



INFORMAZIONI PERSONALI

Nome e Cognome	ROSSELLA CAPORIZZI
Telefono cellulare di servizio	+393203554050
Indirizzo istituzionale di posta elettronica	rossella.caporizzi@unifg.it

Incarico attuale

BORSA DI RICERCA presso il Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimenti, Risorse Naturali e Ingegneria, Università degli Studi di Foggia. Attività della ricerca ‘Progettazione e sviluppo di formulazione alimentari a base di cereali da inserire in un regime di dieta chetogenica’ all’interno del programma di ricerca dal titolo “Progettazione e sviluppo di formulazioni alimentari per specifiche categorie di consumatori. Innovazione nel campo degli alimenti chetogenici”. SSD AGR/15, dal 09/04/2021 al 09/01/2022

PROFESSORE A CONTRATTO presso il Dipartimento di Scienze, Università degli Studi di Roma Tre. Attività di insegnamento in ‘Alimenti, Bevande e Prodotti Tipici – Modulo A’, 3 CFU, SSD AGR/15 a.a. 2020/2021

PROFESSORE A CONTRATTO presso tutti i corsi di laurea del Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimenti, Risorse Naturali e Ingegneria, Università degli Studi di Foggia. Attività di insegnamento a scelta libera in ‘Dietetica della Collettività’, 4 CFU, SSD MED/42 a.a. 2020/2021

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- | | |
|--|--|
| Dal 01/11/2014 al 30/10/2017 | <ul style="list-style-type: none"> • Dottorato di Ricerca XXX Ciclo in “Gestione dell’innovazione nei sistemi agroalimentari della regione mediterranea” – Tesi: “Development and valorisation of a nutritionally rich minor cereal (E. tef) by conventional and innovative techniques”.
Università degli Studi di Foggia- Dipartimento di Scienze Agrarie, degli Alimenti e dell’Ambiente. Data discussione: 15/05/2018 SSD AGR/15 |
| Dall’ a.a. 2015/2016 ad oggi | <ul style="list-style-type: none"> • Culture della materia per l’insegnamento di “Tecnologie per la produzione di Alimenti Funzionali”- SSD AGR/15- Modulo del C.I. “Aspetti tecnologici e microbiologici degli alimenti funzionali” del Corso di Laurea Magistrale Interdipartimentale in Scienze degli Alimenti e della Nutrizione Umana, Università degli Studi di Foggia |
| Dall’ a.a. 2014/2015 ad oggi | <ul style="list-style-type: none"> • Culture della materia per l’insegnamento di Educazione Nutrizionale (MED/02) presso il corso di Laurea Magistrale Interdipartimentale in Scienze degli Alimenti e della Nutrizione Umana, Università degli Studi di Foggia |
| Dall’ a.a. 2010/2011 all’a.a. 2011/2012 | <ul style="list-style-type: none"> • Laurea Magistrale in “Scienze degli Alimenti e della Nutrizione Umana”, votazione 110/110 e lode. Tesi “Studio sugli effetti dei trattamenti termici e della conservazione domestica sulla qualità nutrizionale di mele Golden per lo sviluppo di un indice multifattoriale: Impronta Digitale Funzionale”. Dipartimento di Scienze Agrarie, degli Alimenti e dell’Ambiente, Università degli Studi di Foggia – Istituto Nazionale di Ricerca sugli Alimenti e Nutrizione, Roma |
| Dall’ a.a. 2007/2008 all’a.a. 2009/2010 | <ul style="list-style-type: none"> • Laurea Triennale in Scienze e Tecnologie Alimentari, votazione 109/110
Tesi “Risultati di un intervento di Educazione Nutrizionale nelle Scuole Medie Secondarie della ASL di Foggia”. Facoltà di Agraria, Università degli Studi di Foggia – Dipartimento di Prevenzione SIAN, ASL-FG. Foggia, 21/12/201 |

