

**CURRICULUM VITAE IN
FORMATO EUROPEO****LO FARO EMANUELA****INFORMAZIONI PERSONALI**

Cognome / Nome	LO FARO EMANUELA
Indirizzo	/
Numero di telefono	/
Cellulare	+39
Fax	/
E-mail	emanuela.lofaro@unimore.it
PEC	emanuela.lofaro@arubapec.it
Nazionalità	Italiana
Data di nascita	11/03/1991
Sesso	F

ESPERIENZA LAVORATIVA

- | | |
|---|--|
| • Date | 06 agosto 2026 – 05 agosto 2027 |
| • Occupazione o posizione ricoperta | Contratto post-doc |
| • Attività e responsabilità | Progetto di ricerca: Sviluppo e calibrazione di protocolli sperimentali per la valutazione di sistemi di raffreddamento e della qualità ortofrutticola (Development and Calibration of Experimental Protocols for the Assessment of Cooling Systems and Fresh Produce Quality) |
| • Nome e indirizzo del datore di lavoro | Università degli Studi di Modena e Reggio Emilia - Dipartimento di Scienze della Vita. |
| • Settore | GSD 07/AGRI-07 – Scienze e tecnologie alimentari; SSD AGRI-07/A – Scienze e tecnologie alimentari |
| • Date | 01 marzo 2026 – 29 maggio 2026 |
| • Occupazione o posizione ricoperta | Docente a contratto |
| • Attività e responsabilità | Insegnamento di “Scienze Alimentare”, 1 CFU, per il Corso di Laurea in “Dietistica”. |
| • Nome e indirizzo del datore di lavoro | Università degli Studi di Modena e Reggio Emilia - Dipartimento di Scienze Biomediche, Metaboliche e Neuroscienze. |
| • Settore | AGRI-07/A (ex AGR/15) (Scienze e tecnologie alimentari) |

LINGUE

Italiano - Madrelingua
Inglese - Avanzato

REFERENZE

Disponibili su richiesta.

01 febbraio 2024 – 31 luglio 2026

Borsista di ricerca

Progetto: PR-FESR 2021-2027 “Coating for sustainable and circular food packaging (Co.Pack.So)”, (PG/2023/312690) CUP: D47G22000340003

BIOGEST - SITEIA - UNIMORE - Centro Interdipartimentale per il Miglioramento e la Valorizzazione delle Risorse Biologiche Agroalimentari.

AGRI-07/A (ex AGR/15) (Scienze e tecnologie alimentari)

• 07 gennaio 2025 – in corso

Assistente alla didattica in AGRI-07/A (ex AGR/15) (Scienze e tecnologie alimentari)

Università degli Studi di Modena e Reggio Emilia - Dipartimento di Scienze della Vita.

01 gennaio 2026 – 31 dicembre 2026

Docente a contratto per corso integrato

Titolo del corso: NUTRIZIONE A LIVELLO DEGLI ALIMENTI: TECNOLOGIE DI PRODUZIONE E GESTIONE DELLA QUALITÀ, per il Corso di Laurea Magistrale in “Scienze della Nutrizione Umana”.

Università degli Studi “San Raffaele” - Roma

AGRI-07/A (ex AGR/15) (Scienze e tecnologie alimentari)

01 marzo 2026 – 29 maggio 2026

Docente a contratto

Insegnamento di “Altre attività”, 1 CFU, per il Corso di Laurea in “Dietistica”.

Università degli Studi di Modena e Reggio Emilia - Dipartimento di Scienze Biomediche, Metaboliche e Neuroscienze.

AGRI-07/A (ex AGR/15) (Scienze e tecnologie alimentari)

LINGUE

Italiano - Madrelingua
Inglese - Avanzato
Francese - Intermedio

01 aprile 2019 – 29 maggio 2019

Lavoro autonomo occasionale

Sviluppo di procedure e metodi per la valutazione e il confronto delle proprietà strutturali, meccaniche e sensoriali di biscotti e prodotti da forno.

REFERENZE

Disponibili su richiesta.

