FORMATO EUROPEO PER IL CURRICULUM VITAE

INFORMAZIONI PERSONALI

Nome	**ZINNAI ANGELA**
Indirizzo	
Telefono	
Fax	
E-mail	**angela.zinnai@unipi.it**
Nazionalità	Italiana
Data di nascita	

ESPERIENZA LAVORATIVA

• Date (da – a)	**Dal 1997 ad oggi:**
• Nome e indirizzo del datore di lavoro	**Università di Pisa, Lungarno Pacinotti 43/44, Pisa**
• Tipo di azienda o settore	Università, settore Pubblico
• Tipo di impiego	**Professore associato, SSD 07/F1 Tecnologie Alimentari (AGR/15) (dal 2010 ad oggi)** **Ricercatore a tempo indeterminato, SSD 07/F1 Tecnologie Alimentari (AGR/15) (dal 1997 al 2010)**
• Principali mansioni e responsabilità	Mansioni nell'ambito del CdS in Viticoltura e Enologia: Docente del corso di Enologia 1 (9 CFU); presidente della Commissione Tirocinio; relatore e/o correlatore di tesi ed elaborati finali nell'ambito delle tecnologie alimentari con particolare riguardo all'enologia (fino al 2023) Mansioni nell'ambito del CdL in Biosicurezza e Qualità degli Alimenti (LM BQA): Docente del corso di Trasformazione e Conservazione dei prodotti alimentari (6 CFU); relatore e/o correlatore di tesi ed elaborati finali nell'ambito delle tecnologie alimentari con particolare riguardo all'elaiotecnica, ai prodotti da forno, all'enologia. Mansioni nell'ambito del CdLM ISVE: docente del corso di Vini Speciali e Distillati (fino al 2023) Docenza varia in Tecnologie Alimentari nell'ambito di diversi corsi di Master universitari di I e II livello, e corsi post-diploma (IFTS, FSE, ecc.) di tipologie varie Supervisore e commissario d'esame di PhD sia a Pisa che in altre sedi (Siena, Viterbo, Padova) Membro del Comitato Tecnico Scientifico del Master in "Vini italiani e mercati mondiali"
• Principali attività tecnico-scientifiche	Attività di revisore in qualità di esperto per progetti Prin e FIRB Valutatore progetti di cooperazione scientifica Galileo, Leonardo da Vinci Componente Comitato tecnico-scientifico e revisore riviste nazionali e non Componente, in qualità di esperto europeo della filiera del pane, del "Glamur Expert Forum" "Organizing Committee Member (OCM)" di numerosi convegni internazionali Membro del Comitato Scientifico dell'UIV (unione italiana vini) (2018)

Per ulteriori informazioni:
www.cedefop.eu.int/transparency
www.europa.eu.int/comm/education/index_it.html
www.eurescv-search.com

Membro del Comitato di Pilotaggio del progetto "Mare di Agrumi"
Coautore di più di centotrenta lavori pubblicati su riviste internazionali
Responsabile scientifico del settore tecnologico del consorzio del pane toscano Dop (2003-).
Membro dell'Accademia della Vite e del Vino (dal 2014)
Membro della International Accademy of Sensorial Analysis (dal 2018).
Membro dell'Accademia dei Georgofili (dal 2022)
Membro del Direttivo della SISTAL e del collegio di dottorato nazionale in Food System
Membro del Collegio dei docenti del dottorato in Scienze Agrarie Alimentari e Agroambientali dell'Università di Pisa

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

• Date (da – a)	Dal 1994 al 1997
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	Università di Pisa
	IX ciclo del Dottorato di Ricerca in "Colture erbacee da olio e da proteine: settore conservazione e trasformazione", tesi dal titolo "".
• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	Dottore di Ricerca
• Date (da – a)	1992-1994
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	CNR
• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	**Borsa di studio per attività di ricerca (U.O. 4.3.2.) "Innovazione di prodotti, ingredienti semilavorati e nuovi prodotti di estrazione, separazione, divisione e purificazione"**
• Date (da – a)	Dal 1988 al 1991
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	SSSUP S. Anna, Pisa
• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	Diploma di Perfezionamento (titolo dichiarato equipollente al Dottorato di Ricerca. Legge n° 41 del 14/02/1987 istitutiva della Scuola stessa).
• Qualifica conseguita	Dottore di Ricerca
• Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)	(50/50 con lode)
• Date (da – a)	Dal 1983 al 1988
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	Università di Pisa, Facoltà di Agraria
• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	Corso di laurea in Scienze Agrarie
• Qualifica conseguita	Dottore in Scienze Agrarie
• Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)	110/110 e lode

MADRELINGUA	**Italiano**
ALTRE LINGUA	
	Inglese
• Capacità di lettura	ECCELLENTE
• Capacità di scrittura	ECCELLENTE

Per ulteriori informazioni:
www.cedefop.eu.int/transparency
www.europa.eu.int/comm/education/index_it.html
www.eurescv-search.com

• Capacità di espressione orale

BUONO

CAPACITÀ E COMPETENZE TECNICHE

Con computer, attrezzature specifiche, macchinari, ecc.

