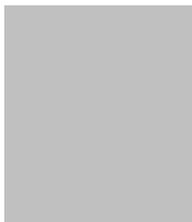


INFORMAZIONI PERSONALI



Paola Tedeschi

Dipartimento di Scienze Chimiche e Farmaceutiche,
Via Fossato di Mortara 17.

☎ 0532 455304

✉ tdspla@unife.it

🌐 <http://docente.unife.it/paola.tedeschi>

Nazionalità Italiana

POSIZIONE RICOPERTA
(01-05-2017 --AD OGGI)

Attualmente titolare di assegno di ricerca “ Studio di modelli per la caratterizzazione e valorizzazione di prodotti agroalimentari tipici “ presso il Dipartimento di Scienze Chimiche e Farmaceutiche.

ESPERIENZA
PROFESSIONALE

Attività scientifica

Dal 16-04-2016 al 30-04-2017

Contratto di collaborazione con CFR, relativo al progetto “Studi e ricerche per la valorizzazione delle produzioni tipiche.

Dal 16-04-2014 al 15-04-2016

Collaborazione coordinata e continuativa con il Dipartimento di Scienze Chimiche e Farmaceutiche, Università di Ferrara.

Dal 01-12-2013 al 15-04-2014

Contratto di collaborazione (CFR) relativo al progetto “Caratterizzazione e valorizzazione di prodotti agroalimentari tipici”, la cui attività è stata svolta presso il Dipartimento di Scienze Chimiche e Farmaceutiche, laboratorio di Chimica degli Alimenti, Università di Ferrara.

Dal 01-12-2010 al 30-11-2013

Titolare dell'Assegno di Ricerca “Studi di modelli per la caratterizzazione e valorizzazione di prodotti tipici”. Tecnopolo Terra&Acqua TECH, Università di Ferrara.

Dal 02-11-2005 al 31-10-2010

Titolare dell'Assegno di ricerca “Ricerca e caratterizzazione di sostanze ad alto valore aggiunto ottenibili da vegetali” nel settore scientifico disciplinare CHIM/10. Laboratorio di Chimica degli Alimenti, Dipartimento di Scienze Farmaceutiche, Università di Ferrara.

Dal 02-01- 2003 al 31-10- 2005

Titolare dell'assegno di studio e dottorato di ricerca riguardante il progetto di ricerca cofinanziato dalla regione Emilia-Romagna “*Aoglio di Voghiera, progetto di ricerca a sostegno del suo sviluppo agroindustriale*”.

Dal 02-01 -2001 al 31-12- 2002

Collaborazione coordinata e continuativa relativa al progetto di ricerca “Progetto di ricerca per la valorizzazione dell'aglio di Voghiera”; presso il laboratorio di Chimica degli Alimenti, Dipartimento di Scienze Farmaceutiche, Università di Ferrara.

Dal 02-01- 2000 al 31-12- 2000

Titolare di un assegno di studio per collaborazione relativa a “Ricerca e studio di processi biotecnologici per l'utilizzo di vegetali” presso il laboratorio di Chimica degli Alimenti, Dipartimento di Scienze Farmaceutiche, Università di Ferrara.

Attività didattica

A.A 2017-18

Incarico in qualità di relatore per lo svolgimento di seminari ad integrazione dell'attività didattica ufficiale per il corso integrato "Chimica degli alimenti e tecnologie alimentari", modulo "Scienze e tecnologie alimentari" per il CdS di Dietistica.

Dal 2011 al 2016

Professore a contratto dell'insegnamento di Scienze e Tecnologie Alimentari, modulo del corso ufficiale "Chimica degli alimenti e tecnologie alimentari", corso di laurea in Dietistica (DM 270/04), Università di Ferrara

Dal 2012-2013

Attività di supporto alla didattica per l'insegnamento di "Analisi chimiche e strumentali di principi attivi con caratteristiche nutraceutiche", corso ufficiale di "Biotecnologie agro-alimentari", Laurea magistrale in Tecnologie agro-alimentari e biotrasformazioni industriali. Università di Ferrara.

Dal 2005 al 2013

Docente di Chimica degli Alimenti nel Master di Formazione Internazionale per studenti Statunitensi "Ferrara: il rinascimento del gusto e dei sapori per la valorizzazione dei prodotti tipici del territorio".

