tenero e duro coltivate in Italia, raccolto 1999. INRAN, Roma.

RELAZIONI ORALI

V. Turfani. Pasta al pesto: tra gusto, qualità e valore nutrizionale. Pasta al pesto day, Sanremo 24 novembre 2018

V. Turfani. Grani antichi: la riscoperta della biodiversità dei cereali. XXXVII Giornata Mondiale della Alimentazione: Verità e bugie nel piatto, 15 ottobre 2016, Formia, Italia

Carcea M., Delogu C., Andreani L., Turfani V., Narducci V., Venturini A, Musetti B., Seminari S., Cremona R. Il progetto EUSAL: studio delle basi biochimiche dell'azione del sale in panificazione. IX Convegno Aistec "Un mondo di cereali: potenzialità e sfide", 13 giugno 2013, Bergamo, Italia

Progetto SIC: Monitoraggio della funzionalità tecnologica e della qualità nutrizionale delle varietà di frumento coltivate in Italia, raccolto 2011. Relazione tecnica annuale presso MiPAAF, Roma

LINEE di RICERCA

Attività di ricerca indirizzata allo studio di metodologie per la valutazione delle caratteristiche chimiche, fisiche, tecnologiche e nutrizionali di cereali e di prodotti di prima e seconda trasformazione da essi derivati. In particolare:

1. Valutazione e monitoraggio della funzionalità tecnologica e della qualità nutrizionale delle varietà di frumento tenero e duro. Elaborazione ed informatizzazione dei dati di qualità come supporto alle decisioni di tutti gli operatori delle filiere del frumento
2. Identificazione e quantificazione delle molecole bioattive presenti nei cereali e in prodotti trasformati da essi derivati (lignani, fitoestrogeni, fibra, β -Glucani, polifenoli e sostanze antiossidanti), definizione e messa a punto di nuove metodiche analitiche atte a quantificare le suddette molecole, studio del comportamento delle molecole bioattive in fase di trasformazione primaria e secondaria per l'identificazione di tecniche di trasformazione ottimali della materia prima.
3. Caratterizzazione della qualità tecnologica e nutrizionale di campioni biologici di granelle e sfarinati, provenienti dai diversi paesi, attraverso una serie di analisi chimiche e reologiche atte a fornire un'indicazione sulla qualità panificatoria del grano biologico e sulle migliori pratiche agricole per l'ottenimento di grano biologico di qualità ai fini di una valorizzazione di questa materia prima.
4. Studio del processo di digestione in vitro delle proteine di diversi cereali a seguito di processi di trasformazione degli stessi in prodotti edibili.
5. Studio, in matrici di cereali e prodotti di trasformazione da essi derivati, degli effetti strutturali (intrinseci) dell'amido e dei trattamenti termici sul contenuto in amido resistente e sulla digeribilità in vitro dell'amido.
6. Valutazione delle modifiche indotte dal processo di germinazione in granelle di orzo biologico sulla componente amidacea con particolare riferimento all'attività enzimatica di alfa-amilasi, beta-amilasi e beta-glucanasi.
7. Formulazioni di prodotti innovativi a base di cereali integrati con materie prime ad alto contenuto nutrizionale come per esempio vari tipi di legumi nonché formulazione di prodotti da forno privi di glutine per i celiaci. Le funzioni di queste "integrazioni" sono state molteplici: dall'incremento del contenuto in fibre solubili e insolubili, al miglioramento della qualità proteica, all'incremento delle sostanze con proprietà antiossidanti (polifenoli, lignani, β -glucani, ecc.). Studio delle caratteristiche visco-elastiche degli impasti e sugli intermedi di processo della panificazione per predire il loro comportamento tecnologico e fornire indicazioni in merito alle modificazioni indotte dall'aggiunta della nuova materia prima rispetto al solo cereale.
8. Studio delle interazioni tra componente proteica degli sfarinati (proteine del glutine in particolare) e il cloruro di sodio al fine di individuare la suscettibilità del genotipo all'azione del sale nella produzione di pane mediante lo studio approfondito delle analisi reologiche e delle caratteristiche visco-elastiche degli impasti. Individuazione di correlazioni tra le caratteristiche reologiche degli sfarinati, in presenza o assenza di sale e le caratteristiche biochimiche delle proteine del glutine per giungere all'individuazione di marcatori di risposta. Per gli studi reologici si è avvalsa di 4 strumenti per valutare la qualità delle farine, in particolare il farinografo di Brabender, l'alveografo di Chopin, il Rapid Visco Analyzer (RVA) e il Reofermentometro.
9. Indagine sulla qualità nutrizionale e sulla sicurezza d'uso di alcuni campioni di Dihé, alghe verdi-azzurre appartenenti al genere *Arthrospira* (precedentemente Spirulina).
10. individuazione di marcatori di integralità e nutrizionali su diverse frazioni di sfarinati di frumento tenero al fine di produrre evidenze per la valutazione critica della normativa vigente in merito alla produzione e commercializzazione di sfarinati e paste alimentari (DPR 187 del 2001). Progetto PRIN "Innovazione di processo e di prodotto nella produzione di alimenti a base di sfarinati di grano duro (pasta, couscous) ad alta sostenibilità ambientale (PASTA-COUS)"
11. Attività divulgazione e comunicazione presso il Centro CREA-AN nell'ambito delle attività correlate al progetto UE Frutta nelle scuole, per conto del MiPAAF (ministero delle Politiche Agricole e Forestali). Ideazione e predisposizione di materiale didattico destinato agli