Università degli Studi di Modena e Reggio Emilia - Dipartimento di Scienze della Vita.

AGRI-07/A (ex AGR/15) (Scienze e tecnologie alimentari)

16 settembre 2019 – 14 settembre 2020

Borsista di ricerca

Progetto: FLIES4VALUE - Insects for the bioconversion of agri-food by-products into feed and substances with high added value.

Università degli Studi di Modena e Reggio Emilia - Dipartimento di Scienze della Vita.

AGRI-07/A (ex AGR/15) (Scienze e tecnologie alimentari)

ISTRUZIONE E FORMAZIONE	01 novembre 2020 – 31 gennaio 2024
Date	08 aprile 2024
Conseguito	Dottorato di ricerca in Scienze, Tecnologie e Biotecnologie Agro-Alimentari - cum laude
Titolo della qualifica rilasciata	
Principali tematiche/competenze professionali acquisite	Titolo della tesi: studio e valutazione di strategie per la sostituzione dei materiali plastici con alternative più verdi ed ecosostenibili, con particolare attenzione al miglioramento delle proprietà delle carte per packaging alimentare.
Nome e tipo di organizzazione erogatrice	
Date	Università degli Studi di Modena e Reggio Emilia – Dipartimento di Scienze della Vita.
Conseguito	
Titolo della qualifica rilasciata	15 marzo 2022 – 11 settembre 2022
Principali tematiche/competenze professionali acquisite	Tirocinio di dottorato
Nome e tipo di organizzazione erogatrice	
Date	Tema: Introduzione del complesso Zn ²⁺ -MA nel polivinil alcol (PVA) come film per packaging antimicrobico destinato al coating della carta.
Conseguito	
Titolo della qualifica rilasciata	Yonsei University - Department of Packaging - Functional Packaging Material Lab. - Wonju (Corea del Sud)
Principali tematiche/competenze professionali acquisite	
Nome e tipo di organizzazione erogatrice	
Date	01 dicembre 2016 – 18 ottobre 2018
Conseguito	18 ottobre 2018
Titolo della qualifica rilasciata	Laurea Magistrale in Controllo e Sicurezza degli Alimenti - LM70 - 110/110 cum laude
Principali tematiche/competenze professionali acquisite	Titolo della tesi: Effetto di differenti matrici lipidiche sulla qualità e sulla shelf life dei biscotti.
Nome e tipo di organizzazione erogatrice	Università degli Studi di Modena e Reggio Emilia – Dipartimento di Scienze della Vita.

LINGUE

Italiano - Madrelingua
Inglese - Avanzato
Francese - Intermedio

07 gennaio 2013 - 16 novembre 2016

16 novembre 2016

Laurea in Tecnologie Alimentari - L26 - 110/110

Tesi in sicurezza alimentare: analisi microbiologica di prosciutto confezionato in differenti tipologie di imballaggio.

Università degli Studi di Messina - Dipartimento di Scienze Biomediche, Odontoiatriche e delle Immagini Morfologiche e Funzionali.

04 aprile 2016 - 28 luglio 2016

Tirocinio di laurea

Analisi microbiologiche su succhi di agrumi freschi e pastorizzati e su alimenti; determinazione di proteine e azoto totale, grassi, umidità, ecc.; controllo delle cariche microbiche (batteri totali, coliformi, muffe e lieviti) dell'acqua potabile.

Laboratori "PAN-LAB", sezione di chimica degli alimenti dell'Università degli Studi di Messina, Dipartimento di Scienze Veterinarie.

Partecipazione a corsi di formazione:

1. SUMMER SCHOOL - "The challenges of packaging for the circular economy", 03 luglio - 21 luglio 2023 - Parma (Organizzatori: Università di Parma, Cipack, Università degli Studi di Modena e Reggio Emilia, Università di Bologna).
2. Corso "Packaging Waste Expert" della durata di 128 ore presso l'Università Ca' Foscari di Venezia e la Ca' Foscari Challenge School.

