

FRANCESCA SCAZZINA
CURRICULUM VITAE

TITOLI DI STUDIO

Educazione post-laurea	Marzo 2008 – Dottorato di Ricerca in Scienze e Tecnologie Alimentari, Unità di Nutrizione Umana, Dipartimento di Salute Pubblica, Università degli Studi di Parma Titolo della tesi: "Glycemic Index and Glycemic Load: standardisation of method, new mechanisms of action, effects on energy metabolism and on new markers of cardiovascular disease risk"
Studi Universitari	Aprile 1999 – Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari, Facoltà di Scienze e Tecnologie Alimentari, Università degli Studi di Parma Titolo della tesi: "Valutazione nutrizionale del pane prodotto con tecniche di lievitazione naturale: digeribilità dell'amido e risposta glicemica postprandiale" (106/110)
Educazione secondaria	Luglio 1993 - Diploma di Maturità Classica, Liceo Classico "Maria Luigia", Parma

TITOLI PROFESSIONALI

Dicembre 1999, Abilitazione alla professione di Tecnologo Alimentare, Facoltà di Scienze e Tecnologie Alimentari, Università degli Studi di Parma

**ESPERIENZE PROFESSIONALI
ALL'ESTERO**

Settembre 2007 – Dicembre 2007
Attività di ricerca presso "School of Food Biosciences, Food Microbial Sciences Unit, University of Reading (UK)" supervisore: professor Glenn Gibson

ESPERIENZE PROFESSIONALI

Settembre 2010- ad oggi, Collaboratrice con IMILLE srl (società che progetta e sviluppa linguaggi, semantiche e strategie innovative) per la produzione di post testuali con argomenti legati all'alimentazione e nutrizione per piattaforma piccolini.com che ha come protagonista il prodotto "Piccolini" di Barilla Spa.

Agosto 2008 – Dicembre 2012, Assegnista per la collaborazione ad attività di ricerca, inquadrabile nel Settore Scientifico-Disciplinare BIO/09, dal titolo "Carboidrati e fibre alimentari: metodiche analitiche, tecniche di stima dell'introduzione, relazione tra effetti fisiologici e salute", presso il Dipartimento di Sanità Pubblica dell'Università degli Studi di Parma.

Gennaio 2008 – Giugno 2008, Titolare di una borsa di studio dal titolo: "Valutazione della qualità nutrizionale di alimenti a base di cereali integrali", presso il Dipartimento di Sanità Pubblica, Università degli Studi di Parma.

Luglio 2001-Dicembre 2004 Responsabile di Produzione per Cà di Parma Srl.

Gennaio 2001-Giugno 2001, Responsabile per la gestione delle mense del Comune di Parma per Gemeaz Cuisine SpA.

Luglio 2000 – Dicembre 2000, Responsabile Assicurazione Qualità presso IBIS SpA.

Settembre 1999-Giugno 2000, Collaboratrice per il Comune di Parma per il controllo qualità per le mense scolastiche comunali.

Luglio 1999 – Giugno 2000, Collaborazione con l'Università Cattolica di Piacenza presso il Centro di Ricerche Biotecnologiche (CR).

ATTIVITA' DI RICERCA

as 2011-12, as 2012-13,, Progetto "Ben-Essere a tavola" (Comune di Parma). Sviluppo e coordinamento di attività di educazione alimentare nelle mense scolastiche del comune di Parma. Coordinatrice e formatrice del personale (n.9) che svolge 1800 ore di attività educativa annua.

as 2010-11, as 2011-12, as 2012-13, Progetto GIOCAMPUS (Barilla G & R Fratelli): Sviluppo di attività di educazione alimentare nelle scuole primarie del comune di Parma. Investigatore principale delle attività di ricerca, coordinatrice e formatrice del personale (n.11) che svolge 600 ore di lezione annue.

2005-oggi, Coordinatore della determinazione dell'Indice Glicemico nell'ambito di contratti di ricerca e convenzioni (n.110).

2011-2012, Investigatore principale dello "Studio in vitro delle caratteristiche nutrizionali di diverse frazioni di fibra" (Barilla G & R Fratelli).

2010 – 2011, Co-investigatore dello "Studio della biodisponibilità di composti fenolici del tè" (Ferrero Group).

2006-2007, Co-investigatore del progetto di ricerca "High Total Antioxidant Capacity products added to diet: their effect on inflammatory response, liver function, antioxidant capacity and oxidative stress" (Barilla G & R Fratelli).

2005 – 2006, Co-investigatore del progetto MURST: "Intake and plasma levels of specific antioxidants in relation to dietary total antioxidant capacity".

