

DICHIARAZIONI SOSTITUTIVE DI CERTIFICAZIONI (art. 46 D.P.R. n. 445/2000)

DICHIARAZIONI SOSTITUTIVE DELL'ATTO DI NOTORIETA' (art. 47 D.P.R. n. 445/2000)

La sottoscritta SILVANA CAVELLA, nata a PADULA (SA) il 30 gennaio 1963, , residente
Comune di NAPOLI (NA),

Visto il D.P.R. 28 dicembre 2000, n. 445 concernente "T.U. delle disposizioni legislative e regolamentari in materia di documentazione amministrativa" e successive modifiche ed integrazioni;

Vista la Legge 12 novembre 2011, n. 183 ed in particolare l'art. 15 concernente le nuove disposizioni in materia di certificati e dichiarazioni sostitutive (*);

Consapevole che, ai sensi dell'art. 76 del D.P.R. 445/2000, le dichiarazioni mendaci, la falsità negli atti e l'uso di atti falsi sono punite ai sensi del Codice penale e delle leggi speciali vigenti in materia, dichiara sotto la propria responsabilità:

che quanto dichiarato nel seguente Curriculum Vitae et Studiorum comprensivo delle informazioni sulla produzione scientifica corrisponde a verità

CURRICULUM VITAE ET STUDIORUM DI SILVANA CAVELLA

DATI ANAGRAFICI

Nata a Padula il 30-01-1963
Residente a Napoli, in via Veterinaria, 61

ATTUALE POSIZIONE ACCADEMICA

Professore di Prima Fascia per il settore concorsuale 07/F1 - ssd AGR/15, in servizio presso il Dipartimento di Agraria, dell'Università degli Studi di Napoli - Federico II.

FORMAZIONE e CARRIERA ACCADEMICA

Marzo 1989	Laurea in Ingegneria Chimica con lode, presso la Facoltà di Ingegneria dell'Università degli Studi di Napoli Federico II, con una tesi sperimentale dal titolo <i>Caratterizzazione reologica degli impasti di glutine</i> .
Giugno 1989	Conseguimento dell'abilitazione all'esercizio della professione di Ingegnere.
Aprile 1989-Marzo 1990	Borsa di Studio conferita da Enichem per attività di ricerca relative alla <i>Reologia di cristalli liquidi polimerici</i> , presso il Dipartimento di Ingegneria Chimica dell'Università degli Studi di Napoli Federico II.

Aprile 1990- Marzo 1992	Borsa di Studio del Centro Nazionale di Ricerca per attività di ricerca relative alla <i>Caratterizzazione delle proprietà fisiche e del comportamento fisico-chimico degli alimenti</i> , presso il Dipartimento di Ingegneria Chimica e Alimentare dell'Università degli Studi di Salerno.
Ottobre 1991-Marzo 1992	Periodo di formazione all'estero nell'ambito della Borsa di Studio CNR come <i>Research Assistant</i> presso il <i>Department of Food Science</i> , Rutgers University, New Jersey USA per attività di ricerca relative alla <i>Interazione imballaggio/alimento durante il riscaldamento a microonde e convenzionale</i> .
Giugno 1992-Novembre 1992	Contratto di collaborazione scientifica per attività di ricerca relative a <i>Nuove tecnologie per promuovere l'innovazione del settore alimentare e requisiti di sicurezza e qualità, con particolare riferimento ai derivati dei cereali e del latte</i> , presso il Dipartimento di Ingegneria Chimica e Alimentare dell'Università degli Studi di Salerno.
Novembre 1992-Aprile 1993	Contratto di consulenza professionale per attività di ricerca relative allo <i>Studio delle alterazioni funzionali e sensoriali del latte a seguito di trattamenti termici</i> , presso l'Istituto di Industrie Agrarie dell'Università degli Studi di Napoli Federico II.
Maggio 1993-Aprile 1994	Contratto di consulenza professionale per attività di ricerca relative alla <i>Caratterizzazione reologica di impasti di sfarinati di grano</i> , presso l'Istituto di Industrie Agrarie dell'Università degli Studi di Napoli Federico II.
Novembre 1995	Nomina a Ricercatore Universitario per il settore scientifico-disciplinare GO8A - <i>Scienza e Tecnologia dei Prodotti Agro-alimentari</i> - della Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Napoli Federico II.
Dicembre 1998	Conferma in ruolo come Ricercatore presso la Facoltà di Agraria, Università degli Studi di Napoli – Federico II.
Maggio 2003	Conseguimento dell'idoneità a professore di II fascia, per il settore scientifico-disciplinare AGR/15 - <i>Scienze e Tecnologie Alimentari</i> .
Gennaio 2005	Nomina a Professore di II fascia, per il settore scientifico disciplinare AGR/15- <i>Scienze e Tecnologie Alimentari</i> , della Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Napoli Federico II.
2005 a oggi	Collaborazione continuativa con il Centro di Trasferimento Tecnologico di Ateneo per l'Innovazione e lo Sviluppo dell'Industria Alimentare (CAISIAL) dell'Università degli Studi di Napoli - Federico II.
Gennaio 2008	Conferma in ruolo a Professore di II fascia, per il settore scientifico disciplinare AGR/15- <i>Scienze e Tecnologie Alimentari</i> , della Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Napoli Federico II.
Gennaio 2015	Conseguimento dell'Abilitazione Scientifica Nazionale per l'accesso alla prima fascia dei professori universitari nel Settore Concorsuale 07/F1 - <i>Scienze e Tecnologie Alimentari</i> .
Gennaio 2020	Nomina a Professore di I fascia, per il settore scientifico disciplinare AGR/15- <i>Scienze e Tecnologie Alimentari</i> , Dipartimento di Agraria dell'Università degli Studi di Napoli Federico II.

ATTIVITA' DIDATTICA

DOCENZE

Professore di Operazioni Unitarie dell'Industria Alimentare, del Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari, Dipartimento di Agraria, Università degli Studi di Napoli Federico II (a.a. 2021/2022; 2020/21; 2019/2020; 2018/2019; 2017/2018; 2016/2017; 2015/2016; 2014/2013).

Professore incaricato di Preparazione degli Alimenti (CI)-modulo: Tecnologie per la trasformazione e la conservazione delle preparazioni alimentari, del Corso di Laurea in Scienze Gastronomiche Mediterranee, Dipartimento di Agraria, Università degli Studi di Napoli Federico II (a.a. 2021/22; 2020/2021; 2019/2020;).

Professore di Struttura degli Alimenti, del Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari, Dipartimento di Agraria, Università degli Studi di Napoli Federico II (a.a. 2015/2016).

Professore di Struttura e Proprietà degli Alimenti, del Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari, Facoltà di Agraria, Università degli Studi di Napoli Federico II (a.a. 2012/2013; 2011/2012; 2010/2011; 2009/2010; 2008/2009; 2007/2008).

Professore di Struttura, Proprietà e Caratteristiche Sensoriali, del Corso di Laurea Specialistica in Scienze e Tecnologie Alimentari, Facoltà di Agraria, Università degli Studi di Napoli Federico II (a.a. 2006/2007; 2005/2006; 2004/2005).

Professore incaricato di Operazioni Unitarie nell'Industria Alimentare, del Corso di Laurea in Tecnologie Alimentari, Facoltà di Agraria, Università degli Studi di Napoli Federico II (a.a. 2008/2009; 2007/2008; 2006/2007; 2005/2006; 2004/2005; 2003/2004).