Dal 2004 al 2012

Professore a contratto dell'insegnamento ufficiale di "Chimica degli Alimenti I" per il corso di laurea in Biotecnologie Interfacoltà, curriculum agro-industriale; Università di Ferrara.

Dal 2002 al 2012

Professore a contratto dell'insegnamento ufficiale di "Tecnologie degli alimenti ed elementi di merceologia" per il corso di laurea in Dietistica, Università degli studi di Ferrara.

Dal 2002-2003

Incarico di docenza per il Master di II livello "Operatore della sicurezza alimentare e del mercato", Facoltà di Giurisprudenza, Medicina e chirurgia, Economia e Farmacia dell'Università degli studi di Ferrara.

Dal 2002 al 2005

Incarico di docenza per il Master di II livello in "Prodotti salutistici e dermofunzionali", Facoltà di Farmacia dell'Università degli Studi di Ferrara.

Dal 2000 al 2002

Contratto professionale come esercitante laureato per l'insegnamento ufficiale "Analisi dei farmaci I" nel corso di laurea di Farmacia e di Chimica e Tecnologia Farmaceutiche dell'Università di Ferrara.

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

Dal 01-11-2002 al 31-10-2005

Dottorato di Ricerca in "Salubrità degli Alimenti" XVIII ciclo (titolo conseguito il 17 Febbraio 2006), presso l'Università degli Studi di Perugia con tesi dal titolo: "Studio di metodologie avanzate per la caratterizzazione di prodotti agroalimentari tipici": Il lavoro di ricerca è stato svolto presso il laboratorio di Chimica degli Alimenti, Università di Ferrara.

- Dal 2001-2002 MASTER PER ASSISTENTE DI RICERCA CLINICA (Clinical Assistant Research)" conseguito presso l'Università degli Studi di Ferrara.
- Novembre 2000 Conseguitamento dell'abilitazione all'esercizio della professione di biologo nella seconda sessione dell'anno 2000.
- Dal novembre 1992 a ottobre 1998 Laurea in Scienze Biologiche conseguita il 27 Ottobre 1998 presso la Facoltà di Scienze Matematiche, Fisiche e Naturali dell'Università di Ferrara attraverso un internato esercitato al Dipartimento di Biochimica e Biologia Molecolare della stessa Università.
Titolo della tesi sperimentale: "*Studio sui meccanismi dell'aggregazione piastrinica*", punteggio ottenuto: 110/110 e Lode.
- Dal 1987 al 1992 Diploma di maturità scientifica conseguita presso il Liceo Scientifico statale "G. Galilei" di Ostiglia (Mantova), in luglio 1992 con votazione 48/60.

COMPETENZE PERSONALI

Competenze professionali

Buona padronanza delle strumentazioni di laboratorio nel settore della Chimica degli Alimenti. In particolare GC-MS, HPLC, AAS, ICP-QQQ, Photochem, metodo Kjeldahl e estrattore Soxhlet, metodi di estrazione ed analisi di DNA da vegetali.

Nell'ambito della chimica degli alimenti in è particolare sono state sviluppate alcune linee principali:

- Studio di metodologie biomolecolari e chimiche per la caratterizzazione e valorizzazione di prodotti agroalimentari
- Analisi della frazione minerale (macroelementi, microelementi, metalli pesanti e terre rare) per la caratterizzazione dei prodotti alimentari e collegamento con il territorio
- Valutazione della qualità di specie orticole
- Ricerca di estratti naturali ad attività fungicida da utilizzarsi nella lotta antiparassitaria, in agricoltura

ULTERIORI INFORMAZIONI

Pubblicazioni riviste internazionali

Maietti A., Brighenti V., Bonetti G., **Tedeschi P.**, Prencipe F.P., Benvenuti S., Brandolini V., Pellati F. Metabolite profiling of flavonols and in vitro antioxidant activity of young shoots of wild *Humulus lupulus* L. (hop). *Journal of Pharmaceutical and Biomedical Analysis* 142 (2017) 28–34. doi.org/10.1016/j.jpba.2017.04.043.