ALTRE ESPERIENZE NEL SETTORE

Luglio 2012, Ammissione alle agevolazioni del bando Spinner 2012 (Idee imprenditoriali innovative e/o ad alto contenuto di conoscenza): a) n. 2 borse di studio per 10 mesi, b) supporto consulenziale e formativo per 5 persone.

Gennaio 2012 – oggi, Amministratore Editoriale per la rivista "International Journal of Food Sciences and Nutrition" (Informa Healthcare).

2011-2012, Referee per la rivista "Nutrition, Metabolism and Cardiovascular Disease".

MEMBERSHIPS

Membro della Società Italiana di Nutrizione Umana (SINU)

ATTIVITA' DIDATTICA

Università degli Studi di Parma:

aa 2012-2013, Professore a contratto di Principi di dietetica nel Corso di Laurea in Scienze e tecnologie alimentari, Dipartimento di Scienze degli Alimenti

aa 2011-2012, Docente all'interno del master universitario interateneo di 2° livello "Management del diabete e delle turbe metaboliche correlate in età evolutiva" Università degli Studi di Parma e Verona.

aa 2011-2012, Docente all'interno della Scuola di Nutrizione ed Integrazione nello Sport (Sa.N.I.S.) interateneo.

aa 2010-11, Professore a contratto nel Corso di Laurea in Tecniche della Prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro, Facoltà di Medicina e Chirurgia.

aa 2010-2011, Docente nel master universitario interateneo di 1° e 2° livello "Sicurezza e qualità dell'alimentazione in età evolutiva", Dipartimento dell'età evolutiva, Università degli studi di Parma.

aa 2012-13, aa 2011-12, aa 2010-11, aa 2009-10, aa 2008-09, aa 2006-07, aa 2005-06, Lezioni didattiche nel corso di Alimentazione e Nutrizione Umana, nell'ambito del Corso di Laurea in -Scienze e Tecnologie Alimentari (nuovo ordinamento).

aa 2012-13, aa 2011-12, aa 2010-11, aa 2009-10, aa 2008-09, aa 2006-07, aa 2005-06, Correlatore di relazioni di tirocinio e tesi di laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari e Scienze Gastronomiche, (n.69).

Cisita Parma

luglio 2011, Docente del corso di formazione e aggiornamento per aziende "Le basi della Nutrizione".

Barilla G. e R. Fratelli S.p.A.

2008-2012, Docente nell'ambito di corsi di formazione del personale "Nutrition".

Istituti Secondari, Parma

Attività seminariale nell'ambito del corso di formazione superiore per Tecnico dei Servizi Ristorativi e delle Preparazioni Alimentari, as 2004-2005.

PARTECIPAZIONE A CONVEGNI

XXXV Congresso Nazionale SINU. Bologna (BO), 22-23/10 2012.

11th European Nutrition Conference. Madrid, October 26-29 2011.

Riunione Nazionale SINU. Milano, 25-26/11 2010.

SINU- Corso NUTRIGENETICA. Bologna, 3 Aprile 2009.

XXXVI Congresso Nazionale SINU. Roma, 10-12/12 2008.

10th European Nutrition Conference. Paris, July 10-13 2007.

XXXIV Congresso Nazionale SINU. Riccione (RN), 8-10/11 2006.

11th Workshop on the Developments in the Italian PhD Research on Food Science and Technology. University of Teramo, Mosciano Sant'Angelo, 27-29 / 09 2006.

Dietary Fibre 2006. Multifunctional complex of components. Helsinki (FLN), 12-14 Giugno 2006.

XXXIII Congresso Nazionale SINU. Montesilvano (PE), 6-8/10 2005

Phytoestrogens: a challenge to health. Norwich (UK), 5-6/9 2005

Workshop sugli Alimenti Funzionali, Parma -30/6 2005

PUBBLICAZIONI

Journal Articles

1. The effect of dietary fibre on reducing the glycaemic index of bread. Scazzina F, Siebenhandl-Ehn S, Pellegrini, N. British Journal of Nutrition, *accepted Dec 2012*.