Professore incaricato di Gestione della Qualità nell'Industria Alimentare, del Corso in Scienza e Tecnologie Alimentari v.o., Facoltà di Agraria, Università degli Studi di Napoli Federico II (a.a. 2003/2004; 2002/2003; 2001/2002; 2000/2001, 1999/2000).

Professore incaricato di Analisi degli Alimenti – modulo Laboratorio di Analisi Chimica, Fisica e Sensoriali dei Prodotti Alimentari, del Diploma Universitario in Tecnologie Alimentari, Facoltà di Agraria, Università degli Studi di Napoli Federico II (a.a. 2001/2002; 2000/2001; 1999/2000).

Professore incaricato di Tecniche di Filtrazione e Stabilizzazione, della Scuola Diretta a Fini Speciali in Tecnica Enologica, Facoltà di Agraria, Università degli Studi di Napoli Federico II (a.a. 1994/1995).

ATTIVITÀ DIDATTICA INTEGRATIVA

Esercitazioni al corso di Gestione della Qualità nell'Industria Alimentare, del Corso di Laurea in Scienza e Tecnologie Alimentari v.o., Facoltà di Agraria, Università degli Studi di Napoli Federico II (a.a. 1998/99; 1997/98; 1996/97).

Esercitazioni al corso di Tecnologie Alimentari, del Corso di Laurea in Scienza e Tecnologie Alimentari v.o., Facoltà di Agraria, Università degli Studi di Napoli Federico II (a.a. 2001/2002; 2001/2000; 1999/2000; 1998/1999; 1997/1998; 1996/1997; 1995/1996).

Seminari di Analisi Sensoriale degli Alimenti al corso di Gestione della Qualità nell'Industria Alimentare, del Corso di Laurea in Scienza e Tecnologie Alimentari v.o., Facoltà di Agraria, Università degli Studi di Napoli Federico II (a.a. 1998/99; 1997/98; 1996/97).

Seminari di Tecnologie di Produzione di Prodotti da Forno e di Paste Alimentari al corso di Processi e Legislazione dei Prodotti Alimentari, del Corso di Laurea in Scienza e Tecnologie Alimentari v.o., Facoltà di Agraria, Università degli Studi di Napoli Federico II (a.a. 2001/2002; 2001/2000; 1999/2000; 1998/1999; 1997/1998; 1996/1997).

ALTRE DOCENZE

Incarico di docente di Didattica di Tecnologia degli Alimenti con lab. ex art.10 comma 3 let d) DM 249/10-

Modulo di Tecnologie di Stabilizzazione degli Alimenti, del Tirocinio Formativo Attivo II Ciclo, per la classe A057, Università di Napoli Federico II. (2014/15).

Incarico di docente di Operazioni di Stabilizzazione degli Alimenti, dei Percorsi Abilitanti Speciali (PAS), per la classe A057, Università di Napoli Federico II. (2013/14).

Incarico di docente di Operazioni unitarie nell'Industria Alimentare, del Master in Ottimizzazione ed Innovazione di Processo nelle Produzioni Alimentari, Dipartimento di Ingegneria Chimica, dei Materiali e della Produzione Industriale e Dipartimento di Agraria, dell'Università di Napoli Federico II. (2013/14).

Seminario " Tecniche strumentali per l'analisi delle caratteristiche fisiche e chimico-fisiche delle matrici alimentari" al corso di formazione: Modelli predittivi delle proprietà sensoriali dei prodotti alimentari, organizzato dalla Società Italiana di Scienze Sensoriali - Istituto Agrario di San Michele all'Adige (Giugno 2006).

Incarico di docente di Analisi Fisiche e Sensoriali nell'ambito del corso IFTS: Esperto nella Ristorazione Collettiva. (2004)

Incarico di docente di Tecnologie di produzione e distribuzione di pasta e sfarinati nell'ambito del corso IFTS: tecnico superiore di produzione Tecnologo di processo e di prodotto nell'industria pastaia (2004).

ATTIVITÀ DI TUTORAGGIO DI DOTTORANDI DI RICERCA

Attualmente tutor di una tesi di Dottorato di Ricerca in Food Science, Università degli Studi di Napoli Federico II. (XXXIV Ciclo).

Tutor di tesi di Dottorato di Ricerca in Scienze e Tecnologie delle Produzioni Agroalimentari: Reduction of mycotoxins by biological, enzymatic & physical methods and technological performance of UVC and heat treated semolina. Università degli Studi di Napoli Federico II (XXXI Ciclo).

Co-tutor di tesi di Dottorato di Ricerca in Scienze Agrarie e Agroalimentari: Development of a local and alternative ready-to-use therapeutic food (RUTF) suitable for community-based management of severe acute malnutrition. Università degli Studi di Napoli Federico II (XXX Ciclo).

Tutor tesi di Dottorato di Ricerca in Scienze e Tecnologie delle Produzioni Agro-Alimentari: Development of biomaterials and their application to the preservation of fruit and vegetables. (XXVIII Ciclo).

Tutor tesi di Dottorato di Ricerca in Scienze e Tecnologie delle Produzioni Agro-Alimentari: Effects of raw material, technological process and cooking procedure on quality of pasta from durum wheat semolina. Università degli Studi di Napoli Federico II (XXVII Ciclo).

Tutor tesi di Dottorato di Ricerca in Scienze e Tecnologie delle Produzioni Agro-Alimentari: Sensory performance of a new sweetener and fat replacer optimization. Università degli Studi di Napoli Federico II (XXIV Ciclo).

Co-Tutor tesi Dottorato di Ricerca in Biotecnologie degli alimenti: Definizione dei caratteri di tipicità di prodotti alimentari tradizionali, Università degli Studi Mediterranea di Reggio Calabria (2001-2004).

ATTIVITÀ DI RELATORE DI TESI

Relatore di 9 tesi di laurea in Tecnologie Alimentari e di 48 tesi sperimentali di laurea magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari, riguardanti argomenti di: modellazione e ottimizzazione delle operazioni unitarie dei processi alimentari, proprietà fisiche e sensoriali degli alimenti, struttura dei prodotti alimentari, sviluppo di nuovi prodotti, food packaging, shelf life, caratterizzazione di prodotti tipici (da a.a. 2001/2002 ad oggi). Di seguito è riportato l'elenco:

Tesi di Laurea Magistrale (LM-70)

2019/20

Balivo Andrea. Cristallizzazione e gelificazione di cera d'api in oleogel a base di olio di semi di girasole e di zucca.

Del Sorbo Raffaella. Proprietà ingegneristiche di sistemi a base di biopolimeri e lipidi.

Peluso Roberta. Proprietà fisiche di oleogel a base di olio di semi di girasole e di zucca.

Toppo Nunzia. Effetto di idrocolloidi sulle proprietà fisiche di impasti di farina di riso

2018/19

Albano Isabella. Assorbimento e desorbimento dell'acqua dell'isomalto.

Borrelli Immacolata. Effetto della storia termica sulle proprietà fisiche di creme anidre.

Donnarumma Sabrina. Studio di sistemi acqua-polioli e caratterizzazione delle proprietà termodinamiche.

Fiorile Giovanni. Cinetica di fermentazione di impasti lievitati.

Di Sarno Anna. Effetto del grado di raffinazione su granulometria, proprietà reologiche e stabilità di creme anidre.

