



DIPARTIMENTO DI CHIMICA E TECNOLOGIE DEL FARMACO
CURRICULUM DIDATTICO-SCIENTIFICO DEL PROF. Luisa Mannina

DATI PERSONALI

Nome e Cognome	LUISA MANNINA
Dipartimento	Chimica e Tecnologie del Farmaco
Indirizzo	[REDACTED]
Telefono uff.	[REDACTED]
Email	[REDACTED]

Settore Scientifico-Disciplinare: Chimica degli Alimenti CHIM10

ATTUALE POSIZIONE

➤➤ Professore Ordinario, Settore scientifico Disciplinare CHIM10-Chimica degli Alimenti.

CARRIERA E TITOLI

1996. Ricercatore Universitario per il settore scientifico-disciplinare CHIM/03- Chimica Generale e Inorganica presso la Facoltà di Scienze Matematiche, Fisiche e Naturali dell'Università degli Studi del Molise (Decreto Rettoriale n. 488 del 4-10-1996). A decorrere dal 1 Novembre 2002 è stata disposta la mobilità dalla Facoltà di Scienze Matematiche, Fisiche e Naturali alla Facoltà di Agraria della stessa Università

2005-2009. Professore Universitario di II fascia, settore scientifico-disciplinare CHIM/03- Chimica Generale e Inorganica, presso la Facoltà di Scienze Matematiche, Fisiche e Naturali dell'Università degli Studi del Molise con mobilità interna presso la Facoltà di Agraria della stessa Università

2009. Professore Universitario di II fascia confermato, settore scientifico disciplinare CHIM10, Chimica degli Alimenti, presso la Facoltà di Farmacia, Dipartimento di Chimica e Tecnologie del Farmaco, Sapienza Università di Roma.

2012-2018- Presidente del Consiglio di Classe L-29 e Classe 24 (Corso di Laurea in Scienze Farmaceutiche Applicate) della Facoltà di Farmacia e Medicina, Sapienza Università di Roma.

2013. Responsabile scientifico dell' Unità di Metabolomica: Studi su Alimenti, Nutraceutici e Fluidi biologici istituita alla Sapienza Università di Roma

2015. Direttore del Master di II livello in Nutraceutica e Cosmeceutica di prodotti di origine vegetale

2018 ad oggi. Direttore del Master di II livello in I Manager Chiave nell'azienda nutraceutica e cosmeceutica

Componete del Gruppo di Esperti della Valutazione (GEV) della VQR 2011-2014 (2015)

Componente della Commissione di Ateneo per il riconoscimento dei 24 CFU per l'accesso al concorso per posti di insegnante nelle scuole secondarie (art. 3 DM 616/2017)

ATTIVITA' DIDATTICA

CHIMICA DEGLI ALIMENTI per il Corso di Laurea in Chimica e Tecnologia Farmaceutica e in Farmacia (8 crediti, 64 ore);

NUTRACEUTICI E PRODOTTI DIETETICI per il Corso di Laurea in Scienze Farmaceutiche Applicate (6 crediti, 48 ore)

PRODOTTI DIETETICI E INTEGRATORI ALIMENTARI per il Corso di Laurea in Scienze Farmaceutiche Applicate (2 crediti, 20 ore)

CHIMICA DEGLI ALIMENTI per il Corso di Laurea in Dietistica (2 crediti, 20 ore) (modulo di Chimica degli Alimenti e Tecnologie alimentari).

PARTECIPAZIONE A COLLEGI DOCENTI DI DOTTORATO

Componente del collegio dei docenti del Dottorato di Ricerca in Scienze Enogastronomiche, sede amministrativa Università degli Studi di Messina (tre cicli dal 2-08-2010 al 31-07-2014)

Componente del collegio dei docenti del Dottorato di Ricerca in Biotecnologie degli Alimenti, sede amministrativa presso l'Università degli Studi del Molise (dal 1 novembre 2005 -2010)

Componente del collegio dei docenti del Dottorato di Ricerca in Ambiente e territorio, sede amministrativa presso l'Università degli Studi del Molise (1 novembre 1999 al 30 ottobre 2005)



PREMI

2018. Medaglia d'oro GIDRM/GIRM 2018. (Torino 19 settembre 2018)

2017. Finanziamento delle attività base di ricerca Avviso pubblico di ANVUR n. 20/2017 del 15-06-2017. Importo 3000 euro

ATTIVITA' SCIENTIFICA

L'attività scientifica della prof. Luisa Mannina è principalmente rivolta allo studio di alimenti effettuato tramite metodologie di Risonanza Magnetica Nucleare (NMR). Si occupa inoltre della caratterizzazione strutturale di sostanze naturali, di sistemi aggregati e polimerici e di prodotti di sintesi di interesse farmaceutico. La prof. Mannina insieme al suo gruppo di ricerca ha sviluppato un protocollo analitico innovativo che prevede lo studio del profilo metabolico dell'alimento tramite spettroscopia NMR ad alto campo e, se il problema lo richiede, la sua elaborazione tramite appropriata analisi statistica multivariata. Questo protocollo viene preso come riferimento nei lavori di metabolomica di alimenti. Lo studio dettagliato del profilo metabolico viene effettuato tramite sequenze NMR mono- e bi- dimensionali che permettono l'assegnazione degli spettri e quindi l'identificazione dei metaboliti presenti nel campione. In particolare, seguendo questo protocollo sono stati studiati oli di oliva, kiwi, pesche, mirtilli, birre, farine, zafferano, tartufi e prodotti transgenici. E' autrice di 200 pubblicazioni su riviste nazionali ed internazionali.

Dichiaro di essere informato, ai sensi e per gli effetti di cui all'art. 13 del DLgs 30/06/2003 n. 196 che i dati personali raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito del procedimento di accreditamento ECM

Roma, 23 luglio 2019

Firma