Petelin A., **Tedeschi P.**, Maietti A., Jurdana M., Brandolini V., Prazniczr Z.J. Total serum antioxidant capacity in healthy normal weight and asymptomatic overweight adults. *Exp. clin. Endocrinol. Diabetes*. In press. Doi 10-1055/s-0043-107783.

Bergantin C., Maietti A., Cavazzini A., Pasti L., **Tedeschi P.**, Brandolini V., Marchetti N. Bioaccessibility and HPLC-MS/MS chemical characterization of phenolic antioxidants in Red Chicory (*Cichorium intybus*). *Journal of functional Foods*, 33, 94-102, 2017. DOI: 10.1016/j.jff.2017.02.037.

Bonetti G., **Tedeschi P.**, Meca G., Bertelli D., Mañes J., Brandolini V., Maietti A. In vitro bioaccessibility, transepithelial transport and antioxidant activity of *Urtica dioica* L. phenolic compounds in nettle based food products. *Food and Function*. 7, 4222-4230. 2016. DOI: 10.1039/c6fo01096b

Sabia A., Baldisserotto C., Biondi S., Marchesini R., **Tedeschi P.**, Maietti A., Giovanardi M., Ferroni L., Pancaldi S. "Re-cultivation of *Neochloris oleoabundans* in exhausted autotrophic and mixotrophic media: the potential role of polyamines and free fatty acids". *Applied Microbiology and Technology*. 99 (24), 10597-10609, 2015. DOI:10.1007/s00253-015-6908-3.

Bertelli D., Maietti A., Papotti G., **Tedeschi P.**, Bonetti G., Graziosi R., Brandolini V., Plessi M. "Antioxidant Activity, Phenolic Compounds, and NMR Characterization of Balsamic and Traditional Balsamic Vinegar of Modena". *Food Anal. Methods*, 8, 371-379, 2015. DOI 10.1007/s12161-014-9902-y.

Tedeschi P., Bonetti G., Maietti A., Brandolini V. "Random amplified polymorphic DNA (RAPD) fingerprint and antioxidants profile as markers for Tropea red onion (*Allium cepa* L.) authenticity". *Journal of Composition and Analysis*, 36, 98-103, 2014. DOI 10.1016/j.jfca.2014.06.011.

Aissani N., **Tedeschi P.**, Maietti A., Brandolini V., Garau VL., Caboni P. "Nematicidal activity of allyl isothiocyanate from horseradish (*Armoracia rusticana*) roots against *Meloidogyne incognita*". *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 61, 4723-4727, 2013. DOI: 10.1021/jf4008949.

Barba F.J., Esteve M.J., **Tedeschi P.**, Brandolini V., Frigola A. "A comparative study of the analysis of antioxidant activities of liquid foods employing spectrophotometric fluorometric, and chemiluminescent methods". *Food Anal. Methods*, 6, 317-327, 2013. DOI 10.1007/s12161-012-9441-3.

Giovanardi M., Ferroni L., Baldisserotto C., **Tedeschi P.**, Maietti A., Pantaleoni L., Pancaldi S. "Morphophysiological analyses of *Neochloris oleoabundans* (Chlorophyta) grown mixotrophically in a carbon-rich waste product". *Protoplasma*, 250(1), 161-174, 2013. DOI 10.1007/s00709-012-0390-x.

Maietti A., **Tedeschi P.**, Stagno C., Bordiga M., Travaglia F., Locatelli M., Arlorio M., Brandolini V. "Analytical Traceability of Melon (*Cucumis melo* Var *Reticulatus*): Proximate Composition, Bioactive Compounds, and Antioxidant Capacity in Relation to Cultivar, Plant Physiology State, and Seasonal Variability". *J. Food Science*, 77, 646-652, 2012.

Brandolini V., Maietti A., **Tedeschi P.**, Capace A., Romano P. "Influence of *Saccharomyces cerevisiae* wine strains on total antioxidant capacity". *Ann. Microbiol.* 61, 125-130, 2011.

Tedeschi P., Leis M., Pezzi M., Civolani S., Maietti A., Brandolini V. "Insecticidal activity and fungitoxicity of plant extracts and components of horseradish (*Armoracia rusticana*) and garlic (*Allium sativum*)". *Journal of Environmental Science and Health, Part B.* 46, 486-490, 2011.

