



PROF.SSA DIANA DE SANTIS
UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DELLA TUSCIA
Dipartimento per l'Innovazione nei sistemi Biologici, Agroalimentari e Forestali (DIBAF)
Via S. Camillo de Lellis snc – 01100 VITERBO
Tel. +0761357371 Fax +0761357498 cell. 3892356517 e-mail desdiana@unitus.it

Curriculum vitae

Professore Associato raggruppamento scientifico disciplinare AGR/15 – Università della Tuscia
Diana De Santis, iscritta nell'anno accademico 1978/79 alla facoltà di Scienze Biologiche presso l'Università degli Studi "La Sapienza" di Roma si è laureata il 29/6/1982, con la votazione di 110/110.

Attività Professionale

1986-Vincitrice del concorso da ricercatore presso l'Università degli studi della Tuscia di Viterbo
2003- Vincitrice del concorso per titoli ed esami da Professore Associato presso l'Università degli studi Federico II° di Napoli

Corsi di formazione e aggiornamento

1. Corso pratico-teorico di introduzione alla reologia delle sostanze alimentari. Dipartimento di Ingegneria chimica dell'Università di Napoli, 6-7 Febbraio 1985 ore 15
2. Corso di "Calorimetria ed analisi termica degli alimenti", Milano, Facoltà di Agraria, 24-25/Febraio1988 ore 16
3. Corso di " Uso di moderne procedure statistiche nel controllo di qualità e nella ricerca alimentare" presso la sede di Castelvecchio Pascoli della Biagini Food Safety Division, 12-13 Aprile1989 ore 16
4. Corso di "Introduzione all'analisi sensoriale degli alimenti" presso la sede di Castelvecchio Pascoli della Biagini Food Safety Division, 23-24 Maggio1989 ore 16
5. Corso di "Formazione nutrizionale" Roma 15 Aprile-10 Giugno 1989 ore 60
6. Corso di "Statistica Avanzata" Scuola Sascia, Perugia 6-8 Novembre 1990 ore 25
7. Corso per Mastri Assaggiatori di formaggio a cura dell' ONAF, Università Cattolica del Sacro Cuore, Piacenza 1995 ore 40
8. Corso per docenti ONAV, Asti, 28-29 Novembre1997 ore 20
9. Corso di "Spettrometria di Massa nello studio della struttura e funzione delle proteine" Soriano al Cimino (Viterbo), 4-6 Dicembre 2000 ore 25
10. Corso sulla "Rintracciabilità di filiera nella trasformazione della carne: come predisporre un disciplinare tecnico" Parma, 13 Marzo 2002 ore 9
11. Corso per assaggiatori di vino - Aut.Regione Lazio n.C2021 del 12/10/2005 CEFAS, Viterbo 27/09-15/11/ 2005 ore 60
12. Corso per assaggiatori olio - ai sensi dell'art. 3 Legge 3/08/1998 n.313- CEFAS, Viterbo 23/01-15/03/2007 ore 40
13. Corso I° modulo Assaggiatori Salumi- ONAS- Viterbo 23/02/2014
14. Corso di formazione SISS Analisi sensoriale- Corso intensivo per Sensory Project Manager- Illycaffè- Trieste 26-28/05/2014
15. Corso Intensivo SISS -Il contributo dell'analisi sensoriale allo sviluppo e controllo di qualità dei salumi- Tecnopolo- Reggio Emilia 1-2/10/2015
16. Corso di Introduzione all'analisi sensoriale del miele - 32 ore- 4CFU- Riconosciuto dall'Albo Nazionale degli Esperti in Analisi Sensoriale del Miele e dall'Ordine dei Dottori Agronomi e Forestali - Livorno 17,18,24,25/10/2015
17. CognitiveLab in Neuromarketing organizzato dal Centro Italiano di Analisi Sensoriale - Porto San Giorgio, 29/06/2016

Attività Didattica

1. Facoltà di Agraria dell'Università della Tuscia presso la sede distaccata di Tor Mancina 40 ore "Analisi fisiche, chimiche e sensoriali dei prodotti alimentari" per il corso di Diploma Universitario in Produzioni Animali Anno accademico 1998/1999

