

**CURRICULUM VITAE**  
**FRANCESCA SCAZZINA**

Associate Professor of Human Nutrition, University of Parma  
Medical Building C, Complesso Biotecnologico Integrato, University of Parma, Italy  
Tel +39 0521 906203 e-mail: [francesca.scazzina@unipr.it](mailto:francesca.scazzina@unipr.it) Skype: francesca.scazzina  
[www.unipr.it/ugov/person/17616](http://www.unipr.it/ugov/person/17616)

### **Current main positions**

Associate Professor of Human Nutrition, University of Parma

Senior Collaborator, The Need for Nutrition Education/Innovation Programme (NNEdPro), Global Centre for Nutrition and Health, St John's Innovation Centre, Cambridge, UK ([www.nnedpro.org.uk](http://www.nnedpro.org.uk))

Member of the Board of Directors, MADEGUS s.r.l. ([www.madegus.com](http://www.madegus.com))

President Master COMET, I° level Master in Cultura Organizzazione e Marketing dell'Enogastronomia Territoriale, University of Parma, 2020- on.

President Master FCD (Food City Design), I° level Master, School of Advanced Studies on Food and Nutrition University of Parma, 2020- on.

### **Career overview**

My research work starts in 2005 with a main focus on complex carbohydrate, dietary fibre, prebiotics and antioxidants in foods, and their effects on metabolism and intestinal functions.

During my Ph.D. studies, I was a visiting scientist at the School of Food Biosciences, Food Microbial Sciences Unit, University of Reading (UK).

I also was involved in population surveys in the Italian section of the European Prospective Investigation into Cancer and Nutrition (EPIC).

Since 2009, being involved in food educational projects implemented in primary schools of the Parma area, I acquired a deep experience in educational health learning programs and children population surveys.

I am member of SINU (Italian Society of Human Nutrition), Senior Collaborator of The Need for Nutrition Education/Innovation Programme (NNEdPro, Cambridge Foundation, Cambridge, UK, member of the scientific committee of Giocampus Project, member of the scientific committee of the Parma UNESCO City of Gastronomy Foundation. Moreover, I am co-founder and Scientific Coordinator of MADEGUS spin off of University of Parma focused on developing specific strategies and educational tools to improve nutritional knowledge, dietary habits and lifestyle. On this topic I am involved in the European Union's Horizon 2020 Project PREVENTOMICS\_ Empowering consumers to PREVENT diet-related diseases through OMICS sciences and PRIMA Project Med4Youth\_ Mediterranean Enriched Diet for tackling Youth Obesity.

I am working in the framework of diet sustainability, applying the nutritionist's viewpoint to a topic that had been mainly faced with an ecological approach, being a partner in the European Union's Horizon 2020 Project STRENGTH2FOOD\_ Food quality for sustainability and health.

Additionally, I am working on "Pappa di Parma" project, consisting in optimization of several recipes developed according to food availability, nutritional needs, technological accessibility, and sensory acceptance, in countries where chronic malnutrition is the main cause of death among children. In this framework, I have been involved in two projects Fondi europei e cooperazione internazionale Regione Emilia Romagna during 2018-2019, in Burundi and Senegal.

In these research fields, I am co-author of several publications on international peer reviewed Journals.

### **Relevant career events**

1999	MSc in Food Science and Technology at the University of Parma
2005 - 2007	PhD in Food Science and Human Nutrition
2007	Visiting Scientist at the School of Food Biosciences, Food Microbial Sciences Unit, University of Reading (UK), supervisor Professor Glenn Gibson
2008 – 2013	Research Assistant (BIO/09 – Physiology) at the Human Nutrition Unit of the Department of Public Health of the University of Parma
2014 – 2017	Assistant Professor / Lecturer in Human Nutrition (BIO/09 - Physiology) at the Department of Food Science, University of Parma
2018 – on	Associate Professor (BIO/09 - Physiology) at the Department of Food and Drugs, University of Parma