Pezzi M., Lanfredi M., Chicca M., **Tedeschi P.**, Brandolini V., Leis M. "Preliminary evaluation of insecticide resistance in a strain of *Musca domestica* (Diptera: Muscidae) from an intensive chicken farm of Northern Italy". *Journal of Environmental Science and Health, Part B.* 46, 480-485, 2011.

Tedeschi P., Coisson J.D., Maietti A., Cereti E., Stagno C., Travaglia F., Arlorio M., Brandolini V. "Chemotype and genotype combined analysis applied to tomato (*Lycopersicon esculentum* Mill.) analytical traceability". *Journal of Composition and Analysis*, 24, 131-139, 2011

Tedeschi P., Maietti A., Boggian M., Vecchiati G., Brandolini V. "Fungitoxicity of Lyophilized and Spray-dried garlic extracts". Special Issue "Pesticides Research in Mediterranean Countries", *J. Environ. Sci. Health, Part B*, vol. 42: 795-799, 2007.

Brandolini V., Fiore C., Maietti A., **Tedeschi P.**, Romano P. "Influence of *Saccharomyces cerevisiae* strains on wine total antioxidant capacity evaluated by photochemiluminescence". *World J. Microbiol. Biotechnol.*; 23: 581-586, 2007.

Prati S., Bavarelli V., Fabbri D., Schwarzinger C., Brandolini V., Maietti A., **Tedeschi P.**, Benvenuti S., Macchia M., Marotti I., Bonetti A., Catizone P., Dinelli G. "Composition and content of seed flavonoids in forage and grain legume crops". *J. Sep. Sci.* 30, 491-501, 2007.

Brandolini V., Coisson J.D., **Tedeschi P.**, Barile D., Cereti E., Maietti A., Vecchiati G., Martelli A., Arlorio M. "Chemometrical characterization of four Italian rice varieties based on genetic and chemical analyses". *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 53: 678-683, 2006.

Brandolini V., **Tedeschi P.**, Cereti E., Maietti A., Barile D., Coisson J.D., Mazzotta D., Arlorio M., Martelli A. "Chemical and genomic combined approach applied to the characterization and identification of Italian *Allium sativum* L.". *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 53:678-683. 2005.

Bonetti A., Marotti I., Catizone P., Dinelli G., Maietti A., **Tedeschi P.**, Brandolini V. "Compared use of HPLC and FZCE for cluster analysis of *Triticum* spp and for the identification of *T. durum* adulteration". *Journal of Agricultural and Food Chemistry*; 52:4080-4089. 2004.

Brandolini V., Maietti A., **Tedeschi P.**, Durini E., Vertuani S., Manfredini S. "Capillary electrophoresis determination, synthesis and stability of resveratrol and related 3-O-β-D glucopyranosides". *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 50: 7407-7411, 2002.

Brandolini V., **Tedeschi P.**, Capece A., Maietti A., Mazzotta D., Paparella A., Romano P. "Saccharomyces cerevisiae wine strains with differing in copper resistance exhibit different capability to reduce copper content in wine". *World Journal of Microbiology & Biotechnology*; 18: 499-503, 2002.

Brandolini V., Salzano G., Maietti A., Caruso M., **Tedeschi P.**, Mazzotta D. and Romano, P. "Automated multiple development method for determination of glycerol produced by wine yeasts". *World Journal of Microbiology & Biotechnology*; 18: 481-485, 2002.

Pubblicazioni Riviste Nazionali

Tedeschi P., Maietti A., Vasquez Corales E., Bonetti G., Bergantin C., Marchetti N., Brandolini V. "Un antico alimento funzionale: l'ortica." *Natural 1*, 169,46-54, Gennaio-Febbraio 2018

Maietti A., **Tedeschi P.**, Bonetti G., Brandolini V. "Alimentazione ragionata e componenti nutritivi: zinco e alimentazione". *Natural 1*, 146, 65-69, Ottobre 2015.

Maietti A., **Tedeschi P.**, Bonetti G., Brandolini V. "Alimentazione ragionata e componenti nutritivi: la vitamina C." *Natural 1*, 144, 23-26, Luglio-Agosto 2015.