2. Facoltà di Agraria dell'Università della Tuscia di Viterbo 40 ore "Tecnologie Casearie" nell'ambito del Diploma Universitario in Tecnologie Alimentari Anno Accademico 1999/2000
3. Facoltà di Agraria dell'Università della Tuscia di Viterbo 40 ore materia "Tecnologie Alimentari II (modulo:prodotti lattiero-caseari e modulo:prodotti carnei)" del Diploma Universitario in Produzioni Animali della Facoltà di Agraria della Tuscia. Anno Accademico 1999/2000
4. Facoltà di Agraria dell'Università della Tuscia di Viterbo 48 ore materia Corso Integrato di "Gestione della qualità nell'industria alimentare (Prodotti di origine animale)" relativo al Diploma di Laurea in Scienza e Tecnologie Agrarie dell'Università della Tuscia di Viterbo laurea di primo livello, nonché corso a scelta per la Laurea in Scienze e Tecnologie Agrarie del vecchio ordinamento. Anno accademico 1999/2000.
5. Facoltà di Agraria dell'Università della Tuscia di Viterbo 48 ore materia "Fondamenti di scienze e tecnologie alimentari" per la laurea di I° livello in Produzioni animali per la laurea di II° livello in Tecnologie alimentari. Anno accademico 2001/2002
6. Facoltà di Agraria dell'Università della Tuscia di Viterbo 48 ore materia "Gestione della qualità dei prodotti di origine animale" per la laurea di I° livello in Produzioni animali per la laurea di II° livello in Tecnologie alimentari. Anno accademico 2001/2002
7. Facoltà di Agraria dell'Università della Tuscia di Viterbo 48 ore materia "Scienze e Tecnologie alimentari" per la laurea di II° livello in Produzioni animali. Anno accademico 2001/2002
8. Facoltà di Agraria dell'Università della Tuscia di Viterbo 48 ore materia "Gestione e controllo della qualità nella filiera lattiero casearia" per il corso di laurea specialistica in Scienze e Tecnologie Alimentari. Anno accademico 2003-2004
9. Facoltà di Agraria dell'Università della Tuscia di Viterbo sede in Velletri 80 ore materia "Gestione della qualità dei prodotti alimentari" 8CFU per il Corso di Laurea in Tecnologie Alimentari curriculum Ristorazione e distribuzione della Facoltà di Agraria dell'Università della Tuscia con sede in Velletri, Anno Accademico 2002-03 fino al 2005-06
10. Facoltà di Agraria dell'Università della Tuscia di Viterbo sede in Velletri 80 ore materia "Analisi fisiche e sensoriali dei prodotti alimentari" 5CFU per il Corso di Laurea in Tecnologie Alimentari curriculum Ristorazione e distribuzione della Facoltà di Agraria dell'Università della Tuscia con sede in Velletri, Anno Accademico 2005-06; 2006-2007
11. Facoltà di Agraria dell'Università della Tuscia di Viterbo sede in Velletri 16 ore materia "Elaborazione ed interpretazione dei dati sensoriali" 2CFU per gli studenti del corso di Laurea in Tecnologie Alimentari curriculum Viteicoltura ed Enologia della Facoltà di Agraria dell'Università della Tuscia con sede in Velletri, Anno Accademico 2005-06.
12. Vetralla –corso di aggiornamento sul tema :“Alimentazione”, organizzato dal Provveditorato agli studi di Viterbo, 6-8/11/1989
13. Viterbo ore 4 - materia “Qualità degli alimenti” Docente nel corso di aggiornamento sul tema :“Alimentazione”, organizzato dal Provveditorato agli studi di Viterbo, Viterbo 20/11/1990
14. Vetralla, ore 4 - materia “Qualità degli alimenti” Docente nel corso di aggiornamento sul tema :“Alimentazione”, organizzato dal Provveditorato agli studi di Viterbo, 23/11/1990
15. Civita Castellana ore 4 materia “Qualità degli alimenti” Docente nel corso di aggiornamento sul tema :“Alimentazione”, organizzato dal Provveditorato agli studi di Viterbo, , 27/11/1990
16. Montefiascone ore 4 – materia “Qualità degli alimenti” Docente nel corso di aggiornamento sul tema :“Alimentazione”, organizzato dal Provveditorato agli studi di Viterbo, 30/11/1990
17. Tarquinia ore 4 – materia “Qualità degli alimenti” Docente nel corso di aggiornamento sul tema :“Alimentazione”, organizzato dal Provveditorato agli studi di Viterbo, Tarquinia, 04/12/1990
18. Pescara ore 30 materia “qualità prodotti di origine animale” Docente nel Corso per il controllo della qualità nel settore alimentare, organizzato dalla Regione Abruzzo – Assessorato alla formazione professionale – Pescara, 20/05-01/06/1991
19. Caprarola (VT) ore 30 materia Prodotti di origine animale Docente nel corso di aggiornamento sul tema :“Gestione della qualità nel settore lattiero-caseario”, Programma Comet-Forum, Strand. Ca., Caprarola, 1-5/03/1993
20. Viterbo ore 120 materia: Prodotti di origine animale (60 ore) e Prodotti lattiero-caseari (60 ore) Codice reg.55 - Corso IFTS “Tecnico esperto nella divulgazione e promozione dell’immagine dei prodotti agroalimentari” Assessorato alla formazione professionale Viterbo–gennaio-settembre 2001