COMPETENZE PERSONALI

Italiano	
Madrelingua	Eccellenti capacità organizzative e comunicative, predisposizione al lavoro di gruppo e alla collaborazione nella ricerca e nello sviluppo tecnologico a livello nazionale e internazionale, come dimostrato dalle attività di disseminazione quali pubblicazioni scientifiche, partecipazione a congressi con presentazioni orali e poster e missioni all'estero, anche di lunga durata.
Altre lingue	
Inglese (Avanzato)	
Competenze comunicative	Le attività svolte presso università e diversi laboratori di ricerca hanno permesso di acquisire solide capacità organizzative, capacità di individuare le priorità di lavoro e di ricerca e capacità di organizzare attività di gruppo svolte in laboratorio con studenti impegnati nelle tesi e studenti di diversa tipologia.
Competenze organizzative / gestionali	
Competenze informatiche	
Altre competenze	Ottima conoscenza del pacchetto Microsoft Office (Word, Excel, Access, PowerPoint). Ottima conoscenza di diversi software per l'analisi statistica.
Patente di guida	
H-INDEX SCOPUS	Ottima predisposizione alle attività di formazione e divulgazione. Attitudine al lavoro trasversale ed eccellenti capacità organizzative nella gestione di personale tecnico e di laboratorio.
	B (Italia e Corea del Sud)
	5

PUBBLICAZIONI

Pubblicazioni su riviste indicizzate:

1. Lo Faro, E.; Menozzi, C.; Licciardello, F.; Fava, P. Improvement of Paper Resistance against Moisture and Oil by Coating with Poly(-3-hydroxybutyrate-co-3-hydroxyvalerate) (PHBV) and Polycaprolactone (PCL). *Applied Sciences* 2021, 11, 8058.
<https://doi.org/10.3390/app11178058> [H-index: 197; IF: 2.9; Q2]
2. Lo Faro, E.; Salerno, T.; Montevecchi, G.; Fava, P. Mitigation of Acrylamide Content in Biscuits through Combined Physical and Chemical Strategies. *Foods* 2022, 11, 2343.
<https://doi.org/10.3390/foods11152343> [H-index: 154; IF: 6; Q1]
3. Lo Faro, E.; Bonofiglio, A.; Barbi, S.; Montorsi, M.; Fava, P. Polycaprolactone/Starch/Agar Coatings for Food-Packaging Paper: Statistical Correlation of the Formulations' Effect on Diffusion, Grease Resistance, and Mechanical Properties. *Polymers* 2023, 15, 3921.
<https://doi.org/10.3390/polym15193921> [H-index: 199; IF: 5.8; Q1]
4. Lo Faro, E. L., Nitti, P., Montevecchi, G., Antonelli, A., & Fava, P. Strategies to mitigate acrylamide development in bakery products: Effect of asparagine content in flour and tartaric acid addition in biscuit formulation. *LWT* 2024, 203, 116398.
<https://doi.org/10.1016/j.lwt.2024.116398> [H-index: 187; IF: 6.6; Q1]
5. Lo Faro, E., Park, K., Sadeghi, K., Fava, P., & Seo, J. Antimicrobial coating films: Development by adding zinc-melamine complex to polyvinyl alcohol and antimicrobial performance. *Progress in Organic Coatings*, 2024, 197, 108799.
<https://doi.org/10.1016/j.porgcoat.2024.108799> [H-index: 149; IF: 7.9; Q1]

PUBBLICAZIONI

6. Lo Faro, E.; Licciardello, F., Pulvirenti, A., & Fava, P. Polycaprolactone/cutin blends for the improvement of moisture barrier and grease resistance of paper for food use. *Food Packaging and Shelf Life* 2026, 54, 101722. <https://doi.org/10.3390/app11178058> [H-index: 105; IF: 10.60; Q1].
7. Lo Faro, E., Masino, F., Montevecchi, G., Cattivelli, A., Tagliazucchi, D., & Fava, P. Integration of *Tenebrio molitor* and sour cherries in biscuits: formulation, nutritional value, safety, digestion and shelf-life evaluation. *Journal of Insects as Food and Feed*, 2026, 1(aop), 1-14. <https://doi.org/10.1163/23524588-bja10426> [H-index: 50; IF: 3.3; Q2]
8. Lo Faro, E., Masino, F., Fava, P., Del Nobile, M. A., & Conte, A. Modelling the secondary shelf life of packaged breadsticks. *Journal of Food Engineering*, 2027, 423, 113271. <https://doi.org/10.1016/j.jfoodeng.2026.113271> [H-index: 228; IF: 5.8; Q1]

