

FORMATO EUROPEO PER
IL CURRICULUM VITAE



INFORMAZIONI PERSONALI

Cognome e Nome	ROGGIO TONINA
Indirizzo	
Telefono	
Fax	
E-mail	roggio@portocontericerche.it
PEC	roggio@pec.portocontericerche.it
Nazionalità	Italiana
Luogo e Data di nascita	

ESPERIENZA LAVORATIVA

DATE	Da settembre 2005 ad oggi
LAVORO O POSIZIONI RICOPERTE	<i>Quadro Responsabile settore Produzione con incarico di Direttore del settore produzione</i>
NOME E INDIRIZZO DATORE DI LAVORO	PORTO CONTE RICERCHE S.R.L. S.P. 55 Porto Conte – Capo Caccia Km 8.400, 07041 Alghero (SS)
Principali attività e responsabilità	Responsabile del Servizio CoRIST (gestione commesse di ricerca, innovazione e sviluppo tecnologico della società). Responsabile del Servizio LIEn (gestione attività di localizzazione imprese e enti presso la società). Supporto all'Amministratore unico per: <ul style="list-style-type: none">- predisposizione piani finanziari relativi ai programmi/progetti di ricerca e/o formazione;- monitoraggio delle procedure aziendali e dei regolamenti interni;- predisposizione di nuovi servizi tecnologici per imprese e enti;- predisposizione del programma triennale e degli appalti pubblici e relativi aggiornamenti annuali. Responsabile e Project manager di progetti di ricerca e formazione. Attività per progetti di ricerca e formazione: ricerca finanziamento, scrittura progetto, partecipazione alle attività scientifica (tecnologie alimentari), gestione budget e del personale, rapporti con i partner progettuali, stesura relazioni e supporto al settore amministrativo per la rendicontazione. Selezione del personale: predisposizione dei documenti di selezione, commissione selezionatrice. Gestione procedure gare pubbliche ex D.Lgs. 50/2016 (Codice Appalti) e dell'iter di gara relative al settore produzione: redazione bandi/lettere d'invito, capitolato d'oneri, disciplinare, modulistica, pubblicazione avvisi/bandi presso le piattaforme GUE, GURI, ANAC, MIT, collaborazione per la stipula del contratto (fornitura e servizi), adempimenti ANAC/AVCPass. Adempimenti SIMOG da acquisizione CIG, aggiudicazione, fase iniziale, avanzamento, conclusione. Partecipazione ai seggi e alle commissioni di gara (Presidente e Commissario). Gestione procedure di acquisto tramite il Mercato Elettronico della Pubblica Amministrazione di Consip S.p.A. Responsabile Unico di Procedimento per le procedure del proprio settore,

sopra soglia comunitaria e sotto soglia comunitaria:

Forniture:

Affidamenti diretti ex art. 36 comma 2 lettera a del D.Lgs 50/2016 e s.m.i.
Procedure negoziate ex art. 36 comma 2 lettera b del D.Lgs 50/2016 e s.m.i.
Procedure aperte ex art. 60 del D.Lgs 50/2016 e s.m.i.
Procedura competitiva con negoziazione ex art. 63 del D.Lgs 50/2016 e s.m.i

Servizi

Affidamenti diretti ex art. 36 comma 2 lettera a del D.Lgs 50/2016 e s.m.i.
Procedure negoziate ex art. 36 comma 2 lettera b del D.Lgs 50/2016 e s.m.i.
Procedure negoziate ex art. 63 del D.Lgs 50/2016 e s.m.i.
Procedure aperte ex art. 60 del D.Lgs 50/2016 e s.m.i

