

CV di Marco Dalla Rosa

Marco Dalla Rosa (MDR) si è laureato in Scienze Agrarie presso l'Università di Bologna con un curriculum di Biotecnologie Alimentari; nel 1985 è stato visiting scientist al CSIRO di Sydney, in Australia, lavorando sulla disidratazione e approfondendo il tema dell'acqua negli alimenti. Dal 1985 al 2000 è stato docente, ricercatore e poi professore associato di Industria alimentare dei prodotti animali e Formulazione alimentare presso l'Università di Udine. Nel 1987 ha conseguito il titolo di dottore di ricerca in Biotecnologie alimentari. Dal 2000 ad oggi Professore ordinario di Tecnologie alimentari, Formulazione e innovazione alimentare, ex Presidente dei Consigli di Laurea triennale e magistrale in Scienze e Tecnologie alimentari e di Scienze dei Consumi alimentari e della Ristorazione dell'Università di Bologna, dal 2018 Coordinatore del Consiglio di Corso di Laurea in Tecnologie Alimentari dell'Università di Bologna, Campus di Scienze degli Alimenti di Cesena.

Da gennaio 2011 a giugno 2018 Direttore del Centro Interdipartimentale per la Ricerca Industriale agroalimentare dell'Università di Bologna.

MDR è stato responsabile scientifico di numerosi progetti di ricerca a livello regionale, nazionale ed europeo. Coordinatore del progetto FOODSPROCESS (Marie Curie del 7 ° PQ) e leader delle unità di ricerca operativa a livello europeo nell'ambito del FWP dell'UE (FAIR: azione concertata sulla disidratazione osmotica; KBBE: HEATOX, CHANCE, Track-Fast, Rescape, Core Organic Plus Ecoberries). Dagli anni '90 membro delle reti tematiche Erasmus FoodNet, Iseki Food 1-2-3-4. ISEKI_Mundus 1-2, è coordinatore nazionale del PRIN 2017 Plasmafood.

MDR è stato presidente della Conferenza EFFoST che si è tenuta a Bologna nel novembre 2013 come membro del Comitato Esecutivo di Effost e co-chair della quarta edizione della Conferenza Foodinnova® a Cesena nel gennaio 2017. Nel 2018 Coordinatore del tavolo tecnico sulla trasformazione in ambito di AISSA come rappresentante SISTAL (Società Scientifica Italiana di Tecnologie Alimentari). Presidente del Collegio dei Probiviri SISTAL e dell'Advisory Board della Iseki Food Association. Chair della value chain PRIMPACK del CLUST-ER agroalimentare della Regione Emilia-Romagna.

Presidente dal tavolo di coordinamento nazionale dei corsi di studio in Scienze e Tecnologie Alimentari (COSTAL). Membro dell'ISEKI Academy, è Lifetime Honorary Member della società scientifica di Ingegneria Agraria e Alimentare Serba (PTEP) e docente honorario de la Universidad Nacional de Frontera - Sullana (Perù).

orcid.org/0000-0002-0405-7026, H-index 36 (Scopus), 46 (Google Scholar).

Autore di circa 300 articoli scientifici (178 indicizzati su Scopus) sulla lavorazione del caffè, stato dell'acqua negli alimenti, conservazione della frutta e lavorazione al minimo, MAP, proprietà alimentari fisiche e reologiche e applicazione di tecnologie non-termiche. E' stato relatore in oltre 230 Conferenze e workshop in Italia e all'estero e svolge intensa attività divulgativa sull'innovazione alimentare e la sostenibilità dei processi alimentari.

<https://www.unibo.it/sitoweb/marco.dallarosa>

https://www.youtube.com/watch?v=_S5qJo0kJck&feature=share

<https://www.facebook.com/mdallarosa/videos/10220699892345408>

<https://www.youtube.com/watch?v=PPadq1cy81U>