insegnanti e agli alunni della scuola primaria sulla composizione bromatologica e il valore nutrizionale di frutta e verdura. Incontri frontali per la formazione dei docenti delle scuole primarie che partecipano al Programma. Incontri di sensibilizzazione presso le scuole con alunni, docenti e famiglie

PRESENTAZIONE PROGETTI

1. Presentazione proposta per call ALPRO Foundation – Call 2020 - Impact of food consumption on planetary health – specific challenges and opportunities for Europe. Project Title: GreenEat: a new network between legumes Farmers and Teens to improve a sustainable healthy diet and reducing environmental impacts. PRE-PROPOSAL DEADLINE 15/05/2020. Ruolo: Partecipante
2. Presentazione proposta per call PRIMA Section 1 - Agri-Food value chain 2020 IA - Topic 1.3.1: Valorising the health benefits of the Traditional Mediterranean food products. Project Title: Roads of the Indigenous Grains in the Mediterranean (INGRAMED). PRE-PROPOSAL DEADLINE 06/05/2020. Ruolo: Partecipante
3. Presentazione proposta per call PRIMA Section 1 - Agri-Food value chain 2020 IA - Topic 1.3.1: Valorising the health benefits of the Traditional Mediterranean food products. Project Title: development and marketing of whole grain traditional improved products: a way to increase adherence to Mediterranean Diet and impact on nutritional policies (WHOLEMED). PRE-PROPOSAL DEADLINE 06/05/2020. Ruolo: Partecipante
4. Presentazione proposta per call PRIMA Section 1 - Agri-Food value chain 2020 IA - Topic 1.3.1: Valorising the health benefits of the Traditional Mediterranean food products. Project Title: Spread the Lupin consumption in Mediterranean countries through development and promotion of innovative lupin-based food products (LUPINMED). PRE-PROPOSAL DEADLINE 06/05/2020. Ruolo: Partecipante
5. Presentazione proposta progettuale per avviso MIUR su I “Fondo integrativo speciale per la ricerca (FISR)”. Titolo del progetto: Effetto del profilo alimentare sulla variazione morfo-fisiologica dell’organo adiposo e ricadute sulla salute umana (ALIAS). Scadenza: venerdì 11 ottobre 2019
6. Presentazione proposta per la call Metadis ERA HDHL: impact of diet, food components and food processing on body weight regulation and overweight related metabolic diseases. Project Title Adipocytes’ BROwning by Dietary Tuning: a tool to reduce overweight and related diseases (ABROaD). PRE-PROPOSAL DEADLINE 02/04/2019. Ruolo Partecipante
7. Presentazione proposta per la call Horizon 2020 Call: H2020-SFS-2018-2020 (Sustainable Food Security) Topic: LC-SFS-34-2019 Proposal number: SEP-210571525. Project title Southern and Eastern African Food, Nutrition and Seed Security (SEAFONS). Deadline Id H2020-SFS-2019-2. Ruolo Partecipante
8. Sottomissione proposta bando Mipaaf, DG PIUE – prot.3549 del 27/06/2017 per selezione pubblica nazionale per l'erogazione di contributi per il finanziamento di progetti innovativi, relativi alla ricerca e allo sviluppo tecnologico, nel campo della shelf life dei prodotti alimentari e al confezionamento dei medesimi, finalizzati alla limitazione degli sprechi e all'impiego delle eccedenze alimentari. Proposta progettuale Pane Ecosostenibile (PanECO) con scadenza 27/07/2017. Ruolo Coordinatore