DATE	Febbraio 1997 a settembre 2005
LAVORO O POSIZIONI RICOPERTE	Addetta unità organizzativa
NOME E INDIRIZZO DATORE DI LAVORO	Consorzio 21 ora Sardegna Ricerche (Agenzia regionale della regione Sardegna) Via Palabanda, 9, 09123 Cagliari
<i>Principali attività e responsabilità</i>	<ul style="list-style-type: none">• Gestione degli impianti pilota presenti presso il parco scientifico• Assistenza alle imprese in materia di innovazione tecnologica• Assistenza tecnica nei progetti pilota• Sperimentazione all'interno dei progetti di prototipazione• Orientamento, istruttoria, erogazione e verifica dei servizi per l'innovazione tecnologica• Check up aziendali e analisi economico finanziarie finalizzate alla verifica del fabbisogno di innovazione di una PMI• Progettazione e redazione di bandi di accesso ad aiuti per innovazione tecnologica• assistenza e coordinamento nella selezione, monitoraggio e verifica di progetti e attività di innovazione tecnologica• gestione di attività di animazione, informative, formative e seminariali a supporto dei programmi di innovazione e trasferimento tecnologico
DATE	Da gennaio 1991 a febbraio 1997
LAVORO O POSIZIONI RICOPERTE	Ricercatore e/o borsista
NOME E INDIRIZZO DATORE DI LAVORO	Istituto di Microbiologia Agraria (ora Dipartimento di Agraria) presso l'Università degli Studi di Sassari, Via E. De Nicola, 07100 Sassari
<i>Principali attività e responsabilità</i>	<ul style="list-style-type: none">• attività di ricerca sui lieviti enologici (fisiologia, genetica, applicazione)• attività di ricerca sui lieviti del terreno (fisiologia)• tutoraggio e coordinamento dei giovani in stage o tesisti

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

1995	Dottorato di ricerca in biotecnologie microbiche presso l'Università degli Studi di Sassari
1990	Laurea in Scienze Agrarie presso l'Università degli Studi di Sassari (votazione 110/110)
1983	Maturità scientifica presso il Liceo Scientifico Marconi (votazione 46/60)

**Formazione Sicurezza (ex D.Lgs
81/2008)**

2017 Formazione dirigenti (16 ore)

2016 Formazione specifica lavoratori settori rischio alto (8 ore)
Formazione sicurezza generale dei lavoratori (4 ore)

**Formazione gare e appalti
(D.Lgs 50/2016)**

2018 *Le recenti novità in materia di appalti pubblici: il Bando tipo Anac n. 1 e l'affidamento diretto di importo inferiore ai 40.000 (Nuove linee guida ANAC). Sassari, 22 marzo 2018 organizzato da ANCI Sardegna*

2017 *Contratti pubblici per la ricerca e l'innovazione. Cagliari 6-8 Novembre 2017 organizzato da Sportello Ricerca Europea di Sardegna Ricerche*

Nuovi strumenti per di negoziazione e procedure per avvicinare PA e Imprese. Cagliari 3 ottobre 2017 organizzato da Sportello Appalti Imprese – Sardegna Ricerche.

Il nuovo Codice dei contratti e gli strumenti per l'innovazione. Nuove opportunità finanziari per le PA sarde. Cagliari, 19 luglio 2017 organizzato da Sportello Appalti Imprese – Sardegna Ricerche.

2016 *Nuove norme in materia di appalti pubblici, servizi e forniture. Sassari 30 giugno- 1 luglio 2016 organizzato da Università degli studi di Sassari*

Pacchetto Direttive: al via il nuovo Codice dei Contratti. Cagliari 6 maggio 2016 organizzato da Promo P.A. Formazione

Formazione progetti di ricerca e

altro Summer School: La progettazione in Horizon 2020. Pula (CA) 5-7 giugno e 3-5
2017 luglio 2017 organizzato da Sportello Ricerca Europea di Sardegna Ricerche

2015 Corso di Project Manager. Maggio - luglio 2015 organizzato da Università degli Studi di Sassari in collaborazione con PMI Rome Italy Chapter