21. Roma Città del Gusto- Gambero Rosso ore 9 materia “Alfabetizzazione del gusto e fondamenti di analisi sensoriale” Master in “Comunicazione e giornalismo enogastronomico” 2010 e 2011 organizzato da Gambero Rosso- città del Gusto – Roma
22. Roma Città del Gusto – Gambero Rosso ore 5 materia “Fondamenti di analisi sensoriale” nel Master “Scienze Gastronomiche e Prodotti di Qualità” organizzato da Gambero Rosso- città del Gusto – Roma, 2010
23. Viterbo Università della Tuscia DECOS ore 9 materia “Sistemi di qualità nell’industria alimentare” 9 ore nel Master in “Alimentazione, Nutrizione, Dietetica” dell’Università della Tuscia di Viterbo DECOS e ASL Gennaio 2011
24. Rieti polo didattico Sabina Universitas ore 16 materia “Tecnologie alimentari” nel Master in “Scienze gastronomiche e patologie alimentari” dell’Università Sapienza di Roma – polo didattico Sabina Universitas di Rieti Aprile 2011
25. Viterbo Università della Tuscia Facoltà di Agraria ore 80 materia “Gestione della qualità nell’industria alimentare (Prodotti di origine animale)” 10CFU quale attività formativa a scelta per la Laurea in Scienze e Tecnologie Agrarie del vecchio ordinamento - dall’a.a. 2000-2001
26. Viterbo Università della Tuscia Facoltà di Agraria ore 40 materia “Fondamenti di scienze e tecnologie alimentari” 5CFU per la Laurea in Produzioni animali - dall’a.a. 2003-2004
27. Viterbo Università della Tuscia Facoltà di Agraria ore 48 materia “Scienze e Tecnologie alimentari” 6CFU per la Laurea specialistica in Produzioni animali - dall’a.a 2003-2004 fino ad oggi
28. Viterbo Università della Tuscia Facoltà di Agraria ore 40 materia “Gestione e controllo della qualità nella filiera lattiero casearia” 5CFU per il corso di Laurea specialistica in Scienze e Tecnologie Alimentari curriculum Gestione della qualità nelle filiere agroalimentari - dall’a.a. 2003-2004 all’aa. 2007-2008
29. Viterbo Università della Tuscia Facoltà di Agraria ore 48 materia “Analisi chimico fisiche e sensoriali dei prodotti alimentari” 6CFU per il corso di Laurea in Tecnologie Alimentari curriculum Tecnologie Agroalimentari - dall’a.a. 2004-2005 all’AA 2010-2011
30. Viterbo Università della Tuscia Facoltà di Agraria ore 48 materia “Gestione e controllo nell’industria alimentare” 6CFU per il corso di Laurea specialistica in Sicurezza e qualità nelle filiere agroalimentari dall’anno accademico 2008-2009
31. Viterbo Università della Tuscia DIBAF ore 72 materia “Gestione e controllo della qualità nell’industria alimentare” 9CFU per il corso di Laurea triennale in Tecnologie alimentari dall’anno accademico 2010-2011 fino ad oggi
32. Corso per Assaggiatori di oli vergini di oliva organizzato dall’Azienda Agraria didattico-sperimentale dell’Università degli Studi della Tuscia, secondo i criteri stabiliti nel Reg. CEE n. 2568/91 ed autorizzato dalla Regione Lazio con decreto dirigenziale n. A04939 del 25.05.2012.
33. Viterbo Università della Tuscia - DIBAF ore 80 materia - Trasformazione principali filiere alimentari; Analisi sensoriale dei prodotti alimentari; Fisiologia dei sensi e tecniche di degustazione. Corso di perfezionamento in "Management, promozione e valorizzazione dei prodotti agroalimentari" cod. prog. VT022452 cod. az. 31337 16/12/2011- 08/02/2013
34. Viterbo Università della Tuscia - DIBAF 8 ore materia: Analisi sensoriale dei prodotti alimentari - Corsi TFA – Classe A057 (Scienza degli Alimenti) 19/03/2013, 12-19/04/2013
35. Pantelleria 5° Corso di formazione "Appassimento delle uve e qualità dei vini" 26/27/06/2013
36. Corso per Assaggiatori di oli vergini di oliva organizzato dal DIBAF, Università degli Studi della Tuscia, secondo i criteri stabiliti nel Reg. CEE n. 2568/91 ed autorizzato dalla Regione Lazio con decreto dirigenziale n. A04477 del 31.05.2013.
37. Corso per Assaggiatori di oli vergini di oliva organizzato dal DIBAF, Università degli Studi della Tuscia, secondo i criteri stabiliti nel Reg. CEE n. 2568/91 ed autorizzato dalla Regione Lazio con decreto dirigenziale n. G01846 del 21.02.2014.
38. Corso per Assaggiatori di oli vergini di oliva organizzato dal DIBAF, Università degli Studi della Tuscia, secondo i criteri stabiliti nel Reg. CEE n. 2568/91 e s.m. e nel DM 18/06/2014, autorizzato dalla Regione Lazio con decreto dirigenziale n. G00509 del 27.01.2015.
39. Responsabile scientifico e Docente del Corso per "Assaggiatori formaggi" 41 ore INNOVA Camera di Commercio di Frosinone 16/09-10/11/2014

