





INFORMAZIONI PERSONALI



**Claudia Picozzi**

-  Via Celoria, 2 20133 Milano, Italy
-  +39 02 50319174
-  [claudia.picozzi@unimi.it](mailto: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

##### Publicazioni

<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

