**Curriculum Vitae - Carla Da Porto**

2/a, Via Sondrio, Udine, 33100, Italia

+39 0432 558141

carla.daporto@uniud.it

**1. ISTRUZIONE E FORMAZIONE**

1980 – Laurea in Scienze Biologiche presso l'Università degli Studi di Trieste

Dal 1981 al 1983 – Biologo presso Ospedale di San Daniele del Friuli (UD), Italia

Dal 1983 al 1986 – Borsa di studio della regione Friuli Venezia-Giulia (FVG) presso l'Università degli Studi di Udine.

Dal 1983 al 1985 – Vari periodi di formazione in laboratorio analisi vino presso Università degli Studi di Perugia

Dal 1985 al 1986 – Vari periodi di formazione in laboratorio di analisi enologica avanzata presso Università di Bologna

1986 – Ricercatore Universitario, SSD AGR/15 presso l'Università degli Studi di Udine

Dal 1998 al 2001 – Collaborazione con J. Piggott, Department of Bioscience and Biotechnology-University of Strathclyde, Scotland

Dal 2001 al 2004 – Collaborazione con Kevin MacNamara, Direttore dei Laboratori di Ricerca di Irish Distillers Limited - Gruppo Pernod Ricard, Dublino-Irlanda

2004 –- Corso di specializzazione in Fitoterapia presso l'Università degli Studi di Trieste

Dal 2005 al 2011 – Collaborazione con I. Kikic, Dipartimento di Ingegneria Chimica, Università di Trieste

Dal 2014 ad oggi – Collaborazione con la Prof.ssa Maria José Cocero, responsabile del gruppo di ricerca *High Pressure Process Engineering* presso l'Università di Valladolid (Spagna).

2012 –- Conseguimento dell'Abilitazione Scientifica Nazionale a Professore Associato (SSD AGR/15);

2018 –- Professore Associato presso il Dipartimento di Ingegneria, Università degli Studi di Udine

2018 –- Conseguimento dell'Abilitazione Scientifica Nazionale a Professore Ordinario (SSD AGR/15);

2021 –- Professore Associato presso il Dipartimento di Scienze Agroalimentari, Ambientali e Animali, Università degli Studi di Udine

2022 –- Membro Comitato Tecnico Scientifico del Cluster Nazionale di Chimica Verde SPRING

**2. COMPETENZE LINGUISTICHE**

Lingua madre: italiano

Altra lingua: Inglese Avanzato lettura, conversazione e scrittura

**3. POSIZIONE ATTUALE**: Professore Associato

**4. AREE DI RICERCA DI SPECIFICO INTERESSE**

• Numerosi studi sull'ottimizzazione e l'innovazione del processo di distillazione (distillazione a pressione ridotta, estrazione in controcorrente con CO2 supercritica (CC-SFE)) per la produzione di alcolici (grappa, acquavite ecc.) e applicazione di CO2 in fase densa (DPCD).

• Attualmente la principale area di interesse sono le applicazioni di "tecnologie verdi" come la CO2 supercritica (SC-CO2), l'estrazione assistita da ultrasuoni (UAE), l'estrazione assistita da microonde (MWE) e i processi accoppiati per il recupero di composti bioattivi ad alto valore aggiunto da sottoprodotti dell'industria agroalimentare

**5. ESPERIENZA PROFESSIONALE**

Dal 1981 al 1983: Biologo c/o Ospedale Civile di San Daniele del Friuli (UD), Italia. Analisi di laboratorio per supportare diagnosi e trattamento malattie

Dal 1983 al 1986: Borsa di Studio della Regione FVG c/o Università degli Studi di Udine, Facoltà di Agraria. Tirocinio di laboratorio presso Università di Perugia e Bologna; attività di formazione degli studenti; realizzazione di progetti di ricerca

Dal 1986 al 2017: Ricercatore Università degli Studi di Udine, Facoltà di Agraria. Coordinamento e realizzazione di progetti di ricerca, contratti di ricerca con aziende.

Docente di :

• Dal 1992 ad oggi - Tecnologia delle Bevande Alcoliche, Università degli Studi di Udine.

• Dal 1994 al 1995 - Tecnologia Enologica II, Università degli Studi di Udine.

• Dal 1997 al 2000 - Chimica del Vino, Università di Padova.

• Dal 1999 al 2002 - Controllo e Gestione della Qualità dei Prodotti Vitivinicoli e Laboratorio, Università degli Studi di Udine.

• Dal 2000 al 2001 - Controllo Qualità del Vino: Analisi Strumentale e Sensoriale, Università di Padova

• Dal 2003 al 2006 - Controllo di Qualità dei Prodotti Vitivinicoli: Laboratorio, Università degli Studi di Udine.