## **Teaching activities**

- Human Nutrition (@ MSc Transitional Biomedical Sciences – University of Parma), 2020 - on.
- Human nutrition and dietetics (@ BSc Gastronomy Science – University of Parma), 2019 – on.
- Nutrition Education @International Master FCD (Food City Design) - University of Parma, 2020 - on
- Nutrition Education @Master COSE (Comunicazione Scientifica) – University of Parma, 2021 – on
- Food Sustainability @Master in Ricerca preclinica e clinica – University of Parma, 2020 – on
- Nutritional assessment of foods (@ BSc Food Science and Technology, @ BSc Gastronomy Science – University of Parma), 2015 – 2019.
- Nutrition & Health (@ MSc Food Science and Technology – University of Parma), 2014 – 2019.
- Nutrient Quality and Health: Impact of Carbohydrate Quality on Human Health - news from the research front. Cambridge Summer School in Applied Human Nutrition, The Need for Nutrition Education/Innovation Programme (NNEdPro), University of Cambridge, Cambridge (UK), July 2016 / July 2018.
- Healthy and Functional Foods (@ BSc Gastronomy Science – University of Parma), 2018 – 2019.
- Healthy diet and Nutrition education @Master COMET, I°level Master Cultura Organizzazione e Marketing dell'Enogastronomia Territoriale, Università di Parma, 2019- 2020.
- Erasmus+ Staff Mobility programme, Staff Mobility for Teaching, Faculty of Food Technology and Biotechnology, University of Zagreb (HR), March 2019.
- Strategies to Implement a Healthy Population Diet. Cambridge Summer School in Applied Human Nutrition 2019. The Need for Nutrition Education/Innovation Programme (NNEdPro), University of Cambridge, Cambridge (UK), July 2019.
- Pappa di Parma, Food Security and sustainability. International Summer School on Food Sustainability, University of Parma, June-July 2020.

## **Research Examination/ Supervision**

- PhD Supervision: 5 PhD students supervised, 2018 – on
- MSc/BSc supervision: MSc 3 annually, BSc 10 annually, 2018 - on

## **Professional Accreditation/ Membership**

Erasmus+ Contact Person @ BSc Food Science and Technology, 2015 - 2020

Referent for Training Internship @ BSc Food Science and Technology, 2017 - on

Scientific Coordinator of the Safety Training Course for UNIPR employees "Healthy Lifestyle and safety at work: diet and nutrition" (*Stili di vita sani e sicurezza sul lavoro - corretta alimentazione*), 2020 - on

Member of the PhD School Council, 2014 - on

Regional secretary for Emilia Romagna of the Italian Human Nutrition Society (SINU), 2015 - on

Member of BCFN YES! Committee, Barilla Center for Food and Nutrition (BCFN), 2015 - on

Member of the Scientific Committee of Giocampus Project ([www.giocampus.it](http://www.giocampus.it)), 2015 – on

Member of the Scientific Committee of Pastaria ([www.pastaria.it](http://www.pastaria.it)), 2018 – on

Member of the Scientific Committee of UNESCO Parma City of Gastronomy, 2018 – on

Member of the University Center for International Cooperation (CUCI), University of Parma, 2019 – on

Member of the Scientific Committee of SMART CITY 4.0 Sustainable Lab - UNIPR, 2019 - on

Member of the Scientific Committee of Botanical Garden UNIPR, 2019 – on

Member of the Committee Board Master COSE - Comunicazione Scientifica, Department of Medicine and Surgery UNIPR, 2021 - on

## **Research grants**

Since 2005, I have been co-investigator or principal investigator of several research projects based on public (EU, National Ministry of Research, Bank Foundations) and private (Ferrero, Barilla, Nestlé).

### Among the most recent:

- Principal Investigator. FIL ANNO 2014, Attribuzione fondi locali per la ricerca, Quota Incentivante. Titolo del Progetto: WHOLEHEARTED STUDY.
- Co-investigator. PSR 2014-2020. DETERMINAZIONE n° 11389 del 15/07/2016. Regione Emilia-Romagna Servizio innovazione, qualità, promozione e internazionalizzazione del sistema agroalimentare direzione

generale agricoltura, caccia e pesca. Aumento della competitività delle aziende agricole di montagna e alta collina attraverso la valorizzazione della Biodiversità cerealicola in regime Biologico (Bio2), 2016-2018.

