

Prof.ssa **DEBORAH PACETTI**
Professore ORDINARIO SSD AGR/15

Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali

Curriculum vitae et studiorum

Prof.ssa DEBORAH PACETTI
nata a Corridonia il 26 Novembre 1975

Identificativo ORCID : 0000-0002-7223-4119

Link Pagina Docente UNIVPM:
<http://www.univpm.it/Entra/Engine/RAServePG.php/P/320710010419/idsel/30/docname/DEBORAH%20PACETTI>

1. STUDI E FORMAZIONE

Nel 1994 ha conseguito il Diploma di maturità di “*Tecnico di laboratorio chimico-biologico*” presso l’Istituto “Ivo Pannaggi” di Macerata con la votazione di 55/60.

A Ottobre dello stesso anno si è iscritta al Corso di Laurea in Chimica della Facoltà di Scienze Matematiche, Fisiche e Naturali dell’Università degli Studi di Camerino ed ha conseguito la laurea nell’Aprile del 2000 con il punteggio di 110/110, discutendo la tesi dal titolo “*Sintesi di amminofenoli enantiopuri*”.

Durante lo svolgimento della tesi di laurea è risultata vincitrice di una borsa di studio *Erasmus* istituita dall’Università degli Studi di Camerino, ed ha svolto pertanto un periodo di studio e ricerca (3 mesi) presso il Dipartimento di Chimica Organica dell’Università Cattolica di Nijmegen – Netherlands (ora denominata Radboud Universiteit Nijmegen) occupandosi di *Synthesis of pyrrolidine and pyrrolizidione via an efficient multi-component cycloaddition reaction in solution and a solid support*.

Nel Maggio 2000 ha conseguito l’abilitazione alla professione di chimico.

Da Giugno a Agosto 2000 è stata assegnataria di una borsa di studio istituita dalla Biosistema S.r.l, del Dott. Pier Luigi Sparapani, in collaborazione con l’industria farmaceutica Menarini (Firenze).

Nel Gennaio 2004 ha conseguito il titolo di Dottore di Ricerca in “Alimenti e Salute” all’Università Politecnica delle Marche discutendo la tesi dal titolo “*Formulazione di integratori dietetici, arricchimento di alimenti con acidi grassi ω 3, valutazione della loro stabilità ossidativa*”. Nell’ambito delle attività previste dal dottorato di ricerca ha tenuto il corso di “*Alimentazione e benessere*” presso l’UNITRE di Ancona.

Nel Novembre 2003 è risultata vincitrice di un assegno di ricerca per il Settore scientifico disciplinare AGR/15 – Scienze e tecnologie Alimentari, della durata di 24 mesi, dal titolo “*Studio sull’impoverimento in acidi grassi omega 6 nei substrati lipidici di origine vegetale e sull’arricchimento in acidi grassi omega 3 in alimenti di origine animale*” istituito dall’Università Politecnica delle Marche.

Dal 16 Ottobre 2007 al 15 marzo 2008 ha usufruito del congedo di maternità.

Nel 2014 ha ottenuto l’abilitazione scientifica nazionale per l’accesso alla seconda fascia dei professori universitari nel Settore Concorsuale 07/F1 - Scienze e Tecnologie Alimentari [Bando 2012 (DD n. 222/2012)] con i giudizi riportati in ALLEGATO 1.a

Dal 2005 al 2016 ha svolto attività di ricercatrice presso il Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali (D3A), già Facoltà di Agraria, dell’Università Politecnica delle Marche tenendo per affidamento l’incarico di insegnamento di “Operazioni Unitarie delle Tecnologie Alimentari” (9 CFU) per il Corso di Laurea Triennale in Scienze e Tecnologie Alimentari.

Dal 1 Novembre 2016 a Novembre 2020 è stata Professore associato di Scienze e Tecnologie alimentari presso il Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali (D3A) dell’Università Politecnica delle Marche.

Dal 1 Dicembre 2020 è Professore Ordinario di Scienze e Tecnologie alimentari presso il Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali (D3A) dell’Università Politecnica delle Marche.

Dal Novembre 2021 è Vice Direttore e Delegato alla Didattica del Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali (D3A) dell’Università Politecnica delle Marche.

2. ATTIVITÀ ACCADEMICA

2.a. ATTIVITÀ DIDATTICA

E' docente del corso di *Operazioni unitarie delle tecnologie alimentari* (9 CFU) nell'ambito del corso di laurea triennale in Scienze e Tecnologie Alimentari e del corso di *Chimica Enologica* (6 CFU) nell'ambito del corso di laurea triennale in Scienze e Tecnologie Agrarie dell'Università Politecnica delle Marche.

Dal 2005 ad oggi è stata relatore e/o correlatore di oltre 40 Tesi di Laurea.

2.b. INCARICHI ISTITUZIONALI

Dal 2011 ad oggi è Membro della **Commissione Ripartizione Ricerca di Ateneo** per il Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali dell'Università Politecnica delle Marche.

Dal 2012 al 2016 è stata Responsabile Qualità per il Corso di Laurea Triennale in SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI (Classe L-26- Scienze e tecnologie alimentari, Id SUA:1512873) del Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali dell'Università Politecnica delle Marche.

