

FORMATO EUROPEO
PER IL CURRICULUM
VITAE



INFORMAZIONI PERSONALI

Nome **BRIGIDI PATRIZIA**
Indirizzo **DIPARTIMENTO DI FARMACIA E BIOTECNOLOGIE, VIA BELEMERO 6, 40126 BOLOGNA**
Telefono
Fax **+39 051 2099734**
E-mail **patrizia.brigidi@unibo.it**
Nazionalità italiana
Data di nascita 25 LUGLIO 1956

ESPERIENZA LAVORATIVA

- Date (da – a)
 - 2017-ad oggi: Membro del Consiglio di Presidenza e Presidente del Comitato Tecnico-Scientifico del Cluster Tecnologico Nazionale AgroFood
 - 2015-ad oggi: Delegato del rettore per la Ricerca Europea
 - 2015-ad oggi: Rappresentante dell'Università di Bologna in DISH, the Global Center for Food Safety
 - 2014-ad oggi: Membro dell'Accademia delle Scienze dell'Istituto di Bologna
 - 2012-2015: Direttore dell'Istituto di Studi Avanzati, Università di Bologna
 - 2012- ad oggi: coordinatore del Corso di Studio magistrale Biotecnologie Farmaceutiche
 - 2012- ad oggi: Responsabile dell'attività Scientifica del Cluster Nazionale AgroAlimentare, area "Nutrizione e Salute"
 - 2012- 2013: Esperto per call FP7-KBBE-2013-7 in Activity 2 "Fork to Farm: Food Nutrition and Well-being"
 - 2011-ad oggi: Membro dell'International Knowledge-Based Bio-Economy Forum
 - 2010- ad oggi: Valutatore per progetti nazionali finanziati da diversi Paesi della Comunità Europea (Irlanda, Germania, UK, France) e della "Enterprise Estonia – Estonian Competence Centres" (progetti di ricerca e di ricerca applicata)
 - 2010- ad oggi: Valutatore per il MIUR
 - 2010-ad oggi: membro come esperto nazionale della Piattaforma Italiana Food for life, nel Key Trust Food and Health
 - 2010-2012: vice Direttore del Dipartimento di Scienze Farmaceutiche, Università di Bologna
 - 2009-2012: Coordinatore della Commissione Internazionalizzazione della Facoltà di Farmacia
 - 2008- ad oggi: Professore ordinario di Biotecnologia delle Fermentazioni. Dipartimento di Farmacia e Biotecnologie, Università di Bologna
 - 1994-2008: Professore Associato di Biotecnologia Farmaceutica, Dipartimento di Scienze Farmaceutiche, Università di Bologna
 - 1992, 1995, 1996, 1997 e 1998: Visiting Scientist presso il Department of Biochemistry, Molecular Biology and Cell Biology, Northwestern University, Evanston, Illinois durante i quadrimestri estivi (Luglio-Settembre).
 - 1991-1994: Professore Associato di Chimica delle Fermentazioni e Microbiologia Industriale, Istituto di Chimica Farmaceutica, Università di Catania
 - 1983-1991: Ricercatore. Dipartimento di Scienze Farmaceutiche, Università di Bologna
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
- Tipo di azienda o settore
- Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- Date (da – a)
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
 - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
 - Qualifica conseguita
 - Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)

1980: Laurea in Chimica e Tecnologia Farmaceutiche, Facoltà di Farmacia, Università di Bologna, votazione 110/110 con lode

1975: Diploma di Maturità Classica, Liceo V. Monti, Cesena (FC)

CAPACITÀ E COMPETENZE

PERSONALI

Acquisite nel corso della vita e della carriera ma non necessariamente riconosciute da certificati e diplomi ufficiali.

2003-ad oggi: Docente di Biotecnologia delle Fermentazioni e Microbiologia Industriale; relatore di numerose tesi sperimentali di Laurea. e di Dottorati di Ricerca; Coordinatore di progetti di ricerca nazionali ed internazionali; Valutatore di progetti di ricerca, specie applicata.

1994-2003: Docente di Biotecnologie Farmaceutiche

1991-1994: Docente di Chimica delle Fermentazioni e Microbiologia Industriale

MADRELINGUA

ITALIANO

ALTRE LINGUA

- Capacità di lettura
- Capacità di scrittura
- Capacità di espressione orale

INGLESE

ECCELLENTE

ECCELLENTE

ECCELLENTE

CAPACITÀ E COMPETENZE

RELAZIONALI

Vivere e lavorare con altre persone, in ambiente multiculturale, occupando posti in cui la comunicazione è importante e in situazioni in cui è essenziale lavorare in squadra (ad es. cultura e sport), ecc.