- Co-investigator. Strength2Food – Strengthening European Food Chain Sustainability by Quality and Procurement Policy (H2020 Call “Sustainable food chains through public policies: the cases of the EU quality policy and of public sector food procurement” SFS-20-2015), 2016 – on.
- Co-investigator. Preventomics - Empowering consumers to PREVENT diet-related diseases through OMICS-based personalized nutrition. H2020 - DT-SFS-14-2018: Personalized Nutrition, 2018 – on.
- Scientific coordinator. Sostegno al potenziale produttivo delle cooperative rurali burundesi e diversificazione delle loro attività agricole con l'introduzione di tecnologie innovative e sostenibili. Assegnazione e concessione di contributi per la realizzazione di progetti di cooperazione internazionale anno 2018 di cui al bando approvato con deliberazione di giunta regionale N. 753/2018, Regione Emilia-Romagna, 2019.
- Scientific coordinator. CRIRS - comunità resilienti in rete nel SÉNÉGAL rurale, L.R 12/2002. assegnazione e concessione di contributi per la realizzazione di progetti di cooperazione internazionale anno 2018 di cui al bando approvato con deliberazione di giunta regionale N. 753/2018, Regione Emilia-Romagna, 2019.
- Co-investigator. Mediterranean Enriched Diet for tackling Youth Obesity (MED4Youth). PRIMA – Partnership for Research and Innovation in the Mediterranean Area, 2020 – on.
- Co-investigator. Valorization of saffron and its floral by-products as sustainable innovative sources for the development of high added-value food products. PRIMA – Partnership for Research and Innovation in the Mediterranean Area, 2020 – on.
- Scientific Coordinator. SHARE: Sustainability Health and AgRicolturE - EXPO 2020 DUBAI, assegnazione e concessione dei contributi in attuazione dell'Avviso approvato con deliberazione di Giunta regionale n. 2328/2019, 2020 – on.

### **Editorial activities**

Technical Editor, The International Journal of Food Sciences and Nutrition (Taylor & Francis), 2012 – 2015  
Associate Editor, The International Journal of Food Sciences and Nutrition (Taylor & Francis), 2016 – on

Guest Editor, International Journal of Environmental Research and Public Health (IJERPH), Special Issue: "The Influence of Mediterranean Diet on Health", 2019- on

Guest Editor, Sustainability, Special Issue: "Sustainable Diet Combining Socio-Economic, Environmental, and Nutritional Objectives", 2020

Editorial Board of Nutritional Epidemiology as Review Editor for Frontiers in Nutrition, 2020 – on

Guest Editor, Nutrients, Special issue "Diet and Sleep: The Towers of Lifestyle, Wellness, and Survival", 2020 - on

### **Prizes & Awards**

Special Mention Award in Sustainable Diets and Nutrition category of the Milan Pact Awards 2018 for GIOCAMPUS Project, September 2018, Tel Aviv (IL).

### **Development of Mobile Applications**

NUBL\_Nutrizione Bimbi: NUBL is a coaching app to support parents to planning and manage the weekly diet of their children (Apple Store and Google Play Store, since 2017).

### **Invited lectures at International conferences**

- Uppsala Health Summit 2016. Ending Childhood Obesity: Actions through health and food equity. 11–12 October 2016 Uppsala, Sweden. "Giocampus. An example of a public-private collaboration aiming to improve children diet and physical activity."
- Congress "Eat, Drink, & Live the Mediterranean Way", 19 November 2018 Tel Aviv (IL). "Mediterranean Diet and Lifestyle: Healthy and Pro-Environmental Behaviors, and Education".
- 9th International Forum on Food & Nutrition 2018, 27-28 November 2018, Milan (Italy). "Healthy diets, physical activity and education in youth: current and future research \_ Giocampus Project".
- Mediterranean Diet Roundtable, 27<sup>th</sup> June 2019, Washington DC (USA). "Nutrition Education in Primary Schools: an international perspective and Innovative Approaches."
- European Parliament. "A sustainable path towards ending childhood obesity. "Giocampus project: social, health, educational and scientific impact of a public-private interaction" 13<sup>th</sup> October 2020, at Norwegian University of Science and Technology.

- 6<sup>th</sup> World Congress on Public Health – Virtual Edition, 12<sup>th</sup>to 16<sup>th</sup> October 2020. “Data analysis, advocacy activities, and actions to counteract the double burden of malnutrition. The Pappa di Parma project: promoting better health and social condition in developing countries”.

