

CURRICULUM VITAE

Marina Carcea

Nata a

Attualmente **Dirigente Tecnologo** presso il Centro Alimenti e Nutrizione del CREA.

Maturità Classica con 60/60, 1976

Laurea in Scienze Agrarie con 110/110 e lode, Università di Pisa, 1980

Diploma di Licenza della Scuola Superiore "S. Anna" di Pisa con 110/110 e lode, 1980

Diploma di Perfezionamento della Scuola Superiore "S. Anna" di Pisa con 110/110 e lode, 1982

Certificate of Proficiency in English, Università di Cambridge, UK, 1983

Nel 1983-85 Ricercatrice con borsa di studio British Council presso il Food Science Dept., Queens College, University of London (GB).

Nel 1986 frequenta in qualità di ospite il Laboratorio Studi sui Cereali dell'INN, poi INRAN di Roma.

Nel 1987-88 lavora presso la FAO di Roma come Technical Writer.

Dal 1989 entra nei ruoli dell'Istituto Nazionale della Nutrizione (INN), poi Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione, (INRAN) di Roma vincendo il concorso a tempo indeterminato per Tecnologo e rimane presso questa Istituzione fino alla sua confluenza nel CRA nel 2012. Nell'INRAN ha ricoperto anche la funzione di Direttore di Programma "Cereali e altri alimenti: qualità globale e globalizzata" nell'Area Alimenti e Vice-Coordinatore dell'Area Alimenti.

Dal 2012 nei ruoli del CRA, attualmente CREA.

Dal 1990 al 1992 trascorre un periodo sabbatico come Visiting Researcher presso il Food Science Department del King's College, University of London (GB).

Aree di particolare competenza scientifica: caratterizzazione chimica e proprietà nutrizionali e funzionali di componenti delle materie prime e degli alimenti processati quali proteine, amido, pentosani, lipidi, sostanze antiossidanti; interazioni tra le proprietà biochimiche dei componenti e le proprietà tecnologiche della materia prima e dei prodotti derivati; sviluppo di nuovi prodotti funzionali e sostenibili a base di materie prime vegetali; sviluppo e messa a punto di metodi per valutare i parametri di qualità sia tecnologica che nutrizionale dei cereali e prodotti derivati; individuazione di percorsi di valorizzazione delle produzioni agroalimentari; percorsi e strumenti per l'armonizzazione di metodi e procedure per la valutazione della qualità degli alimenti; autenticità dei prodotti agroalimentari.

Ha partecipato a numerosi progetti finanziati nazionali e internazionali in qualità di Responsabile Scientifico di Unità Operativa o di Coordinatore dell'intero progetto:

- IAEA Coordinated Programme "Improvement of basic food crops in Africa through plant breeding including the use of induced mutations"
- FAIR 94-98 "Harmonization of quality testing of new wheat varieties in trials"
- FAIR 94-98 "Standardisation of food analysis by NIR spectroscopy-Model NIR analysis of cereals to establish an EU wide NIR instrument network and acceptable official CEN and ISO standards"
- MiPAAF Sperimentazione Interregionale Cereali (SIC). Sottoprogetto INRAN "Funzionalità tecnologica e qualità nutrizionale delle varietà di frumento coltivate in Italia . Parametri consolidati e ricerca di nuovi indici di qualità"
- FAIR 94-98 "Spelt, a recovered crop for the future of European sustainable agriculture"
- MIPAAF-INRAN "Antiossidanti in alimenti dell'area mediterranea: valutazioni chimico-nutrizionali, livelli di ingestione e riflessi sulla salute del consumatore"
- POM (1994-1999), Misura 2. "Miglioramento della qualità nella filiera del grano duro con allestimento di sistemi qualità certificabili ed in accordo con disciplinari di produzione elaborati in un'ottica di customer satisfaction". Coordinatore

- Ministero della Sanità. Programma per la ricerca finalizzata 1998. Progetto "Valutazione del rischio associato al consumo di alimenti contenenti sostanze tossiche"
- POP 1994-1999 Regione Molise. Progetto "Innovazione e trasferimento tecnologico per lo sviluppo di nuovi prodotti e per il miglioramento delle produzioni nel comparto dell'industria di pastificazione"
- Progetto CNR "Indicatori biochimico tecnologici di qualità della pasta". Coordinatore
- Progetto Strategico (Legge 449/97) MURST-MIPAF "Sviluppo di un sistema produttivo integrato per migliorare la qualità della produzione agricola ed in particolare ridurre il rischio di contaminazione da micotossine nelle derrate alimentari". Coordinatore
- PON Ricerca Scientifica, Sviluppo tecnologico, Alta Formazione 2000-2006. Progetto "Manager della qualità e dello sviluppo commerciale del frumento duro". Coordinatore
- Progetto FISR "Qualità e sicurezza dei cereali: disponibilità ed efficacia di composti bioattivi (QUA.SI.CER)"
- Progetto FAO " Indagine sulla qualità nutrizionale del Dihè (alghe verdi-blu alimentari del lago Chad, Africa)". Coordinatore
- Network of Excellence EU "Monitoring and quality assurance in the food supply chain (MONIQA)"
- CORE-ORGANIC "Agronomical and technological methods to improve organic wheat quality (AGTEC-ORG)"
- MIPAAF "Cereali al servizio dell'uomo. Funzionalità integrata dei prodotti e sostenibilità di filiera (CERSUOM)"
- Ministero della Salute "Buone pratiche sull'alimentazione: valutazione del contenuto di sodio, potassio e iodio nella dieta degli italiani (MINISAL)"
- MiPAAF "Strategie per il miglioramento della competitività della produzione italiana di frumento attraverso la riduzione dell'uso del sale in panificazione (EUSAL)". Coordinatore
- MIPAAF "Armonizzazione e miglioramento dei sistemi di controllo della qualità all'importazione, con particolare riferimento agli aspetti fitosanitari dei semi e delle sementi dei cereali (CONTRIMPCER)"
- Progetto PRIN "Innovazione di processo e di prodotto nella produzione di alimenti a base di sfarinati di grano duro (pasta, couscous) ad alta sostenibilità ambientale (PASTA-COUS)"