FACILITÀ DI INTERAZIONE CON LE PERSONE, COME DIMOSTRATO DALLE ESPERIENZE IN DIVERSI LABORATORI DI RICERCA NAZIONALI ED INTERNAZIONALI, NONCHÉ DAL COORDINAMENTO DI GRUPPI DI RICERCA E DI PROGETTI NAZIONALI ED INTERNAZIONALI. CURIOSITÀ E PASSIONE PER LA RICERCA

CAPACITÀ E COMPETENZE

ORGANIZZATIVE

Ad es. coordinamento e amministrazione di persone, progetti, bilanci: sul posto di lavoro, in attività di volontariato (ad es. cultura e sport), a casa, ecc.

- Partner della European Knowledge Hub su Nutrition Phenotype Assessment and Data Sharing Initiative (ENPADASI), JPI Healthy Diet for a Healthy Life (2014)

- Co-Coordinatore del progetto EU 7FP KBBE: MyNewGut "Microbiome Influence on Energy balance and Brain Development-Function Put into Action to Tack le Diet-related Diseases and Behavior" (2013)

-2013: Partner of European Grant FP7-SME: BAKE4FUN "Innovative biotechnological solutions for the production of new bakery functional food" (2013)

-Coordinatore del progetto Cluster Tecnologico Nazionale A.Food: PROS.IT "Promotion of consumer's health: nutritional enhancement/valorization of agrofood Italian traditional products" (2013)

-Partner of the European Knowledge Hub on the DEterminants of Diet and Physical Activity (DEDIPAC), JPI Healthy Diet for a Healthy Life (2013)

-Partner del progetto EU FP7: T2D-MISSION "Multiscale Immune System Simulator for the Onset of Type 2 Diabetes integrating genetic, metabolic and nutritional data" (2012)

- Responsabile di Unità locale del PRIN-COFIN 2011: "Role of omnivore, vegetarian and vegan diet on the human gut microbiome and human health" (2012)
 - Partner del progetto EU 7FP: T2D-MISSION "Multiscale Immune System Simulator for the Onset of Type 2 Diabetes integrating genetic, metabolic and nutritional data" (2012)
 - Coordinatore del progetto EU 7FP, PEOPLE MARIE CURIE ACTIONS IRSES (International Research Staff Exchange Scheme): REINFORCE (2012)
 - Co-Coordinatore del progetto EU 7FP KBBE: NU-AGE "New dietary strategies addressing the specific needs of the elderly population for healthy ageing in Europe" (2011)
 - Coordinatore of Progetto Nazionale (DM n. 353, 16/07/2003) "Natural components of foods: nutritional and functional properties" (2009)
 - Coordinatore del progetto MISE-ICE-CRUI: "Innovative functional foods: impact of new prebiotics/probiotics on gut microbiota and intestinal metabolic profiles in healthy subjects by gut model system" (2009)
 - Partner del progetto EU FP7-SME-2007-1: New E-Services for a dietary approach to the elderly (RISTOMED)(2008)
 - Partner del progetto EU FP7: EATWELL "Interventions to promote healthy eating habitus: evaluation and raccomandations.(2008)
 - Responsabile di Unità locale del PRIN-COFIN 2007: "Mechanisms of interaction between lactic acid bacteria in food: trascryptomics, proteomics and metabolomics" (2008)
 - Coordinatore del progetto Nazionale (DM n. 353, 16/07/2003) "Functional foods: new foods to improve human health and increase the diffusion of some dairy products produced in Italy" (2006)
 - Co-Coordinatore del PRITT Transfer "New baked goods and Synbiotics", proposto da Barilla G. e R. FRATELLI S.P.A.(2005)
- Publications (

CAPACITÀ E COMPETENZE
TECNICHE

*Con computer, attrezzature specifiche,
macchinari, ecc.*

L'ATTIVITÀ DI RICERCA È DOCUMENTATA DA PIÙ DI 180 PUBBLICAZIONI IN RIVISTE PEER REVIEWED E PIÙ DI 300 COMUNICAZIONI A CONGRESSO.

PRINCIPALE CAMPO DI RICERCA È LA CARATTERIZZAZIONE DEL MICROBIOTA INTESTINALE UMANO MEDIANTE METODICHE MOLECOLARI, NELLA PROSPETTIVA DI PROMUOVERE LA SALUTE DELL'OSPITE. PIONIERISTICI GLI STUDI SULL'IMPIEGO DI PROBIOTICI NEL TRATTAMENTO DI PAZIENTI AFFETTI DA DISORDINI INTESTINALI NONCHÉ LO SVILUPPO DI NUOVI CEPPI PROBIOTICI VALIDATI IN TRIAL CLINICI. SONO IN CORSO PROGETTI NAZIONALI ED EUROPEI RELATIVI ALLO STUDIO DELLE RELAZIONI TRA LIFESTYLE, DIETA E STRESS E SALUTE UMANA, MEDIATI DALLA MODULAZIONE COMPOSIZIONALE E FUNZIONALE DEL MICROBIOMA INTESTINALE.

CAPACITÀ E COMPETENZE
ARTISTICHE

Musica, scrittura, disegno ecc.

LETTURA

PATENTE O PATENTI

Autonzo il trattamento da me: da personal Reg. UE 2016/679

Bologna, 27/07/2018

Firma:

