

CURRICULUM SCIENTIFICO E DIDATTICO

PROF. CAMILLA LAZZI

DATI PERSONALI

Cognome e Nome: Camilla Lazzi
Data di Nascita: 20/12/1975
Sede di lavoro: Dipartimento di Scienze degli Alimenti e del Farmaco, Università di Parma, Parco Area delle Scienze 49A, 43124 PARMA
Tel.: +390521906530
E-mail: camilla.lazzi@unipr.it
ORCID ID: <https://orcid.org/0000-0001-5759-5154>
Scopus Author ID: <https://www.scopus.com/authid/detail.uri?authorId=23974559000>
URL GoogleScholar: <https://scholar.google.com/citations?user=S5PQkhUAAAAJ&hl=it>
Università di Parma: <https://personale.unipr.it/it/ugovdocenti/person/20574>

SOMMARIO DEL CV

- I. PERCORSO PROFESSIONALE E FORMAZIONE**
- II. ATTIVITA' DIDATTICA**
- III. ATTIVITA' SCIENTIFICA**
- IV. ATTIVITA' ISTITUZIONALE**

I. PERCORSO PROFESSIONALE E FORMAZIONE

POSIZIONE ATTUALE

Dal 01/09/2025 Professore Ordinario (AGRI-08/A Microbiologia Agraria, Alimentare e Ambientale), Dipartimento di Scienze degli Alimenti e del Farmaco, Università di Parma, Parco Area delle Scienze 49A, 43124 Parma.

Dal 01/10/2014 al 31/08/2025 Professore Associato (AGR/16 Microbiologia Agraria), Dipartimento di Scienze degli Alimenti e del Farmaco, Università di Parma, Parco Area delle Scienze 49A, 43124 Parma.

18/11/2020 Abilitazione Scientifica nazionale per il settore concorsuale 07/I1 (Microbiologia Agraria), prima Fascia (art. 16, comma 1, Legge 240/10). Periodo di validità dell'Abilitazione dal 18/11/2020 al 18/11/2029.

POSIZIONE PRECEDENTE

Dal 01/11/2005 al 30/09/2014 Ricercatore Universitario (AGR/16 Microbiologia Agraria) presso Facoltà di Agraria, settore disciplinare AGR/16 (Microbiologia Agraria), pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale n.80 del 8/10/2004. Nomina a Ricercatore Universitario regime di tempo pieno con decorrenza giuridica ed economica dal 01/11/2005 con Decreto Rettorale n. 1816 del 19/10/2005, con afferenza al Dipartimento di Genetica, Biologia dei Microrganismi, Antropologia, Evoluzione dell'Università di Parma. Successivamente afferente al Dipartimento Scienze degli Alimenti, Università di Parma, Parco Area delle Scienze 49A, 43124 Parma.

TITOLI DI STUDIO

- **2000** Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari con la votazione di 110/110 presso l'Università degli Studi di Parma. Titolo della tesi: "Caratterizzazione microbiologica del sieroinnesto naturale utilizzato nei processi di caseificazione a Parmigiano Reggiano".
- **2006** Dottorato di Ricerca in Scienze e Tecnologie Alimentari conseguito presso l'Università degli Studi di Parma. Titolo della tesi: "Caratterizzazione dell'enzima glutammato deidrogenasi in ceppi di *Streptococcus thermophilus* di origine casearia".

II. ATTIVITA' DIDATTICA

Camilla Lazzi ha partecipato all'attività didattica della ex Facoltà di Agraria come titolare di insegnamenti di almeno 5CFU, relativi al SSD AGR/16, a partire dal 2005. Ha successivamente svolto l'attività didattica nel Dipartimento di Scienze degli Alimenti. E' attualmente titolare di insegnamenti per Corsi di Laurea Triennali nel Dipartimento di Scienze degli Alimenti e del Farmaco, Dipartimento di Scienze Economiche e Aziendali, Dipartimento di Scienze Dipartimento di Ingegneria e Architettura. E' inoltre titolare di un insegnamento per un Corso di Laurea ad orientamento professionale nel Dipartimento di Scienze Medico-Veterinarie. E' stata relatrice di oltre 100 tesi per il Corso di Laurea Triennale in Scienze e Tecnologie Alimentari, il Corso di Laurea Triennale in Scienze Gastronomiche, Corso di Laurea Magistrale in Scienze e tecnologie alimentari e docente guida/co-tutor di dottorati di ricerca.