E' autrice o coautrice di 200 tra monografie, capitoli di libri in italiano e in inglese e pubblicazioni scientifiche, di cui molte su riviste internazionali ad alto IF, riguardanti argomenti inerenti la qualità dell'agroalimentare.

E' stata invitata a presentare relazioni orali su vari aspetti della qualità dell'agroalimentare con particolare riferimento al settore dei cereali e derivati in circa 150 tra conferenze nazionali e internazionali, convegni, simposi, tavole rotonde, in tutto il mondo.

E' inoltre componente di numerosi Comitati e Commissioni Nazionali e Internazionali a carattere scientifico (Codex Alimentarius, UNI, MiPAAF, Ministero della Salute, Commissione Europea, FAO, INTAS, INRA francese, Regioni Lazio, Lombardia, Toscana, Emilia Romagna, Piemonte, Provincia di Roma, LARN 2010, Piattaforma Italiana Food for Life, IT Plants for the future, MoniQA Association, Cluster AGRI-FOOD, Linee guida per una sana alimentazione) riguardanti tematiche del settore agroalimentare. Per quanto riguarda la Commissione Europea ha anche svolto attività di valutazione di progetti di ricerca internazionali che riguardavano attività di enti di ricerca, infrastrutture e SMEs presentati nell'ambito del FAIR Programme 1994-1998, del V Framework Programme 1998-2002, del VII Framework Programme 2007-2013 e di Horizon 2020; inoltre nel VII Framework Programme ha valutato progetti in itinere e giunti al termine.

Dal 2000 è stata nominata Delegato Italiano dell'International Association for Cereal Science and Technology (ICC), importante Ente Normatore Internazionale nel settore dei cereali e derivati che conta sulla partecipazione di oltre 30 paesi con sede a Vienna (A) di cui, dal 2007, è stata anche membro dell'Executive Committee e/o del Governing Committee. E' stata eletta Presidente dell'ICC per il 2011-2012.

Dal 1996 è membro eletto del Consiglio Direttivo dell'Associazione Italiana di Scienza e Tecnologia dei Cereali (AISTEC) di cui è stata eletta Presidente per 2 mandati nel periodo 2009-2015.

Oltre ad essere stata componente di comitati scientifici e organizzatori di numerosi convegni in tutto il mondo, e' stata responsabile dell'organizzazione in Italia di convegni scientifici internazionali di successo: tra gli altri, il 1° MONIQA International Conference "Increasing trust in Rapid Analysis for Food Quality and Safety", Roma, 8-10/10/2008; l'International Conference Dietary Fibre 2012, Roma, 6-9/05/2012; l'International Conference ICC/AISTEC "Grains for feeding the world" in occasione di EXPO 2015, Milano, 1-3/07/2015.

Ha svolto attività didattica a vari livelli in molte istituzioni pubbliche e private, nazionali e internazionali. Tra le altre, dal 1994 al 2007 è stata Professore Incaricato del corso "Processi della tecnologia alimentare" nel corso di Diploma universitario in Dietologia e Dietetica applicata dell'Università degli Studi di Roma "Tor Vergata". E' stata inoltre co-relatore di Tesi di Laurea.

E' Referee di numerose riviste scientifiche ad alto IF e componente dell'Editorial Board delle riviste scientifiche internazionali QAS, Foods, Acta Alimentaria, Journal of Food Quality. Nel 2013 -2014 è stata un componente dell' Editorial Advisory Board dell' Encyclopaedia of Food and Health (Elsevier).

E' stata Co-Editor (Curatore) di libri.

Partecipante e collaboratrice ai testi di trasmissioni radiofoniche (Radio 24) e televisive su canali della RAI (ELISIR RAI3 nella quale negli anni 2014-2016 ha partecipato 27 volte, Medicina 33, Geo and Geo), Mediaset (Vivere Bene), locali (Telesalute) e stranieri (canali televisivi russi).

Ha scritto numerosi articoli a carattere divulgativo su quotidiani (Corriere della Sera, Corriere dello Sport, Repubblica, etc.) e riviste (Panorama, etc.) nonché su siti Internet.