2. Colonic metabolism of polyphenols from coffee, green tea, and hazelnut skins. Calani L, Dall'Asta M, Derlindati E, Scazzina F, Bruni R, Del Rio D. *Journal of Clinical Gastroenterology*; 2012, 46: Suppl:S95-9.
3. High glycemic diet and breast cancer occurrence in the Italian EPIC cohort. Sieri S, Pala V, Brighenti F, Agnoli C, Grioni S, Berrino F, Scazzina, Palli D, Masala G, Vineis P, Sacerdote C, Tumino R, Giuridanella MC, Mattiello A, Panico S, Krogh V. *Nutrition, Metabolism and Cardiovascular Diseases* 2012.
4. Effects of barley β -glucan-enriched flour fractions on the glycaemic index of bread. Francesca Finocchiaro, B Ferrari, A Gianinetti, Francesca Scazzina, Nicoletta Pellegrini, R Caramanico, C Salati, V Shirvanian, AM Stanca. *International Journal of Food Sciences and Nutrition* 2012; 63:23-9.
5. Food selection based on high total antioxidant capacity improves endothelial function in a low cardiovascular risk population. Laura Franzini, Diego Ardigo, Silvia Valtuena, Nicoletta Pellegrini, Daniele Del Rio, Marta A. Bianchi, Francesca Scazzina, Paolo M. Piatti, Furio Brighenti, Ivana Zavaroni. *Nutrition, Metabolism and Cardiovascular Diseases* 2012;22:50-7.
6. The effect of breakfasts varying in glycemic index and glycemic load on dietary induced thermogenesis and respiratory quotient. Francesca Scazzina, Daniele Del Rio, Luigi Benini, Camilla Melegari, Nicoletta Pellegrini, Elisa Marazzan, Furio Brighenti. *Nutrition, Metabolism & Cardiovascular Diseases*, 2011; 21:121-125.
7. Development of a headspace solid-phase microextraction gas chromatography-mass spectrometric method for the determination of short-chain fatty acids from intestinal fermentation. *Food Chemistry* 2011; 129:200-205.
8. Ability of a high-total antioxidant capacity diet to increase stool weight and bowel antioxidant status in human subjects. Marta A. Bianchi, Francesca Scazzina, Daniele Del Rio, Silvia Valtuena, Nicoletta Pellegrini, Laura Franzini, Maria Luisa Callegari, Claudia Pellacani, Annamaria Buschini, Ivana Zavaroni, Furio Brighenti. *British Journal of Nutrition* 2010; 104:1500-7.
9. Effects of different maturity stages on antioxidant content of Ivorian Gnagnan (*Solanum indicum* L.) berries. Yao Denis N'Dri, Luca Calani, Teresa Mazzeo, Francesca Scazzina, Massimiliano Rinaldi, Daniele Del Rio, Nicoletta Pellegrini, Furio Brighenti. *Molecules* 2010; 15:7125-7138.
10. Prediction of total antioxidant capacity of red wine by Fourier transform infrared spectroscopy. Andrea Versari, Giuseppina Paola Parpinello, Francesca Scazzina, Daniele Del Rio. *Food Control* 2010; 21:786-789.
11. Bioavailability of catechins from ready-to-drink tea. Daniele Del Rio, Luca Calani, Francesca Scazzina, Lucia Jechiu, Claudio Cordero, Furio Brighenti. *Nutrition* 2010; 26:528-33.
12. Intake of the plant lignans matairesinol, secoisolariciresinol, pinoresinol, and lariciresinol in relation to vascular inflammation and endothelial dysfunction in middle age-elderly men and postmenopausal women living in Northern Italy. Nicoletta Pellegrini, Silvia Valtueña, Diego Ardigo, Furio Brighenti, Laura Franzini, Daniele Del Rio, Francesca Scazzina, PierMarco Piatti, Ivana Zavaroni. *Nutrition, Metabolism & Cardiovascular Diseases* 2010, 20:64-71.
13. Sourdough bread: starch digestibility and postprandial glycemic response. Francesca Scazzina, Daniele Del Rio, Nicoletta Pellegrini, Furio Brighenti. *Journal of Cereal Science*, 2009; 49:419-421.
14. Intervention study with a high or low antioxidant capacity diet: effects on circulating beta-carotene. Daniele Del Rio, Silvia Valtueña, Nicoletta Pellegrini, Marta A. Bianchi, Diego Ardigo, Laura Franzini, Francesca Scazzina, Lucilla Monti, Ivana Zavaroni, Furio Brighenti. *European Journal of Clinical Nutrition*, 2009; 63:1220-1225.
15. Processing and cooking effects on chemical and functional properties of pasta obtained from selected emmer genotypes. Fares, Codianni, Nigro, Platani, Scazzina, Pellegrini. *Journal of the Science of Food and Agriculture* 2008; 88:2435-2444.
16. Development of nutritionally enhanced tortillas. Francesca Scazzina, Daniele Del Rio, Luca Serventi, Eleonora Carini, Elena Vittadini. *Food Biophysics* 2008;3:235-

240.

