

INFORMAZIONI PERSONALI



Claudia Picozzi

-  Via Celoria, 2 20133 Milano, Italy
-  +39 02 50319174
-  claudia.picozzi@unimi.it
-  Skype claudia.picozzi

POSIZIONE RICOPERTA

Professore Associato per il settore AGR/16 Microbiologia Agraria presso il DeFENS dell'Università degli Studi di Milano.

ESPERIENZA PROFESSIONALE

Da 01/01/2022 ad oggi

Professore Associato (AGR/16)

Dipartimento di Scienze per gli Alimenti, la Nutrizione e l'Ambiente (DeFENS) Università degli Studi di Milano

01/12/2005-31/12/2021

Ricercatore Confermato (AGR/16)

Dipartimento di Scienze per gli Alimenti, la Nutrizione e l'Ambiente (DeFENS) Università degli Studi di Milano

Da novembre 2003
a novembre 2005

Assegnista di Ricerca

Dipartimento di Scienze per gli Alimenti, la Nutrizione e l'Ambiente (DeFENS) - Università degli Studi di Milano

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

Da novembre 2000 a ottobre 2003

Dottorato in Biotecnologia degli Alimenti

Livello QEQ 8

Dipartimento di Scienze per gli Alimenti, la Nutrizione e l'Ambiente (DeFENS) Università degli Studi di Milano. Parte del progetto di Dottorato è stato svolto presso la Wageningen University Research (NL) e il Food Inspection Service di Zutphen (NL)

Novembre 1998

Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari

Livello QEQ 7

Dipartimento di Scienze per gli Alimenti, la Nutrizione e l'Ambiente (DeFENS) Università degli Studi di Milano

COMPETENZE PERSONALI

Lingua madre

Italiano

Altre lingue

Inglese

COMPRESIONE		PARLATO		PRODUZIONE SCRITTA
Ascolto	Lettura	Interazione	Produzione orale	
C1	C1	C1	C1	C1

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

Competenze organizzative e gestionali

Buone competenze organizzative e gestionali acquisite e perfezionate attraverso il coordinamento di gruppi di lavoro (studenti, tesisti, progetti di ricerca). Buone doti di problem-solving acquisite durante l'esperienza professionale anche attraverso la collaborazione con diversi gruppi di lavoro nazionali e internazionali.

Competenze professionali

L'attività di ricerca della Dr.ssa Picozzi è indirizzata allo studio della Microbiologia degli Alimenti con particolare riguardo alle filiere lattiero-casearia, enologica e dei prodotti da forno, nonché allo studio di microrganismi patogeni e di batteriofagi.

Svolge attività di referee per le seguenti riviste: *Frontiers in Microbiology*, *Microorganisms*, *Foods*, *International Journal of Food Microbiology*, *Journal of Applied Microbiology*, *Food Research International*, *Food Science and Nutrition*, *European Food Research and Technology*, *European Food Science and Technology*, *Annals of Microbiology*

ULTERIORI INFORMAZIONI

Pubblicazioni

<https://orcid.org/0000-0002-5526-9782>

Autore di oltre 50 articoli scientifici pubblicati su riviste internazionali con IF e *peer-reviewed*. Di seguito si riportano alcune pubblicazioni significative:

Cremonesi, P., Garofalo, C., **Picozzi, C.**, Castiglioni, B., Mangieri, N., Milanović, V., Osimani, A., Aquilanti, L. Development of quantitative real-time PCR and digital droplet-PCR assays for rapid and early detection of the spoilage yeasts *Saccharomycopsis fibuligera* and *Wickerhamomyces anomalus* in bread (2022) *Food Microbiology*, 101, art. no. 103894

Mangieri N, Foschino R, **Picozzi C.** Application of Bacteriophages on Shiga Toxin-Producing *Escherichia coli* (STEC) Biofilm. (2021) *Antibiotics*.; 10(11):1423.

Mangieri N., **Picozzi C.**, Cocuzzi R., Foschino R. Evaluation of a Potential Bacteriophage Cocktail for the Control of Shiga-Toxin Producing *Escherichia coli* in Food. (2020) *Frontiers in Microbiology*, 11, 1801

Gazzotti S., Todisco S.A., **Picozzi C.**, Orteni M.A., Farina H., Lesma G., Silvani A. Eugenol-grafted aliphatic polyesters: Towards inherently antimicrobial PLA-based materials exploiting OCAs chemistry. (2019) *European Polymer Journal*, 114, pp. 369-379

Fumagalli L., Regazzoni L.G., Straniero V, Valoti E., Aldini G., Vistoli G., Carini M., **Picozzi C.** Stressed degradation studies of domiphen bromide by LC-ESI-MS/MS identify a novel promising antimicrobial agent. (2018) *Journal of Pharmaceutical and Biomedical Analysis* 159, pp. 224-228

Musatti A., Mapelli C., Rollini M., Foschino R., **Picozzi C.** Can *Zymomonas mobilis* Substitute *Saccharomyces cerevisiae* in Cereal Dough Leavening? (2018) *Foods* 7(4):61., DOI:10.3390/foods7040061

Picozzi, C., Antoniani, D., Vigentini, I., Foschino, R. Genotypic characterization and biofilm formation of Shiga toxin-producing *Escherichia coli* (2017) *FEMS Microbiology Letters*, 364 (2), DOI: 10.1093/femsle/fnw291

Cremonesi, P., Cortimiglia, C., **Picozzi, C.**, Minozzi, G., Malvisi, M., Luini, M., Castiglioni, B. Development of a droplet digital polymerase chain reaction for rapid and simultaneous identification of common foodborne pathogens in soft cheese (2016) *Frontiers in Microbiology*, 7, art. no. 1725, . DOI: 10.3389/fmicb.2016.01725