**Invited lectures at national conferences:**

- 34<sup>o</sup> congresso nazionale della Società Italiana di Nutrizione Umana (SINU). Riccione, Novembre 2006. Titolo della relazione: "Effetto della variazione dell'indice glicemico e del carico glicemico sul dispendio energetico e sul metabolismo postprandiale."
- 4a edizione Congresso Nazionale Nutrizione, Metabolismo e Diabete nel bambino e nell'adolescente: Il Trattamento. Verona, Settembre 2010. Titolo della relazione: "Focus su fibra e vegetali nell'alimentazione del bambino: "whole grain", fibre aggiunte, fibre solubili, legumi. I vantaggi."
- 35<sup>o</sup> Congresso Nazionale SINU. Bologna (BO), ottobre 2012. Titolo della relazione: "Educazione alimentare nel progetto Giocampus scuola: considerazioni conclusive dopo 3 anni di attività."
- YRP 2013, Annual Meeting of Young Researchers in Physiology. Anacapri, Italy, 21-24 maggio 2013. Titolo della relazione: "Dietary polyphenols and gut microbiota: a virtuous backscratching in primary prevention?".
- Convegno CIBUS. Sicurezza, qualità e genuinità; made in Italy, quale futuro? \_verso EXPO 2015, Cibus, Parma. Titolo della relazione: "Sicurezza e Nutrizione: "Qualità nutrizionale della dieta e impatto ambientale".
- Smartfood: il programma di nutrizione IEO. La donna al centro, 2015. ISTITUTO EUROPEO DI ONCOLOGIA, MILANO. Titolo della relazione: "Focus sui fabbisogni nutrizionali della donna."
- CONI, Ottavo Seminario Tecnico\_ NUTRIZIONE E PERFORMANCE SPORTIVA \_ EXPO Milano, giovedì 2 luglio 2015. Titolo della relazione: "Il corretto stile di vita si impara da piccoli: il progetto Educamp."
- 36<sup>o</sup> Congresso Nazionale della Società Italiana di Nutrizione Umana - SINU. ALIMENTI E DIETA: INNOVARE LA TRADIZIONE. FIRENZE, dicembre 2015. Titolo della relazione: "La tecnologia della pasta: valutazioni in vitro e in vivo sulla bio-accessibilità dell'amido."
- Convegno della Fondazione/Associazione Rosa Gallo sul tema: Attualità chirurgiche nelle malattie del colon-retto: genetica, alimentazione, diagnosi e cura, Simposio: Alimentazione e stile di vita. Verona, 2015. Titolo della relazione: "Focus sui fabbisogni nutrizionali della donna."
- Convegno Porto Conte Ricerche. Dalla tradizione, l'innovazione in ambito salutistico. Il Pane Carasau a basso indice glicemico. Fonti (NU), 2015. Titolo della relazione: "Aspetti nutrizionali del pane. Le proprietà dell'amido."
- 37<sup>o</sup> Congresso Nazionale della Società Italiana di Nutrizione Umana, SINU. Bologna, 2016. Titolo della relazione: "Ottimizzazione economico- ambientale della dieta mediterranea."
- SID Società Italiana di Diabetologia, "Panorama Diabete – Forum Multidisciplinare e Multidimensionale", Riccione 11-15 Marzo 2017. Titolo della relazione: "Beta-cell and food: an often controversial relation."
- SINU/UNIPR "La Pasta. Nuovi bisogni. Nuova ingredientistica. Nuove tecnologie". Parma, 12 aprile 2017 (*Scientific Committee*).
- 38<sup>o</sup> Congresso Nazionale 2017 della Società Italiana di Nutrizione Umana - SINU TORINO, 20-22 novembre 2017. "Un nuovo indice di valutazione dell'impatto della dieta: il beta cell burden index".
- SINU/UNIPR "L'ALIMENTAZIONE PER LO SPORTIVO DI TUTTE LE ETÀ", Parma 10 Maggio 2018 (*Scientific Committee*).
- XI<sup>o</sup> edizione del Congresso Nazionale "Nutrizione, metabolismo e diabete nel bambino e nell'adolescente. La terapia", Verona, 8- 9 Giugno 2018. "Il beta cell burden index: un nuovo indice per valutare l'impatto della dieta sul metabolismo".
- 72<sup>o</sup> Congresso nazionale SIAI, Parma 20-22 Settembre 2018. "The Giocampus project and it's social, health, educational and scientific impact".
- Pastaria Festival, 20 settembre 2018. "Pasta: ingredienti innovativi, salute e nutrizione" (*Chair and Scientific Committee*).
- OBESITY WEEK 2018 XI edizione, "DA QUI ALL'OBESITÀ", 19 Ottobre 2018. "Parma. Energy Kids: bilancio energetico a scuola e a Giocampus estate" (*Chair and Scientific Committee*).
- Pastaria Festival, 20 settembre 2018. "Pasta: ingredienti innovativi, salute e nutrizione" (*Scientific Committee*).
- Scuola di Studi Superiori in Alimenti e Nutrizione dell'Università di Parma. Nutrition security: a workshop about the Parma Experience, May 31st 2018, Parma. "From Emergency Nutrition to a tailored IT App: the "Pappa di Parma" evolution" (*Scientific Committee*).
- SINU "Bio-è-logico?" 10 maggio 2019, Bologna. "Il valore nutrizionale e la sostenibilità dei prodotti biologici".