DETTAGLIO PUBBLICAZIONI SCIENTIFICHE

1. Pasta fresca prodotto con l'aggiunta di semola fermentata: proprietà tecnologiche e digeribilità dell'amido. P P Piu, S. Fois, M Sanna, T Roggio, P Catzeddu. *Tecnica Molitoria*. Agosto. 2018.
2. Starch digestibility and properties of fresh pasta made with semolina-based liquid sourdough. S Fois, PP Piu, M Sanna, T Roggio, P CATzeddu. *LWT*. 2018. 89, 496-502
3. Effect of freezing and drying processes on the molecular traits of edible yellow mealworm. R melis, Braca C., G Mulas, r Sanna, S Spada, G Serra, ML Fadda, t Roggio, S Uzzau, R Anedda. *Innovative Food Sciences & Emerging Technologies*. 2018. August 48. 138-149.
4. Molecular details on gilthead sea bream (*Sparus Aurata*) sensitivity to low water temperatures from (1)H NMR metabolomics. Melis R, Sanna R, Braca A, Bonaglini E, Cappuccinelli R, Slawski H, Roggio T, Uzzau S Anedda R. *Comp, Biochem Physiol A Mol Integre Physiol*. 2017 Feb; 204: 129-136
5. The role of fatty acids and triglycerides in the gonads of *Paracentrotus lividus* from Sardinia: Growth, reproduction and cold acclimatization. R Sanna, S Siliani, R melis, B Loi, M BARoli, T Roggio, S uzzau, R Anedda. *Marine Environmental research*. 2017 130. 113-121
6. Proteomic dataset of *Paracentrotus lividus* gonads of different sexes and at different maturation stages. Ghisaura S, Loi B, Biosa G, Baroli M, Pagnozzi D, Roggio T, Uzzau S, Anedda R, Addis MF. *Data Brief* 2016 Jul 29; 8: 824-7
7. Proteomics changes occurring along gonad maturation in the edible sea urchin *Paracentrotus lividus*. Ghisaura S, Loi B, Biosa G, Baroli M, Pagnozzi D, Roggio T, Uzzau S, Anedda R, Addis MF. *J. Proteomics*, 2016 Jul 20; 144: 63-72
8. An MRI method for monitoring the ripening of Grana Padano cheese. G Mulas, R Anedda, DL Longo, T Roggio, S Uzzau, 2016. *International Dairy Journal* 52: 19-25
9. Influence of seasonal and environmental patterns on the lipid content and fatty acid profiles in gonads of the edible sea urchin *Paracentrotus lividus* from Sardinia. S Siliani, R Melis, B Loi, I Guala, M Baroli, R Sanna, S Uzzau, T Roggio, MF Addis, R Anedda. 2016. *Marine environmental research* 113: 124-133.
10. Differences in the peptide profile of raw and pasteurised ovine milk cheese and implications for its bioactive potential. Pisanu S., Pagnozzi D., Pes M., Pirisi A., Roggio T., Uzzau S., Addis M.F. 2015. *International Dairy Journal* – 42, 26-33.
11. Addressing marketplace gilthead sea bream (*Sparus aurata* L.) differentiation by 1H NMR-based lipid fingerprinting. Melis R., Cappuccinelli R., Roggio T., Anedda R. 2014. *Food Research International*. 63:258-264.
12. Impact of three commercial feed formulations on farmed gilthead sea bream (*Sparus aurata*, L.) metabolism as inferred from liver and blood serum proteomics. Ghisaura S., Anedda R., Pagnozzi D., Biosa G., Spada S., Bonaglini E., Cappuccinelli R., Roggio T., Uzzau S., Addis M.F. 2014. *Proteome Science*. 12 (1), 1-18.
13. Effect of whey concentration on protein recovery in fresh ovine Ricotta cheese. Salvatore E., Pes M., Falchi G., Pagnozzi D., Furesi S., Fiori M., Roggio T., Addis M.F., Pirisi A. 2014. *Journal of Dairy Science* 97, 8, 4686–4694.
14. Proteomic profiling of sea bass muscle by two-dimensional gel electrophoresis and tandem mass spectrometry. Terova G, Pisanu S, Roggio T, Saroglia M, Preziosa E, Addis MF. 2014. *Fish Physiology and Biochemistry* 40: 311-322.
15. A study on relationships between durum wheat semolina properties, technological mixing parameters and the properties of dough after mixing Vinci P, Fois S, Parente E, Roggio T, Catzeddu P. 2013. *International Journal of Food Science & Technology* 48: 2541–2550.
16. A new magnetic resonance imaging approach for discriminating Sardinian sheep milk cheese made from heat-treated or raw milk. Mulas G, Roggio T, Uzzau S, Anedda R. 2013. *Journal of Dairy Science* 96: 7393-7403.
17. Multidisciplinary analytical investigation of phospholipids and triglycerides in offshore farmed gilthead sea bream (*Sparus aurata*) fed commercial diets. Anedda R , Piga C, Santercole V, Spada S, Bonaglini E, Cappuccinelli R, Mulas G, Roggio T, Uzzau S. 2013. *Food Chemistry* 138: 1135-1144.