40. Corso per Assaggiatori di oli vergini di oliva organizzato dal DIBAF, Università degli Studi della Tuscia, secondo i criteri stabiliti nel Reg. CEE n. 2568/91 e s.m. e nel DM 18/06/2014, autorizzato dalla Regione Lazio con decreto dirigenziale n.G15229 del 07/12/2015 - 31/03/2016-26/04/2016

Diana De Santis ha ricoperto numerosi incarichi di docenza presso la sede universitaria principale e presso le sedi distaccate, attualmente è titolare delle cattedre di “Gestione e controllo della qualità nell'industria alimentare” 9CFU per il corso di Laurea in Tecnologie Alimentari ed Enologiche (classe L-26) curriculum Industrie alimentari; "Industrie Alimentari Speciali" 6CFU per la laurea specialistica in Sicurezza e Qualità Agroalimentare (classe LM-70).

Ha svolto attività di docenza nell'ambito del Master in Comunicazione e Giornalismo Enogastronomico organizzato dal Gambero Rosso (sede Roma) G.R.H. Srl (anno 2010 edizione invernale ed estiva, anno 2011), per il Master in Alimentazione, Nutrizione, Dietetica organizzato dal DECOS dell'Università della Tuscia in collaborazione con l'ASL di Viterbo (anno 2011) e per il Master in Scienze gastronomiche e patologie alimentari dell'Università "La Sapienza" polo universitario di Rieti, Facoltà di Medicina e chirurgia. E' progettista e coordinatrice del corso di perfezionamento in "Management, promozione e valorizzazione dei prodotti agroalimentari" approvato dalla Provincia di Viterbo nell'ambito del POR 2007/2013 FSE PET 2008/2010-Asse IV Capitale Umano Ob. Specifico I.

E' responsabile del Laboratorio Sensoriale didattico di Facoltà, da lei creato e organizza corsi di formazione nell'ambito dell'analisi sensoriale dei prodotti alimentari.

Attività Scientifica

L'attività scientifica prevalentemente condotta dalla Prof.ssa De Santis Diana in questi anni ha riguardato temi di ricerca concernenti le tecnologie alimentari, finalizzati alla caratterizzazione chimico-fisica e sensoriale dei prodotti, alla messa a punto di sistemi di produzione alternativi, talvolta dettati dalle nuove esigenze di mercato, alla verifica delle modificazioni indotte da trattamenti conservativi su prodotti alimentari freschi o trasformati, alla sperimentazione e validazione di sistemi analitici atti a completare le indagini conoscitive su varie matrici alimentari, all'analisi sensoriale dei prodotti alimentari anche in associazione con studi di consumer science, allo studio cromatografico applicato a diverse tematiche, nonché all'introduzione di sistemi di elaborazione statistica dei dati adatti a rivelare relazioni tra parametri analitici e caratteristiche di prodotto.

Si è impegnata nell'ottimizzazione di metodologie analitiche in HPLC per il dosaggio dei pigmenti coloranti estratti da matrici vegetali e/o microbiche (Progetto Regionale 2000-2001 per le “Colture alternative per le aree collinari del Lazio” finanziato da ARSIAL).