Borrelli Immacolata. Effetto della storia termica sulle proprietà fisiche di creme anidre.

2017/18

Giamundo Roberta. Cinetica di raffinazione ed effetto della distribuzione granulometrica sugli indici di qualità di creme anidre.

Sirica Maria. Caratterizzazione reologica di sfarinati di grano macinati a pietra.

Esposito Claudia. Assorbimento e desorbimento di acqua del maltitolo e dello xilitolo.

2016/17

Parisi Arianna Maria. Effetto di idrocolloidi e sieroproteine sulla riduzione dell'assorbimento di olio in frittura.

Rodriguez Martina. Caratterizzazione di farine per impasti gluten free.

2015/16

Albero Matteo. Ready-to-use therapeutic foods: Formula optimization.

De Martino Giuseppe. Technological properties of adhesion gluten free batters with whey proteins.

Torre Luisa Immacolata. Caratterizzazione di Ready-to-use therapeutic foods.

2014/15

Aliberti Ilenia Maddalena. Progettazione di un imballaggio per un prodotto di IV gamma: il caso della lattuga iceberg (*Lactuca Sativa L.*).

Cirillo Emma. Predizione della shelf life di un nuovo snack salutare.

Dell'Amura Francesca. Performance di dolcificanti in sistemi liquidi e semi-solidi.

Russo Andrea. Technological properties of adhesion gluten free batters.

2013/14

Formisano Diego. Sviluppo di un prodotto a base di farina di mais.

2012/13

Brunetti Raffaele. Influenza della distribuzione particellare di oli essenziali sulle proprietà di film a base di chitosano.

Settembre Raffaele. Interazioni proteine-polisaccaridi: Caratterizzazione di film edibili ottenuti da miscele chitosano-caseinato.

2009/2010

Migliaccio Brigida. Effetto dell'utilizzo di sourdough con esopolisaccaridi sulla qualità del pane.

2008/2009

Furino Rita. Sviluppo di sourdough con produzione in situ di esopolisaccaridi (EPS).

2006/2007

Miele Nicoletta Antonella. Sviluppo di un nuovo snack con farina di castagna ricoperto al cioccolato.

2005/06

Amoretti Rosa. Caratterizzazione e valorizzazione del salame tipo Napoli e del salame di Mugnano del Cardinale.

Bottiglieri Assunta. Studio della shelf life di un prodotto di IV gamma: il caso della *Brassica Rapa L. var. Sylvestris*.

Farina Carmela. Struttura alveolare di pani commerciali e sua influenza sulle proprietà meccaniche.

Oliviero Giuseppina. Criteri di ottimizzazione della formula: Sviluppo di un nuovo snack a base di farina di castagne.

2004/05

Chiaese Edvige. Correlazione tra parametri di processo e caratteristiche qualitative della pasta alimentare.

Martino Daniela. Analisi del miscelamento in batch mixer per fluidi non-newtoniani di utilizzo alimentare.

2003/04

Cinque Emiliano. Studio di accettabilità dei prodotti di IV e V gamma.

Costanzo Carla. Influenza dell'informazione relativa all'origine e alla tecnologia produttiva sull'accettabilità della soppresata.

D'Albenzio Luciana. Studio del comportamento di impasti di sfarinato di grano tenero arricchiti in fibra durante il processo di panificazione.

Landolfi Danilo. Studio dell'influenza di matrici lipidiche sul processo di panificazione.

Russo Ciro. Effetto del confezionamento in atmosfera protettiva sulla shelf life della mela annurca di IV gamma.

Russo Marika. Studio della cinetica di gelificazione di sospensioni di proteine isolate di soia acidificate.

Salafia Paola. Effetto della temperatura e dell'atmosfera sulla velocità di respirazione della mela annurca.

2002/03

Benincasa Daniela. Studio della shelf life di formaggi confezionati in film biodegradabili innovativi.

Ciavolino Ernesto. Effetto del processo tecnologico sulla stabilità ossidativa di matrici lipidiche.

2001/02

Inghilterra Giovanna. Influenza dei lipidi sulle proprietà reologiche di impasti di sfarinato di grano tenero.

Nasti Russo Antonio. Caratterizzazione reologica di impasti di sfarinato di grano tenero con aggiunta di lipidi.

Russo Floriana. Studio della cinetica di fermentazione di proteine isolate di soia mediante proprietà reologiche.

2000/01

Ruggiero Milena. Descrizione della texture degli alimenti mediante prove meccaniche di tipo fondamentale.

Villani Marianna. Correlazioni tra caratteristiche sensoriali e parametri strumentali: elasticità e coesività.

Tesi di Laurea (L-26)

2018/19

Salzano Anna Silvia. Polifenoli microincapsulati come ingredienti di prodotti da forno.

2017/18

Alvino Alessia. Tecnologia di produzione della birra artigianale: prodotto gluten free

2016/17

Carifi Serena. Prodotti da forno surgelati.

2007/2008

Somma Carmela. Dolcificanti alternativi nell'industria alimentare.

Scognamiglio Cristina. Ruolo dell'amido nell'industria alimentare.

Varlese Alessio. Prodotti da forno: il pane.

2005/06

Formisano Marilena. Tecnologie dei prodotti di confetteria.

Arpino Colomba. Isoterma di assorbimento dell'acqua: il caso della mela annurca.

ATTIVITÀ DI TUTORAGGIO DI BORSISTI/ASSEGNISTI/CONTRATTISTI DI RICERCA

Tutor di n°1 borsista nell'ambito del progetto POIGA- PSR Campania, che svolge, presso il Dipartimento di Agraria (Università degli Studi di Napoli- Federico II), la seguente attività di ricerca: Caratterizzazione di sfarinati di grani antichi. (12 mesi, 2021)

Tutor di n°1 borsista nell'ambito della Convenzione di Ricerca con l'azienda Molini Pizzuti srl, che svolge, presso il CAISIAL (Università degli Studi di Napoli- Federico II), la seguente attività di ricerca: Tecnologie di conservazione di impasti lievitati refrigerati. (9 mesi, 2019).

Tutor di n°1 borsista nell'ambito della Convenzione di Consulenza con l'azienda Euronut SpA, che svolge, presso il CAISIAL (Università degli Studi di Napoli- Federico II), la seguente attività di ricerca: Sviluppo e innovazione di creme alla nocciola. (9 mesi, 2019).

Tutor di n°1 assegnista di ricerca nell'ambito del Progetto di Ricerca PRIN2012 "Long Life, High Sustainability- Shelf life Extension come indicatore di sostenibilità", presso il Dipartimento di Agraria ((Università degli Studi di Napoli- Federico II). (12 mesi, 2015/16).

Tutor di n°1 contrattista nell'ambito del Progetto di Ricerca PRIN2012 "Long Life, High Sustainability- Shelf life Extension come indicatore di sostenibilità", che ha svolto, presso il Dipartimento di Agraria ((Università degli Studi di Napoli- Federico II), la seguente attività di ricerca: Estensione della Shelf life di prodotti Alimentari deperibili mediante innovative tecnologie di confezionamento. (12 mesi, 2015/16).

Co-Tutor di n°1 borsista nell'ambito del progetto "M2Q", che ha svolto, presso il CAISIAL (Università degli Studi di Napoli- Federico II), la seguente attività di ricerca: Development of sweetened yoghurt without the calories of sugar by using MNEI (3 mesi, 2016).