ALTRA PUBBLICAZIONE

1. [2023] – “Strategie strumentali a supporto della valutazione della qualità dei prodotti ortofrutticoli in post-raccolta. La succosità delle mele: un parametro da valutare” (Instrumental strategies supporting post-harvest quality assessment of fruit and vegetable products. Apple juiciness: a parameter to evaluate). Technology Report pubblicato da Rete Alta Tecnologia Emilia-Romagna. Principali attività: studio di metodologie strumentali innovative e non distruttive per valutare e quantificare la succosità e i parametri qualitativi delle mele durante la fase post-raccolta, con l’obiettivo di ottimizzare i processi di conservazione e della catena di approvvigionamento.

<https://www.retealtatecnologia.it/technology-report/strategie-strumentali-supporto-della-valutazione-della-qualita-dei-prodotti>

PUBBLICAZIONI

2. [2022] - "Strategie di mitigazione dell'acrilammide nei prodotti della bakery" (Acrylamide mitigation strategies in bakery products). Technology Report pubblicato da Rete Alta Tecnologia Emilia-Romagna. Principali attività: analisi e implementazione di strategie tecnologiche e formulative finalizzate alla riduzione della formazione di acrilammide nei prodotti da forno, con attenzione all'ottimizzazione dei parametri di processo e alla selezione delle materie prime per garantire sicurezza alimentare e conformità agli standard di qualità.

PARTECIPAZIONE A CONGRESSI INTERNAZIONALI

come relatrice o con poster:

1. Emanuela Lo Faro; Kitae Park; JongChul Seo – Modification of chitosan by melamine for hydrophobic and antimicrobial compounds – Poster – KOREA PACK 2022 - Goyang, South Korea.
2. Giuseppe Montevecchi, Emanuela Lo Faro, Tommaso Salerno, Pasquale Nitti, Giulia Anceschi, Nicolò Turri, Andrea Antonelli, Patrizia Fava – Strategies for acrylamide mitigation in biscuits – Relatrice – Acrylamide & other process contaminants in food – Affidia Talk – 15-16 December 2022.
3. Emanuela Lo Faro e Patrizia Fava – Study and evaluation of strategies for replacing plastic materials with greener and eco-sustainable alternatives – Relatrice – 27th Workshop on the Developments in the Italian PhD Research on Food Science, Technology and Biotechnology – Portici (NA), Italia - settembre 2023.
4. Emanuela Lo Faro, Tommaso Salerno, Pasquale Nitti, Giulia Anceschi, Nicolò Turri, Andrea Antonelli, Patrizia Fava – Mitigation of acrylamide: focus on chemical and physical strategies – Relatrice – 9th International Conference on Food Chemistry and Technology – Parigi, Francia - novembre 2023.
5. Giuseppe Montevecchi, Giulia Santunione, Francesca Masino, Alessandra Riggio, Lisa Salani, Pietro Panciroli, Omer Koker, Emanuela Lo Faro, Fabio Licciardello, Elisabetta Sgarbi, Patrizia Fava, Andrea Antonelli - Spirulina, a sustainable microorganism to enrich baked goods with precious nutrients - 9th International Conference on Food Chemistry and Technology – Parigi, Francia - novembre 2023.
6. Emanuela Lo Faro, Silvia Barbi, Patrizia Fava, Monia Montorsi - Natural-based coatings for food-packaging paper: statistical correlation of the formulations' effect on diffusion mechanism, grease resistance and mechanical properties - XVIII Convegno AIMAT 2025 - Ischia, Italia.
7. Riggio, A., Gammaitoni, M., Montevecchi, G., Masino, F., Lo Faro, E., Antonelli, A. - (2025). Analisi sulla composizione di 6 differenti "alghe", impiegate come ingredienti di prodotti da forno. Analisi sui prodotti finiti e studio dell'accettabilità sensoriale (Promuovere diete sane e sostenibili dalla teoria alla pratica, Milano, Università Cattolica del Sacro Cuore, 18-19 settembre 2025).

