

INFORMAZIONI PERSONALI



Roberto Carmine Foschino

📍 Via Celoria, 2 20133 Milano, Italy

☎ +39 02 50319166

✉ roberto.foschino@unimi.it

💬 Skype roberto_foschino

POSIZIONE RICOPERTA

Professore di seconda fascia per il SSD AGR/16 - Microbiologia Agraria - presso il DeFENS dell'Università degli Studi di Milano.

TITOLO DI STUDIO

Laurea in Scienze delle Preparazioni Alimentari

ESPERIENZA PROFESSIONALE

Dal 2001 ad oggi

Professore di seconda fascia

Dipartimento di Scienze per gli Alimenti, la Nutrizione e l'Ambiente (DeFENS) Università degli Studi di Milano (via L. Mangiagalli, 25 - 20133 Milano - <http://www.defens.unimi.it/ecm/home>)

Abilitazione Scientifica Nazionale a Professore di prima fascia, settore concorsuale 07/11 Microbiologia Agraria (2017)

Dal 1994 al 2001

Ricercatore Universitario

Dipartimento di Scienze e Tecnologie Alimentari e Microbiologiche dell'Università degli studi di Milano (via G. Celoria n.2, 20133 Milano)

Dal 1990 al 1994

Tecnico Laureato

Dipartimento di Scienze e Tecnologie Alimentari e Microbiologiche dell'Università degli studi di Milano (via G. Celoria n.2, 20133 Milano)

Dal 1986 al 1990

Borsista di studio

Dipartimento di Scienze e Tecnologie Alimentari e Microbiologiche dell'Università degli studi di Milano (via G. Celoria n.2, 20133 Milano)

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

1991

Stage semestrale su batteriofagi

Station de Recherches Laitières of INRA at Jouy-en-Josas (France)

1986

Laurea in Scienze delle Preparazioni Alimentari

Facoltà di Agraria dell'Università degli studi di Milano

Livello QEQ 7

COMPETENZE PERSONALI

Lingua madre

Italiano

Altre lingue	COMPRESIONE		PARLATO		PRODUZIONE SCRITTA
	Ascolto	Lettura	Interazione	Produzione orale	
Inglese	B2	B2	B2	B2	B2
Francese	A2	A2	A2	A2	A2

Livelli: A1/A2: Utente base - B1/B2: Utente intermedio - C1/C2: Utente avanzato
[Quadro Comune Europeo di Riferimento delle Lingue](#)

Competenze comunicative Buona interazione e comunicazione interpersonale acquisita con oltre 30 anni di esperienza di ricerca e di didattica universitaria. Spirito collaborativo.

Competenze organizzative e gestionali Leadership (attualmente responsabile di un gruppo di circa dieci persone); buona esperienza nella gestione di progetti di ricerca sia pubblici che privati.

Competenze professionali Organizzazione ed esecuzione di piani sperimentali che prevedono: analisi microbiologica con tecniche colturali e non colturali; identificazione e *typing* dei microrganismi (virus, batteri, funghi); metodi molecolari applicati alla microbiologia; studio della fisiologia dei microrganismi procarioti ed eucarioti di ambito alimentare; microbiologia predittiva.
 Attività di revisore di progetti e di articoli per le riviste *Frontiers in Microbiology*, *Food Microbiology*, *International Journal of Food Microbiology*, *BMC Research Notes*, *Journal of Applied Microbiology*, *Letters in Applied Microbiology*, *Italian Journal of Food Science*.

Competenze digitali

AUTOVALUTAZIONE				
Elaborazione delle informazioni	Comunicazione	Creazione di Contenuti	Sicurezza	Risoluzione di problemi
Utente intermedio	Utente intermedio	Utente base	Utente base	Utente base

Livelli: Utente base - Utente intermedio - Utente avanzato
[Competenze digitali - Scheda per l'autovalutazione](#)

Buona padronanza degli strumenti della suite per ufficio (elaboratore di testi, foglio elettronico, software di presentazione, internet)
 Media conoscenza di programmi di analisi statistica e di microbiologia predittiva.

ULTERIORI INFORMAZIONI

Ultime 10 pubblicazioni

Fracassetti D., Vigentini I., Marai S., Ferrari E., Tirelli A., Foschino R., Guidetti R. (2019). Suitability of ultraviolet-C irradiation for white grape must. *Austr. J. Grape Wine Res.* 25 (2): 224-232. doi: 10.1111/ajgw.12388.

Fracassetti D., Vigentini I., Lo Faro A.F.F., De Nisi P., Foschino R., Tirelli A., Orioli M., Iriti M. (2019). Assessment of tryptophan, tryptophan ethylester, and melatonin derivatives in red wine by SPE-HPLC-FL and SPE-HPLC-MS methods. *Foods*, 8(3): 99. doi: 10.3390/foods8030099

Beccalli M.P., Picozzi C., Mangieri N., Vigentini I., Foschino R. (2018). Assessment of microbial populations in the manufacture of vacuum-packaged Ready-to-Eat Roast Beef and in a related production plant. *J. Food Prot.* doi:10.4315/0362-028X.JFP-18-147.

Musatti A., Mapelli C., Rollini M., Foschino R., Picozzi C. (2018). Can *Zymomonas mobilis* substitute *Saccharomyces cerevisiae* in cereal dough leavening? *Foods*. 7 (4): 61.

Vigentini I., Gebbia M., Belotti A., Foschino R., Roth F.P. (2017). CRISPR/Cas9 system as a valuable genome editing tool for wine yeasts with application to decrease urea production. *Front. Microbiol.* 8: 2194.

Cordero-Bueso G., Mangieri N., Maghradze D., Foschino R., Valdetara F., Cantoral J.M., Vigentini I. (2017). Wild grape-associated yeasts as promising biocontrol agents against *Vitis vinifera* fungal pathogens. *Front. Microbiol.* 8: 2025.

- Valdetara F., Fracassetti D., Campanello A., Costa C., Foschino R., Compagno C., Vigentini I. (2017). A Response Surface Methodology approach to investigate the effect of sulfur dioxide, pH, and ethanol on DbCD and DbVPR gene expression and on the volatile phenol production in *Dekkera/Brettanomyces bruxellensis* CBS2499. *Front. Microbiol.* 8: 1727. doi:10.3389/fmicb.2017.01727.
- Boiocchi F., Porcellato D., Limonta L., Picozzi C., Vigentini I., Locatelli D. P., Foschino R. (2017). Insect frass in stored cereal products as a potential source of *Lactobacillus sanfranciscensis* for sourdough ecosystem, *J. Appl. Microbiol.*, 123: 944-955.
- Vigentini I., Barrera Cardenas S., Valdetara F., Faccincani M., Panont C.A., Picozzi C., Foschino R. (2017). Use of native yeast strains for in-bottle fermentation to face the uniformity in sparkling wine production. *Front. Microbiol.* 8:1225. doi: 10.3389/fmicb.2017.01225.
- Romano D., Valdetara F., Zambelli P., Galafassi S., De Vitis V., Molinari F., Compagno C., Foschino R., Vigentini I. (2017). Cloning the putative gene of vinyl phenol reductase of *Dekkera bruxellensis* in *Saccharomyces cerevisiae*. *Food Microbiol.*, 63, 92-100. doi: 10.1016/j.fm.2016.11.003
- Picozzi C., Antoniani D., Vigentini I., Foschino R. (2017). Genotypic characterization and biofilm formation of Shiga toxin-producing *Escherichia coli*. *FEMS Microbiol. Lett.*, 364, fnw291, doi: 10.1093/femsle/fnw291.

Conferenze/Presentazioni

Riconoscimenti e premi

Relatore in diversi convegni nazionali e internazionali

Appartenenza ad associazioni

Vincitore del "Premio AssoEnologi" in Viticoltura e Enologia (2010)

Attività didattica

Membro della Società Italiana di Microbiologia Agraria, Alimentare e Ambientale (SIMTREA)

Attività accademica

Docente di Qualità e sicurezza nei sistemi alimentari ed ecologia del microbiota umano (insegnamento in Laurea magistrale in Alimentazione e Nutrizione Umana); Biochimica e microbiologia dei prodotti di origine animale / Microbiologia, igiene e sicurezza di latte e derivati (insegnamenti in Laurea magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari); Microbiologia enologica (insegnamento in Laurea triennale in Viticoltura ed Enologia); *Microbial biotechnology in oenology* (insegnamento in laurea magistrale in Scienze Viticole ed Enologiche).

Attività scientifica

Referente del Sistema di Gestione della Qualità per il corso di laurea in Viticoltura ed Enologia. Coordinatore della sezione di Microbiologia degli alimenti e bioprocessi del Dipartimento di Scienze per gli Alimenti, la Nutrizione e l'Ambiente. Membro del consiglio di dottorato in Scienze dei Sistemi alimentari.

Direzione e Coordinamento

Linee di ricerca: esplorazione e sfruttamento della biodiversità genetica e funzionale di ceppi microbici per le produzioni alimentari, in particolare di batteri lattici e lieviti in prodotti lattiero-caseari, bevande alcoliche e impasti acidi per prodotti da forno; caratterizzazione di batteriofagi e studio della relazione con i loro ospiti nei processi alimentari; ricerca e tipizzazione di batteri patogeni e alterativi negli alimenti; studio dell'espressione di geni batterici e di lievito in diverse condizioni ambientali.

Collaborazioni Internazionali

Nel 2005, Coordinatore scientifico del Programma di ricerca in agricoltura della Regione Lombardia, progetto SVEVA n. 965 "Selezione e valorizzazione di enococchi autoctoni per la produzione di vino Rosso di Valtellina DOC e Valtellina Superiore DOCG".

Nel 2007, Coordinatore nazionale del Programma di ricerca italiano di rilevante interesse nazionale (PRIN) progetto n. 20075LJ8TW "Strategie di analisi e controllo di *Brettanomyces / Dekkera* nell'industria del vino".

Nel 2008, Coordinatore scientifico del Programma di ricerca in Agricoltura della Regione Lombardia, progetto ENOTRACK n. 1315 "Valorizzazione delle D.O.C.G. Franciacorta ed Oltrepò Pavese metodo classico mediante impiego di lieviti autoctoni per il miglioramento delle produzioni e come marcatori di tipicità".

Nel 2016, Coordinatore scientifico del Programma di Ricerca in Innovazione Industriale della Regione Lombardia, progetto LINEA R & S n. 145007 "Semilavorati nutraceutici e tecnologici fermentati per il miglioramento nutrizionale e sensoriale di prodotti da forno tradizionali e gluten-free".

Dal 1997 fino ad oggi, responsabile scientifico di unità di ricerca per una decina di progetti nazionali finanziati da MIUR e MIPAAF e responsabile scientifico di programmi di ricerca commissionata con una trentina di aziende private alimentari.

Universidad de Cádiz, Spain, Cádiz, Department of Molecular Biology and Genetic Engineering, contact person: prof. Gustavo Cordero Bueso.

Authorship

Norwegian University of Life Sciences (NMBU), Norway, Ås, Faculty of Chemistry, Biotechnology and Food Science (KBM), contact person: dr. Davide Porcellato.
Agrarian University of Georgia, Georgia, Tbilisi, contact person: dr. David Maghradze.
Chinese Animal Plant Foodstuffs Inspection Centre, Tianjin Exit-Entry Inspection and Quarantine Bureau, China, Tianjin, contact person: dr. Wenjie Zheng.
Technische Universitaet Dresden, Germany, Dresden, Institute of Natural Materials Technology, contact person: prof. Harald Rohm.

Publicati più di centocinquanta prodotti della ricerca come articoli scientifici, articoli tecnici/divulgativi, capitoli di libri, poster e comunicazioni orali.
Articoli indicizzati = 72 (WOS)
h-index = 21 (Scopus)
citazioni = 1160

Dati personali

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 sue successive modifiche e integrazioni, nonché del Regolamento UE 679/2016 (Regolamento Generale sulla Protezione dei dati o, più brevemente, RGPD).

Milano, 13 novembre 2018

Firmato *Roberto Foschino*