**ESPERIENZE
LAVORATIVE**

- Dal 22/03/2021 al 14/05/2021
- **DOCENZA** per uno ‘SHORT COURSE ONLINE’ organizzato dalla Kaunas University of Technology dal titolo ‘*From Digital Model to Tangible Food Structures. 3D Printing Technology to Create Personalized Food Manufacturing*’. 25 ore, SSD AGR/15
- Dal 21/03/2018 al 20/03/2021
- **BORSA DI RICERCA** presso il Dipartimento di Scienze Agrarie degli Alimenti e dell’Ambiente, Università degli Studi di Foggia. Attività della ricerca ‘Soluzioni tecnologiche per la progettazione e l’implementazione di nuovi sistemi di produzione di alimenti personalizzati’ all’interno del programma di ricerca dal titolo “Protocolli tecnologici e clinici innovativi per la produzione di alimenti funzionali (Pro.Ali.Fun.)”. SSD AGR/15,
- 12/05/2020
- **DOCENZA PER SEMINARIO DIDATTICO** dal titolo ‘*Personalized Food Manufacturing. From Agriculture to Innovative Technologies.*’ nell’ambito del dottorato di ricerca in ‘Gestione dell’Innovazione nei sistemi agro-alimentari della regione mediterranea’ ciclo XXXV, presso il Dipartimento di Scienze Agrarie, degli Alimenti e dell’Ambiente, Università degli Studi di Foggia
- Dal 01/10/2019 al 30/09/2020
- **PROFESSORE A CONTRATTO** presso il Dipartimento di Scienze, Università degli Studi di Roma Tre. Attività di insegnamento in ‘Alimenti, Bevande e Prodotti Tipici – Modulo A’, a.a. 2019/2020
- Dal 27/09/2019 al 30/06/2020
- **INCARICO DIDATTICO** presso il Dipartimento di Scienze Agrarie, degli Alimenti e dell’Ambiente, Università degli Studi di Foggia, nell’ambito del Master di II livello ‘Gestione e controllo della qualità nella filiera ittica (GeCoQuaFi)’ per lo svolgimento del modulo didattico ‘Le tecnologie del futuro: 3D Food Printing, variabili di processo, nutrizione personalizzata. Casi studio’. 8 ore, **SSD AGR/15**
- Dal 30/06/2019 al 31/12/2019
- **CONTRATTO DI COLLABORAZIONE DI ALTA PROFESSIONALITA’**, in qualità di Biologo Nutrizionista, presso il Dipartimento di Prevenzione S.I.A.N, ASL FG. Per il progetto ‘Attivamente Sani: la Scuola progetta e promuove salute’.
- Dal 01/01/2019 al 31/12/2019
- **SERVIZIO DI CONSULENZA NUTRIZIONALE** presso l’Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato, stabilimento di Foggia, per il progetto ‘WHP – Workplace Health Promotion’
- Dal 08/07/2015 al 28/11/2015
- **PROGETTAZIONE E DOCENZA DI UN PROGETTO SPERIMENTALE** “L’alimentazione nell’anziano” presso ente privato casa di riposo per anziani Fondazione “Giuseppe e Serafina Bonuomo”, Deliceto (FG).
- Dal 30/10/2014 al 28/11/2014
- **DOCENZA** corso “Processi e Metodi di stoccaggio” e “Normativa sull’Etichettature” presso ente privato CAT- Confesercenti. Foggia. Contratto di lavoro autonomo
- Dal 24/10/2014 al 31/12/2014
- **DOCENZA E CONSULENZA** per il progetto “LEADERMED – Tutela e valorizzazione delle culture locali sulla Dieta Mediterranea” presso ente privato GAL Meridaunia – Agenzia di Sviluppo dei Monti Dauni di Bovino in qualità di Biologa Nutrizionista.
- a.a. 2014/2015
- **TUTORATO DIDATTICO E TECNICO** per il Corso di Perfezionamento in “Integrazione tra Sicurezza Alimentare e Nutrizionale: Aspetti Metodologici e Operativi” presso Dipartimento di Scienze Mediche e Chirurgiche - Università degli Studi di Foggia,
- 03/10/2013
- **DOCENZA** Corso di formazione “Prevenire i tumori mangiando”, modulo: Attività Fisica quale misura di prevenzione dei tumori. Azienda Unità Sanitaria Locale Bologna,
- Dal 23/07/2013 al 29/04/2015
- **BORSA DI STUDIO E FORMAZIONE** “Esperti di ricerca industriale nel settore della cerealicoltura meridionale” PON 01_01145/F1- CUPB78F11000180005 ISCOCEM. Fondazione A. & S. Lima Mancuso, Università degli Studi di Palermo, Università degli Studi di Foggia. **SSD AGR/02**
- Dal 04/10/2012 al 31/12/2012
- **PARTECIPAZIONE ATTIVITA’ di RICERCA.** Progetto “**QUALIFU**”, finanziato dal MIPAAF, sottoprogetto “Sviluppo e applicazione di un indice multifattoriale, Impronta Digitale Funzionale (IDF) caratterizzante le proprietà antiossidanti nutrizionali degli alimenti italiani di origine vegetale” CRA –NUT (ex INRAN) Centro di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione del Consiglio per la Ricerca e la Sperimentazione in Agricoltura.
- Dal 26/01/2012 al 26/02/2012
- **DOCENZA** Corso abilitante “Esercizio dell’attività commerciale all’ingrosso, al dettaglio e di somministrazione di alimenti e bevande”. Modulo: “Tecniche di pulizia e sanificazione” e Modulo “Tecniche di conservazione dei prodotti alimentari”, presso ente privato CAT-