Tutor di n°1 borsista nell'ambito del progetto "Produzione di dolcificanti ipocalorici da piante mediterranee", che ha svolto, presso il CAISIAL (Università degli Studi di Napoli- Federico II), la seguente attività di ricerca: Caratterizzazione sensoriale di nuovi dolcificanti ipocalorici in alimenti a base di latte mediante metodologie di valutazione sensoriale e di consumer science (6 mesi, 2016).

Tutor di n°1 borsista nell'ambito del progetto "Produzione di dolcificanti ipocalorici da piante mediterranee", che ha svolto, presso il CAISIAL (Università degli Studi di Napoli- Federico II), la seguente attività di ricerca: Caratterizzazione sensoriale di nuovi dolcificanti ipocalorici in alimenti modello mediante metodologie di valutazione sensoriale e di consumer science (2 anni, 2014-2016).

Tutor di n°1 borsista nell'ambito del progetto "Produzione di dolcificanti ipocalorici da piante mediterranee", che ha svolto, presso il CAISIAL (Università degli Studi di Napoli- Federico II), la seguente attività di ricerca: Sviluppo di nuovi formulati a base di dolcificanti ipocalorici e loro caratterizzazione sensoriale (6 mesi, 2016).

Tutor di n°1 borsista nell'ambito del progetto "Produzione di dolcificanti ipocalorici da piante mediterranee", che ha svolto, presso il CAISIAL (Università degli Studi di Napoli- Federico II), la seguente attività di ricerca: Utilizzo di Metodiche innovative per la valutazione sensoriale di nuovi dolcificanti in prodotti alimentari formulati e per la valutazione dell'accettabilità da parte del consumatore (3 mesi, 2017)

Tutor di n°1 contrattista nell'ambito del progetto MAISFOOD, che ha svolto, presso il Dipartimento di Agraria (Università degli Studi di Napoli- Federico II), la seguente attività di ricerca: Definizione di prototipi di prodotti a base di polenta pronti al consumo mediante test sul consumatore e test sensoriali analitici (18 mesi, 2012-2014).

Tutor di n°1 borsista "Annalisa Intermoia" ADACTA, che ha svolto, presso il Dipartimento di Scienza degli Alimenti (Università degli Studi di Napoli- Federico II), la seguente attività di ricerca: Applicazione dell'analisi

sensoriale e della consumer science per il miglioramento qualitativo di prodotti da forno ottenuti attraverso l'uso di sourdough, (8 mesi, 2009).

Tutor di n°1 borsista "Annalisa Intermoia" ADACTA, che ha svolto, presso il Dipartimento di Scienza degli Alimenti (Università degli Studi di Napoli- Federico II), la seguente attività di ricerca: Applicazione dell'Analisi Sensoriale e della Consumer Science per la progettazione e lo sviluppo di nuovi prodotti alimentari (8 mesi, 2008).

Co-Tutor di tre assegnisti di ricerca in "Formazione di esperti di ricerca, sviluppo tecnologico e management della ricerca nel settore delle produzioni agroalimentari" banditi dal Centro di Competenza sulle Produzioni Agroalimentari della Regione Campania (2004).

ATTIVITÀ DI TUTORAGGIO DI STUDENTI TIROCINANTI IN AZIENDA

Tutor Universitario di n°8 studenti dell'Università di Napoli Federico II, tirocinanti presso aziende alimentari (2017-2018).

Tutor Universitario di n° 10 dieci studenti dell'Università di Napoli Federico II, tirocinanti presso aziende alimentari, nell'ambito del Progetto di Formazione e di Orientamento (a.a. 2005/06-2012/13).

ATTIVITA' DI RICERCA

PRINCIPALI TEMATICHE DI RICERCA

L'attività di ricerca è svolta nel campo delle Scienze e Tecnologie Alimentari (AGR15). Di seguito sono elencate le principali tematiche di ricerca affrontate durante la carriera:

- Studio della formazione e caratterizzazione di oleogels a base di oli vegetali e cere naturali, e loro impiego in prodotti alimentari.
- Sviluppo di Ready-to-Use Therapeutic Food (RUTF).
- Studio delle relazioni tra composizione, struttura e proprietà di matrici alimentari e di film/coating a base di biopolimeri finalizzato alla comprensione del ruolo funzionale di singoli componenti durante le fasi di trasformazione e/o di conservazione.
- Modellazione di operazioni unitarie caratteristiche del processo di produzione di pasta, prodotti da forno, creme.
- Impasti di sfarinati di grano e loro qualità tecnologica. Ottimizzazione di sourdough per migliorare la qualità e la shelf life del pane.
- Effetto della sostituzione e/o riduzione di alcuni ingredienti (grassi, zuccheri) sulle proprietà fisiche, sensoriali e sull'accettabilità di alimenti salutistici.
- Nuovi ingredienti alimentari e performance tecnologica e sensoriale. Loro impiego in matrici alimentari quali gel e yogurt.
- Sviluppo di nuovi prodotti e studi di ottimizzazione della formula. Valutazione della struttura, delle proprietà fisiche e sensoriali.
- Studio delle relazioni tra caratteristiche sensoriali, proprietà fisiche e struttura degli alimenti finalizzato allo sviluppo di modelli predittivi delle proprietà di *texture*.
- Studio del comportamento del consumatore inerente alle scelte alimentari: effetto di proprietà intrinseche ed estrinseche e del contesto sui giudizi di gradimento espresso e sulle quantità consumate di prodotto; effetto delle informazioni sui giudizi di gradimento e sulle intenzioni d'uso di differenti prodotti.
- Caratterizzazione sensoriale dei prodotti alimentari, principalmente rivolta alla valorizzazione di prodotti tradizionali e tipici.
- Studio dell'idoneità di nuovi materiali e/o tecnologie di condizionamento per la conservazione di prodotti alimentari freschi deperibili.

- Modellazione matematica delle cinetiche di decadimento della qualità degli alimenti. Studio e predizione della shelf life degli alimenti.
- Progettazione di sistemi di imballaggio per alimenti.

QUALITÀ E IMPATTO DELLE PUBBLICAZIONI SCIENTIFICHE

La professoressa Silvana Cavella è autrice di n° 236 pubblicazioni scientifiche, così suddivise:

- N° 90 pubblicate su Riviste Internazionali con IF;
- N° 7 Capitoli di libro a diffusione internazionale;
- N° 2 Capitoli di libro a diffusione nazionale;
- N° 12 pubblicate su Riviste a diffusione Nazionale;
- N° 25 in Atti di Convegni Internazionali;
- N° 39 in Atti di Convegni Nazionali;
- N° 47 Abstract di lavori presentati a Convegni Internazionali;
- N° 12 Abstract di lavori presentati a Convegni Nazionali;
- N° 2 Curatela.