E' stata ideatrice e realizzatrice di soluzioni innovative per la divulgazione della conoscenza scientifica quali:

- prima banca dati della rete Internet sulla qualità dei frumenti attualmente presente sul sito Internet del MIPAAF
- video e cd-roms a contenuto scientifico (miglioramento della qualità del grano duro,2000; manager della qualità e dello sviluppo commerciale del frumento duro, 2002) per la divulgazione della cultura della qualità nella filiera del frumento duro.
- nuove forme di diffusione della conoscenza scientifica quali corsi e-learning su "Principles and methods of food authenticity" nell'ambito del progetto europeo Moniqa.

Nel 2004 è stata insignita del Premio Internazionale Harald Perten per il contributo dato al progresso della scienza e tecnologia dei cereali e nel 2012 della Friedrich Schweitzer Medal per meriti scientifici.

Nel 2012 è stata nominata Fellow dell'Academy dell'ICC di Vienna e dal 2013 è Accademica Corrispondente dell'Accademia dei Georgofili di Firenze.

PUBBLICAZIONI INTERNAZIONALI DELLA DOTT.SSA MARINA CARCEA DEGLI ULTIMI 3 ANNI (2015 – 2017)

1. Rossi L. and Carcea M. Food, nutrition and malnutrition: a global vision. In: World food production. Facing growing needs and limited resources. Bertoni Giuseppe Editor, Vita e Pensiero, Milano, 3-26, 2015
2. Carcea M., Melini F., Narducci V. Raw material characteristics for healthy breadmaking. In: Bread and Its Fortification. Nutrition and Health Benefits. Edited by Rosell C.M., Bajerska J., El Sheikha A.F., CRC Press, Boca Raton FL, USA, 222-247, 2015
3. Carcea M., Sorto M., Batello C., Narducci V., Aguzzi A., Azzini E., Fantauzzi P., Finotti E., Gabrielli P., Galli V., Gambelli L., Maintha K.M., Namba F., Ruggeri S., Turfani V. Nutritional characterization of traditional and improved dihé, alimentary blue-green algae from the lake Chad region in Africa, LWT

- Food Science and Technology, 62, 753-763, 2015
4. Mayer J., Gunst L., Mäder P., Samson M.F., Carcea M., Narducci V., Thomsen I.K., Dubois D. Productivity, quality and sustainability of winter wheat under long-term conventional and organic management in Switzerland. *European Journal of Agronomy*, 65, 27-39, 2015
 5. Raffo A., Carcea M.; Castagna C., Magri A. Improvement of a headspace solid phase microextraction-gas chromatography/mass spectrometry method for the analysis of wheat bread volatile compounds. *Journal of Chromatography A*, 1406, 266-278, 2015
 6. Raffo A., Carcea M., Castagna C., Magri A. Application of microextraction techniques to the analysis of wheat bread volatile compounds. *Flavour Science: Proceedings of the XIV Weurman Flavour Research Symposium*. Eds. Taylor A.J., Mottram D.S., Context Products Ltd, Packington (UK), p. 527-530, 2015
 7. Amoriello T., Turfani V., Carcea M. Durum wheat semolina gluten content predicted by means of GlutoPeak parameters. *Proceedings of the 10th AISTEC Conference "Grains for feeding the world"*, 244-249, 2015
 8. Raffo A., Carcea M., Moneta E., Narducci V., Nicoli S., Peparaiò M., Sinesio F., Turfani V. Effect of the use of a reduced-sodium salt substitute on aroma compounds formation and sensory properties of wheat bread. *Proceedings 10th AISTEC Conference "Grains for feeding the world"*, 350-355, 2015.
 9. Turfani V., Narducci V., Galli V., Amoriello T., Mellara F., Bartoli L., Carcea M. Monitoring of technological quality of imported cereals in Italy: The CONTRIMP CER Project. *Proceedings 10th AISTEC Conference "Grains for feeding the world"*, 382-386, 2015
 10. Melini F., Carcea M. Bread formulation with legume flours: technological and nutritional characteristics. *Proceedings 10th AISTEC Conference "Grains for feeding the world"*, 334-338, 2015
 11. Melini F., Carcea M. The EU scheme of "Protected designations of origin" as a tool to guarantee cereal quality and authenticity. *Proceedings 10th AISTEC Conference "Grains for feeding the world"*, 329-333, 2015
 12. Amoriello T., Turfani V., Galli V., Mellara F., Carcea M. 2016 Evaluation of a new viscometer performance in predicting the technological quality of soft wheat flour. *Cereal Chemistry*, 93(4):364-368, 2016
 13. Turfani V., Narducci V., Durazzo A., Galli V., Carcea M. Technological, nutritional and functional properties of wheat bread enriched with lentil or carob flours *LWT-Food Science and Technology*, 78, 361-366, 2017
 14. Turfani V., Narducci V., Bartoli L., Mellara F., Carcea M. Technological properties and bread characteristics of soft wheat and red lentil flour blends. *Tecnica Molitoria International*, 68(18A), 52-72, 2017

Roma, 23/08/2017