Confesercenti. Foggia.

- Dal 03/2012 al 06/2012**
 - **COLLABORAZIONE AL PROGETTO “OKKIO ALLA SALUTE:** Promozione della salute dei bambini della scuola primaria”. Dipartimento di prevenzione SIAN, ASL-FG.
- Dal 02/01/2012 al 30/06/2012**
 - **COLLABORAZIONE AL PROGETTO “MED FOOD ANTICANCER PROGRAM:** Prevenzione Nutrizionale per i Tumori”. Dipartimento di Prevenzione SIAN, ASL-FG. Foggia
 - **COLLABORAZIONE AL PROGETTO “FAR PACE CON IL CIBO:** Prevenzione dei Disturbi del Comportamento Alimentare”, Formazione insegnanti e alunni nelle scuole secondarie. Liceo Scientifico Lanza - Dipartimento di Prevenzione SIAN, ASL-FG. Foggia
- Dal 01/10/2011 al 31/12/2011**
 - **COLLABORAZIONE AL PROGETTO “HBSC – GYTS** Sistema di indagine sui rischi comportamentali in età 16-17 anni”. Dipartimento di Prevenzione SIAN, ASL-FG - Istituto Superiore di Sanità. Foggia- Roma, dal
- Dal 01/11/2010 al 31/12/2010**
 - **COLLABORAZIONE AL PROGETTO “PORTA LA FRUTTA A SCUOLA”.** Corso di Educazione Nutrizionale nelle Scuole Primarie. Dipartimento di Prevenzione SIAN, ASL-FG. Foggia,
- Dal 01/11/2010 al 31/12/2010**
 - **COLLABORAZIONE AL PROGETTO “PORTA LA FRUTTA A SCUOLA”.** Corso di Educazione Nutrizionale nelle Scuole Primarie. Dipartimento di Prevenzione SIAN, ASL-FG. Foggia,