I principali indicatori bibliometrici relativi alla Produzione Scientifica dell'intera carriera (fonte Scopus,3/01/2022) sono:

- N° 92 lavori
- N° 2086 citazioni totali
- N° h-index pari a 26

COLLABORAZIONI SCIENTIFICHE NAZIONALI E INTERNAZIONALI

La professoressa Silvana Cavella ha collaborato con diversi Istituti di Ricerca Italiani, come:

- Dipartimento per la Innovazione nei sistemi Biologici, Agro-alimentari e Forestali (Prof. Fidaleo Marcello) e Dipartimento di Scienze Ecologiche e Biologiche (Prof.ssa Delfino Ines) dell'Università della Tuscia, Viterbo.
- Scuola di Scienze Agrarie, Forestali, Alimentari ed Ambientali (Prof.ssa Braghieri Ada, Prof. Napolitano Fabio, Dott. Condelli Nicola) dell'Università degli Studi della Basilicata, Potenza.
- Dipartimento di Medicina Sperimentale (Prof.ssa Lepore Maria) dell'Università della Campania "Luigi Vanvitelli", Caserta.
- Istituto per i Polimeri, Compositi e Biomateriali (IPCB) (Dott.ssa Buonocore Giovanna Giuliana), CNR, Portici.
- Dipartimento di Scienze Agrarie, degli Alimenti e dell'Ambiente (Prof. Del Nobile Matteo Alessandro, Dott.ssa Conte Amalia), Dell'Università di Foggia, Foggia.
- Dipartimento di Agraria (Prof. Mincione Antonio) dell'Università Mediterranea di Reggio Calabria.

L'attività di ricerca è in parte svolta in ambito internazionale, con la collaborazione dei seguenti Ricercatori:

- Prof. Nicola Caporaso, Division of Food Science, University of Nottingham, Sutton Bonington, Leicestershire, UK.
- Dr. Cabisidan EK, Research & Development Division, Mondelez, International RD&Q Sp. Z o.o., Koberzyce, Poland.
- Dr. Mahajan Pramod V e Dr. Rux Guido, Leibniz Institute for Agricultural Engineering and Bioeconomy, Dept Hort Engn, Germany.
- Dr. Plaza, Adriana Galinanes, Université Paris Saclay, AgroParisTech, INRA, UMR Ingn Proc Aliments, France. Institut Paul Bocuse, Center for Food and Hospitality Research, France.

- Dr. Davide Giacalone, Department of Food Science, University of South Denmark.
- Prof. de Sousa Gallagher Maria e Prof. Oliveira Fernanda Adelina Rodrigues, University College Cork, Ireland.
- Ohad Karnieli and Sam Bernhardt, GOJI Israel Ltd., Hod-Hasharon, Israel.
- Prof. Fidel Toldrá, Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos (IATA-CSIC), Valencia, Spain.
- Dr. M-Conception Aristoy, Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos (IATA-CSIC), Valencia, Spain.

Attualmente, nell'ambito del progetto H2020 "Shealty -Non-Thermal physical technologies to preserve fresh and minimally processed fruit and vegetables", la professoressa Silvana Cavella collabora con Ricercatori di diversi Istituti di Ricerca Internazionali (Wageningen University & Research, Netherlands; Leibniz Institute for Agricultural Engineering and Bio-Economy E.V., Germany; The University Court of the University of Abertay Dundee, United Kingdom; University of Southern Denmark, Denmark; University of Granada, Spain; University of Copenhagen, Denmark; Innovacio y Recerca Industrial y Sostenible SL, Spain; Asociación para la Investigación, el Desarrollo y la Innovación en el Sector Agroalimentario (AIDISA), Spain; Asociación Cluster Food +I, Spain; Instituto Tecnológico del Embalaje, Transporte y Logística, Spain; Biosense Institute, Serbia).

PARTECIPAZIONE SCIENTIFICA A PROGETTI DI RICERCA FINANZIATI DA ENTI PUBBLICI E/O PRIVATI

Di seguito sono elencati i progetti di ricerca cui la professoressa Silvana Cavella ha partecipato e contribuito con ruolo di volta in volta indicato:

PSR "Progetto Operativo di Innovazione per i Grani Antichi – POIGA", finanziato dalla Regione Campania, 2019 (36 mesi). (Componente dell'unità di Ricerca del Dipartimento di Agraria, Università di Napoli Federico II)

H2020 "Shealty -Non-Thermal physical technologies to preserve fresh and minimally processed fruit and vegetables", finanziato dall'Unione Europea. 2019 (42 mesi). (Responsabile di attività di ricerca).

Progetto "Shelf life di pasta di nocciola e sviluppo di creme alla nocciola bake stable e salutistiche", finanziato da Euronts SpA, 2019 (36 mesi). (Responsabile scientifico).

Progetto "Messa a punto di una tecnologia per impasti refrigerati per pizza con prolungata shelf life", finanziato da Molini Pizzuti Srl, 2019 (11 mesi). (Responsabile scientifico).

POR CAMPANIA FESR 2014/2020 "Healthypack", finanziato dalla Regione Campania. (Componente del Gruppo di Ricerca).

PRIN "Long Life, High Sustainability - Shelf life extension come indicatore di sostenibilità", finanziato dal MIUR. 2013 (36 mesi) (Responsabile Scientifico).

Bando Sviluppo del Capitale Umano ad Alta Qualificazione 2011 "Produzione di dolcificanti ipocalorici da piante mediterranee", finanziato da Fondazione con il Sud. 2012 (36 mesi) (Responsabile scientifico).

Industria 2015-Nuove Tecnologie per il Made in Italy – "MAISFOOD - Riqualficazione della polenta e di altri prodotti alimentari a base di farina di mais attraverso l'impiego di tecnologie innovative e film a basso impatto ambientale", finanziato dal MISE. (2012-2015) (Responsabile di attività di ricerca, componente del comitato tecnico-scientifico).

PON R&C Avviso n. 713/Ric. del 29/10/2010 - Titolo III - Creazione di nuovi Distretti e/o Aggregazioni Pubblico Private "M2Q-Laboratorio Pubblico Privato di R&S in campo Agroindustriale", finanziato dal MIUR. (2013-2017) (Responsabile di attività di ricerca).

Industria 2015-Nuove Tecnologie per il Made in Italy – "VIVOPACK - Sviluppo di un nuovo sistema di packaging alimentare biodegradabile e compostabile per la valorizzare dei prodotti agroalimentari di eccellenza", finanziato dal MISE (2010-2013) (Responsabile di attività di ricerca, componente del comitato tecnico-scientifico).

CIP-EIP-Eco-Innovation-2009 "ENBED- Environmental benefits through the decrease of food products loss and waste", finanziato dall' Unione Europea. 2010 (24 mesi) (Responsabile di attività di ricerca).

Progetto "Determinazione delle cinetiche di decadimento di pasta fresca ripiena ed ottimizzazione della composizione gassosa", finanziato da Nestec Ltd.2009 (12 mesi) (Componente del Gruppo di Ricerca)

Alimenta- Innovazione di prodotto e di processo nel settore alimentare e nascita di imprese innovative, formazione di quadri e tecnici per la diffusione della cultura dell'innovazione in campo alimentare (L388/2000), finanziato dal MISE (2007-2012) (Responsabile di attività di ricerca e del trasferimento tecnologico a tre aziende coinvolte nel progetto).

Progetto "Sviluppo e messa a punto di un piano investigativo e di intervento finalizzato ad assicurare la sicurezza nella filiera alimentare -il caso dei prodotti di IV e V gamma", finanziato dalla Camera di Commercio di Napoli. 2006 (24 mesi). (Componente del Gruppo di Ricerca)

RIDITT- Progetto "Agrimation- Sperimentazione ed introduzione di tecnologie innovative e a basso costo per il monitoraggio, la supervisione e la tracciabilità in specifiche filiere", finanziato dal MISE. 2006 (24 mesi) (Componente del Gruppo di Ricerca).