Brandolini V., Maietti A., **Tedeschi P.** "Alimentazione ragionata e componenti nutritivi: sodio e alimentazione". *Natural 1*, 142, 59-61, Maggio 2015.

Maietti A., **Tedeschi P.**, Bonetti G., Brandolini V. "Licopene, beta-carotene e i vegetali del benessere". *Natural 1*, 125, 74-80, 2013.

Maietti A., **Tedeschi P.**, Bonetti G., Brandolini V., Pacchioli M.T. "Il cocomero: caratteristiche nutrizionali e salutistiche". *Natural 1*, 116, 72-79, 2012.

Tedeschi P., Bonetti G., Maietti A., Toselli A., Brandolini V., Cefaly V., Di Sanzo R., Russo MT. "Prodotti tipici italiani: cipolla rossa di Tropea". *Natural 1*, 107, 32-38, 2011.

Tedeschi P., Maietti A., Cavicchioni G., Brandolini V. "Composizione bromatologico-nutrizionale di varietà di soia". *Natural 1*, 95, 34-40, 2010.

Tedeschi P., Previati A., Maietti A., Rubies Autonell C., Da Re F., Brandolini V. "Termoterapia e coltura *in vitro* per il risanamento e la conservazione dell'aglio. *Italus Hortus*, 16 (2), 217-219, 2009.

Tedeschi P., Maietti A., Stagno C., Brandolini V. "Aglio bianco: composizione chimica e biofunzionale in relazione al periodo di conservazione." *Natural 1*, 76, 30-35, 2008.

Tedeschi P., Maietti A., Stagno C., Krebs de Souza C., Brandolini V. "Aceto balsamico tradizionale: un prodotto italiano di alta qualità". *Natural 1*, 69, 26-31, 2008.

Tedeschi P., Maietti A., Stagno C., Krebs de Souza C., Brandolini V. "Il riso del Delta del Po, biodiversità e caratteristiche nutrizionali". *Natural 1*, 63, 50-57, 2007.

Maietti A., **Tedeschi P.**, Mazzotta D., Vecchiati G., Brandolini V., Krebs de Souza C. "Aspetti chimici e funzionali degli oli vegetali". *Natural 1*, 53, 34-38, 2006.

Brandolini V., Maietti A., **Tedeschi P.**, Vecchiati G., Caligiani A., Palla G. "Un alimento funzionale: la soia." *Natural 1*, 50, 62-67, 2006.

Brandolini V., Maietti A., **Tedeschi P.**, Vecchiati G., Mazzotta D. "Vino e resveratrolo: una review." *VQ*, 3, 16-22, 2005.

Brandolini V., Maietti A., **Tedeschi P.**, Vecchiati G., Caligiani A., Palla G. "Natural Health: Caratterizzazione di oli vegetali". *Natural 1*, 41, 38-42, 2005.

Brandolini V., **Tedeschi P.**, Maietti A., Mazzotta D., Vecchiati G. "L'aglio: un alimento funzionale." *Natural 1*; 35, 70-75. 2004.

Brandolini V., **Tedeschi P.**, Maietti A., Mazzotta D., Vecchiati G. "Alimenti per la prima infanzia". *Natural 1*; 32, 46-53. 2004.

Brandolini V., Maietti A., **Tedeschi P.** "Aspetti chimici e sicurezza nell'impiego degli integratori alimentari". *Accademia delle Scienze di Ferrara, Atti*, vol.80, Anno accademico 180, 2002-2003, 93-109.

Capitoli di libro

V. Brandolini, A. Maietti, **P. Tedeschi**, “Elettroforesi” in “Analisi dei prodotti alimentari” di P. Cabras, C.I.G. Tuberoso. Ed. Piccin, Padova, 2013, ISBN 978-88-299-2311-3. Capitolo 5: Pag.139-158.

Monografie

Bonetti G., Brandolini V., Maietti A., Pacchiarini L., Panciroli D., Raimondi S., Scotti C., **Tedeschi P.** (2012), “Anguria reggiana. Tradizione, terre e qualità”. Bookstones editore, Rimini. ISBN 978-88-98275-00-7

Brandolini V., **Tedeschi P.**, (2011) “Ortica (*Urtica dioica*): Utilizzi alimentari e fitoterapici” Editore EDILAND, Finale Emilia.