Da Gennaio 2026 è **Presidente del Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari** offerto dal Dipartimento di Scienze degli Alimenti e del Farmaco.

III. ATTIVITA' SCIENTIFICA

LINEE DI RICERCA ED ATTIVITA' DI RICERCA

L'attività scientifica di Camilla Lazzi riguarda principalmente la microbiologia lattiero casearia e le biotecnologie microbiche per lo sviluppo di nuovi alimenti/bevande fermentate e per la valorizzazione di sottoprodotti e scarti di origine agroindustriale.

Nello specifico l'attività di ricerca include i seguenti argomenti:

Identificazione e caratterizzazione di microrganismi di interesse lattiero-caseario

Studio della biodiversità fenotipica e genotipica di batteri lattici.

- Messa a punto ed applicazione di nuove tecniche per l'identificazione microbica e per lo studio del polimorfismo genetico dei batteri lattici.
- Studio dei sistemi tossina-antitossina nei batteri lattici.

Studio dei consorzi microbici caratteristici di produzioni casearie nazionali

Studio delle comunità microbiche presenti nel sieroinnesto naturale.

- Studio delle dinamiche e strategie di crescita dei batteri lattici nei formaggi a denominazione di origine protetta.
- Studio del ruolo dei batteri lattici nella produzione di composti aromatici.

Studio dell'associazione dieta-microbioma intestinale e salivare

Studio dell'impatto di diverse tipologie di diete sulla presenza e distribuzione dei geni batterici responsabili della resistenza agli antibiotici.

- Valutazione dell'impatto della dieta sul microbiota e metaboloma intestinale e salivare.

Studio della valorizzazione di sottoprodotti e scarti dell'industria agroalimentare

Studio dell'attività prebiotica di estratti proteici di origine animale.

- Valorizzazione di sottoprodotti e scarti di origine vegetale via fermentazione lattica per la produzione di antimicrobici (55, 82, 83), con particolare riferimento alla messa a punto di un processo brevettato.
- Fermentazione lattica di sottoprodotti agroalimentari per il miglioramento delle caratteristiche aromatiche e nutrizionali ed il possibile impiego come ingredienti negli alimenti.
- Studio della fermentazione in stato solido di bucce di arancia per la produzione di acido lattico.
-

Sviluppo di nuovi processi fermentativi per innovazione di prodotto

- Impiego di batteri lattici di origine casearia per lo sviluppo di succhi di frutta e succhi vegetali.
- Fermentazione lattica di alghe per la produzione di ingredienti alimentari.

Altri interessi di ricerca:

- Fermentazione microbiche di biomasse di insetti.
- Valutazione della presenza e del comportamento di microrganismi patogeni e alterativi negli alimenti.
- Valutazione dell'effetto di biostimolanti sul microbiota del suolo.

L'attività di ricerca di Camilla Lazzi è documentata da **92 pubblicazioni** su riviste internazionali ISI, e 5 su riviste nazionali. Inoltre, ha collaborato alla stesura di un capitolo di libro ed è inventrice di un brevetto nazionale. Le metriche riportate da Scopus in data 28 Gennaio 2026 sono le seguenti: Numero di pubblicazioni: 92, Citazioni totali: 4526, H index: 34.

PARTECIPAZIONE A PROGETTI DI RICERCA NAZIONALI ED INTERNAZIONALI

- Partecipazione scientifica, come membro dell'Unità di Parma, nel progetto PRIN 2006 "Variabilità genetica e analisi funzionale di ceppi di *Streptococcus thermophilus* di interesse industriale". Dal 01/01/2006 al 01/01/2008.
- Partecipazione scientifica al progetto "Costruzione di una collezione di microrganismi probiotici di interesse per l'industria alimentare" finanziato da Fondazione CARIPARMA. Dal 01/01/2007 al 01/01/2009.
- Partecipazione scientifica, come Membro dell'Unità di Parma, nel progetto Europeo PROspare (PROgress in Saving Proteins And Recovering Energy; FP7 grant agreement 212696). Dal 01/01/2008 al 01/01/2011.
- Partecipazione scientifica al progetto finanziato dal Ministero dell'istruzione, dell'università e della ricerca (Integrated Actions Italy-Spain) "Analisi molecolare della risposta da stress nel genere *Bifidobacterium* per la selezione di nuovi batteri probiotici di interesse industriale". Dal 01/01/2008 al 01/01/2009.
- Partecipazione scientifica al Progetto "Produzione di lattici fermentati con specifici aspetti funzionali salutistici" Finanziamento ricevuto da Fondazione CARIPARMA. Dal 01/01/2010 al 01/01/2012.
- Partecipazione scientifica al progetto "Valorizzazione della produzione del Grana Padano DOP tramite il controllo di filiera e l'ottimizzazione dei processi produttivi FILIGRANA" finanziato da Ministero delle Politiche Agricole e Forestali. Dal 01/01/2012 al 01/01/2014.
- Partecipazione scientifica, come membro dell'Unità di Parma, al progetto PRIN 2010 "Microrganismi negli alimenti e nell'uomo: studio del microbiota e del relativo metaboloma in funzione della dieta onnivora, vegetariana o vegana"..Dal 01/01/2013 al 01/01/2015.
- Partecipazione scientifica, come membro dell'Unità di Parma, al progetto "PARENT - Dalla filiera del Parmigiano Reggiano nuovi prodotti per nuovi target di consumo. Bando POR FESR Emilia-Romagna (Programma operativo regionale – Fondo europeo di sviluppo regionale), Progetti di ricerca industriale strategica. Dal 01/01/2016 al 01/01/2018.
- Partecipazione scientifica, come membro dell'Università di Parma, al progetto "Collezioni microbiche regionali: la biodiversità a servizio dell'industria agroalimentare (MICROEMIRO)". Bando POR FESR Emilia-Romagna (Programma operativo regionale – Fondo europeo di sviluppo regionale. Dal 01/01/2016 al 01/01/2018.
- Partecipazione scientifica, come membro dell'Università di Parma, al progetto di particolare rilevanza (2017-2019) "toxin antitoxin system in lactic acid bacteria" finanziato da MAECI nell'ambito del Programma di Cooperazione scientifica nel settore delle scienze e della tecnologia Italia-Giappone. Dal 01/01/2017 al 01/01/2019.
- Partecipazione, come membro dell'Università di Parma, al progetto PRIMA project Section 2- Multitopic 2018: Valorisation of saffron and its floral by-products as sustainable innovative sources for the development of high added-value food products (SAFFROMFOOD). Dal 01/03/2021 al 29/02/2024.
- Partecipazione, come membro dell'Università di Parma, al Progetto "Characterization of antimicrobial extracts obtained from fermented agri-food by-product" finanziato da METROFOOD-EPI Open Call: Characterization of fermentation processes and their bio-based derived products from the food industries with the project ". Dal 30/04/24 al 30/10/2024.
- Partecipazione scientifica, come membro dell'Università di Parma, al progetto "Produzione di ingredienti ad alto valore aggiunto dai sotto-prodotti della filiera della frutta attraverso un approccio di bio-raffineria a cascata (FRUREFINERY)". Bando per progetti di ricerca industriale strategica rivolti agli ambiti prioritari della strategia di specializzazione intelligente (DGR 2097/2022), finanziato dal fondo europeo di sviluppo regionale. Da Febbraio 2024 ad Agosto 2026 (in corso).
- Partecipazione scientifica, come membro dell'Università di Parma, al progetto "Una nuova soluzione acellulare per ricondizionare gli organi a scopo di trapianto durante la perfusione ex-vivo (UNIRECONDITION)". Bando per progetti di ricerca industriale strategica rivolti agli ambiti prioritari

della strategia di specializzazione intelligente (DGR 2097/2022), finanziato dal fondo europeo di sviluppo regionale. Dal 12/10/2023 al 10/04/2026 (in corso).

- Partecipazione scientifica, come membro della Joint Research Unit di MIRRI-IT (Università di Parma) al progetto SUS-MIRRI.IT "Strengthening the MIRRI Italian Research Infrastructure for Sustainable Bioscience and Bioeconomy", finanziato dall'Unione Europea- NextGenerationEU - code n. IR0000005. Da Novembre 2022 a Ottobre 2025 (in corso).
- Partecipazione scientifica al progetto "Lactic acid bacteria improving health and foods through fermentation (LAIHFF) PNRR - M4C2 -I. 1.3- Avviso MUR 341/2022 "ONFOODS - Research and innovation network on food and nutrition Sustainability, Safety and Security – Working ON Foods" (PE00000003) finanziato dall'Unione Europea-NextGenerationEU, Concession Decree No. 1550 of 11 October 2022 adopted by the Italian Ministry of University and Research SPOKE4 (<https://onfoods.it/research-projects/lactic-acid-bacteria-improving-health-and-foods-through-fermentation>) (in corso).

RESPONSABILITA' SCIENTIFICA PER PROGETTI DI RICERCA NAZIONALI E INTERNAZIONALI, AMMESSI AL FINANZIAMENTO SULLA BASE DI BANDI COMPETITIVI CHE PREVEDANO LA REVISIONE TRA PARI

- Responsabile scientifica del progetto di ricerca (PID 2294) "toxin antitoxin system in LAB" selezionato e finanziato da Corbel (European project funding from the European Union's Horizon 2020 research and innovation programme under grant agreement No 654248) (Febbraio 2017) (<https://www.corbel-project.eu/1st-open-call.html>). Dal 01/02/2017 al 30/12/2019.
- Responsabile scientifico del progetto su bando competitivo revisione tra pari CARIPARMA (2017) "Produzione di antimicrobici da scarti vegetali". Il lavoro di ricerca ha costruito le basi del brevetto nazionale n. 102019000006815 "Antimicrobici da scarti vegetali" del 14 Maggio 2019. Dal 01/09/2017 al 01/09/2018.
- Responsabile scientifico del progetto finanziato tramite bando competitivo con revisione tra pari CARIPARMA (2018) "Produzione di composti aromatici a partire da sottoprodotti di natura ortofrutticola". Dal 13/12/2018 al 13/12/2019.
- Responsabile scientifico del progetto P.S.R. Emilia-Romagna 2014-2020, misura 16.1.01 "Gruppi operativi del PEI per la produttività e la sostenibilità dell'agricoltura" Focus area 2A, dal titolo "Sviluppo di nuovi prodotti latte-fermentati a base di frutta e verdura (C'è FERMENTO)". Deliberazione Giunta Regionale n. 7038 del 27 Aprile 2020. Dal 01/04/2020 al 30/09/2023.
- Responsabile scientifico del progetto POR FSE Emilia- Romagna 2014/2020, Alte competenze per la ricerca e il trasferimento tecnologico ambito b, Risorse umane per la specializzazione intelligente, dal titolo "Generazione di Antimicrobici a basso Impatto Ambientale: recupero di sottoprodotti e scarti vegetali e dall' allevamento di insetti. Deliberazione Giunta Regionale n. 255 del 30 Marzo 2020. Dal 01/05/2020 al 01/05/2021.
- Responsabile scientifico del progetto "Produzione di antimicrobici da scarti vegetali" progetto finanziato dal Ministero dello Sviluppo Economico attraverso bando competitivo per lo sviluppo di programmi di valorizzazione dei brevetti, mediante il finanziamento di progetti di Proof of Concept (PoC) delle Università italiane, degli Enti Pubblici di Ricerca (EPR) italiani e degli Istituti di ricovero e cura a carattere scientifico (IRCCS)" (IRCCS). D.R. n. 461 del 02/03/2021. Dal 4/02/2021 al 4/08/2023.
- Responsabile scientifico del progetto finanziato tramite bando competitivo con revisione tra pari dell'Ateneo di Parma per la Ricerca 2023 "Towards novel SELF-preserving COSmetics by sustainable fermentation strategies (SELF-COS). Dal 01/03/2024 al 1/03/2026 (in corso).
- Responsabile scientifico per l'Università di Parma del progetto "Valorisation of the waste by biotechnology processes to obtain for high value molecules or new products", Task 8.1.2 Spoke 8 "New models of circular economy in agriculture through waste valorization and recycling" National Research Centre for Agricultural Technologies (AGRITECH). Dal 1/09/2022 al 1/09/2025 (in corso).

RISULTATI OTTENUTI NEL TRASFERIMENTO TECNOLOGICO

Brevetto italiano n. 102019000006815 depositato il 14 Maggio 2019 e concesso il 16 marzo 2021 dal titolo "Antimicrobici da scarti vegetali" (<https://www.knowledge-share.eu/brevetto/antimicrobici-da-scarti-vegetali/>). MTA in corso con aziende leader nella produzione di conservanti.

Inoltre Camilla Lazzi ha partecipato e sta partecipando come Principal Investigator ai seguenti programmi di accelerazione:

- Partecipazione al percorso EU GREEN Entrepreneurship per la valorizzazione del brevetto sopra citato e al successivo Festival ad Evora (Portogallo) (26-28 November, 2024) (<https://eugreenalliance.eu/eu-green-entrepreneurship-festival-innovation-and-sustainability-take-center-stage/>).
- Partecipazione all'Edizione del 2022 e del 2024 del Progetto Open Innovation Scouting (OIS) promosso dalla Regione Emilia Romagna, organizzato da ART-ER per la valorizzazione del brevetto sopra citato.
- Partecipazione, in seguito a selezione, al processo di accelerazione promosso da CirculAgriLab, nell'ambito del progetto AGRITECH per la soluzione tecnologica L.A.B. - Lactic Acid Bacteria as a Boost for agricultural solutions. Dicembre 2024.
- Partecipazione, in seguito a selezione, al programma TT Accelerator della rete Perfetto per la soluzione tecnologica RARE. Dicembre 2025-Giugno 2026.

PARTECIPAZIONE COME RELATORE A CONVEGNI DI CARATTERE SCIENTIFICO IN ITALIA O ALL'ESTERO

- Partecipazione come relatore al 1° Convegno nazionale SIMTREA - Ruolo della Microbiologia nei settori agro-alimentare ed ambientale. Presentazione dal titolo: Presenza e caratterizzazione genica dell'enzima glutammato deidrogenasi in *Streptococcus thermophilus*. Bologna, Italy, 17-18 luglio 2006.
- Partecipazione come relatore al convegno "La ricerca oltre lo scaffale" organizzato dall'Accademia de Nigris. Presentazione dal titolo: Caratterizzazione chimica e microbiologica di aceti di vino De Nigris al fine di ricercare una madre naturale selezionata. Parma, 10 maggio 2016.
- Partecipazione come relatore al workshop dell'Ateneo di Parma Tavolo SSICA-UNIPR "Recupero Scarti e Sottoprodotti – Agricoltura Sostenibile". Presentazione dal titolo: Valorizzazione di succhi e scarti ortofrutticoli: la fermentazione lattica come processo per la produzione di alimenti funzionali e molecole di interesse. Parma, 2 ottobre 2017.
- Partecipazione come relatore su invito dell'Università di Cadice, alla conferenza dal titolo "The two sides of microbial food ecosystems: from the good to the ugly microorganisms" nell'ambito del Programas de Doctorado de la Universidad de Cádiz, Doctorado en recursos agroalimentarios. Cadiz, 21 marzo 2018.
- Partecipazione come relatore al convegno nell'ambito di CIBUS 2018 "SSICA-UNIPR: un sistema sinergico per la ricerca e il trasferimento tecnologico nell'agroalimentare". Presentazione dal titolo: La fermentazione lattica come strategia per la valorizzazione di scarti e sottoprodotti di origine vegetale. Parma, 10 maggio 2018.
- Partecipazione come relatore al Convegno organizzato dall'Ateneo di Parma "Nuove opportunità e nuove idee per i futuri progetti congiunti tra UNIPR e SSICA". Presentazione dal titolo: Strategie di fermentazione batterica per lo sviluppo di nuovi prodotti alimentari e per la valorizzazione di sottoprodotti e scarti. Parma, 16 gennaio 2020.
- Partecipazione come relatore al convegno internazionale "F&V Processing 2020 - Third Symposium on Fruit and Vegetable Processing", Palais des Papes, Avignon, France. Presentazione dal titolo: Innovative fruit and vegetable fermentation strategies. Il convegno doveva svolgersi il 31 Marzo-2 Aprile 2020 ed è stato prorogato a causa emergenza COVID in modalità online al 24-26 Novembre 2020.
- Partecipazione come relatore al Festival Greenweek "La formazione dei giovani: il futuro sostenibile" promosso da ItalyPost con Fondazione Symbola e il Corriere della Sera. Parma, 6 Luglio 2021.

- Partecipazione come relatore al workshop “La sostenibilità delle filiere degli alimenti di origine animale: il tema dei sottoprodotti” nell’ambito della Scuola di Studi Superiori in Alimenti e Nutrizione dell’Università di Parma. Presentazione dal titolo: La fermentazione come strategia per la valorizzazione dei sottoprodotti. Parma, 20 maggio 2022.
- Partecipazione come relatore al workshop del 18° Salone internazionale della ricerca e delle competenze per l'innovazione (R2B 2023), come membro SITEIA.PARMA "Tecniche innovative per la sostenibilità della produzione primaria e dei processi di trasformazione alimentare". Presentazione dal titolo: La fermentazione come strategia sostenibile per la valorizzazione di scarti e sottoprodotti agroindustriali. Bologna, 8 giugno 2023.
- Partecipazione come relatore al primo festival italiano sugli alimenti fermentati "Biodiversità in fermento". Presentazione dal titolo: La fermentazione lattica come strategia di innovazione. Parma, 17 giugno 2023.
- Partecipazione come relatore al convegno finale del progetto “Sviluppo di nuovi prodotti latte-fermentati a base di frutta e verdura” (C'è FERMENTO), P.S.R. Emilia-Romagna 2014-2020, misura 16.1.01 “Gruppi operativi del PEI per la produttività e la sostenibilità dell’agricoltura” Focus area 2°. Presentazione dal titolo: I microrganismi come nuova risorsa per valorizzare materie prime e sottoprodotti. Parma, 20 Giugno 2023.
- Partecipazione come relatore al webinar congiunto "Partnership for a Sustainable Future: Cutting-Edge Innovations in Agriculture in Ibaraki Prefecture, Japan and Emilia-Romagna Region, Italy". Presentazione dal titolo: Development of new lacto-fermented products based on fruit and vegetables. On line, 19 Ottobre 2023.
- Partecipazione come relatore al workshop tematico dell’ Innovation Hub For Healthy Food MACFRUT2024. Presentazione dal titolo: Dairy lactic acid bacteria: a resource for processing plant products. Cesena MACFRUT 2024, 9 Maggio 2024.
- Partecipazione come relatore al Webinar per Confconsumatori "Il ruolo dell'innovazione nella qualità e sostenibilità degli alimenti"- Presentazione dal titolo: Il ruolo dei microrganismi: collezioni microbiche per l'innovazione e la sostenibilità. On line, 22 Maggio 2024.
- Partecipazione come relatore al Workshop CirculAgri Work Lab promosso dal living lab di AGRITECH CirculAgri Lab per la presentazione della soluzione tecnologica dell’Università di Parma sviluppata nell’ambito del progetto AGRITECH. Presentazione dal titolo: L.A.B. - Lactic Acid Bacteria as a Boost for agricultural solutions. On line, 23 Gennaio 2025.

IV. ATTIVITA' ISTITUZIONALE

- Presidente del Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari, Dipartimento di Scienze degli alimenti e del Farmaco, Università di Parma, dal 2026.
- Segretario del Comitato scientifico Comitato di Area 07 (Scienze Agrarie e Veterinarie) 2026-2028.
- Presidente Vicario del Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari, Dipartimento di Scienze degli alimenti e del Farmaco, Università di Parma, dal 2020.
- Membro del Consiglio Direttivo del Centro Servizi E-Learning e multimediali dell’Ateneo di Parma, dal 2017.
- Membro del Presidio di Assicurazione della Qualità Dipartimentale – PQD del Dipartimento di Scienze degli Alimenti e del Farmaco, dal 2024.
- Membro del Gruppo di Riesame del Corso di Dottorato in Scienze degli Alimenti, dal 2024.
- Membro della Commissione Didattica del Corso di Laurea triennale in Scienze e Tecnologie Alimentari del Dipartimento di Scienze degli Alimenti e del Farmaco dal 2015.
- Delegata dell’Orientamento del Dipartimento di Scienze degli Alimenti per i corsi di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari dell’Università di Parma, dal 2012 al 2017 e membro della Commissione orientamento dal 2008 al 2011.
- Membro del Collegio Docenti del Corso di Dottorato di Ricerca in Scienze degli Alimenti dal 2009 e Docente Garante dal 2013 per lo stesso corso di Dottorato, Dipartimento di Scienze degli Alimenti, Università degli Studi di Parma.

- Membro del Consiglio dei corsi di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari e Scienze Gastronomiche, Università degli Studi di Parma, dal 2005.
- Membro del Consiglio del corso di Laurea in Sistema alimentare: sostenibilità, management e tecnologie dal 2019.
- Membro del Consiglio del corso di Laurea in Sistema alimentare: sostenibilità, management e tecnologie dal 2023.
- Membro delle commissioni di laurea, per le lauree di I e II livello del Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari e del Corso di Laurea in Scienze Gastronomiche, Dipartimento di Scienze degli Alimenti, dell'Università degli Studi di Parma, dal 2005.
- Membro di commissioni di esame, per i corsi di insegnamento del SSD AGR/15, Dipartimento di Scienze degli Alimenti, dell'Università degli Studi di Parma, dal 2005.
- Membro del centro SITEIA.PARMA - Centro Interdipartimentale sulla Sicurezza, Tecnologie e Innovazione Agroalimentare, Università di Parma, dal 2017.
- Coordinatore di sede per l'Università di Parma di Spoke 8 “New models of circular economy in agriculture through waste valorization and recycling”, Progetto Agritech project - “National Research Centre for Agricultural Technologies,” project code CN00000022, funded under the National Recovery and Resilience Plan (NRRP), Mission 4 Component 2 Investment 1.4 - Call for tender no. 3138 of 16/12/2021 of Italian Ministry of University and Research funded by the European Union – NextGenerationEU, Concession Decree no. 1032 of 17/06/2022 adopted by the Italian Ministry of University and Research (MUR). Da Giugno 2022.
- Referente del Comitato scientifico dell'Università di Parma per la Joint Research Unit-MIRRI IT, Network italiano dei Centri di Risorse Biologiche. Dal 8/01/2021 ad oggi.

ALTRI INCARICHI E PARTECIPAZIONI:

- Partecipazione presso il Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale ai lavori della 14a Commissione mista Italia-Giappone per la Cooperazione Scientifica e Tecnologica. Roma, 7 giugno 2017.
- Esperto valutatore per la valutazione *ex ante* e il monitoraggio tecnico scientifico in itinere e finale di progetti di ricerca e sviluppo, piani di sviluppo aziendale, piani di innovazione finanziati dalla Regione Autonoma della Sardegna, Sardegna Ricerche (legge regionale 7/2007), 2020-2021.
- Membro della Società Italiana di Microbiologia agro-alimentare e ambientale – SIMTREA.
- Membro della Value Chain SPES “Valorizzazione di sottoprodotti e scarti – chimica da biomasse nel settore agrifood” del Clust-ER AGRIFOOD dell'Emilia Romagna, dal 2021 al 2024.
- Guest Editors of the special Issue Microorganisms (MDPI) “Toxin-Antitoxin Systems in Lactic Acid Bacteria” (2019).
- Membro del Comitato scientifico editoriale di Scienza e Tecnica Lattiero Casearia, 2019-2022.
- Reviewer per numerose riviste scientifiche internazionali ISI (Food research international, Foods, Microorganisms, Food Bioscience, Biomass conversion and Biorefinery, Food quality and safety, Journal of food processing and preservation, International journal of food science and nutrition, International journal of food microbiology, European food research and technology, Waste management, Frontiers in microbiology, Microbial research, Anaerobe)