ORGANIZZAZIONE DI CONGRESSI INTERNAZIONALI

8. Emanuela Lo Faro, Patrizia Fava, Angela Montanari, Tommaso Barbieri - Improving barrier properties against grease and water vapor of paper: the role of polymer type in cutin-based coatings - Winterthur Surface Day (WOT) 2025 - School of Engineering - Winterthur, Svizzera.
9. Emanuela Lo Faro, Fabio Licciardello, Francesca Masino, Giuseppe Montevocchi, Andrea Pulvirenti, Patrizia Fava. Improving Functional and Barrier Performance of Paper through Biodegradable Polymer Coatings. - (2026). 12th Shelf Life International Meeting, Santiago de Compostela, 8-11 giugno 2026.
10. Riggio, A., Gammaitoni, M., Lo Faro, E., Montevocchi, G., Masino, F., Garavaldi, A., Musi, V., Fava, P. Shelf-life evaluation of innovative bakery product enriched with *Chlorella vulgaris* under accelerated conditions (ASTL) / - (2026). 12th Shelf Life International Meeting, Santiago de Compostela, 8-11 giugno 2026.
11. Gammaitoni, M., Riggio, A., Montevocchi, G., Masino, F., Lo Faro, E., Garavaldi, A., Musi, V., Fava, P. Impact of fermentation with *Lactobacillus plantarum* and *Saccharomyces cerevisiae* on the acceptability of experimental breadsticks enriched with *Ulva lactuca*, and shelf-life study under tropical conditions (2026). 12th Shelf Life International Meeting, Santiago de Compostela, 8-11 giugno 2026.
1. XI edizione dello Shelf Life International Meeting (SLIM) - Università degli Studi di Modena e Reggio Emilia, Italia - maggio 2022.

ATTIVITÀ DIDATTICA

1. 6 aprile 2023 – 19 aprile 2023 - Docente, “Tecnico della tracciabilità e della digitalizzazione per l’economia circolare nel settore agroalimentare” – Fondazione Alberto Simonini. 30 ore di didattica in Tecnologie Alimentari (Settore Scientifico Disciplinare AGRI-07/A, già AGR/15).

2. maggio 2024 – luglio 2024 - Docente, “Tecnico della tracciabilità e della digitalizzazione per l’economia circolare nel settore agroalimentare” – Fondazione Alberto Simonini. 39 ore di didattica in Tecnologie Alimentari (Settore Scientifico Disciplinare AGRI-07/A, già AGR/15).

Anno Accademico 2025-2026

3. Docente a contratto, Tecnologie Alimentari / Scienze degli Alimenti (Settore Scientifico Disciplinare AGRI-07/A, già AGR/15), 16 ore. Corso di Laurea in Dietistica, Facoltà di Medicina e Chirurgia, Dipartimento di Scienze Biomediche, Metaboliche e Neuroscienze, Università degli Studi di Modena e Reggio Emilia.

4. 30 settembre 2025 – 2 dicembre 2025 - Docente, corso Packaging (20 ore). ITS Tech&Food; Academy – Istituto Tecnologico Superiore per il Sistema Agroalimentare, Parma, Italia.

ATTIVITÀ DIDATTICA INTEGRATIVA

1. dal 13/10/22 al 26/05/23 - Ore: 85 - attività didattiche integrative (contratto Fondo Sostegno Giovani dell’Università degli Studi di Modena e Reggio Emilia). Tema: Analisi fisiche e sensoriali degli alimenti nell’ambito del Corso di Laurea Magistrale in Controllo e Sicurezza degli Alimenti.

2. dal 19/03/24 al 08/07/24 - Ore: 90 - attività didattiche integrative (contratto Fondo Sostegno Giovani dell’Università degli Studi di Modena e Reggio Emilia). Tema: Analisi fisiche e sensoriali degli alimenti nell’ambito del Corso di Laurea Magistrale in Controllo e Sicurezza degli Alimenti.