Scotti C., Brandolini V., Maietti A., **Tedeschi P.**, Bolognesi S. (2007). “Il progetto pomodoro a Ferrara. Quattro anni di sperimentazione.” Editore Tipolito Stear, Ravenna

**Comunicazioni orali
a congressi**

Bergantin C., **Tedeschi P.**, Maietti A., Brandolini V., Cavazzini A., Marchetti N. “Chemical characterization and bioaccessibility of pumpkin varieties from Southern Po Delta area.” La chimica degli alimenti e i giovani ricercatori: nuovi approcci in tema di qualità, sicurezza e aspetti funzionali di ingredienti alimentari.”, Milano 25 Settembre 2017.

Bergantin C., **Tedeschi P.**, Cavazzini A., Marchetti N., Maietti A. “Qualitative and quantitative differences in carotenoid profile among two varieties of pumpkins”. “Giornate di chimica analitica in memoria del prof. Francesco Dondi. Recenti sviluppi in Scienze delle separazioni e bioanalitica.” Ferrara, 10-11 Luglio 2017

Maietti A., Bonetti G., **Tedeschi P.**, Meca ., Bertelli D., Manes J., Brandolini V. “Study of *Urtica dioica* as new functional food”. XI Italian congress of Food Chemistry, October 4-7, Cagliari, Sardinia.

Maietti A., Bertelli D., **Tedeschi P.**, Papotti G., Bonetti G., Brandolini V. “Analytical traceability of Reggio Emilia watermelon”. X Congresso nazionale Chimica degli Alimenti, 6-10 Luglio 2014, Firenze.

Tedeschi P., Russo MT., Di Sanzo R., Carabetta S., Cefaly V., Maietti A., Bonetti G., Brandolini V. “Genotype and chemotype profile analysis of Tropea red onion (*Allium cepa*).” ChimAlSi_2012, Italian congress of Food Chemistry “Food, Functional Foods and Nutraceuticals.” Ischia (NA), Italy, June 03-07, 2012.

Tedeschi P., Leis M., Pezzi M., Civolani S, Maietti A., Brandolini V. “Insecticidal and fungitoxicity activity of plant extracts and components of horseradish (*Armoracia rusticana*) and garlic (*Allium sativum*). International meeting “Pesticides in the Mediterranean area”, Catania, November, 11-12, 2010

Maietti A., **Tedeschi P.**, Stagno C., Cavicchioni G., Brandolini V. “Valutazione degli aspetti nutrizionali del tè verde.” VIII Congresso nazionale di Chimica degli Alimenti, Marsala, 20-24 Settembre 2010.

Brandolini V., Maietti A., **Tedeschi P.**, Stagno C., Capace A., Romano P. "Influence of *Saccharomyces cerevisiae* wine strains on total antioxidant capacity." 2nd International Symposium "Wine Microbiology and safety: from the vineyard to the bottle (Microsafety wine)". Martina Franca (TA), 19-20 November 2009.

Maietti A., **Tedeschi P.**, Brandolini V., Dinelli G., Bonetti A., Marotti I. "Impiego dell'elettroforesi capillare per l'identificazione ed il dosaggio di isoflavoni". VI Congresso Nazionale di Chimica degli Alimenti, Alba (CN), 7-10 novembre 2006.

Restani P., Ballabio C., Cattaneo A., Maietti A., **Tedeschi P.**, Brandolini V., Arlorio M., Coisson J.D., Cereti E., Martelli A. "Effetto della torrefazione sulle componenti proteiche allergeniche e sul Genoma di *Arachis hypogaea*". V Congresso Nazionale di Chimica degli Alimenti, Parma, 9-12 giugno 2003.

Maietti A., Brandolini V., **Tedeschi P.**, Durini E., Vertuani S., Manfredini S., Romano P. "Determinazione di resveratrolo e 3-O- β -D-glucopiranoside". V Congresso Nazionale di Chimica degli Alimenti, Parma, 9-12 giugno 2003.

Maietti A., Brandolini V., **Tedeschi P.**, Mazzotta D., Vecchiati G. "Analisi del pattern proteico di *Arachis hypogaea* mediante elettroforesi capillare". Congresso nazionale: "Metodiche analitiche avanzate applicate all'autenticazione ed alla sicurezza alimentare". Novara, 17-18 Ottobre 2002.