ALTRI TITOLI PROFESSIONALI

- **CO-RELATRICE** di 6 Tesi di Laurea Magistrale del Corso di Laurea in Scienze degli Alimenti e Nutrizione Umana, Dipartimento di Scienze Agrarie, degli Alimenti e dell’Ambiente, Università degli Studi di Foggia nell’insegnamento di ‘Aspetti tecnologici e microbiologici degli alimenti funzionali’, SSD AGR/15, a.a. 19/20-20/21
- **RELATRICE ‘KEYNOTE SPEAKER’** al ‘Healthcare & Nutrition Conference 2020’, Relazione dal titolo: ‘ “New technological strategies to develop sweet bakery for children with low sugar content”. Online webinar. 24/06/2020
- **RELATRICE** al 3rd Food Structure and Design Conference, Relazione dal titolo: “3D printing for products with personalized textural properties: a case study on the food structure of multilayered wheat-based snack”. **University of Debrecen, Debrecen, Ungheria.** 20-22/09/2018
- **PREMIO “Best Poster Award”** per la presentazione di un poster dal titolo “3D food printing technology to support a personalized nutrition for elderly” Convegno “Innovation in Food Science and Human Nutrition” Roma 13-15/09/2018
- **RELATRICE** 11° Convegno AISTEC “I cereali per un sistema alimentare di qualità”. Relazione: “L’utilizzo del 3D printing per lo sviluppo di snack personalizzati a base di cereali per la salute delle donne”. Roma, 22-24/11/2017
- **RELATRICE** Seminario Alimentazione e Tumori. Relazione: “Programma di educazione nutrizionale per la prevenzione dei tumori dell’ASL di Foggia: MEDFOOD ANTICANCER PROGRAM”. Altamura (BA), 29/02/2016
- **RELATRICE** 3^a ed. Festival Dieta Mediterranea. Convegno scientifico “Dieta Mediterranea: Modello alimentare sostenibile per il pianeta”. Relazione: “Programma di promozione della Dieta Mediterranea nella scuola primaria: LA TAVOLA MEDITERRANEA”. Alberona (FG), 11-13/09/2015
- **RELATRICE** Convegno “Alimentazione – Salute - Servizi Territoriali”. Relazione: “Programma di prevenzione nutrizionale MEDFOOD ANTICANCER PROGRAM”. Cerignola, 25/04/2015
- **RELATRICE** Convegno “Il grano, il cibo di strada e il Mediterraneo”. Foggia, 18/04/2015
- **RELATRICE** 2° Seminario Integrazione Sicurezza Alimentare e Nutrizionale: dalla ricerca scientifica alle *best practices* dei SIAN. Relazione (in collaborazione col dott. Ciavarella P.): “Come integrare il MED-FOODANTICANCER PROGRAM nella prevenzione secondaria del cancro mammario e del colonretto” . ASL FG- Dipartimento di Prevenzione- Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione. Foggia, 19-20/03/2015
- **RELATRICE** 2^a ed. Festival Dieta Mediterranea: Ricerca scientifica e *best practices*. Relazione “I vantaggi del consumo di cereali integrali nella Dieta Mediterranea”. Alberona (FG), 22-24/08/2014
- **SHORT-LIST di professionalità** di Da.R.E. 04/2014

- **RELATRICE** 1^a ed. Festival Dieta Mediterranea- La qualità Nutrizionale e la sicurezza alimentare: dalla campagna alla tavola “La qualità nutrizionale degli alimenti”, Alberona (FG), 15/09/2013
- **RELATRICE XIV** Corso Nazionale ADI Dieta mediterranea: dalla prevenzione alla gestione nutrizionale in patologia. “Intervento di Prevenzione Nutrizionale MED-FOOD ANTICANCER PROGRAM”. Roma, 9-12-2011
- **RELATRICE** “L’esperienza dell’ASL FG SIAN Centro nel programma di educazione nutrizionale: Folati Mattoni per la salute” al Convegno Annuale del Network Italiano Promozione Acido Folico per la prevenzione primaria di difetti congeniti. Istituto Superiore di Sanità. Roma, 26/11/2010.
- **RELATRICE III** Congresso Nazionale Qualità del Suolo, Alimenti, Salute. “Med-Food Anticancer Program: Intervento di educazione nutrizionale per la prevenzione dei tumori”. Napoli, 20-22/05/2010
- **SHORT-LIST CONSULENTI ED ESPERTI GAL MERIDAUNIA**, 2011

