

Curriculum vitae Cementi Francesca



FRANCESCA CLEMENTI consegue la Laurea in Scienze Biologiche presso l'Università di Perugia con punti 110/110 e lode 2/1/1978-18/10/1981: usufruisce di una Borsa di studio del CNR, presso l'Università di Perugia - 19/10/1981-10/5/1988: è Ricercatore Universitario confermato (Microbiologia Agraria) presso l'Università di Perugia -11/10/1988-31/10/1994: è Professore Associato (Microbiologia Agraria) presso l'Università della Basilicata, prima e poi presso l'Università di Perugia-1/11/1994-1/11/1997 è Professore Straordinario (Microbiologia agroalimentare e ambientale) presso l'Università della Basilicata -1/11/1997-oggi: è Professore Ordinario di Microbiologia agroalimentare e ambientale (oggi Microbiologia Agraria), presso l'Università di Ancona (oggi Università Politecnica delle Marche) -2/07/2003 - 30/06/2011 è Direttore del Dipartimento di Scienze degli Alimenti (poi del Dipartimento SAIFET) della Università Politecnica delle Marche.

ATTIVITA' SCIENTIFICA

-1988: vince il premio "Luigi Perdisa" dell'Università Alma Mater di Bologna/Edagricole, di 10 milioni di Lire, destinato a giovani ricercatori per l'attività scientifica -1991: frequenta il corso di perfezionamento in: "Biological reaction engineering" (Braunwald-CH, a cura dell'ETH (Swiss Federal Institute of Technology-Zurigo).

-E' autore di 1 brevetto e oltre 250 pubblicazioni comprendenti articoli su riviste internazionali e nazionali, pubblicazioni in monografie e in atti di Convegni internazionali e nazionali, abstracts in atti di Convegni internazionali e nazionali.

Attività scientifica recensita in WEB OF KNOWLEDGE- Thomson Reuters -Web of Science:

Reviewed publications (years 1980-2015): 71; Citations: 1037; Citations (not included self-citations): 847; Average number of Citations: 14.61; h-index: 21

Attività scientifica recensita in SCOPUS:

Reviewed publications (years 1980-2015): 82; Citations: 1167; h-index: 21

-L'attività scientifica riguarda tematiche di Microbiologia generale ed applicata e, in particolare, di Microbiologia alimentare (microrganismi in alimenti e bevande, loro ruolo, strumenti di monitoraggio e controllo). Gran parte della ricerca più recente, riguardante in particolare i batteri lattici, è stata condotta utilizzando un approccio integrato che prevede l'uso di tecniche convenzionali e molecolari, coltura dipendenti, o coltura indipendenti

-Altre attività scientifiche: responsabile di Unità operative CNR e di Unità di Ricerca di progetti PRIN-Cofin, per i bandi 1995, 1998, 1999, 2004, 2010-11, 2015; coordinatore nazionale del progetto PRIN 2006: "Colture microbiche e strategie finalizzate a garantire sicurezza d'uso e proprietà salutistiche di prodotti lattiero

caseari“;SEP; iii) esperto valutatore di progetti Europei nel V Programma Quadro (Quality of Life).

Ulteriori informazioni al link: www.univpm.it/francesca.clementi