

**Matteo Mario  
Campicchio**

## ESPERIENZA LAVORATIVA

**01/10/2010 – ATTUALE – Bolzano, Italia**

### **Docente universitario di tecnologie alimentari**

Libera Università di Bolzano

#### **Principali responsabilità**

Dal 2020 è Direttore del corso in *Food Sciences for Innovation and Authenticity* della Libera Università di Bolzano

Dal 2017 è Membro della Commissione degli Studi dello *Studium Generale* della Libera Università di Bolzano

#### **Principali attività didattiche**

Docente titolare di diversi insegnamenti tra cui:

1. Computer application in food sciences (3 ECTS) Corso di laurea magistrale in Scienze degli alimenti per l'innovazione e l'autenticità (EN)
2. Fruit processing (3 ECTS) AGR/15 · Corso di laurea magistrale internazionale in Ortofrutticoltura · EN
3. Gestione della qualità per l'industria (3 ECTS) AGR/15 · Corso di laurea in Scienze agrarie, degli alimenti e dell'ambiente montano · EN
4. Operazioni unitarie dei processi alimentari (6 ECTS) AGR/15 · Corso di laurea in Scienze agrarie, degli alimenti e dell'ambiente montano · IT
5. Reaction kinetics in food processing (6 ECTS) AGR/15 · Corso di laurea magistrale in Scienze degli alimenti per l'innovazione e l'autenticità · EN

#### **Principali responsabilità scientifiche**

Responsabile per la Libera Università di Bolzano di 4 laboratori di ricerca al NOI Tech Park di Bolzano:

- Laboratorio di analisi fisica degli alimenti
- Laboratorio di analisi chimica degli alimenti
- Laboratorio di impianti pilota per la trasformazione degli alimenti
- Laboratorio di risonanza magnetica nucleare

Titolare o co-titolare di svariati progetti di ricerca pubblici e privati

Supervisore di più di 20 studenti di dottorato di ricerca

Supervisore o cospervisore di più di 30 Tesi di Laurea e di Laurea Magistrale

#### **Principali attività istituzionali**

Nel 2020 è stato presidente della Commissione per l' "Esame di Stato per l'abilitazione alla professione di Tecnologo alimentare"

Nel 2020 è stato nominato Membro della Commissione per l' Abilitazione Scientifica Nazionale (ASN).

Membro della Commissione di Dottorato di ricerca internazionale in *Food Engineering and Biotechnology* per la Libera Università di Bolzano.

#### **Principali attività di ricerca**

L'interesse principale è la ricerca sull'estrazione di principi attivi da piante, erbe e sottoprodotti dell'industria alimentare e il loro utilizzo come antiossidanti capaci di controllare o ritardare l'ossidazione delle sostanze grasse degli alimenti. L'approccio metodologico include l'uso di tecnologie di estrazione tradizionali (con solvente) e avanzate (mediante fluidi supercritici e ultrasuoni), tecnologie di formulazione (estrusione a caldo, microfluidificazione ad alte pressioni, liofilizzazione), tecniche di caratterizzazione analitica (metodi elettrochimici, calorimetria in isoterma e a scansione differenziale,

spettroscopia ottica, nel vicino infrarosso, analisi cromatografica HPLC e di risonanza magnetica nucleare) e tecniche di caratterizzazione fisica (mastersizer, zetasizer, turbiscan, texture, reologia).

#### Indicatori bibliometrici

ORCID: 0000-0002-5327-3008

Pubblicazioni: 135 (First 13%, Last 44%, Corresponding 33%)

H-index: 31

Citazioni: 2469

## ISTRUZIONE E FORMAZIONE

**10/2001 – 09/2004** – Via Celoria 2, Milano, Italia

### ● Dottorato di ricerca PhD in Biotecnologie alimentari

Università degli Studi di Milano

**1994 – 2000** – Via Celoria 2, Milano, Italia

### ● Laurea Magistrale in Scienze e tecnologie alimentari e microbiologiche

Università degli Studi di Milano

## COMPETENZE LINGUISTICHE

**LINGUA MADRE:** italiano

**ALTRE LINGUE:**

inglese

<b>Ascolto</b> C1	<b>Lettura</b> C1	<b>Produzione orale</b> C1	<b>Interazione orale</b> C1	<b>Scrittura</b> C1
----------------------	----------------------	-----------------------------------	------------------------------------	------------------------

tedesco

<b>Ascolto</b> B1	<b>Lettura</b> B1	<b>Produzione orale</b> B1	<b>Interazione orale</b> B1	<b>Scrittura</b> B1
----------------------	----------------------	-----------------------------------	------------------------------------	------------------------

## COMPETENZE DIGITALI

Padronanza del Pacchetto Office (Word Excel PowerPoint ecc) /  
Padronanza del software "R: A Language and Environment for Statistical Computing"

## ART. 76 DEL D.P.R. 445/2000

### ● **Trattamento dei dati personali**

Dichiaro, ai sensi dell'art. 76 del D.P.R. 445/2000, che le informazioni rispondono a verità. Autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai sensi del Decreto Legislativo 30 giugno 2003, n. 196 "Codice in materia di protezione dei dati personali" e del GDPR 679/16 – "Regolamento europeo sulla protezione dei dati personali".

---

*Autorizzo il trattamento dei miei dati personali presenti nel CV 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".*