Tedeschi P., Cereti E., Maietti A., Arlorio M., Coisson J.D., Rinaldi M., Brandolini V. "Analisi RAPD-PCA applicata alla caratterizzazione dell'aglio di Voghiera (*Allium sativum*)". Congresso nazionale: "Metodiche analitiche avanzate applicate all'autenticazione ed alla sicurezza alimentare". Novara, 17-18 Ottobre 2002.

Attività di formazione

Partecipazione al "Food Day tour di Bologna", seminario organizzato da Agilent Technologies, il 09 Marzo 2016 a Bologna.

Partecipazione al seminario "Atomic seminar di Agilent", Bologna, 12 Aprile 2011; con attività scientifico-pratica per applicazioni di ICP-MS al plasma con matrici reali svolta presso l'Università Cattolica di Piacenza il 24 Maggio 2011.

Partecipazione al seminario "Innovazione e tecnologia: nuove proposte ed applicazioni per il laboratorio strumentale. HHPLC Nexera, HPLC-MS e il triplo quadrupolo LCMS-8030, Gascromatografia Shimadzu, Nuova serie TOC-L". realizzato da Shimadzu, Bologna, 31 marzo 2011.

Attività scientifico-pratica per applicazioni di ICP-MS al plasma con matrici reali svolta presso Thermo Fisher Scientific, Rodano (MI) il 02-03 dicembre 2010.

Partecipazione al seminario "La tecnologia innovativa che rivoluzionerà la cromatografia liquida"; realizzato da Phenomenex, Istituto Zooprofilattico della Lombardia e dell'Emilia Romagna, Bologna 01 ottobre 2009.

Partecipazione al corso "Applicazioni in spettrometria di massa per la valutazione della qualità degli alimenti e la sicurezza alimentare" realizzato da Water Educational Services, Parma, 30 Aprile 2009.

Partecipazione al corso “TLC/HPTLC: avanzamenti nella tecnologia delle separazioni. Nuova interfaccia HPTLC/MS per una più accurata identificazione dei composti” realizzato da Alfatech, Ferrara 17 marzo 2009.

Partecipazione al Ce-days. “Giornate di studio sull’elettroforesi capillare”. Certosa di Pontignano, Siena. 3-5 Ottobre 2004.

Partecipazione al seminario di aggiornamento “Evoluzione dei controlli analitici nei settori Alimentare ed Ambientale” organizzato da Waters S.p.a tenutosi a Bologna in data 13 Maggio 2003.

Partecipazione al seminario “ Metodiche HPLC e HPLC-MS per la ricerca di sostanze naturali e di xenobiotici nelle bevande” presso il Dipartimento di Scienze Farmaceutiche-Facoltà di Farmacia presso l’Università di Ferrara, in data 14 Maggio 1999.

Progetti di ricerca

Progetto di ricerca “**Studi e ricerche per la valorizzazione delle produzioni orticole ottenibili nei terreni di pertinenza del CUM**” Finanziato da Società Cooperativa Uomini di Massenzatica (Ferrara) (2015-2016).

Progetto di ricerca “**Pane Industriale da grano ferrarese**” Finanziato dal Consorzio Agrario di Ferrara. (2015-2016).

Progetto di ricerca “**Caratterizzazione della vongola, determinazione della composizione chimico-bromatologica e determinazione dei minerali presenti nel guscio**” Finanziato da Società Cooperativa Pescatori di Goro (Ferrara). (2014-2015).

Progetto di ricerca “**Innovazione di filiera per la valorizzazione della pera Abate Fetel da parte della società cooperativa agricola Opera**” Finanziato da Società Cooperativa Opera di Ferrara. (2014-2015).

Progetto di ricerca “**Ottimizzazione della fase di produzione del Cous Cous e messa a punto di metodi analitici per la determinazione del valore nutrizionale**” Finanziato da Società BIA Srl. di Argenta (Ferrara). (2014-2015).

Progetto di ricerca “**Studio e valorizzazione di specie di ortica tipiche del comprensorio emiliano**” finanziato dalla Regione Emilia Romagna (2012-2013).

