



Dott. **Nicola Condelli**

-Consigliere -

Referente Affari Istituzionali e Rapporti con i Ministeri

Ordine Nazionale dei Tecnologi Alimentari

[www.tecnologialimentari.it](http://www.tecnologialimentari.it)

e-mail: [consigliere.condelli@tecnologialimentari.it](mailto:consigliere.condelli@tecnologialimentari.it)

cell. (+39) 3477018807

Mandato 2023-2026

### Profilo personale

*Laureato in Scienze e Tecnologie Alimentari e Dottore di Ricerca in "Biotecnologia degli Alimenti", dal 2019 è Ricercatore RTDb (SSD AGR/15) presso l'Università degli Studi della Basilicata. E' membro della Società Italiana di Tecnologie Alimentari (SISTAL) e della Società Italiana di Scienze Sensoriali (SISS) per la quale dal 2022 riveste il ruolo di membro del consiglio direttivo.*

*Dal 2015 è in possesso della qualifica professionale di Sensory Project Manager. Dal 2014 è socio della Ambroalimenta srl, società di consulenza in tecnologie alimentari con particolare esperienza nel monitoraggio della qualità dei servizi di refezione scolastica e nell'implementazione di progetti di educazione alimentare.*

Dal 2007 è iscritto all'Ordine dei Tecnologi Alimentari di Basilicata e Calabria per il quale ha prestato servizio anche come Presidente e Tesoriere. Dal 2020 è membro del Consiglio Nazionale dell'Ordine dei Tecnologi Alimentari con l'incarico di referente e responsabile della commissione Affari Istituzionali e Rapporti con i Ministeri.

L'attività di ricerca del Dr. Nicola Condelli riguarda principalmente tematiche inerenti l'Analisi Sensoriale, la caratterizzazione chimico fisica dei prodotti alimentari, lo sviluppo di nuovi prodotti, lo studio e l'ottimizzazione della shelf-life dei prodotti alimentari. L'attività di ricerca è stata ulteriormente ampliata,



vertendo su temi quali l'enologia, l'elaiotecnica, le relazioni fra modalità di coltivazione e qualità dei prodotti, nonché su temi inerenti il contenuto e l'estrazione di composti bioattivi di interesse salutistico.

Dal 2006 è stato titolare di insegnamenti afferenti ai corsi di laurea di Scienze e Tecnologie Alimentari e Viticoltura ed Enologia.

Attualmente è titolare dei corso di Analisi, Qualità e Sviluppo dei Prodotti Alimentari, Tecnologie di Conservazione e Packaging dei prodotti Alimentari e del modulo di Analisi Chimiche, fisiche e sensoriali dei corsi di laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari (LM70) e Tecnologie Alimentari (L-26) attivi presso la Scuola di Scienze Agrarie, Forestali, Alimentari e Ambientali dell'Università degli Studi della Basilicata..

*È autore 45 pubblicazioni su riviste con impact factor facendo registrare al 30.09.23 un H-index pari a 19 e oltre 1000 citazioni.*

\*\*\*\*\*