



## Federica Nigro

E-mail: federicanigro@itpna.it

fe.nigro1@gmail.com

federica.nigro@unicusano.it

### Istruzione e Formazione

---

12/2019-06/2021

**Master II Livello : Managment of Research, Innovation and Technology**  
**Politecnico Di Milano, Graduate school of Business – Milano, Italia**  
Formato : part- time

11/2016-10/2019

**Dottorato di Ricerca in Ingegneria Industriale**  
**Università Degli Studi Niccolò Cusano, Roma/ Kraft Heinz Company - Nijmegen**  
Progetto : « Development of processes for the production of postbiotic functional foods »  
Principali tasks :

- Sviluppo di protocolli di fermentazione a scala laboratorio (matrici : latte/riso)
- Sviluppi di processi per stabilizzazione prodotto (termici/essiccazione) a scala laboratorio
- Implementazione dei processi di produzione a scala pilota
- Studio dei componenti bioattivi presenti nel prodotto fermentato

07/2016

**Esame di stato per l'abilitazione alla professione di Biologo Nutrizionista**  
**Università Degli Studi Del Sannio - Benevento, Italia**

10/2013-10/2015

**Laurea Magistrale in Scienze della Nutrizione Umana**  
**Università Degli Studi Di Napoli Federico II - Napoli, Italia**  
Titolo Tesi : « Effetti di una dieta ricca in aleurone sul metabolismo glico-lipidico di soggetti ad elevato rischio cardio-metabolico » -Trial clinico controllato randomizzato. Votazione : 110/110 e lode

03/2013-07/2013

**Tirocinio Post Laurea**  
**ELFID (European Laboratory for the Investigation of Food-induced Diseases),**  
**Dipartimento di Pediatria, Università degli Studi di Napoli Federico II - Napoli, Italia**  
Studio dei meccanismi molecolari coinvolti nell'interazione tra intestino e alimenti, nello sviluppo della Malattia Celiaca

10/2009-03/2013

**Laurea Triennale In Biotecnologie per la Salute-Curriculum Medico**  
**Università Degli Studi Di Napoli Federico II - Napoli Italia**  
Titolo Tesi : « Probiotici e Celiachia »  
Votazione : 100/110

A.S. 2004-2009

**Diploma di maturità Scientifica**  
**Liceo Scientifico Statale Arturo Labriola – Napoli, Italia**  
Votazione : 85/100.

## Esperienza professionale

---

- 10/2020 ad oggi      **Docenza a contratto « Elementi di Biochimica e Nutrizione Umana »**  
**Università degli Studi Niccolò Cusano – Roma, Italia**
- 11/2019 ad oggi      **Responsabile tecnico-scientifico Area Biotecnologie**  
**I.T.P. S.r.l. Innovation & Technology Provider – Napoli, Italia**  
Formulazione e sviluppo alimenti funzionali, processi fermentativi, studi di digeribilità degli alimenti
- 04/2019-07/2019      **Consulente tecnico-scientifico**  
**Heinz Innovation Centre, Nijmegen- The Netherlands**  
Implementazione di processi per la produzione di alimenti funzionali a scala Pilota.
- 11/2015-08/2016      **Consulente tecnico-scientifico**  
**I.T.P. S.r.l. Innovation & Technology Provider - Napoli**  
Studio dei processi di fermentazione e digestione in vitro di matrici alimentari.  
Analisi di caratterizzazione chimica e reologica degli impasti e dei biscotti Plasmon per cambio ricetta presso lo stabilimento Heinz Italia di Latina.

## Competenze

---

- Lingue**      Italiano : madrelingua  
Inglese : C1
- Competenze professionali**      -Ottima conoscenza di alcune pratiche e strumenti di laboratorio : coltura di linee cellulari, analisi microbiologiche, tecniche per analisi proteiche (es. Western Blot, elettroforesi...), HPLC, Gascromatografo, liofilizzatore da banco, spettrofotometro.  
-Ottima conoscenza teorica e applicativa dei processi di Fermentazione  
-Ottima conoscenza degli alimenti e delle loro caratteristiche nutrizionali/salutistiche.  
-Abilità nella scrittura di reports, articoli e nella preparazione di presentazioni.
- Competenze personali**      -Capacità a lavorare in team  
-Ottime competenze organizzative e gestionali  
-Capacità di Problem solving  
-Ottime capacità comunicative
- Patente di guida**      B- Automunita

## Attestazioni

---

- Abilitazione alla professione di Biologo nutrizionista.  
-Primo soccorso aziendale e gestione delle emergenze (per aziende di tipo B).

## Publicazioni

---

### **Lactobacillus paracasei CBA L74 interferes with gliadin peptides entrance in caco-2 cells.**

Sarno M., et al. Journal of Food Sciences and Nutrition, 2014; Volume 65 - Issue 8.  
<https://doi.org/10.3109/09637486.2014.940283>

### **In vitro dynamic model simulating the digestive tract of 6-month-old infants**

Passannanti F. et al. PLoS ONE 12(12) (2017). <https://doi.org/10.1371/journal.pone.0189807>

### **Rice Fermentation by Lactobacillus Paracasei CBA L74.**

Gallo M., et al. Int J Rice Res. IJRR-103. DOI: 10.29011/IJRR-103. 000003

### **Effect of pH control during rice fermentation in preventing a gliadin P31-43 entrance in epithelial cells**

Nigro F., et al. International Journal of Food Sciences and Nutrition. 2019 Dec;70(8):950-958.  
doi: 10.1080/09637486.2019.1599827.

### **Fermentation of Rice Flour Supernatant Using Lactobacillus Paracasei Cba L74**

Salameh D., et al. Chemical Engineering Transactions, 75 (2019): 289-294. June. DOI:10.3303/CET1975049

### **Lactic Fermentation of Cereal Flour: Feasibility Tests on Rice, Oat and Wheat.**

Gallo M., et al. Applied Food Biotechnology, Vol. 6 No. 3 (2019), 26 June 2019, Page 165-172.  
<https://doi.org/10.22037/afb.v6i3.24299>.

### **Biotechnological production of natural sweeteners and preservatives on tomato paste.**

Gallo M., et al. Journal of Food Process Engineering. Volume 43; Issue 2. 2019. DOI: 10.1111/jfpe.13327

### **Effect of the glucose addition during lactic fermentation of rice, oat and wheat flours**

Gallo M., et al. Applied Food Biotechnology, Vol. 7 No. 1 (2020), 24 December 2019, Page 21-30  
<https://doi.org/10.22037/afb.v7i1.26975>.

### **Lactic fermentation of cooked navy beans by Lactobacillus paracasei CBA L74 aimed at a potential production of functional legume-based foods.**

Colucci Cante R., et al. Can J Chem Eng. 2020;1–7. <https://doi.org/10.1002/cjce.23817>

### **Lactic fermentation of cereals aqueous mixture of oat and rice flours with and without glucose addition.**

Gallo M., et al. Heliyon. Volume 6, Issue 9, September 2020, e04920.  
<https://doi.org/10.1016/j.heliyon.2020.e04920>

### **Enzymatic pre-treatment and lactic fermentation of wheat flour suspension at high solid content.**

Gallo M., et al. Journal of food processing and preservation. Under Review.

*Autorizzo il trattamento dei miei dati personali presenti nel curriculum vitae ai sensi del Decreto Legislativo 30 giugno 2003, n. 196 e del GDPR (Regolamento UE 2016/679)*