17. Food selection based on total antioxidant capacity can modify antioxidant intake, systemic inflammation, and liver function without altering markers of oxidative stress. Valtueña S, Pellegrini N, Franzini L, Bianchi MA, Ardigò D, Del Rio D, Piatti P, Scazzina F, Zavaroni I, Brighenti F. *American Journal of Clinical Nutrition* 2008; 87(5):1290-7.
18. Measuring the glycemic index of foods: interlaboratory study #2. Thomas MS Wolever, Jennie C Brand-Miller, John Abernethy, Arne Astrup, Fiona Atkinson, Mette Axelsen, Inger Björck, Furio Brighenti, Rachel Brown, Audrey Brynes, M Cristina Casiraghi, Murielle Cazaubiel, Linda Dahlqvist, Erba Daniela, Elizabeth Delpont, Garth S Denyer, Gary Frost, Yvonne Granfeldt, Shelagh Hampton, Katja Hätönen, C Jeya Henry, Steve Hertzler, Sarah Hull, Johann Jerling, Kelly Johnston, Gary J Layton, Helen Lightowler, Laura Marshall, Linda Morgan, Leonora Panlasigui, Christine Pelkman, Tracy Perry, Andreas FH Pfeiffer, Marlien Pieters, D Dan Ramdath, Rayna T Ramsingh, Daniel S Robert, Essi Sarkkinen, Francesca Scazzina, Birgitte Sloth, Jane Staniforth, Niina Tapola, Liisa Valsta, Inge Verkooijen, Martin O Weickert, Antje Weseler, Paul Wilke, Jian Zhang. *American Journal of Clinical Nutrition* 2008; 87(1):247S-257S.
19. Characterization of antioxidant compounds of red and white rice and changes in total antioxidant capacity during processing. Franca Finocchiaro, Barbara Ferrari, Alberto Gianinetti, Chiara Dall'Asta, Gianni Galaverna, Francesca Scazzina, Nicoletta Pellegrini. *Mol Nutr Food Res.* 2007; 51(8):1006-19.
20. Dietary glycemic index and liver steatosis. Silvia Valtueña, Nicoletta Pellegrini, Diego Ardigò, Daniele Del Rio, Fabio Numeroso, Francesca Scazzina, Lucilla Monti, Ivana Zavaroni, Furio Brighenti. *American Journal of Clinical Nutrition* 2006; 84:136-142.
21. Colonic fermentation of indigestible carbohydrates contributes to the second meal effect. Furio Brighenti, Luigi Benini, Daniele Del Rio, Cristina Casiraghi, Nicoletta Pellegrini, Francesca Scazzina, David J.A. Jenkins, Italo Vantini. *American Journal of Clinical Nutrition* 2006; 83(4):817-22.

Invited presentations

Focus su fibra e vegetali nell'alimentazione del bambino: "whole grain", fibre aggiunte, fibre solubili, legumi. I vantaggi. 4a edizione Congresso Nazionale Nutrizione, Metabolismo e Diabete nel bambino e nell'adolescente: Il Trattamento. Verona, Settembre 2010.

Effetto della variazione dell'indice glicemico e del carico glicemico sul dispendio energetico e sul metabolismo postprandiale. XXXIV congresso nazionale della Società Italiana di Nutrizione Umana (SINU). Riccione, Novembre 2006.

Abstracts

M. Zaupa, M. Dall'Asta, F. Scazzina, L. Calani, D. Del Rio, M. A. Bianchi, P. De Albertis, N. Pellegrini, F. Brighenti. An in vitro study on nutritional characteristics of different wheat bran fractions. XXXV congresso nazionale SINU. Bologna (BO), ottobre 2012.

Scazzina Francesca, Ingrosso Lisa, Del Rio Daniele a nome del Advisory Board del Progetto Giocampus. Giocampus: un nuovo progetto di educazione alimentare e motoria per le scuole primarie del comune di Parma. XXXV congresso nazionale SINU. Bologna (BO), ottobre 2012.

Scazzina Francesca, Del Rio Daniele, Campanini Elisa, Pucci Teresa, Brighenti Furio. Coffee polyphenols and colonic fermentation: an in vivo study. 11th European Nutrition Conference. Madrid, October 26-29 2011.

Scazzina Francesca, Russi Paola, Carboni Elena, Ingrosso Lisa, Brighenti Furio. Glycemic index and sleep quality: a pilot intervention study. 11th European Nutrition Conference. Madrid, October 26-29 2011.

F. Scazzina, L. Ingrosso, D. Del Rio a nome del Advisory Board del Progetto Giocampus. Giocampus: un nuovo progetto di educazione alimentare e motoria per le scuole primarie del comune di Parma. Riunione Nazionale SINU. Milano, 25-26/11 2010.