18. 2D DIGE/MS to investigate the impact of slaughtering techniques on postmortem integrity of fish fillet proteins Addis MF, Pisanu S, Preziosa E, Bernardini G, Pagnozzi D, Roggio T, Uzzau S, Saroglia M, Terova G. 2012. *Journal of Proteomics* 75: 3654-64.
19. Characterization of sheep milk fat globule proteins by two-dimensional polyacrylamide gel electrophoresis/mass spectrometry and generation of a reference map. Pisanu S, Ghisaura S, Pagnozzi D, Falchi G, Biossa G, Tanca A, Roggio T, Uzzau S, Addis MF. 2012. *International Dairy Journal* 24: 78-86.
20. Characterization of size and composition of milk fat globules from Sarda and Saanen dairy goats. Pisanu S, Marogna G, Pagnozzi D, Piccinini M, Leo G, Tanca A, Roggio AM, Roggio T, Uzzau S, Addis MF. 2013. *Small Ruminant Research* 109: 141-151.
21. Effects of the fermentation process on gas-cell size two-dimensional distribution and rheological characteristics of durum-wheat-based doughs. Fois S, Fadda C, Tonelli R, Sanna M, Urgeghe P P, Roggio T, Catzeddu P. 2012. *Food Research International* 49: 193–200.
22. The Application of NIR FT-Raman Spectroscopy to Monitor Starch Retrogradation and Crumb Firmness in Semolina Bread. Piccinini M, Fois S, Secchi N, Sanna M, Roggio T, Catzeddu P. 2012. *Food Analytical Methods* 5: 1145–1149.
23. Bioconversion of ovine scotta into lactic acid with pure and mixed cultures of lactic acid bacteria. Secchi N, Giunta D, Pretti L, García M R, Roggio T, Mannazzu I, Catzeddu P. 2012. *Journal of Industrial Microbiology and Biotechnology* 39: 175–181.
24. Effect of modified atmosphere packaging on quality index method (qim) scores of farmed gilthead seabream (*Sparus aurata* L.) at low and abused temperatures. Campus M, Bonaglini E, Cappuccinelli R, Porcu Mc, Tonelli R E Roggio T. *Journal of Food Science*, Vol.76, n.3, 2011
25. Proteomics and pathway analysis of the milk fat globule in sheep naturally infected by *Mycoplasma agalactiae*: insights into the in vivo response of the mammary epithelium to bacterial infection. Addis MF, Pisanu S, Ghisaura S, Pagnozzi D, Marogna G, Tanca A, Biossa G, Cacciotto C, Alberti A, Pittau M, Roggio T, Uzzau S. 2011. *Infection and Immunity* 79:3833--3845.
26. Comparison of blood serum peptide enrichment methods by Tricine SDS-PAGE and mass spectrometry. Biossa G, Addis MF, Tanca A, Pisanu S, Roggio T, Uzzau S, Pagnozzi D. 2011. *Journal of Proteomics* 75: 93-99.
27. Effect of postmortem storage temperature on sea bass (*Dicentrarchus labrax*) muscle protein degradation: analysis by 2D DIGE and mass spectrometry. Terova G, Addis MF, Preziosa E, Pisanu S, Pagnozzi D, Biossa G, Gornati R, Bernardini G, Roggio T, Saroglia M. 2011. *Proteomics*.11:2901--2910.
28. Application of 2-D DIGE to formalin-fixed, paraffin-embedded tissues. Tanca A, Pagnozzi D, Falchi G, Tonelli R, Rocca S, Roggio T, Uzzau S, Addis Mf. *Proteomics* 2011. Mar;11(5):1005-11.
29. The sheep milk fat globule membrane proteome. Pisanu S, Ghisaura S, Pagnozzi D, Tanca A, Biossa G, Roggio T, Uzzau S, Addis MF. *Journal of Proteomics*, 2011 Mar 1;74(3):350-8.
30. Proteomic analysis of formalin-fixed, paraffin-embedded lung neuroendocrine tumor samples from hospital archives. Tanca A, Addis Mf, Pagnozzi D, Cossu-Rocca P, Tonelli R, Falchi G, Eccher A, Roggio T, Fanciulli G, Uzzau S. *Journal of Proteomics*, 2011 Mar 1;74(3):359-70.
31. Effectiveness of sweet ovine whey powder in increasing the shelf life of Amaretti cookies. Secchi N, Stara G, Anedda R, Campus M, Piga A, Roggio T, Catzeddu P. *LWT - Food Science and Technology* 2011; 44:1073-1078.
32. Rheological properties and baking quality of commercial durum wheat meals used to make flat crispy bread Fois S., Sanna M., Stara G., Roggio T., And Catzeddu P.. *European Food Research and Technology* 2011; 232:713–722.
33. 1H-and13C-NMR characterization of the molecular components of the lipid fraction of pecorino sardo cheese. Scano P, Anedda R, Melis MP, Dessì MA, Lai A, Roggio T. 2011. *JAOCs, Journal of the American Oil Chemists' Society* 88: 1305--1316
34. Influence of *Moraxella* sp. colonization on the kidney proteome of farmed gilthead sea breams (*Sparus aurata*, L.).Addis Mf, Cappuccinelli R, Tedde V, Pagnozzi D, Viale I, Meloni M, Salati F, Roggio T, Uzzau S. *Proteome Science*, 2010. 8:50