PUBBLICAZIONI

- **Caporizzi, R.**, Severini, C., Derossi, A. (2021). *Study of different technological strategies for sugar reduction in muffin addressed for children*. NFS Journal, 23,44–51. DOI: 10.1016/j.nfs.2021.04.001
- Derossi, A., **Caporizzi, R.***, Paolillo, M., Oral, M.O., Severini, C. (2021). *Drawing the scientific landscape of 3D Food Printing. Maps and interpretation of the global information in the first 13 years of detailed experiments, from 2007 to 2020*. Innovative Food Science and Emerging Technologies, 70,102689. DOI: 10.1016/j.ifset.2021.102689
*corresponding author
- Derossi, A., Francavilla, M., Monteleone, M., **Caporizzi, R.**, Severini, C. (2021). *From biorefinery of microalgal biomass to vacuum impregnation of fruit. A multidisciplinary strategy to develop innovative food with increased nutritional properties*. Innovative Food Science and Emerging Technologies, 70, 102677. DOI: 10.1016/j.ifset.2021.102677
- Lamacchia, C., Landriscina, L., Severini, C., **Caporizzi, R.**, Derossi, A. (2021). *Characterizing the rheological and bread-making properties of wheat flour treated by “gluten friendly[™]” technology*. Foods, 10(4), 751. DOI: 10.3390/foods10040751
- Derossi, A., **Caporizzi, R.***, Onur, O.M., Severini, C. (2020). *Analyzing the effects of 3D printing process per se on the microstructure and mechanical properties of cereal food products*. Innovative Food Science and Emerging Technologies, 66, 102531. DOI: 10.1016/j.ifset.2020.102531
*corresponding author
- Derossi, A., **Caporizzi, R.***, Paolillo, M., Severini, C. (2020). *Programmable texture properties of cereal-based snack mediated by 3D printing technology*. Journal of Food Engineering, 289, 110160, doi: <https://doi.org/10.1016/j.jfoodeng.2020.110160>
*corresponding author
- Severini, C., **Caporizzi, R.**, Fiore, A.G., Ricci, I., Onur, O.M., Derossi, A. (2020) *Reuse of spent espresso coffee as sustainable source of fibre and antioxidants. A map on functional, microstructure and sensory effects of novel enriched muffins*, LWT, 119, 108877, doi: <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2019.108877>.
- Derossi, A., Paolillo, M., **Caporizzi, R.**, Severini, C. (2020). *Extending the 3D food printing tests at high speed. Material deposition and effect of non-printing movements on the final quality of printed structures*. Journal of Food Engineering, 109865, <https://doi.org/10.1016/j.jfoodeng.2019.109865>
- Panunzio, M., **Caporizzi, R.**, Cela, E.P., Antoniciello, A., Di Martino, V., Ferguson, L.R. (2019) *Promotion of the mediterranean diet in cancer long survivors by means of the Med-Food Anticancer Program: a pilot study*. Annali d’Igiene, 31, 45-51, doi:10.7416/ai.2019.2258
- Derossi, A., Husain, A., **Caporizzi, R.**, Severini, C. (2019) *Manufacturing personalized food for people uniqueness. An overview from traditional to emerging technologies*. Critical Reviews in Food Science and Nutrition, 22, 1-19, doi:<https://doi.org/10.1080/10408398.2018.1559796>
- Severini, C., Derossi, A., Ricci, I., **Caporizzi, R.**, Fiore, A. (2018) *Roasting conditions, grinding level and brewing method highly affect the healthy benefits of a coffee cup*. International Journal of Clinical Nutrition and Dietetics, 4, 127-132, doi: <https://doi.org/10.15344/2456-8171/2018/127>
- Severini, C., Derossi, A., Ricci, I., **Caporizzi, R.**, Fiore, A. (2018) *Printing a blend of fruit and*

vegetables. *New advances on critical variables and shelf life of 3D edible objects*. Journal of Food Engineering, 220, 89-100, doi: 10.1016/j.jfoodeng.2017.08.025