PARTECIPAZIONE A PROGETTI FINANZIATI

- MiPAAF Sperimentazione Interregionale Cereali (SIC). Sotto progetto INRAN “Funzionalità tecnologica e qualità nutrizionale delle varietà di frumento coltivate in Italia . Parametri consolidati e ricerca di nuovi indici di qualità”
- Ministero della salute “valutazione della sicurezza d’uso degli organismi geneticamente modificati (ogm) per l’impiego in alimentazione umana”
- MiPAAFT “antiossidanti in alimenti dell’area mediterranea: valutazione chimico-nutrizionale, livelli di ingestione e riflessi sulla salute del consumatore (Antiossidanti)”
- MiPAAF “Qualità alimentare”

- MiPAAF studio del comportamento di sostanze bioattive nelle filiere biologiche (BIOAGRIBIO)
- Progetto FISR "Qualità e sicurezza dei cereali: disponibilità ed efficacia di composti bioattivi (QUA.SI.CER)"
- Progetto FAO "Indagine sulla qualità nutrizionale del Dihè (alghe verdi-blu alimentari del lago Chad, Africa)"
- MiPAAF "Cereali al servizio dell'uomo. Funzionalità integrata dei prodotti e sostenibilità di filiera (CERSUOM)"
- Ministero della Salute "Buone pratiche sull'alimentazione: valutazione del contenuto di sodio, potassio e iodio nella dieta degli italiani (MINISAL)"
- MiPAAF "Strategie per il miglioramento della competitività della produzione italiana di frumento attraverso la riduzione dell'uso del sale in panificazione (EUSAL)"
- MiPAAF "Armonizzazione e miglioramento dei sistemi di controllo della qualità all'importazione, con particolare riferimento agli aspetti fitosanitari dei semi e delle sementi dei cereali (CONTRIMPCER)"
- Progetto PRIN "Innovazione di processo e di prodotto nella produzione di alimenti a base di sfarinati di grano duro (pasta, couscous) ad alta sostenibilità ambientale (PASTA-COUS)"
- MiPAAF "Qualità ed eccellenza dell'agroalimentare italiano: percorsi di conoscenza: Bel Paese"
- Progetto FVNS "Misure di accompagnamento al programma comunitario Frutta e Verdura nelle scuole 2015-2019"
- Progetto "Quality testing of organoleptic properties of coffee blends via genetic and metabolic fingerprinting (COMETA)"

CORSI

- Workshop "Sentiment Analysis in Agricoltura: teoria ed applicazioni con R", 19 febbraio 2020, CREA, Roma.
- Workshop conclusivo Progetto Eusal, "Strategie per il miglioramento della competitività della produzione italiana di frumento attraverso la riduzione dell'uso del sale in panificazione", 19 settembre, Roma.
- Corso "Statistica Multivariata di base", presso il CREA-NUT, Roma giugno 2016
- Corso "ANOVA-MANOVA", presso il CREA-NUT, Roma giugno 2016
- Corso "Metodi non parametrici nell'analisi statistica", presso il CREA-NUT, Roma giugno 2016
- Workshop Thermo Scientific "Tecniche analitiche di spettroscopia molecolare per il settore agroindustriale", CRA-FRU 27/10/2015
- Corso EXCELL-evoluto conseguito presso il CRA-NUT, marzo 2015
- Corso base ACCESS conseguito presso il MiPAAF, novembre 2012
- Corso Come arrivare al "visto di stampi". Regole e buone pratiche per scrivere un articolo scientifico pubblicabile. CRA, settembre 2011
- Workshop AISTEC "Quale futuro per la pasta italiana?", 26 aprile 2010, Bologna
- Workshop IAM/MoniQA FST "Codex Methods of Analysis: What, When, Why, How to Use?", 6 marzo 2010, Budapest.
- Workshop Varian "Le nuove frontiere della chimica analitica: nuove soluzioni applicate alle analisi di alimenti e bevande", 4 luglio 2006, Roma

Riconoscimenti e premi

Premio miglior poster: Antioxidant properties and lignans content of legume and sweet chestnut flours Durazzo A., Turfani V., Azzini E., Maiani G. and Carcea M.

Assegnato al IX Italian Congress of Food Chemistry: food, functional foods and nutraceuticals, 2012

Incarichi ricoperti

- ✓ Componente del Gruppo di Lavoro per “Percorsi per le Competenze Trasversali e per l’Orientamento (PCTO), 2020. Determina n.23 del 29/01/2020
- ✓ Nomina a coordinatore del Gruppo di Lavoro CREA-AN per l’evento Europeo Maker Faire 2019. Protocollo n. 0030823 del 11/10/2019
- ✓ Componente del Gruppo di Lavoro per l’ideazione e l’attuazione delle attività per Maker Faire 2019. Determina n.0030727 del 10/10/2019
- ✓ Responsabile controllo qualità (HACCP) presso tavola calda/pizzeria “La Meravigliosa 2005 s.r.l.