Giacco R, Clemente G, Luongo D, Viscovo D, Patti L, Tia V, Cipriano P, Bianchi MA, Ciati R, Scazzina F, Brighenti F and Riccardi G. Effects of the regular consumption of whole

grain cereal foods on cardiovascular risk factors in healthy individuals. Whole Grain Global Summit, Newcastle, UK, 24-27 March 2009.

Scazzina F, Borelli L, Del Rio D, Miglio C, Pellegrini N, Brighenti F, Ardigò D, Franzini L, Zavaroni I, Melegari C, Ciati R. High total antioxidant capacity (TAC) products added to diet: their effect on inflammatory response, liver function, antioxidant capacity and oxidative stress. XXXVI Congresso Nazionale SINU. Roma, 10-12/12 2008.

Scazzina F, Borelli L, Del Rio D, Miglio C, Pellegrini N, Brighenti F, Ardigò D, Franzini L, Zavaroni I, Melegari C, Ciati R. High total antioxidant capacity (TAC) products added to diet: their effect on inflammatory response, liver function, antioxidant capacity and oxidative stress. 10th European Nutrition Conference. Paris, July 10-13 2007.

F. Scazzina, E. Marcazzan, C. Miglio, D. Del Rio, N. Pellegrini, F. Brighenti. Effetto della variazione dell'indice glicemico e del carico glicemico sul dispendio energetico e sul metabolismo postprandiale. XXXIV congresso nazionale della Società Italiana di Nutrizione Umana (SINU). Riccione, Novembre 2006.

R. Moruzzi, N. Pellegrini, D. Del Rio, F. Scazzina, C. Miglio, F. Brighenti. Rilevamento delle abitudini alimentari su un campione di bambini delle scuole elementari del territorio di Parma. XXXIV congresso nazionale della Società Italiana di Nutrizione Umana (SINU). Riccione, Novembre 2006.

D. Del Rio, M. Bianchi, N. Pellegrini, S. Valtueña, F. Scazzina, C. Miglio, D. Ardirò, I. Zavaroni, F. Brighenti. Effetto di diete ad alta e bassa capacità antiossidante totale sullo stato redox dell'organismo. XXXIV congresso nazionale della Società Italiana di Nutrizione Umana (SINU). Riccione, Novembre 2006.

C. Miglio, N. Pellegrini, V. Fogliano, R. Pernice, D. DelRio, F. Scazzina, F. Brighenti. Effetto della cottura sulle qualità nutrizionali dei broccoli. XXXIV congresso nazionale della Società Italiana di Nutrizione Umana (SINU). Riccione, Novembre 2006.

Scazzina F, Del Rio D, Miglio C, Pellegrini N, Brighenti F. The effect of breakfasts varying in glycemic index and glycemic load on dietary induced thermogenesis and respiratory quotient. 11th Workshop on the Developments in the Italian PhD Research in Food Science and Technology. Mosciano Sant'Angelo (TE), 27-29 Settembre 2006. Valutazione: "Very good level".

F. Scazzina, N. Pellegrini, F. Finocchiaro, A. Gianinetti, G. Galaverna, F. Brighenti. Influenza della cottura sulle qualità nutrizionali del riso rosso. XXXIII Congresso Nazionale SINU; Montesilvano (PE), 6-8/10 2005.

D. Del Rio, E. Campanini, N. Pellegrini, F. Scazzina, R. Serafin, d. Marino, R. Santarella, A. Sanna, F. Brighenti. Scenari nutrizionali del progetto Europeo PIPS (Personalised Information Platform for Life and Health Services). XXXIII Congresso Nazionale SINU; Montesilvano (PE), 6-8/10 2005.

N. Pellegrini, S. Valtueña, F. Scazzina, L. Franzini, D. Ardigò, D. Del Rio, I. Zavaroni, F. Brighenti. Association between dietary lignans and markers of cardiovascular disease in adult Italian subjects. XXXIII Congresso Nazionale SINU; Montesilvano (PE), 6-8/10 2005.

Brighenti F, Scazzina F. Digeribilità dei carboidrati del pane a lievitazione acida. 4° Congresso Italiano di Scienza e Tecnologia degli Alimenti (4° CISETA), Cernobbio (CO), 16-17/9 1999. Chiriotti (Eds) 2000, pp. 858-865

LINGUA MADRE Italiana.

ALTRE LINGUE Inglese

- Capacità di lettura: eccellente
- Capacità di scrittura: eccellente
- Capacità di espressione orale: buono

Autorizzo il trattamento dei dati personali contenuti nel mio curriculum vitae in base art. 13 del D. Lgs. 196/2003

PARMA 20 febbraio 2013

Francesca Scazzina