- Derossi, A., Ricci, I., **Caporizzi, R.**, Fiore, A., Severini, C. (2018) *How grinding level and brewing method (Espresso, American, Turkish) could affect the antioxidant activity and bioactive compounds in a coffee cup*. Journal of the Science of Food and Agriculture, 98, 8, 3198-3207, doi: 10.1002/jsfa.8826.
- Derossi, A., **Caporizzi, R.**, Azzollini, D., Severini, C. (2018) *Application of 3D printing for customized food. A case on the development of a fruit-based snack for children*. Journal of Food Engineering, 220, 65-75, doi: 10.1016/j.jfoodeng.2017.05.015
- Piazzola, V., Panunzio, M.F., **Caporizzi, R.**, Cela, E.P., Di Martino, V., Antoniciello, A., Prato, R., Germinario, C.A., Lagravinese, D., Conversano, M., Ferguson, L.R. (2018) *“Five-a-day” and the Med Food Anticancer Program*. Annali d’Igiene, 299, 336-338. doi:10.7416/ai.2018.2199
- Panunzio, M.F., **Caporizzi, R.**, Cela, E.P., et al., (2016) *The nutrition hygiene as a mission of the departments of prevention*. Annali d’Igiene, 30, 73-74, doi:10.7416/ai.2016.2095
- Di Benedetto, N.A., Alfarano, M., Laus, M.N., **Caporizzi, R.**, Soccio, M., Robbe, C., Flagella, Z., Pastore, D. (2015) *Antioxidant Capacity of Durum Wheat Large Flour Particles May Be Evaluated by QUENCHER ABTS Assay by Adopting a Proper Calculation Mode*. Cereal Research Communications, 43(4), 682-691, doi: 10.1556/0806.43.2015.027
- Laus, M.N., Di Benedetto, N.A., **Caporizzi, R.**, Tozzi, D., Soccio, M., Giuzio, L., De Vita, P., Flagella, Z., Pastore, D. (2015) *Evaluation of Phenolic antioxidant capacity in grains of modern and old Durum Wheat genotypes by the novel QUENCHER-ABTS approach*. Plant Foods for Human Nutrition, 70(2), 207-214, doi: 10.1007/s11130-015-0483-8
- Panunzio, M.F., **Caporizzi, R.**, Lagravinese, D., Conversano, M. (2015) *The official control beyond the official control. How to play and schedule controls starting from risk assessment along the agro-food supply chain*. Annali d’Igiene, 27, 497-501, doi: 10.7416/ai.2015.2037
- Panunzio, M.F., **Caporizzi, R.**, Antoniciello, A., Cela, E.P., Ferguson, L.R., Germinario, C., Lagravinese, D., Conversano, M. (2011) *NOTA BREVE: L’intervento di prevenzione nutrizionale dei tumori: “Med-Food Anticancer Program”*. Annali d’Igiene, 23(6), 519-525,
- Panunzio, M.F., **Caporizzi, R.**, Antoniciello, A., Cela, E.P., Ferguson, L.R., D’ambrosio, P. (2011) *Randomized, controlled nutrition education trial promotes a Mediterranean diet and improves anthropometric, dietary, and metabolic parameters in adults*. Annali d’Igiene, 23(1), 13-25.
- Panunzio, M.F., **Caporizzi, R.**, Antoniciello, A., Cela, E.P., D’ambrosio, P., Ferguson, L.R., Ruggeri, S., Ugolini, G., Carella, F., Lagravinese, D. (2011) *Training the teachers for improving primary schoolchildren’s fruit and vegetables intake: a randomized controlled trial*. Annali d’Igiene, 23(3), 249-260.

Capitoli pubblicati su libri internazionali editi in lingua inglese

- **Caporizzi, R.**, Derossi, A., Severini, C. (2018). *‘Cereal-based and insect-enriched printable food: from formulation to post processing treatments. Status and perspectives’*. In: Fundamentals of 3D Food Printing and Applications. Editors: Fernanda Godoi, Bhesh Bhandari, Sangeeta Prakash and Min Zhang. Edited by Academic Press, Elsevier. eBook ISBN: 9780128145654, Paperback ISBN: 97801281455647. pp. 93-116
- Derossi, A. **Caporizzi, R.**, Ricci, I., Severini, C. (2018) *‘Critical Variables in 3D Food Printing. Fundamentals of 3D food printing and applications’*. In: Fundamentals of 3D Food Printing and Applications. Editors: Fernanda Godoi, Bhesh Bhandari, Sangeeta Prakash and Min Zhang, Edited by Academic Press, Elsevier. eBook ISBN: 9780128145654, Paperback ISBN: 97801281455647. pp. 41-92
- Severini C., Derossi, A., Ricci I., Fiore A.G., **Caporizzi R.** (2017). *How much caffeine in cup? Effect of processing operations, extraction methods and variables*. In: The question of Caffeine. Edited by Jolanta Natalia Latosinska, Intech Publishing. ISBN 978-953-51-3273-8. pp. 45-85

Capitoli pubblicati su libri nazionali

- Panunzio M.F., Antoniciello A., Cela E.P., Ruggeri S., **Caporizzi R.**, 2016. *Med Food Anticancer Program*. In: SANITÀ PUBBLICA POLITICHE PER LA SALUTE E LA SANITÀ. Alimentare la salute. ISBN 978-88-548-8139-6. Aracne editrice int.le S.r.l, Ariccia (RM); 245-272.

- **Caporizzi R.**, 2016. *La figura del biologo nutrizionista all'interno dei SIAN*. In: SANITÀ PUBBLICA POLITICHE PER LA SALUTE E LA SANITÀ. Alimentare la salute. ISBN 978-88-548-8139-6. Aracne editrice int.le S.r.l, Ariccia (RM); 383-385.
- Antoniciello A., Panunzio M.F., **Caporizzi R.**, Cela E.P., 2012. *Intervento di Prevenzione Nutrizionale "Med-Food Anticancer Program"*. ISTISAN Congressi ISS; 12/C4: 217.
- Panunzio M., Cela E.P., Antoniciello A., **Caporizzi R.**, 2012. *MED-FOOD ANTICANCER PROGRAM: intervento di prevenzione nutrizionale*. Atti V Congresso Nazionale CIBARIA Bari; 59-62.
- Panunzio M.F., Antoniciello A., Cela E.P., Ruggeri S., **Caporizzi R.**, 2011. *MED-FOOD ANTICANCER PROGRAM*. Manuale per gli operatori dei Servizi di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione. ASL-FG.
- **Caporizzi R.**, Panunzio M.F., Antoniciello A., 2011. *MED-FOOD ANTICANCER PROGRAM: promozione della dieta mediterranea come veicolo per aumentare l'intake di alimenti ricchi di folati*. ISTISAN Congressi ISS; 11/C6: 6-7.
- **Caporizzi R.**, Panunzio M.F., Antoniciello A., 2011. *Intervento di Prevenzione Nutrizionale: "MED-FOOD ANTICANCER PROGRAM"*. ADI Magazine; 15(4): 367.
- Antoniciello A., Panunzio M.F., Cela E.P., Ugolini G., D'ambrosio P., **Caporizzi R.**, 2010. *MED-FOOD ANTICANCER PROGRAM: intervento di educazione nutrizionale per la prevenzione dei tumori*. Atti III Congresso Nazionale "Qualità del Suolo, Alimenti e Salute"; 56.
- Panunzio M.F., **Caporizzi R.**, Antoniciello A., Cela E.P., Ferguson L.R., D'ambrosio P., 2010. *MED-FOOD ANTICANCER PROGRAM: Intervento di sanità pubblica per la promozione del consumo di frutta-verdura e dell'attività motoria nella prevenzione dei tumori*. Tuttosanità; 1(7): 129-132.
- **Caporizzi R.**, Panunzio M.F., Ruggeri S., Buonocore P., D'ambrosio P., 2010. *L'esperienza della ASL FG CENTRO nel programma di Educazione Nutrizionale "Folati: Mattoni per la salute"*. ISTISAN Congressi ISS; 10/C6: 30-31.
- Antonietta Antoniciello, Rosalia Bisciegli, Enrica Bucci, Maria Carmela Bucinotti, **Rossella Caporizzi**, Paola D'Ambrosio, Angela Pia D'Aprile, Sara Delle Rose, Siria Di Nella, Antonia Galullo, Stefania Lombardi, Michele Panunzio (referente), Leonardo Petracca, Antonella Pienabarca, Vincenzo Gerardo Romagnuolo. *OKkio alla SALUTE: Risultati dell'indagine 2010*; 3. Ufficio Sanità pubblica e sicurezza del lavoro, Assessorato alle Politiche della Salute-Regione Puglia, 2010
- Trivisano L., d'Aprile A., Grieco F.P., Dedda V., **Caporizzi R.**, 2009. *The Nutrition Education Program "Bring Some Fruit to School"*. Journal of Nutrition Education and Behavior; 41 (4S): 23.
- Antoniciello A., Panunzio M.F., Cela E.P., Pisano A., **Caporizzi R.**, 2009. *Studio caso-controllo randomizzato per valutare l'efficacia dell'intervento di educazione nutrizionale per donne obese in gravidanza*. ISTISAN Congressi ISS; 09/C8: 23.