ATTIVITÀ SEMINARIALE

1. Corso: Cereal Science and Technology (Prof. G. Montevercchi) | Titolo della lezione: "Biscotti, Panettone e Pandoro: tecniche di produzione e differenze" | Data: novembre 2020 (1 ora).
2. Corso: Vegetable Preservation Technologies (Prof. P. Fava) | Titolo della lezione: "Pectine" | Data: aprile 2021 - novembre 2025 (2 ore).
3. Corso: Food Packaging (Prof. F. Licciardello) | Titolo della lezione: "Prove meccaniche con dinamometro dei materiali plastici secondo le norme ASTM D 1894 e ASTM D 882" | Data: aprile 2021 (1 ora).
4. Corso: Shelf Life Prediction Techniques (Prof. P. Fava) | Titolo della lezione: "Costruzione e calcolo delle isoterme" | Data: aprile 2021 (1 ora).
5. Corso: Food Residues, Contaminants, and Additives (Prof. P. Fava) | Titolo della lezione: "Acrilammide: contaminante degli alimenti" | Data: dicembre 2022 - dicembre 2025 (2 ore).
6. Corso: Physical and Sensory Analysis of Food (Prof. F. Masino) | Titolo della lezione: "Universal Testing Machine: applicazioni nel settore alimentare e casi studio" | Data: maggio 2023 - maggio 2025 (1 ora).

**ATTIVITÀ DI SUPPORTO ALLO
SVILUPPO DI TESI DI LAUREA
TRIENNALE E MAGISTRALE**

**Studenti di Laurea Triennale
(Tecnologie Alimentari - L-26)**

**Studenti di Laurea Triennale
(Ingegneria Gestionale - L-9R)**

1. Sara Corradi - Analisi di
Biodegradabilità sui materiali bio-based
per il packaging.

1. Francesco Monici - Alcol polivinilico (PVA): confronto delle prestazioni di due film con
differente peso molecolare.
2. Elisa Artoni - Effetto dei trattamenti per la preparazione alla vendita di ciliegie di Vignola.
3. Nicolò Turri - Valutazione dell'effetto di acidi food grade sulla formazione di acrilamide nei
biscotti.
4. Nicolò Barozzi - Realizzazione di rivestimenti biodegradabili a base di PBS e Cutina per il
miglioramento delle proprietà fisiche di carte a uso alimentare.
5. Federico Malvezzi - Idro e oleo-repellenza di carte alimentari rivestite con coating
biodegradabile a base di PHBH e cutina.
6. Luca Bucciarelli - Formulazione di biscotti proteici estrusi con impiego di materie prime ed
isolati proteici di origine vegetale.
7. Elena Rinaldi - Coating di carte alimentari a base di cutina e PCL con proprietà
antimicrobiche.
8. Filippo Incerti Vezzani - Realizzazione di coating biodegradabili per carte a uso alimentare a
base di PHBH e cutina.

**Studenti di Laurea Magistrale
(Controllo e Sicurezza degli
Alimenti - LM-70)**

1. Marco Di Salvo - Fish crackers: formulazione, prove di stabilità e valutazione dell'accettabilità.
2. Hongyi Liu - Effetto della combinazione di due differenti ricette e frazioni lipidiche sulle caratteristiche qualitative di biscotti.
3. Simone Corsano - Analisi degli effetti reologici e sensoriali di zucchero invertito su pasta frolla.
4. Martina Cioni - Valutazione della potenziale contaminazione sensoriale da materiali a base cellulosica destinati al contatto alimentare.
5. Tommaso Salerno - Mitigazione del contenuto di acrilammide in biscotti per l'infanzia: ruolo della tecnica di cottura e degli agenti lievitanti.
6. Sofia Serafino - Effetto del tipo di illuminazione sulla shelf life del salame biologico prodotto con e senza l'impiego di nitrati durante la conservazione refrigerata.
7. Irene Raimondo - Interventi di packaging per il prolungamento della conservabilità nel post-raccolta di ciliegie ed uva di IV gamma.
8. Elisa Artoni - Interventi tecnologici per il prolungamento della shelf-life e la valorizzazione dell'amarena brusca di Modena.
9. Angela Bonofiglio - Sviluppo e caratterizzazione di carte a uso alimentare rivestite di Polycaprolactone (PCL) addizionato con additivi funzionalizzanti per il miglioramento di alcune caratteristiche fisiche.