• Dal 2001 ad oggi - Tecnologia dei Distillati di Origine vinicola, Università degli Studi di Udine

• Dal 2010 ad oggi - Tecnologie Estrattive per Piante Officinali e Aromatiche, Università degli Studi di Udine

 Dal 2018 ad oggi Professore associato Università degli Studi di Udine, Dipartimento di Agraria.Coordinamento e realizzazione di progetti di ricerca; contratti di ricerca con aziende.

Professore associato di:

• Dal 1992 ad oggi - Tecnologia delle Bevande Alcoliche, Corso di laurea Scienze e Tecnologie Alimentari, Università degli Studi di Udine

• Dal 2001 ad oggi - Tecnologia dei Distillati di Origine Viticola, corso di laurea Viticoltura ed Enologia, Università degli Studi di Udine

• Dal 2010 ad oggi - Tecnologie Estrattive per Piante Officinali e Aromatiche, Corso di Laurea Agraria, Università degli Studi di Udine

• Dal 2021 ad oggi - Tecnologie Alimentari, Corso di laurea Viticoltura ed Enologia, Università degli Studi di Udine

**6. PROGETTI DI RICERCA**

• 1993-1994: progetto CNR “Tecnologie innovative per la produzione di acquaviti di frutta”

• 2000-2002: progetto Regione FVG (L.R.3/98, art.16) "La produzione di un distillato tipico made in Friuli-Venezia Giulia: un esame pluriennale della produzione della Grappa"

• 2002-2004: progetto Regione FVG (LR 3/98, art.16) “ Affumicatura della vinaccia per la produzione di Grappa”

• 2006-2008: Responsabile scientifico del progetto Regione FVG (L.R.11/2003, art.11) “Tecnologie e processi innovativi applicati alle piante officinali dell'area montana del Friuli-Venezia-Giulia per lo sviluppo di prodotti nel settore alimentare e zootecnico settore";

• 2007-2009. progetto C.C.I.A “Grappa: effetti dei sistemi di lavorazione e gestione del processo sulle componenti volatili”

• 2008-2011: Responsabile scientifico del progetto Regione FVG (L.R. 26/2005 art.17) “Miglioramento dei processi di produzione e trasformazione della produzione biologica di canapa (*Cannabis sativa* L.) e riso (*Oryza sativa* L.) finalizzati all'ottenimento di qualità prodotti ad alto valore aggiunto e tutela dell'ambiente”

• 2009: Team manager del progetto Interreg IIIA Italia-Slovenia “GIFT- Green Innovative Agro-Food Technologies”

• 2010-2012: Responsabile scientifico del progetto di Innovazione Industriale "PANACEA - Estrazione con fluidi supercritici di olio da semi di canapa (*Cannabis sativa* L) per ottenere prodotti salutistici ad alto valore aggiunto"

• 2011-2015: Team manager del progetto AGER Enologia "Valorizzazione dei sottoprodotti dell'industria enologica attraverso l'applicazione di tecnologie innovative per l'estrazione di composti naturali ad alto valore aggiunto"

• 2013: Co-investigator del progetto Fondazione Cariplo "CANAPA-BIOREF: Bioraffinazione della canapa industriale: nuovi prodotti a valore aggiunto da una pianta sottoutilizzata"

• 2017-2020: Team manager AGER prima edizione BANDO AD INVITO per la valorizzazione dei risultati della ricerca "BIOraffineria: Valore aggiunto dei sottoprodotti enologici - BIOVALE"

• 2017-2018: Co-sperimentatore del progetto di ricerca dipartimentale (PRID) "Modulazione dell'asse microbioma-intestino-cervello con nutraceutici nel cane"

• 2019-2020: Responsabile PROGETTO OISAIR - Open Innovation System della Regione Adriatico-Ionica PROGETTO "SFE e frazionamento di composti bioattivi da sottoprodotti della vinificazione"

• 2019-2023: Responsabile Scientifico PSR 16.1.1. Innovazione di processo per aumentare il valore aggiunto dell'olio di canapa (Cannabis sativa L) – Canap@oil;

• 2022-2025: Co-investigator progetto PNRR “Interconnected Nord-Est Innovation Ecosystem (iNEST)”;

• 2023-2026: Co-sperimentatore dell'Università degli Studi di Udine Progetto Interdipartimentale “CibiAmo – Alimentare il corpo e la mente”

**7. CONTRATTI DI RICERCA**

• Distilleria Andrea Da Ponte S.p.A.

• Distilleria Bonaventura Maschio S.r.L

• Exenia Group S.r.L

• Sicit 2000 S.p.a

• NP Industrie Srl

• Enereco S.p.A.

**8. DOCUMENTAZIONE DELL'ATTIVITÀ DI RICERCA.**

Pubblicazioni scientifiche: 90 articoli con un ranking di 52 full papers su riviste internazionali peer-review IF alto e medio alto; Capitoli del libro: 6; Presentazione orale: 45; Tesi di dottorato: 4; Tesi di laurea e magistrale: 102