Musatti, A., Mapelli, C., Foschino, R., **Picozzi, C.**, Rollini, M. Unconventional bacterial association for dough leavening (2016) *International Journal of Food Microbiology*, 237, pp. 28-34. DOI: 10.1016/j.ijfoodmicro.2016.08.011

Picozzi C., Mariotti, M., Cappa, C., Tedesco, B., Vigentini, I., Foschino, R., Lucisano, M. Development of a Type I gluten-free sourdough (2016) *Letters in Applied Microbiology*, 62 (2), pp. 119-125. DOI: 10.1111/lam.12525

Picozzi C., Meissner, D., Chierici, M., Ehrmann, M.A., Vigentini, I., Foschino, R., Vogel, R.F. Phage-mediated transfer of a dextranase gene in *Lactobacillus sanfranciscensis* and characterization of the enzyme (2015) *International Journal of Food Microbiology*, 202, pp. 48-53. DOI: 10.1016/j.ijfoodmicro.2015.02.018

Ehrmann M.A., Angelov A., **Picozzi C.**, Foschino R., Vogel R.F. The genome of the *Lactobacillus sanfranciscensis* temperate phage EV3. (2013) *BMC Research Notes*; 6(1):514., DOI:10.1186/1756-0500-6-514

Picozzi C., Volponi G., Vigentini I., Grassi S., Foschino R. Assessment of transduction of *Escherichia coli* Stx2-encoding phage in dairy process conditions (2012) *International Journal of Food Microbiology*, 153 (3), pp. 388-394

Picozzi C., Bonacina G., Vigentini I., Foschino R. (2010) Genetic diversity in Italian *Lactobacillus sanfranciscensis* strains assessed by Multilocus Sequence Typing and Pulsed Field Gel Electrophoresis analyses. *Microbiology*, 156, pp. 2035-2045

Picozzi C., D'Anchise F., Foschino R. (2006) PCR detection of *Lactobacillus sanfranciscensis* in sourdough and Panettone baked product. *European Food Research and Technology* 222, 330-335 DOI:10.1007/s00217-005-0121-z

Foschino R., Venturelli E., **Picozzi C.** (2005) Isolation and characterisation of a virulent *Lactobacillus sanfranciscensis* bacteriophage and its impact on microbial population in sourdough. *Current Microbiology* 51, 413-418 DOI:10.1007/s00284-005-0122-y

Picozzi C., Foschino R., Heuvelink A., Beumer R. (2005) Phenotypic and genotypic characterization of sorbitol negative or slow-fermenting (suspected O157) *Escherichia coli* isolated from milk samples in Lombardy Region. *Letters in Applied Microbiology* 40, 491-496 DOI:10.1111/j.1472-765X.2005.01718.x

Relatore in diversi convegni nazionali e internazionali. Si riportano alcuni tra i più significativi

Conferenze/Presentazioni

Picozzi C., Foschino R., Galli A. Characterisation of verotoxic *Escherichia coli* strains by molecular techniques. International Conference "Quality and risk assessment of agricultural food in the Mediterranean area", Foggia, Italia (Lingua: Inglese) 24- 27 settembre 2002

Picozzi C., Meissner, D., Chierici, M., Foschino, R., Vogel, R.F. Dextranase gene transferred by a *Lactobacillus sanfranciscensis* phage. 4th International Symposium on Sourdough -from arts to science- Freising, Germany, 14-17 october. (Lingua:Inglese)

Picozzi C. Evaluation of alternative methods for the detection of VTEC O157 in food. International Workshop: 3rd Perilla day Tradition 2.0: An Italian-Korean initiative between gastronomy & scientific research. Pollenzo (CN) 24-ottobre 2012

Progetti

Responsabile dell'Unità di Ricerca III (Indagine sulla presenza di *Escherichia coli* verotossici in latte di capra e isolamento di fagi VTEC come strumento diagnostico) nell'ambito del PRIN 2007 "Stipiti di *Escherichia coli* produttori di Shiga-tossine: variabili confondenti nella stima del rischio".

Riconoscimenti e premi

Vincitrice del Premio Montana alla Ricerca Alimentare 2011
Vincitrice del premio "Women & Technology 2012"

Appartenenza ad associazioni

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

Corsi

Docente di:

- "Microbiologia degli Alimenti e Igiene" per il Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie della Ristorazione (6 CFU)
- "Microbiologia Lattiero-Casearia" Insegnamento a scelta libera di Facoltà (4 CFU) (fino all'AA 2016-2017)
- "Principi di Microbiologia e Tecnologie degli Alimenti" (3 CFU) per il Corso di Laurea in Alimentazione e Nutrizione Umana

Inoltre è stata docente SILSIS nel 2005, 2007 e 2008 per il corso di Microbiologia degli Alimenti, per i TFA (Tirocini Formativi Attivi) nel 2012 e 2015 per il Corso di Principi di Microbiologia Generale e Alimentare (5 CFU) e per i PAS (Percorsi Abilitanti Speciali) 2014 per il corso di Microbiologia degli Alimenti (5 CFU).

Dal 2012 è titolare dell'insegnamento di "Food Microbiology" (5 CFU) in lingua inglese per il corso Triennale di Scienze e Culture Gastronomiche presso la Facoltà di Scienze Gastronomiche dell'Università di Pollenzo (CN).

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).

Data, Milano, 10 gennaio 2022

Firma