Dal 2013 ad oggi è membro del Collegio dei docenti della Scuola di Dottorato di Ricerca in Scienze Agrarie, Alimentari ed Ambientali per i seguenti cicli: Ciclo: XXXII (Anno accademico di inizio: 2016/17), Ciclo: XXXI (Anno accademico di inizio: 2015/16), Ciclo: XXX (Anno accademico di inizio: 2014/15), Ciclo: XXIX (Anno accademico di inizio: 2013).

Nell' anno accademico in corso (A.A 2018/2019) è stata eletta rappresentate dei Professori Associati nel Senato accademico dell'Università Politecnica delle Marche.

Attualmente è membro del Collegio di disciplina dell'Università Politecnica delle Marche, Vice Direttore e Delegato alla Didattica del Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali (D3A) dell'Università Politecnica delle Marche.

3. ATTIVITÀ SCIENTIFICA

3.a. LINEE DI RICERCA

La sua attività scientifica è stata incentrata, e lo è tutt'ora, all'approfondimento di tematiche concernenti il gruppo scientifico disciplinare AGR/15 (Scienze e Tecnologie Alimentari) che comprendono le seguenti attività:

1. **Caratterizzazione di matrici alimentari di origine vegetale e animale** : studio della composizione chimica di matrici di origine vegetale (oli, cereali, germogli di grano e di farro, frutta, caffè, cacao) e di origine animale (carne, pesce, uova, latte), utilizzando tecniche cromatografiche, come cromatografia liquida ad alta prestazione (HPLC) e gascromatografia singola (GC) e bidimensionale (GCxGC), accoppiate a tecniche spettroscopiche, quali spettrometria di massa (GC-MS, HPLC-MS-MS) e spettrofotometria UV. In particolare, con l'obiettivo di individuare componenti bioattivi negli alimenti e quindi di sviluppare una linea di ricerca, di particolare rilevanza perché relativa alle applicazioni mediche delle tecnologie alimentari, l'attenzione è volta verso lo studio della componente lipidica polare (fosfolipidi e glicolipidi) dei suddetti alimenti. E' noto infatti che questi componenti svolgono numerose funzioni all'interno dell'organismo umano.

2. Studio delle possibilità di arricchimento degli alimenti in acidi grassi omega 3 e antiossidanti:
studi di arricchimento in acidi grassi omega 3 di alimenti di largo consumo quali latte, uova, carne e formaggi mediante metodologie di arricchimento diretto (per aggiunta diretta al latte di olio di pesce) e indiretto.

3. Valutazione degli effetti funzionali di alimenti arricchiti con sostanze bioattive attraverso la comprensione dell'interazione esistente tra sostanze biologicamente attive e l'insorgenza di patologie:
valutazione degli effetti funzionali degli acidi grassi omega 3 sulle patologie del fegato, mediante studi in vivo effettuati sui ratti; valutazione degli effetti dell'integrazione della dieta umana con alimenti arricchiti in vitamina E e coenzima Q sull'assetto lipidico del plasma umano; valutazione degli effetti dell'integrazione della dieta umana con olio di palma alto oleico sull'assetto lipidico del plasma umano e sulla composizione di membrana degli eritrociti.

3.b. PRODOTTI DELL'ATTIVITÀ DI RICERCA

Dal 2003 al 2021 è autrice di oltre 115 lavori scientifici pubblicati su riviste nazionali e internazionali, dei quali 73 lavori sono indicizzati nelle banche dati internazionali "*Web of Science*" e "*SCOPUS*".

Dai risultati della valutazione VQR 2004-2010, i 4 lavori da lei presentati, sono stati valutati positivamente (3 lavori eccellenti e un lavoro buono).

Dai risultati della valutazione VQR 2011-2014, i 4 lavori da lei presentati, sono stati valutati positivamente (1 eccellente e 3 elevato).

4. CONSEGUIMENTO DI PREMI

Nel 2010 è risultata vincitrice del premio per la Ricerca da € 12.500 istituito dall'Università Politecnica delle Marche, a favore dei ricercatori di ruolo. (ALLEGATO 1.z)

Nel 2011, 2012 e 2014 ha ricevuto il massimo contributo nell'ambito del finanziamento Ricerca di Ateneo/Dipartimento di Scienze Agrarie alimentari e Ambientali dell'Università Politecnica delle Marche, perchè è risultata tra i primi 16 ricercatori per produttività scientifica.

Nel 2015 è risultata assegnataria degli incentivi (Università Politecnica delle Marche, Decreto Rettorale n° 000923) previsti nell'ambito della Procedura di selezione riservata a Professori e Ricercatori a tempo indeterminato (INCENTIVO ART. 29, COMMA 19, LEGGE 240/2010) che avrebbero maturato negli anni 2011, 2012 e 2013 la progressione biennale dello stipendio per classi e scatti, in assenza delle disposizioni di cui all'art. 9 della Legge n. 122 del 30 luglio 2010.

In fede,

Dott.ssa Deborah Pacetti