Progetto di ricerca “**Studio e messa a punto di nuove metodologie per la caratterizzazione e valorizzazione di sostanze biofunzionali**” con la Società Safi Medical Care AG di Zurigo (2012).

Progetto Provinciale di ricerca “**Caratterizzazione delle produzioni tipiche dell’Anguria Reggiana**” finanziato dalla Provincia di Reggio Emilia (2012).

Progetto nazionale di ricerca “**Dolcerossa di Tropea**” finanziato dalla regione Calabria sui fondi europei per lo sviluppo dei prodotti tipici (2010-2013).

Progetto di ricerca “**Caratterizzazione di prodotti molitori**” (2010).

Progetto di ricerca "**Caratterizzazione dell'anguria reggiana**", finanziato dalla regione Emilia Romagna. (2009-2011).

Progetto di ricerca "**Sviluppo e qualificazione della soia sia dal lato agronomico sia per la trasformazione in prodotti con maggiore valore aggiunto**" (2007-2009).

Progetto di ricerca "**Valutazione dell'impatto delle alte pressioni su salumi tradizionali**" (2007).

Progetto Nazionale di ricerca "**MICROVINTRACCIA: rintracciabilità dei microrganismi vinari tramite marcatori biochimici e molecolari.**" Approvato del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali (2006-2009).

Progetto di ricerca "**Controllo della qualità chimico-nutrizionale e valorizzazione dei vini piemontesi**" (2006).

Progetto di ricerca "**Controllo della qualità chimico-nutrizionale e valorizzazione del Peperone di Carmagnola: caratterizzazione genica e chemotipica per la identificazione-autenticazione del prodotto nella filiera produttiva**" (2006).

Progetto di ricerca "**Salvaguardia della biodiversità: studio, ricerca e valorizzazione di antiche varietà cerealicole tradizionali**" (2005-2009).

Progetto di ricerca "**Caratterizzazione e valorizzazione di prodotti tipici ferraresi**" (2005-2007).

Progetto di ricerca "**Sistemi sperimentali per la valorizzazione di nuove varietà di soia. Sviluppo e qualificazione della soia sia dal lato agronomico sia per la trasformazione in prodotti con maggiore valore aggiunto da impiegare come materie prime per uso alimentare, zootecnico, industriale, chimico, fitofarmaceutico e cosmetico**" (2005-2006).

Progetto di ricerca "**Aglio di Voghiera**", progetto di ricerca a sostegno del suo sviluppo agroindustriale" cofinanziato dalla regione Emilia-Romagna (2004-2006).

Progetto di ricerca "**Studio di metodiche analitiche per la valutazione di sostanze funzionali correlabili agli effetti nutriceutici ed alimentari**" (2004-2005).

Progetto di ricerca "**Sistemi di valorizzazione di nuove varietà di soia**" (2004).

Progetto di ricerca "**Studio e valorizzazione di prodotti tipici del comprensorio ferrarese**". (2004).

Progetto PRIN: "**Cinetica di stabilità di isoflavoni estratti da fagiolo: implicazioni nutriceutiche ed alimentari**" (2003-2005).

Progetto Nazionale di Ricerca (COFIN - MURST) "**Tecniche chimiche e molecolari innovative per l'identificazione di tracce di *Arachis hypogaea* in prodotti alimentari e dietetici**" (2001-2003).

"**Progetto di ricerca per la caratterizzazione e la valorizzazione dell'aglio di Voghiera**" (2002-2004).

Progetto di ricerca "**Valorizzazione di sistemi sperimentali di coltivazione e trasformazione di nuove cultivar di cartamo (*Chartamus tinctorius*) in prodotti ad alto valore aggiunto**" (2001-2004).

"Progetto S.T.I.M.M.A." Realizzazione di un impianto pilota finalizzato alla produzione e allo studio dei prodotti di trasformazione del mais e dell'erba medica. Attuazione della misura 2.3 "Trasferimento tecnologico territoriale" nell'ambito del DOCUP relativo all' Obiettivo 2.

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai sensi del D.lgs. 196 del 30 giugno 2003.

Data_ 18-07-2018

Paola Tedeschi

Autorizzo la pubblicazione del presente CV sul sito dell'Università degli Studi di Ferrara

Data_18-07-2018

Paola Tedeschi