

**FORMATO EUROPEO  
PER IL CURRICULUM  
VITAE**



**INFORMAZIONI PERSONALI**

Nome e cognome

**ENRICO NOVELLI**

Indirizzo

Telefono

Fax

E-mail

Codice fiscale

Cittadinanza

Data e luogo di nascita

Sesso

**OCCUPAZIONE  
DESIDERATA/SETTORE  
PROFESSIONALE**

ATTIVITÀ DIDATTICA E ATTIVITÀ DI RICERCA SCIENTIFICA NELL'AMBITO DELLA SCIENZA DEGLI ALIMENTI

**ESPERIENZA PROFESSIONALE**

Dal 1.1.2012 a oggi

Università degli Studi di Padova, viale dell'Università 16, 35020 Legnaro (PD)

Dipartimento di Biomedicina Comparata e Alimentazione

Professore associato nel settore scientifico disciplinare VET/04 (Ispezione degli alimenti di origine animale)

Titolare dell'insegnamento di Igiene e tecnologie degli alimenti di origine animale nel corso di laurea in Medicina veterinaria, dell'insegnamento di Analisi di laboratorio applicate agli alimenti nel corso di studi (LT) in Sicurezza Igienico-sanitaria degli Alimenti e Sistemi produttivi, ispezione e qualità dei prodotti ittici nel corso di studi (LM) in Biologia marina.

Dal 1.11.2005 al 31.12.2011

Università degli Studi di Padova, viale dell'Università 16 35020 Legnaro (PD)

Dipartimento di Sanità pubblica, Patologia comparata e Igiene veterinaria

Professore associato nel settore scientifico disciplinare VET/04 (Ispezione degli alimenti di origine animale)

Titolare dell'insegnamento di "Chimica e biochimica degli alimenti per l'uomo" nel corso di laurea in Medicina veterinaria. Ha, inoltre, in affidamento l'insegnamento di "Analisi di laboratorio applicate agli alimenti" e "Metodologie e biotecnologie applicate alla produzione alimentare" nel corso di laurea in Sicurezza Igienico-sanitaria degli Alimenti e "Ispezione degli Alimenti II" nel corso di laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari.

Dal 1.4.1998 al 31.10.2005

Università degli Studi di Padova, viale dell'Università 16 35020 Legnaro (PD)

Dipartimento di Sanità pubblica, Patologia comparata e Igiene veterinaria  
Ricercatore nel settore scientifico disciplinare VET/04 (Ispezione degli alimenti di origine animale)  
Titolare dell'insegnamento "Analisi di laboratorio applicate all'ispezione degli alimenti" nel corso di laurea in Medicina veterinaria

Dal 1.1.1995 al 31.12.1997

Università degli Studi di Parma, via del Taglio 43126 Parma

Istituto di Scienze e tecnologie alimentari

Borsista nell'ambito di progetti di ricerca dell'UE

Professore a contratto degli insegnamenti di "Approvvigionamento e industrie degli alimenti di origine animale" e di "Biochimica della carne e dei prodotti a base di carne" presso il diploma universitario in Tecnologie alimentari dell'Università Cattolica del Sacro Cuore sede di Piacenza

Dal 1.11.1991 al 31.10.1994

Università degli Studi di Parma, via del Taglio 43126 Parma

Istituto di Scienze e tecnologie alimentari

Borsista nell'ambito di Dottorato di ricerca in "Chimica, Tecnologia e Igiene degli Alimenti" la cui sede amministrativa era presso l'Università degli Studi di Torino

Dal 1.11.1990 al 31.12.1991

Amministrazione della Provincia di Parma

Assessorato Agricoltura, caccia e pesca

Servizio volontario sostitutivo del servizio militare

## ISTRUZIONE E FORMAZIONE

30.4.1995

Università degli Studi di Torino

Chimica, Tecnologia e Igiene degli Alimenti

Conseguimento del titolo di dottore di ricerca (Ph.D) in Chimica, Tecnologia e Igiene degli Alimenti

23.11.1989

Università degli Studi di Parma

Corso di laurea in Medicina veterinaria

Conseguimento dell'abilitazione alla professione di Medico veterinario

23.10.1989

Università degli Studi di Parma

Corso di laurea in Medicina veterinaria

Conseguimento del titolo di laurea in Medicina veterinaria

15.7.1983

Scuola Media Superiore "Nicolò Pacassi" di Gorizia

Conseguimento del diploma di scuola media superiore di Geometra

## CAPACITÀ E COMPETENZE PERSONALI

Nell'ambito dell'attività di ricerca svolta all'Università nel ruolo di ricercatore prima e professore dopo, si è occupato di qualità della carne fresca e dei prodotti a base di carne, dei fenomeni ossidativi a carico della componente lipidica degli alimenti nonché dell'azione chimica degli antiossidanti, della qualità sensoriale degli alimenti di origine animale, dell'applicazione di tecniche di biologia molecolare e di metodologie chimiche per l'autenticazione e la tracciabilità degli alimenti. Attualmente si occupa dello sviluppo di tecnologie alimentari eco-sostenibili con rilevante significato per la sicurezza alimentare e dell'utilizzo a scopo alimentare di composti e di

molecole funzionali e nutraceutiche ricavate da sottoprodotti dell'industria agroalimentare. In quest'ultimo ambito di attività scientifica, in particolare studia l'attività antimicrobica e antiossidante in silico e in matrice alimentare di estratti ricchi in fenoli ottenuti dalle acque di vegetazione del frantoio.