- Pastaria Festival 2019. Pasta: ingredienti, salute e nutrizione. Parma, 27 settembre 2019 (*Chair and Scientific Committee*).
- OBESITY WEEK 2019 XII edizione, “DA QUI ALL’OBESITÀ: Diabesità la sfida globale”, 18 Ottobre 2019 (*Chair and Scientific Committee*).
- XL Congresso Nazionale 2019 della Società Italiana di Nutrizione Umana (SINU), Genova (Palazzo Ducale), 27-29 novembre 2019. "Carboidrati nella dieta: falsi miti e importanza nutrizionale: Falsi miti sui carboidrati".
- EAT-Circular Save it for Good! 22 settembre 2020. *Benessere e sostenibilità, partiamo dall’educazione*. Fondazione Bruno Kessel.
- XXX CONGRESSO NAZIONALE AIMS (Associazione Italiana di Medicina del Sonno), web conference 25-27 ottobre 2020. “Simposio ALIMENTAZIONE E SONNO - *Sonno in bambini e adolescenti*”.
- AISIM, Centro Sclerosi Multipla di Parma, virtual meeting 31 ottobre 2020. “COLAZIONE IN CENTRO - *Sicurezza degli alimenti oggi*”.
- Conscious Cities Festival 2020, virtual meeting 23<sup>th</sup> October 2020. "ENERGIES' LANDSCAPES, Food, Nutrition and Urban Environment”.
- XLI CONGRESSO della Società Italiana di Nutrizione Umana (SINU) 2021, virtual edition, 9-10 e 16-17 APRILE 2021. “Simposio pasta e salute nel contesto della Dieta Mediterranea – *Nuovi trend: caratteristiche nutrizionali delle diverse paste in commercio*”.
- 2° Edizione Congresso Pediatria PARMA, virtual edition, 16-17 APRILE 2021. “Prevenzione e promozione della salute – *L’educazione alimentare a scuola*”.
- Farm to Table. Good practices for sustainable food services, webinar, 16 giugno 2021, “Sostenibilità e Alimentazione”.

## **Languages**

Italian – mother tongue

English – Good (written and spoken)

## **Bibliometric Values and Publications**

Scopus Author ID: 57195937224

Web of Science ResearcherID B-8466-2011

Google scholar citations: [https://scholar.google.it/citations?hl=it&pli=1&user=g\\_X1-EgAAAAJ](https://scholar.google.it/citations?hl=it&pli=1&user=g_X1-EgAAAAJ)

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-5372-8658>

*La sottoscritta, Francesca Scazzina nata a Parma (PR) il 16/11/1974, consapevole che le dichiarazioni false comportano l’applicazione delle sanzioni penali previste dall’art. 76 del D.P.R. 445/2000, dichiara che le informazioni riportate nel presente curriculum vitae, in tutte le sue parti, corrispondono a verità.*

Parma, 26<sup>th</sup> August 2021