Tutoring

- Tesi di laurea magistrale in scienze della nutrizione umana di Valentina Tullio. Titolo “Parametri di qualità nutrizionale (proteine, fibra e polifenoli) in sfarinati integrali di frumento tenero. Anno 2018
- Tesi di laurea specialistica in Scienze dell’alimentazione e umane della laureanda di Vittoria Giannini. Titolo della tesi: “I polifenoli in prodotti alimentari (pasta e couscous) crudi e cotti a base di cereali e legumi”. Anno 2016
- Tesi di dottorato di ricerca in Scienze degli Alimenti, della dott.ssa Sandra Corsi. Titolo della tesi: “Assessing the effect of sustainable durum wheat management systems for quality grain production”, 2013.
- Tesi specialistica in Chimica analitica e metodologie applicate, della dott.ssa Mena Ritota. Titolo della tesi: “Studio del fenomeno della gelatinizzazione dell’amido mediante tecniche calorimetriche e di risonanza magnetica nucleare”, 2006.

Incarichi di docenza

- Facoltà di Biotecnica dell’Università di Lubiana, 12 dicembre 2005. Lezione per studenti e corpo docente. Materia di insegnamento “Buckwheat and minor cereals – growing and quality”
- Formazione degli insegnanti nell’ambito del programma comunitario Frutta e Verdura nelle scuole, 2016-2019

Vincite in procedure selettive

- Idoneità selezione pubblica finalizzata alla formazione di elenchi di personale da assumere a tempo determinato nel profilo professionale di Ricercatore III livello Area 3 “Qualità igienico-sanitaria e tecnologica dei cereali”, presso CREA Sedi varie. G.U. 4°Serie Speciale Concorsi ed Esami n.34 del 05/05/2017
- Idoneità concorso pubblico nazionale nel profilo professionale di Ricercatore III livello, con contratto di lavoro subordinato a tempo indeterminato presso il CREA – centro di ricerca per gli alimenti e la nutrizione- codice concorso: 05-R-AN-NUT. Roma GURI-IV serie speciale n.102 del 27/12/2016
- Idoneità selezione pubblica finalizzata alla formazione di elenchi di personale da assumere a tempo determinato nel profilo professionale di Ricercatore III livello per il settore disciplinare Chimica e merceologia degli alimenti”, presso CRA-NUT, Roma 29/04/2014
- Vincitrice selezione pubblica finalizzata alla formazione di elenchi di personale da assumere a

tempo determinato nel profilo professionale di CTER IV livello, presso CRA-NUT, Roma10/04/2014

- Vincitore della selezione pubblica n°14/AR-R1 (delibera n.162 del 28/10/2005) presso INRAN per attività di ricerca sul tema “Determinazione quali-quantitativa di carboidrati e/o molecole da essi derivate di interesse nutrizionale e tecnologico in alimenti ottenuti da materie prime a base di cereali di origine biologica”
- Vincitore della selezione pubblica n°10/AR-A4 (delibera n.491 del 31/12/2004) presso INRAN per attività di ricerca sul tema: formulazione di prodotti trasformati a base di cereali minori e loro caratterizzazione in termini di appetibilità tramite determinazione spettrofotometrica di IMP, GMP, SG e polifenoli, nonché determinazione con metodo ELISA della gliadina e filth-test.
- Interscambio di ricercatori nell'ambito del progetto di cooperazione tecnico-scientifica Italia-Slovenia con permanenza dal 5 al 15 dicembre 2005 presso i laboratori del “Center for Plant Biotechnologi and Breeding”, Agronomy Department, University of Lubiana.

Appartenenza ad associazioni

Associazione Italiana di Scienza e Tecnologia dei Cereali (Aistec)

- Altro
- Stage di tre mesi presso il pastificio “Del Verde” per l’acquisizione di conoscenze e dati per la stesura della tesi sperimentale “Qualità e controlli in una moderna azienda alimentare produttrice di pasta” utile per il conferimento del Master: sicurezza e qualità degli alimenti e delle bevande dalla produzione al consumo, 2003.

La sottoscritta Valeria Turfani, consapevole che le dichiarazioni false comportano l’applicazione delle sanzioni penali previste dall’art. 76 del D.P.R. 445/2000, dichiara che le informazioni riportate nel seguente curriculum vitae, redatto in formato europeo, corrispondono a verità.

Con la presente autorizzo il trattamento dei miei dati personali, ai sensi del Dlgs 196 del 30 giugno 2003.

Valeria Turfani