

Curriculum vitae Monica Gatti

nata a Crema il 01.09.1964, laureata nel 1990 in Scienze delle Preparazioni Alimentari - Università degli Studi di Milano, abilitata alla professione di Tecnologo Alimentare nel 1998 - Università degli Studi di Milano.

Dal dicembre 2016 Professore Ordinario settore scientifico disciplinare AGR/16 presso il Dipartimento di Scienze degli Alimenti e del Farmaco dell'Università di Parma

- Presidente del Corso di Studio in Scienze e Tecnologie Alimentari dell'Università di Parma dal gennaio 2019
- Membro Comitato d'Area 07 - Scienze Agrarie e Veterinarie dal gennaio 2019
- Membro del Collegio docenti del Dottorato di Scienze degli Alimenti dal 2005
- Direttore del Centro Interdipartimentale di Ricerca: Centro Multidisciplinare Interdipartimentale Lattiero Caseario MILC dell'Università di Parma dal 2013 a settembre 2018
- Vice Direttore del Dipartimento di Genetica, Biologia dei Microrganismi, Antropologia, Evoluzione dell'Università di Parma dal 2010 al 2012
- Presidente della commissione Paritetica Studenti Docenti del Dipartimento di Scienze degli Alimenti e del Farmaco dal gennaio 2017 al dicembre 2018
- Professore Associato settore scientifico disciplinare AGR/16 presso il Dipartimento di scienze degli Alimenti dell'Università di Parma dal novembre 2005 al dicembre 2016
- Ricercatore settore scientifico disciplinare AGR/16 presso la Facoltà di Agraria dell'Università di Parma dal gennaio 2005 a ottobre 2005
- Attività di ricerca presso Istituto Sperimentale Lattiero Caseario di Lodi – (CREA-FLC Lodi) dal settembre 1990 a dicembre 2004

Dal 2005 docente di numerosi corsi del settore della Microbiologia degli alimenti in corsi dai Laurea triennali e Magistrali in Scienze e Tecnologie Alimentari e Scienze Gastronomiche dell'Università di Parma

- Docente del master di I livello "Cultura, Organizzazione e Marketing dell'Enogastronomia Territoriale".
- Docente Referente dei Tirocini per il Corso di studio In Scienze e Tecnologie Alimentari
- Membro della commissione SUA ricerca del Dipartimento di Scienze degli Alimenti
- Membro dell'Editorial Board di Journal of Dairy Science and Technology
- Membro del consiglio del Centro Interdipartimentale SITEIA.PARMA
- E' stata Docente Referente delle Tesi di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari
- È stata membro del consiglio del Centro Interdipartimentale Misure "Giuseppe Casnati (CIM)
- È stata membro del consiglio del Centro Interdipartimentale SITEIA (SICUREZZA E QUALITÀ ALIMENTI)
- Tutore e co-tutore di diversi dottorati di ricerca in Scienze e Tecnologie Alimentari e Scienze degli Alimenti
- Relatore di numerose tesi di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari
- Membro della società di Nazionali di Microbiologia degli alimenti (SIMTREA)
- Membro di Federation of European Microbiological Societies (FEMS)
- Membro di diverse commissioni nazionali, per diversi Concorsi per reclutamento e conferma di personale coinvolto nella ricerca del settore concorsuale al Settore Concorsuale 07/I1 – Microbiologia Agraria, Settore Scientifico Disciplinare AGR/16 – Microbiologia Agraria

Responsabilità scientifica e partecipazione a progetti di ricerca internazionali e nazionali, ammessi al finanziamento sulla base di bandi competitivi che prevedano la revisione tra pari:

- Responsabile del progetto BANDO MIPAAFT D.M. N. 27443 DEL 25/09/2018. I sistemi di allevamento del comprensorio del Parmigiano Reggiano DOP: effetti sui batteri lattici e caratteristiche casearie del latte - FARM4PR. Responsabile del progetto
- Responsabile Unità PRIN 2007: Meccanismi di comunicazione ed interazione dei batteri lattici negli ecosistemi alimentari: trascrittomico, proteomico e metabolomico durata 24 mesi
- Responsabile scheda di Ricerca Progetto Finalizzato Ministero delle Politiche Agricole e Forestali 2003-2004: Valorizzazione e salvaguardia della microflora autoctona caratteristica delle produzioni casearie italiane durata 12 mesi
- Partecipazione al progetto POR-FESR 2014-2020 Collezioni microbiche regionali: la biodiversità al servizio dell'industria agroalimentare (MicroEmiro)
- Partecipazione al progetto POR-FESR 2014-2020 Dalla filiera del Parmigiano Reggiano nuovi prodotti per nuovi target di consumo (Parent)
- Partecipazione al progetto biennale MIUR Azioni Integrate Italia Spagna "Analisi molecolare della risposta da stress nel genere *Bifidobacterium* per la selezione di nuovi batteri probiotici di interesse industriale" Coordinatori Prof. Erasmo Neviani e Dott. Abelardo Morgoles
- Partecipazione in qualità di co-investigatore al Progetto "Identification of microorganisms and conditions for optimal bioproduction of gamma-glutamyl amino acids as new flavouring agents" (Ajinomoto Amino Acid Research Program)
- Partecipazione come key personnel in diversi Work Package del Progetto Europeo SEVENTH FRAMEWORK PROGRAMME PROgress in Saving Proteins And Recovering Energy –PROSPARE coordinato dal Prof. Arnaldo Dossena
- Partecipazione come staff members involved in the project del Progetto Europeo Sustainable Production of Functional and Safe Feed from Food Waste (NOSHAN) KBBE.2012.2.3-01: Feed production from food waste
- Partecipazione come staff member involved in the project del Progetto Europeo SEVENTH FRAMEWORK PROGRAMME KBBE.2013.2.5-02: "Re-design of the dairy industry for sustainable milk" processing (SUSMILK).
- Partecipazione al progetto PRIN 2010 "Microorganismi negli alimenti e nell'uomo: studio del microbiota e del relativo metaboloma in funzione della dieta onnivora, vegetariana o vegana"
- Partecipazione al progetto "Produzione di lattici fermentati con specifici aspetti funzionali salutistici". Contributo concesso per la valutazione ex ante dalla Fondazione CARIPARMA
- Partecipazione al progetto "Costruzione di una collezione di microrganismi probiotici di interesse per l'industria alimentare". Contributo concesso per la valutazione ex ante dalla Fondazione CARIPARMA
- Partecipazione al progetto biennale "Studio e modellazione degli aspetti enzimatici legati alla stagionatura del formaggio Parmigiano-Reggiano" in convenzione con CRPA Emilia Romagna Centro Ricerche Produzioni Animali finanziato dalla Regione Emilia Romagna,

Responsabilità scientifica di altri progetti

- Responsabile scientifico per UNIPR del progetto (durata biennale) "Valutazione degli effetti della desporificazione meccanica del latte nella produzione del formaggio secondo il processo produttivo del Grana Padano DOP" finanziato dal Consorzio Grana Padano

- Responsabile di diversi progetti relativi ai batteri lattici del latte crudo finanziati dal Consorzio Parmigiano Reggiano
- Responsabile scientifico del Progetto “Miglioramento del formaggio Grana Padano DOP: prove di produzione senza lisozima - GP-Lfree” (durata triennale) in convenzione con ERSAF Lombardia, Ente regionale per i servizi all'Agricoltura e alle Foreste, finanziato dalla Regione Lombardia
- Responsabile scientifico del progetto “Funzionalità tecnologica del sieroinnesto per Parmigiano-Reggiano” (durata biennale 01/09/2007 - 31/08/2009) in convenzione con CRPA Emilia Romagna Centro Ricerche Produzioni Animali finanziato dalla Regione Emilia Romagna

Autore di oltre 120 pubblicazioni di cui oltre 95 su riviste internazionali peer reviewed con impact factor.

I principali argomenti di ricerca riguardano la microbiologia degli alimenti soprattutto in merito ai batteri lattici e alle loro implicazioni nelle trasformazioni per via fermentativa degli alimenti in particolare dei prodotti lattieri caseari

Parametri bibliometrici al giugno 2021 (Scopus) documents by author: 95. Total citations: 2417 by 1503 documents, H index 34

Maurice Gobbetti