Progetto "Caratterizzazione sensoriale di alcune tipologie di salumi tradizionali della regione Campania, ottenuti utilizzando una materia prima derivante dalla macellazione di suini bianchi allevati allo stato semibrado", finanziato dalla Regione Campania. 2006 (Responsabile scientifico).

PRIN "Caratterizzazione reologica, meccanica, chimico-fisica e sensoriale di prodotti alimentari multifasici ottenuti mediante l'impiego di film edibili con caratteristiche barriera all'acqua", finanziato dal MIUR. 2005 (24 mesi) (Componente del Gruppo di Ricerca).

Progetto "Caratterizzazione e valorizzazione dei salumi tipici campani", finanziato dal Consorzio Ricerche Applicate in Agricoltura (CRAA) - Regione Campania. (2005) (Responsabile scientifico)

Progetto "Tecniche per la conservazione della castagna e dei suoi derivati e sviluppo di nuovi prodotti" finanziato dal CRAA - Regione Campania. 2005 (12 mesi) (Componente del Gruppo di Ricerca).

PRIN "Studio e caratterizzazione delle proprietà funzionali di film edibili a matrice proteica", finanziato dal MIUR. 2002 (24 mesi) (Componente del Gruppo di Ricerca).

LEGG: 449/97 Progetto "PROFSICURI: Trattamento di prodotti freschi altamente deperibili per garantirne qualità, sicurezza e salubrità finanziato", finanziato dal MIUR. 2002 (24 mesi) (Componente del Gruppo di Ricerca)

Progetto "Determinazione della Shelf-life e dell'accettabilità di alimenti confezionati in imballaggi biodegradabili innovativi", finanziato da Novamont S.p.A. 2002 (24 mesi) (Componente del Gruppo di Ricerca).

PRIN "Caratterizzazione delle proprietà meccaniche e di trasporto di film di biopolimeri polisaccaridici di interesse agro-industriale", finanziato dal MIUR. 2000 (24 mesi)

Cluster 9/4 "Tecnologie di confezionamento di alimenti in atmosfera protettiva", finanziato dal MIUR. 1999 (48 mesi). (Componente del Gruppo di Ricerca).

Programma Operativo Multiregionale -Misura 2 Progetto A27 "Indicatori per la definizione ed il miglioramento della qualità dei salumi del Mezzogiorno", finanziato dal ministero delle Politiche Agricole e Forestali. 1998 (36 mesi). (Responsabile di attività di ricerca)

PRIN "Caratterizzazione reologica del comportamento micro e macroscopico di sistemi alimentari modello a matrice polimerica: impasti di sfarinato di grano tenero", finanziato dal MIUR. 1998 (24 mesi) (Componente del Gruppo di Ricerca).

CONSEGUIMENTO PREMI E RICONOSCIMENTI PER ATTIVITÀ SCIENTIFICA

La professoressa Silvana Cavella è stata vincitrice di:

Poster award-mark of Excellence per il lavoro intitolato "Liking and pungency of Caciocavallo cheese", di Braghieri A., Riviezzi A.M., Condelli N., Di Monaco R., Cavella S., Puleo S., Piasentier E., Favotto S., Napolitano F. presentato all' 8th European Conference on Sensory and Consumer Research, Verona, Italy, 2-5 September 2018.

Poster award-mark of Excellence per il lavoro intitolato "Flash Profile of P.D.O. Ricotta di Bufala Campana cheese" di Miele N.A., Puleo S., Cavella S., Masi P., Di Monaco R. presentato all' 8th European Conference on Sensory and Consumer Research, Verona, Italy, 2-5 September 2018.

Premio come migliore poster, conferito dalla Società Italiana di Scienze Sensoriali (SISS), per il lavoro intitolato "Caratterizzazione sensoriale della proteina dolcificante MNEI" di R. Di Monaco, S. Cavella, R. Infante, C. Ercole, D. Picone e P. Masi, presentato al III CONVEGNO NAZIONALE DI SCIENZE SENSORIALI tenutosi a Portici (NA), dal 1-2 Dicembre 2010, presso la Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Napoli Federico II.

GSICA (Gruppo Scientifico Italiano di Confezionamento Alimentare) Poster Awards per il lavoro intitolato: "Optimization of bluefin tuna fishburger MAP by mixture design and triangular surface analysis" di Carlino P.A., Formisano F., Torrieri E., Fogliano V., Martello A., Cavella S., Masi P, presentato al convegno SLIM 2008.

Premio conferito dalla Commission Internationale des Industries Agricoles et Alimentaires per il lavoro intitolato "Evaluation objective de la filabilité des fromage à Pâte filée" di Cavella S., Chemin S., Masi P., come terzo classificato tra le migliori pubblicazioni del 1993 della rivista Industries Alimentaires et Agricoles.

COMUNICAZIONI ORALI A CONVEGNI INTERNAZIONALI

- Shelf-life International Meeting-SLIM2019, 17–20 June 2019, Naples, Italy. Miele NA, Volpe S, Torrieri E, Masi P, Cavella S. Caking of xylitol: absorption and desorption kinetics. Oratore Nicoletta Antonella Miele.

- 2nd INTERNATIONAL GRAB-IT WORKSHOP "Organic farming and agroecology as a response to global challenges". 27-29 June 2018 Capri, Italy. Di Monaco R, Puleo S, Cavella S, Miele NA, Braghieri A, Condelli N, Napolitano F. Attitude towards organic food and consumer choices. Oratore Rossella Di Monaco.

- EUROSENSE 2018– European Conference on Sensory and Consumer Research, 02-05 September 2018, Verona, Italy. Di Monaco R, Cavella S, Miele NA, Puleo S, Braghieri A, Napolitano F, Riviezzi AM, Bendini A, Palagano R, Gallina Toschi T. Food neophobia, odour sensitivity and overall flavour perceptions in food. Oratore Rossella Di Monaco.

- EUROSENSE 2018– European Conference on Sensory and Consumer Research, 02-05 September 2018, Verona, Italy. Miele NA, Puleo S, Armini V, Di Monaco R, Sacchi R, Cavella S. Non-oral and oral sensory evaluation of new Ready to use Therapeutic Foods (RUTFs) for malnourished children. Oratore Nicoletta Antonella Miele.

- 4th edition of Nanotech France 2018, International Conference and Exhibition, June 27-29, 2018, Paris, France. Di Giuseppe F, Volpe S, Cavella S, Masi P, Torrieri E. Active biopolymer film or coating for food packaging application: structure-properties relationship and shelf-life extension. Oratore Elena Torrieri.

- Seventh European Conference on Sensory and Consumer Research, A Sense of Time, 11-14 September 2016, Dijon, France. Mennella I, Balazy A, Di Monaco R, Miele NA, Cavella S, Vitaglione P. Fat taste and appetite: a combined physiological and sensory approach. Oratore Paola Vitaglione.

- ICheaP-12, 19-22 May 2015, Milan, Italy. Miele NA, Di Monaco R, Masi P, Cavella S. Reduced-Calorie Filling Cream: Formula Optimization and Mechanical Characterization. Oratore Nicoletta Antonella Miele.

- 143rd Joint EAAE/AEA Seminar on Consumer Behavior in a Changing World: Food, Culture and Society. 25-27 March 2015, Naples-Italy. Di Monaco R, Miele NA, Masi P, Cavella S. Temporal Dominance of Sensations and dynamic liking evaluation. Oratore Rossella Di Monaco.