35. Proteomic analysis of muscle tissue from gilthead sea bream (*Sparus aurata*, L.) farmed in offshore floating cages. Addis Mf, Cappuccinelli R, Tedde V, Pagnozzi D, Porcu Mc, Bonaglini E, Roggio T, Uzzau S. *Aquaculture* 2010. 309(1-4):245-252
36. Stress relaxation behaviour and structural changes of muscle tissues from Gilthead Sea Bream (*Sparus aurata* L.) following High Pressure Treatment Campus M, Addis Mf, Cappuccinelli R, Porcu Mc, Pretti L, Tedde V, Secchi N, Stara G, Roggio T.. *Journal of Food Engineering* 2010. 96(2):192–198
37. Occurrence and characterization of peptaibols from *Trichoderma citrinoviride*, an endophytic fungus of cork oak, using electrospray ionization quadrupole time-of-flight mass spectrometry. Maddau L, Cabras A, Franceschini A, Linaldeddu Bt, Crobu S, Roggio T, Pagnozzi D. *Microbiology*, 2009. Oct;155(Pt 10):3371-81. Impact Factor: 3.114
38. Effectiveness of active and modified atmosphere packaging on shelf life extension of a cheese tart Sanguinetti Am, Secchi N, Del Caro A, Stara G, Roggio T, Piga A. *International Journal of Food Science and Technology*, 2009, 44, 1192–1198.
39. Uno studio per la determinazione del tempo di alta qualità del pane "Spianata". N. Secchi, G. Stara, P.P. Piu, P. Catzeddu, **T. Roggio**.. *TECNICA MOLITORIA*, Gennaio 2008 Chiriotti editore.
40. Texture evolution of "Amaretti" cookies during storage. Piga A., Catzeddu P., Farris S. **Roggio T.**, Sanguinetti A., Scano E.A.. *European Food Research and Technology*, Col 221, pag. 387-391, 2005 .
41. Interaction between film forming yeasts and phenolic acids. Farris G.A., **Roggio T.**, Vacca V., Franzil M., Budroni M.. *Journal of Fermentation and Bioengineering*. Volume 83, Issue 3, 301-304, 1997
42. Phenolic acids in Sardinia Vernaccia wine: variation during biological aging. Farris G.A., **Roggio T.**, Mattivi F., Franco M.A. *Journal of Commodity Science, Technology and Quality*, Vol. 36 (4), p. 187-199, 2007
43. Pulse field gel electrophoresis study of the karyotype of some *Saccharomyces cerevisiae* wine strains. Budroni M., **Roggio T.**, Pinna G., Farris G.A., Nobile C., Bardi L. (1996). *Pulse field gel electrophoresis* (3), 201-205
44. Interaction between soil-isolated *Lipomyces strani* and some heavy metals. **Roggio T.**, Farris G.A., Melis P., Pilo G. (1996). *Annali di Microbiologia e Enzimologia*, 46, 311-317