**Studenti di Laurea Magistrale
(Controllo e Sicurezza degli
Alimenti - LM-70)**

10. Thomas Volpari - Strategie di mitigazione dell'acrilammide nella produzione dei biscotti: l'influenza del contenuto di asparagina negli sfarinati.
11. Ilaria Barni - Formulazione di un nuovo prodotto: impiego di "farina" di Tenebrio molitor e amarene crioessiccate per la produzione di biscotti.
12. Pasquale Nitti - Strategie per la riduzione del contenuto di acrilammide in biscotti: effetti del contenuto di asparagina in farine biscottiere e modifiche di ricetta.
13. Giulia Anceschi - Valutazione dell'efficacia di acidi organici sulla mitigazione del contenuto di acrilammide nei biscotti.
14. Luca Tassi - Impiego di proteine vegetali per lo sviluppo di biscotti ad alto contenuto proteico.
15. Martina Franceschetti - Snack salati "ok vegan" ad elevato contenuto proteico: formulazione, realizzazione e studio di shelf-life del prodotto finito.
16. Sabrina Pavone - Verifica dell'idoneità funzionale di capsule monodose compostabili per caffè.
17. Francesca Orsini - Formulazione e caratterizzazione di coating a base di policaprolattone e cutina per il miglioramento delle proprietà fisiche di carte a uso alimentare.
18. Mariella Crescenza - Screening del contenuto di asparagina in sfarinati di mais e mitigazione del contenuto di acrilammide in biscotti con l'utilizzo di acidi organici.

**Studenti di Laurea Magistrale
(Controllo e Sicurezza degli
Alimenti - LM-70)**

**Studenti di Laurea Magistrale
(Scienze della Nutrizione Umana
- LM-61)**

19. Alice Alessandro - Dal chicco alla capsula green: studio della shelf-life del caffè in capsule compostabili.

20. Martina Massaro - Validazione di modelli predittivi per la valutazione della shelf-life primaria e secondaria di grissini.

1. Marco Cassano - Strategie nutrizionali nella preparazione del natural bodybuilding: dal surplus calorico alla fase ipocalorica con focus sull'integrazione ergogenica.

2. Piazza Maria Concetta - Le nuove esigenze alimentari dei consumatori: prodotti vegani e vegetariani, certificazioni e ingredientistica delle alternative lattiero-casearie nella GDO.

3. Benedetta Serami - Dipendenza da zucchero, la nuova droga invisibile: meccanismi neurobiologici, immunologici e comportamentali della dipendenza da zucchero e indagine osservazionale su abitudini alimentari e consapevolezza nella popolazione italiana.

TERZA MISSIONE

Attività di divulgazione e rapporto con il pubblico

26 settembre 2025 - Partecipazione alla Notte della Ricerca Europea, presso BIOGEST-SITEIA UNIMORE / Tecnopolo di Reggio Emilia, nell'ambito delle attività di Terza Missione e divulgazione scientifica.

DICHIARAZIONE SOSTITUTIVA DI CERTIFICAZIONE (artt. 46 e 47 D.P.R. 445/2000)

La sottoscritta Emanuela Lo Faro, ai sensi e per gli effetti degli articoli 46 e 47 e consapevole delle sanzioni penali previste dall'articolo 76 del D.P.R. 28 dicembre 2000 n. 445 in caso di dichiarazioni mendaci e falsità in atti, dichiara che le informazioni contenute nel presente curriculum vitae, redatto in formato europeo, corrispondono al vero.

Luogo e data Firma

Reggio Emilia, 13/07/2026

04/09/2026