- 11th European Symposium on Statistical Methods for the Food Industry - Agrostat. 24-26 February 2010, Benevento-Italy. Di Monaco R, Camminatiello I, Cavella S. Statistical analysis of differences in liking of Naples salamis through multivariate methods. Oratore Rossella Di Monaco.
- ICHEAP 9, 10-13 May 2009, Rome-Italy. Cavella S, Di Monaco R, Torrieri E, Masi P. Structure of a new functional walnut oil-enriched mayonnaise. Oratore Silvana Cavella.
- CIGR3 International Symposium on FOOD AND AGRICULTURAL PRODUCTS: PROCESSING AND INNOVATIONS. 24-26 September 2007, Naples, Italy. Di Monaco R, Cavella S, Masi, P. New Product Optimization: Effects of Ingredients. Oratore Silvana Cavella.
- 4th International Symposium on Food Rheology and Structure, ISFRS 2006. 19-23 February 2006, Zurich-Switzerland. Giancone T, Di Monaco R, Cavella S, Masi P. Texture of semi-solid foods and its relationship with microstructural, rheological, and thermal properties. Oratore Rossella Di Monaco.
- ICheAP-7. 15-18 May 2005, Giardini di Naxos- Taormina, Italy. 15. Cavella S, Giancone T, Romano A, Masi P. On the effects of inulin as lipid substitute on bakery products. Oratore Silvana Cavella.
- EFFoST 2004 - Food Innovations for an Expanding Europe. 27-29 October 2004, Warsaw - Poland. Di Marzo S, Di Monaco R, Cavella S, Romano R, Borriello I, Masi P. Correlation between sensory and instrumental properties of Canestrato Pugliese slices packed in biodegradable films. Oratore Sabrina Di Marzo.
- ICheAP-6. 8-11 June 2003, Pisa, Italy. Cavella S, Ranieri V, Masi P. Rheological characterization of proteins fermentation kinetics. Oratore Silvana Cavella.

PARTECIPAZIONE A CONVEGNI INTERNAZIONALI

- 12-14 Novembre 2019. 33rd EFFoST International Conference, Rotterdam.
- 17 – 20 Giugno 2019 Shelf-life International Meeting -SLIM2019, Napoli.
- 6-8 Novembre 2018 32nd EFFoST International Conference, Nantes.
- 2-5 Settembre 2018 8th European Conference on Sensory and Consumer Research: A Sense of Taste, Verona.
- 27-29 Giugno 2018 2nd International GRAB-IT workshop “Organic farming and agroecology as a response to global challenges”, Capri.
- 28-30 Novembre 2016 30th EFFoST International Conference, Vienna.
- 21 – 23 Ottobre 2015 Shelf-life International Meeting -SLIM2015, Vimercate (MB).
- 15-17 Settembre 2015 PACK2015: Innovation in Food packaging, shelf life and Food safety, Erding.
- 7-10 Settembre 2014 6th European Conference on Sensory and Consumer Research: A Sense of Life, Copenhagen.
- 9-11 Novembre 2011 EFFoST Annual Meeting - Process - Structure – Function Relationships, Berlin.
- 24-26 Febbraio 2010 11th European Symposium on Statistical Methods for the Food Industry - Agrostat. Benevento.
- 26-30 Luglio 2009 8th Pangborn Sensory Science Symposium, Firenze.
- 25-27 Giugno 2008 Shelf-Life International Meeting - SLIM 2008, Ischia (NA).
- 24-26 Settembre 2007 International Symposium on Food and Agricultural products: Processing and Innovations, GIGR3, Napoli.
- 26-29 Settembre 2006 2nd European Conference on Sensory and Consumer Research: A Sense of Diversity, L’Aia.
- 19-23 Febbraio 2006 4th International Symposium on Food Rheology and Structure, ISFRS 2006, Zurigo.

- 15-18 Maggio, 2005 7th Italian Conference on Chemical and Process Engineering, ICheaP-7, Giardini di Naxos- Taormina.
- 26-29 Settembre 2004 1st European Conference on Sensory Science of Food and Beverages: A Sense of Identity, Firenze.
- 7-11 Marzo 2004 International Congress on Engineering and Food, ICEF9, Montpellier.
- 8-11 Giugno 2003 6th Italian Conference on Chemical and Process Engineering, ICheaP-6, Pisa
- 9-13 Febbraio 2003 3rd International Symposium on Food Rheology and Structure, ISFRS 2003, Zurigo.
- 20-23 Maggio 2001 5th Italian Conference on Chemical and Process Engineering, ICheaP-5, Firenze.
- 28-30 Settembre 1998 *Biopolymer Science: Food and Non-Food Applications*, Montpellier.

ATTIVITÀ DI REVISIONE

L'attività di valutazione di progetti è stata svolta nell'ambito dei progetti SIR (MIUR) e nell'ambito del "Programme AAPG2019 – Alimentation et Systèmes Alimentaires" (Agence National de la Recherche).

L'attività di revisione di contributi scientifici è svolta per le seguenti riviste internazionali: *Foods*, *Current Opinion in Food Science*, *British Food Journal*; *Carbohydrate polymers*; *Food Chemistry*; *Food Hydrocolloids*; *Innovative Food Science and Emerging Technologies*; *Italian Journal of Food Science*; *Industrial crops and products*; *International Journal of Dairy Technology*; *Journal of the Science of Food and Agriculture*; *Journal of Cereal Science*; *Journal of Food Engineering*; *Journal of Food Processing and Preservation*; *Journal of Food Science and Technology*; *LWT - Food Science and Technology*; *Meat Science*; *Packaging, Foods, Food Structure*.

Componente dell'editorial board di *Foods* (da maggio 2020).

ATTIVITÀ GESTIONALI E ORGANIZZATIVE

PARTECIPAZIONE A ORGANI COLLEGIALI

La professoressa Silvana Cavella è stata:

Componente del Gruppo di Riesame del Corso di Laurea in Tecnologie Alimentari Università di Napoli Federico II (da gennaio 2019 a oggi).

Componente del Consiglio della Scuola di Agraria e Medicina Veterinaria, Università di Napoli Federico II (da agosto 2016 a gennaio 2019).

Coordinatore della Commissione Didattica del Corso di Laurea in Tecnologie Alimentari (da dicembre 2013 a gennaio 2019).

Coordinatore della Commissione Didattica del Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari (da dicembre 2013 a gennaio 2019).

Componente della Commissione Didattica del Dipartimento di Agraria, Università di Napoli Federico II (da dicembre 2013 a gennaio 2019).

Componente della giunta del Coordinamento Nazionale dei Corsi di Studio in Scienze e Tecnologie Alimentari (COSTAL) (da dicembre 2015 a novembre 2018).

Coordinatore dell'area Agraria del corso di Tirocinio Formativo Attivo (TFA) Il ciclo- a.a. 2014-15.

Membro del Consiglio della Rete Nazionale Interateneo per i corsi di Dottorato di Ricerca in Scienze, Tecnologie e Biotecnologie degli Alimenti (dal 2008 ad oggi).

Presidente del Comitato Tecnico Scientifico del Corso di Istruzione e Formazione Tecnica Superiore di Tecnico Superiore di Produzione "Tecnologo di processo e di prodotto nell'industria pastaia" (2004-2005).

Membro del Comitato Tecnico Scientifico del Corso di Istruzione e Formazione Tecnica Superiore di Esperto nella Ristorazione Collettiva (2004-2005).