Le linee di ricerca principali:

1.1 - Studio sulla conservazione ed il confezionamento del vino con.

1.2 - Il ruolo del calice nell'analisi sensoriale dei vini

1.3 - Sviluppo di un serbatoio ad elevata automazione, innovativo e versatile, da impiegare nelle fasi di produzione e affinamento dei vini senza l'impiego di additivi chimici.

1.4. – Sviluppo di nuovi alimenti ad elevato valore nutraceutico.

1.5 - L'impiego della neve carbonica nell'estrazione di olio extravergine da olive: una tecnologia innovativa per la produzione di olii di elevata qualità.

1.6 – Individuazione delle condizioni operative ottimali per incrementare la shelf life di olii ad elevata qualità.

1.7 - Processi innovativi per la produzione del "Pane Toscano a lievitazione naturale (DOP).

1.8 – Processi innovativi per la conservazione di sistemi lievitanti (madre acida) da impiegare nella produzione di prodotti da forno a lievitazione naturale.

1.9- Individuazione delle condizioni operative più idonee alla realizzazione di un piccolo elettrodomestico (Panì) per la conservazione del "pane".

1.10 – Studio sulla migrazione di sostanze dai materiali di imballaggio e sui loro effetti sulla salute umana.

1.11 – Processi innovativi per la produzione di vino senza l'impiego di additivi chimici.

1.12 – Individuazione delle condizioni operative più idonee in fase di conservazione per incrementare la shelf life degli olii vegetali.

1.13 – Formulazione di prodotti innovativi a elevato contenuto in composti nutraceutici e forte legame con il territorio

1.14 – Vinificazione di uve precedentemente immerse in mare: il progetto Nesos (referente settore enologico)

1.15 - Impiego di sensori in processi di panificazione e vinificazione ad elevato livello di innovazione in collaborazione con i fisici del CERN e dell'INFN di Pisa.

1.16 – Tecnologie innovative per la conservazione dei prodotti da forno in collaborazione con la Barilla s.p.A.

1.17 – Fortificazione con composti naturali per il prolungamento della shelf-life di pane DOP per l'estensione della sua commercializzazione in collaborazione con il consorzio di tutela della Dop del Pane Toscano

1.18 – AGRUMOLI: prodotti innovativi con elevate proprietà nutraceutiche e sensoriali (Prodotti in corso di brevettazione)

PATENTE O PATENTI

B

ULTERIORI INFORMAZIONI

In occasione della II Edizione del Premio Montana per la Ricerca Alimentare (2008), la dr.ssa Angela Zinnai è risultata vincitrice della "Menzione Speciale" della giuria con la ricerca dal titolo "Un'innovazione nell'applicazione della frigo-conservazione in atmosfera controllata degli alimenti: la cella intelligente".

E' inventore di tre brevetti per la messa a punto di processi innovativi per la produzione di olio extravergine di oliva (n° brevetto IT1405173-B), per la produzione di vino senza l'impiego di additivi chimici (n° brevetto 102015000048447), di "madre acida per i prodotti da forno" a lunga conservazione (brevetto n° 102019000012369). I primi due brevetti sono stati selezionati per la presentazione a Milano per l'Expo 2015. Con le colleghe Macaluso e Pistelli, è coautore di una domanda di brevetto per la produzione di olii agrumati (2023).

E' responsabile scientifico di un ulteriore brevetto relativo a un serbatoio premiato al concorso internazionale del SIMEI 2011.

E' coautrice di un capitolo del volume che è stato premiato con l'OIV awards 2020.

Dal 3 Novembre 2017 è socio fondatore e membro del CdA della Start Up innovativa NexFood, Spinoff dell'Università di Pisa.

Nel 2019 ha conseguito l'abilitazione a professore ordinario nel SSD delle Tecnologie Alimentari.

Nel dicembre 2022 è stata nominata accademico aggregato dei Georgofili.

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai sensi della legge 675/96, anche con modalità elettroniche e/o automatizzate, per le finalità di ricerca e selezione del personale.

Pisa lì, 11/12/2024

prof.ssa Angela Zinnai

Angela Zinnai

Per ulteriori informazioni:
www.cedefop.eu.int/transparency
www.europa.eu.int/comm/education/index_it.html
www.eurescv-search.com