POSTER CONVEGNI

- Severini C, Derossi A, Ricci I, **Caporizzi R**, Fiore AG. (2017). New advances in spent coffee valorization. A more sustainable reuse as whole ingredient to develop nutritionally enriched muffins. 31st EFFoST International Conference, Sitges, Spain
- Derossi A, Ricci I, **Caporizzi R**, Fiore AG, Severini C (2017). New insight in 3D food printing. Design of customized food formula and critical variables for a better printability. 31st EFFoST International Conference, Sitges, Spain
- Ricci I, Derossi A, Fiore AG, **Caporizzi R**, Severini C (2016). How some factors affect the quality of roasted coffee beans in the coffee bar. In: Proceeding of the 26th International Conference on Coffee Science- ASIC
- Fiore AG, Derossi A, Ricci I, **Caporizzi R**, Severini C (2016) Influence of grinding grade on the quality of espresso obtained from different roasted coffee. In: Proceeding of the 26th International Conference on Coffee Science- ASIC.
- Derossi A, Severini C, Ricci I, Fiore AG, **Caporizzi R** (2016) Espresso coffee from the single-dose capsule system. A comparison among different brands based on the macroscopic and microscopic properties. In: Proceeding of the 26th International Conference on Coffee Science- ASIC.
- Antoniciello A., Panunzio MF., **Caporizzi R.**, Cela E.P., Bucci E., Cristalli S.M., Torelli G. *Intervento di prevenzione nutrizionale "Med Food Anticancer Program"*. II Convegno

Nazionale del Programma Guadagnare Salute. 21-22 Giugno 2012; Venezia.

- Panunzio M.F., Antoniciello A., Ficelo S., Pisano A., Buccinotti M.C., **Caporizzi R.**, Ferguson L. Three Years Follow-Up after “Bring Some Fruit at School Study”. 42nd Annual Conferenze of the Society of Nutrition Education. 11-15 Luglio 2009; New Orleans, LA.
- **Caporizzi R.**, Panunzio M.F., Antoniciello A., Cela E.P., Ruggeri S. MED-FOOD ANTICANCER PROGRAM: promozione della dieta mediterranea come veicolo per aumentare l’intake di alimenti ricchi di folati. Convegno congiunto Network Italiano Promozione Acido Folico. 24 Novembre 2011; Istituto Superiore di Sanità, Roma.
- **Caporizzi R.**, Panunzio M.F., Ruggeri S., Buonocore P., Pisano A., D’ambrosio P. L’esperienza della ASL FG SIAN Centro nel programma di Educazione Nutrizionale “Folati: Mattoni per la salute”. Convegno congiunto Network Italiano Promozione Acido Folico e Coordinamento Nazionale dei Registri delle Malformazioni Congenite. 26 Novembre 2010; Istituto Superiore di Sanità, Roma.
- Antoniciello A., Panunzio M.F., Cela E.P., Pisano A., **Caporizzi R.**, D’ambrosio P., 2009. Studio caso controllo randomizzato per valutare l’efficacia dell’intervento di educazione nutrizionale per donne obese in gravidanza. Convegno annuale del Network Italiano Promozione Acido Folico per la Prevenzione Primaria di Difetti Congeniti. 9 Ottobre 2009; Istituto Superiore di Sanità, Roma.

MADRELINGUA

ITALIANO

ALTRE LINGUA

INGLESE

Capacità di lettura
Capacità di scrittura
**Capacità di
espressione orale**

- ✓ Avanzato
- ✓ Autonomo
- ✓ Autonomo

CAPACITÀ E

COMPETENZE TECNICHE

Ottime capacità di utilizzo del computer e di software di *office automation*.

Il sottoscritto, consapevole che – ai sensi dell’art. 76 del D.P.R. 445/2000 – le dichiarazioni mendaci, la falsità negli atti e l’uso di atti falsi sono puniti ai sensi del codice penale e delle leggi speciali, dichiara che le informazioni rispondono a verità.

Il sottoscritto dichiara di aver preso visione dell’informativa sul trattamento dei dati personali pubblicata all’indirizzo

<http://host.uniroma3.it/uffici/urp/page.php?page=Privacy>

Foggia, 27/07/2021

In Fede
Rossella CAPORIZZI