Rappresentante dei Ricercatori della Facoltà di Agraria dell'Università di Napoli (dal 2002 al 2004).

Componente del Collegio dei Probiviri della Società Italiana di Scienze Sensoriali (SISS) (dal 2002 al 2014).

PARTECIPAZIONE A COLLEGIO DOCENTI

La professoressa Silvana Cavella è stata:

Membro del collegio dei docenti del Dottorato di Ricerca in "Food Science" dell'Università degli Studi di Napoli Federico II (dal ciclo XXXVII)

Membro del collegio dei docenti del Dottorato di Ricerca in "Scienza e Tecnologia delle Produzioni Agro-Alimentari" dell'Università degli Studi di Napoli Federico II (dal ciclo XX al ciclo XXX).

Membro del collegio dei docenti del Dottorato di Ricerca in "Scienze e Tecnologie Agrarie, Alimentari e Ambientali" dell'Università degli Studi "Mediterranea" di Reggio Calabria (ciclo XXVIII).

Membro del collegio dei docenti del Dottorato di Ricerca in "Biologia Applicata ai Sistemi Agroalimentari e Forestali" dell'Università degli Studi "Mediterranea" di Reggio Calabria (dal ciclo XXIV al ciclo XXVII).

Membro del collegio dei docenti del Dottorato di Ricerca in "Tecnologie Alimentari" dell'Università degli Studi "Mediterranea" di Reggio Calabria (dal ciclo XXI al ciclo XXIII).

Membro del collegio dei docenti del Dottorato di Ricerca in "Biotecnologie degli Alimenti" dell'Università degli Studi "Mediterranea" di Reggio Calabria (ciclo XIX).

PARTECIPAZIONE A COMMISSIONI DI LAUREA

La professoressa Silvana Cavella è stata:

Componente della commissione degli esami di Laurea in Scienze Gastronomiche Mediterranee, Università degli Studi di Napoli Federico II (dall'a.a. 2021/22).

Presidente della commissione degli esami di Laurea in Tecnologie Alimentari, Università degli Studi di Napoli Federico II. (dall'a. a 2013/14 all'a.a. 2017/18).

Componente di commissioni degli esami di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari, Università degli Studi di Napoli Federico II. (dall'a.a. 2001/02).

PARTECIPAZIONE A COMMISSIONI GIUDICATRICI

La professoressa Silvana Cavella è stata:

Componente della commissione per un Concorso di Ricercatore RTDB (SC 07/F1; SSD AGR15), presso l'Università di Napoli Federico II. (2021).

Componente della commissione per un Concorso di Ricercatore RTDB (SC 07/F1; SSD AGR15), presso l'Università della Basilicata. (2021).

Componente della commissione per un Concorso di Ricercatore RTDA (SC 07/F1; SSD AGR15), presso l'Università di Catania. (2021).

Presidente della commissione ai fini della valutazione dell'attività didattica e di ricerca svolta dalla dott.ssa Tiziana Lisanti, settore concorsuale 07/F1- settore scientifico disciplinare AGR/15.

Componente della commissione per un Concorso di Ricercatore RTDA (SC 07/F1; SSD AGR15), presso l'Università di Napoli Federico II. (2019).

Componente della commissione per un Concorso di Ricercatore a tempo indeterminato (SSD AGR15), presso l'Università degli Studi della Toscana. (2002).

Componente della commissione per un Concorso di Tecnico Laureato, presso l'Università di Napoli Federico II. (2005).

Componente della commissione degli esami finali del Dottorato di Ricerca in "Scienze e Biotecnologie dei Sistemi Agrari e Forestali e delle Produzioni Alimentari" XXV Ciclo, presso il Dipartimento di Agraria dell'Università di Sassari.

Componente della commissione degli esami finali del Dottorato di Ricerca in "Biotecnologia degli Alimenti" XXIII Ciclo, presso il Dipartimento di Agrobiologia e Agrochimica dell'Università degli Studi della Tuscia.

Membro della Commissione Giudicatrice per l'ammissione al corso di Dottorato di Ricerca Scienze Agrarie e Agro-Alimentari (XXX ciclo), presso l'Università di Napoli Federico II.

Membro della Commissione Giudicatrice per l'ammissione al corso di Dottorato di Ricerca in Scienze e Tecnologie delle Produzioni Agro-Alimentari (XXIV, XXVIII ciclo), presso l'Università di Napoli Federico II.

Presidente della commissione degli Esami di Stato per l'abilitazione all'esercizio della professione di Tecnologo Alimentare. (2013,2015,2017, 2021)

Presidente della commissione degli esami finali del Tirocinio Formativo Attivo 2014/15, per la classe di abilitazione A057.

Presidente della commissione del Concorso pubblico per l'ammissione Tirocinio Formativo Attivo 2014/15, classe di abilitazione A057.

Presidente della commissione degli esami finali dei Percorsi Abilitanti Speciali (PAS), per l'a.a. 2013/2014, per la classe di abilitazione A057.

Presidente o componente di commissioni per assegnazione di borse di studio, assegni di ricerca, contratti di ricerca e CoCoCo presso il CAISIAL, il Dipartimento di Agraria e precedentemente il Dipartimento di Scienza degli Alimenti, dell'Università di Napoli Federico II. (dal 2005 ad oggi)

PARTECIPAZIONE A COMMISSIONI DI ESPERTI DELLA VALUTAZIONE (CEV) _ANVUR

Conferimento di incarico di Esperto della Valutazione per l'accreditamento iniziale e periodico dei Corsi di Studio e delle sedi Universitarie (marzo-dicembre 2021).

Conferimento di incarico di Esperto della Valutazione per l'accreditamento iniziale e periodico dei Corsi di Studio e delle sedi Universitarie (marzo-dicembre 2020).

ORGANIZZAZIONE WORKSHOP E CONVEGNI

La professoressa Silvana Cavella è stata:

Membro del Comitato Organizzatore del 9° Shelf Life International Meeting – SLIM2019; 17-19 Giugno 2019, Napoli, Italy.

Chairman del Comitato Organizzatore del 15th Workshop on Developments in the Italian PhD Research on Food Science, Technology and Biotechnology. 15-17 settembre 2010, Portici (NA).

Chairman del III Convegno Nazionale della Società Italiana di Scienze Sensoriali (SISS). 1-2 Dicembre 2010, Portici (NA).

Membro *del* Comitato Organizzatore del XV Workshop on Developments in the Italian PhD Research in Food Science, Technology and Biotechnology, 15-17 Settembre 2010, Portici (NA).

Membro del Comitato Scientifico del Workshop on Developments in the Italian PhD Research on Food Science, Technology and Biotechnology (dal 2008 ad oggi).

Membro del Comitato Scientifico del Convegno Nazionale Società Italiana di Scienze Sensoriali (2012, 2010,

2008, 2003).

PARTECIPAZIONE AD ASSOCIAZIONI SCIENTIFICHE

Membro della European Sensory Science Society (dal 2011 al 2018).

Membro della Società Scientifica di Scienze e Tecnologie Alimentari (dal 2003).

Socio ordinario della Società Italiana di Scienze Sensoriali (dal 2002 al 2018).

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai sensi del Decreto Legislativo 30 giugno 2003, n. 196
"Codice in materia di protezione dei dati personali" e dell'art. 13 del GDPR (Regolamento UE 2016/679).

Napoli, 03.01.2022

Silvana Cavella