MADRELINGUA	Italiano
ALTRE LINGUA	Inglese (livello non certificato)
• Comprensione	ASCOLTO B2 – PARLATO B2
• Parlato	INTERAZIONE B2 – PRODUZIONE ORALE B2
• Produzione scritta	B2
CAPACITÀ E COMPETENZE SOCIALI	Dal 2004 al 2012 ha ricoperto il ruolo di presidente del corso di laurea in Sicurezza Igienico-sanitaria degli Alimenti. Tale funzione comportava il coordinamento del corpo docenti l'organizzazione dell'attività didattica e la strutturazione dell'offerta formativa. È membro del Comitato scientifico dell'Associazione Italiana Veterinari Igienisti (AIVI) ed è Section Editor della rivista Italian Journal of Food Safety. Svolge attività di revisione per numerose riviste scientifiche internazionali del settore alimentare.
CAPACITÀ E COMPETENZE ORGANIZZATIVE	Svolge attività di coordinamento di un gruppo di ricerca finalizzato allo svolgimento di progetti sperimentali nel settore agroalimentare. In tale ambito si occupa della stesura della proposta e dell'organizzazione delle attività sperimentali tanto sul campo quanto in laboratorio.
CAPACITÀ E COMPETENZE TECNICHE	Possiede conoscenze tecniche teoriche e pratiche sull'utilizzo di strumenti per la chimica di base (forni termo ventilati, forni a muffola, apparati di digestione della sostanza organica, sistemi di distillazione, apparati di estrazione continua a mezzo solventi organici, igrometri, pH-metro, bilancia tecnica e analitica, apparati di omogeneizzazione). È capace di utilizzare strumenti per la cromatografia liquida e gassosa applicati al controllo di qualità degli alimenti di cui è capace di svolgere anche la relativa manutenzione. Inoltre, ha esperienza pratica nell'utilizzo di strumenti applicati alle tecniche di biologia molecolare per il controllo di autenticità degli alimenti. Conosce la normativa base che disciplina la prevenzione e sicurezza negli ambienti di lavoro e sa organizzare e svolgere le procedure di validazione di protocolli analitici.
CAPACITÀ E COMPETENZE INFORMATICHE	Possiede una buona conoscenza per l'utilizzo di programmi di scrittura, di calcolo, e di preparazione di materiale multimediale nonché di pacchetti informatici per l'analisi statistica. Tale abilità è stata conseguita attraverso corsi di formazione e mediante esperienza personale. Utilizza programmi di scrittura, fogli di calcolo e pacchetti statistici per elaborazione dati. Inoltre, utilizza programmi per istruire presentazioni a scopo didattica e per elaborare e montare filmati.
CAPACITÀ E COMPETENZE ARTISTICHE	Nessuna
ALTRE CAPACITÀ E COMPETENZE	Possiede una discreta familiarità con il disegno tecnico
PATENTE O PATENTI	Patente B e patente nautica

## ULTERIORI INFORMAZIONI

È autore e coautore di pubblicazioni a stampa su riviste scientifiche nazionali e internazionali. Ha portato contributi per mezzo di comunicazione orale e poster in congressi scientifici nel settore della scienza degli alimenti e della sicurezza alimentare in Italia e all'estero Consultare Google Scholar al seguente

link:[https://scholar.google.it/citations?view\\_op=list\\_works&hl=it&user=9aDz9twAAAAJ](https://scholar.google.it/citations?view_op=list_works&hl=it&user=9aDz9twAAAAJ).

È coautore di capitoli di monografie dedicate all'Igiene e Tecnologie Alimentari. Attualmente i suoi indicatori della produzione scientifica desunti da Scopus (Aprile 2019) sono i seguenti: *h-index* 19; Documents by author 70; Total citations 1166

Il sottoscritto Enrico Novelli, autorizza il trattamento dei suoi dati personali ai sensi dell'art. 13 d. lgs. 30 giugno 2003 n°196 – "Codice in materia di protezione dei dati personali" e dell'art. 13 GDPR 679/16 – "Regolamento europeo sulla protezione dei dati personali".

San Giovanni Lupatoto (VR), 11 Luglio 2019

Prof. Enrico NOVELLI