Inoltre, in questi ultimi anni, ha rivolto particolare attenzione alle tecniche di indagine della componente volatile per la definizione dell'aroma di alimenti e bevande e all'impiego dell'analisi sensoriale e della consumer science in progetti di ricerca. Tali competenze hanno consentito numerose collaborazioni ed esperienze in vari campi come lo studio delle sostanze grasse, dei prodotti ortofrutticoli in post-raccolta, oggetto di progetti nazionali interdisciplinari (COFIN 1999, 2000, 2001), dei prodotti lattiero-caseari come il latte ovino (Progetto Regionale PRAL 1999 “Miglioramento e valorizzazione del latte e delle produzioni casearie ovine nel sistema di allevamento della Regione Lazio) o i formaggi biologici (Progetto Regionale PRAL 2001 “Influenza del sistemi di allevamento biologico degli ovini sulle caratteristiche del latte e del formaggio e differenze in rapporto al sistema di allevamento convenzionale”) o l'impiego di produzioni casearie a DOP in prodotti confezionati di nuova formulazione (Progetto AIA 2011), o le numerose sperimentazioni svolte in campo enologico.

In particolare, l'attività scientifica recente di Diana De Santis, coerentemente alle competenze acquisite, è stata volta all'approfondimento di:

- Studio del profilo aromatico caratterizzante matrici alimentari naturali o modificate a seguito di trattamenti
- Monitoraggio e parametrizzazione di processi di trasformazione alimentare
- Applicazione dell'analisi sensoriale alla valutazione qualitativa degli alimenti
- Messa a punto ed applicazione di tecniche analitiche per la definizione qualitativa degli alimenti
- Ottimizzazione di metodologie analitiche in HPLC per il dosaggio dei pigmenti coloranti estratti da matrici vegetali e/o microbiche (Progetto Regionale 2000-2001 per le “Colture alternative per le aree collinari del Lazio” finanziato da ARSIAL).
- Caratterizzazione chimico analitica e sensoriale di prodotti caseari tradizionali e di nuova formulazione.
- Utilizzo di sistemi di indagine non distruttiva per il controllo qualitativo dei prodotti agroalimentari.

Nello specifico i temi della ricerca condotta negli ultimi anni sono stati essenzialmente i seguenti:

- Studio delle modificazioni metaboliche indotte dalla disidratazione in uve, nella produzione di vini passiti, con particolare attenzione alla composizione ed alla variazione dell'aroma.
- Influenza dei trattamenti post-raccolta sul metabolismo e sulla qualità organolettica sia di pesche che di uva destinata alla produzione di vino.
- Approfondimento della relazione tra la provenienza geografica del legno ed alcune caratteristiche chimiche del vino maturato in barriques e con l'ausilio di chips.
- Applicazione di tecniche analitiche cromatografiche per la caratterizzazione aromatica e fenolica dei vini anche in relazione a trattamenti prefermentativi.

- Studio di coloranti naturali estratti da matrici vegetali o microbiche e valutazione dei parametri caratterizzanti l'attività tintoria.
- Studio dei parametri qualitativi di prodotti agroalimentari in funzione di trattamenti conservativi o di applicazione di induttori di resistenza.
- Identificazione di markers chimici dello stato conservativo di alimenti conservati (nociola, formaggi, olio di oliva, ecc.).
- Applicazione di tecniche sensoriali standardizzate e di nuova concezione nella valutazione qualitativa degli alimenti
- Studio delle relazioni tra qualità percepita ed erogata di alcuni alimenti.
- Indagini di customer satisfaction.

Borse di studio

- **1985:** Borsa di studio CNR (bando n.203.6.31 del 9/9/1983) presso l'Istituto di Agrochimica y Tecnologia de Alimentos di Valencia, Spagna
- **1997:** Borsa di studio CNR (Short-term Mobility, circolare C.N.R. 27/96 del 29/10/96 prot. 121598, autoriz. Pos. 140.2 Prot. 058129) presso il Department of Viticulture and Enology, university of California, Davis, USA, 11/07-02/08.

Partecipazione a progetti

- Progetto PRIN 1998-Prot. 9807196422_002, coordinatore Prof. A. Ramina, Dip. Agronomia Ambientale e Produzioni Vegetali dell'Università di Padova "Influenza dell'attività delle glicosidasi e della lipossigenasi sulla componente aromatica di alcune cultivar di pesche durante la maturazione in pianta e in postraccolta."
- Progetto Regionale PRAL 1999 "Miglioramento e valorizzazione del latte e delle produzioni casearie ovine nel sistema di allevamento della Regione Lazio
- Progetto PRIN 2000 Prot. MM07198594_005 coordinatore Prof. A. Ramina, Dip. Agronomia Ambientale e Produzioni Vegetali dell'Università di Padova" Influenza dell'etilene sulla qualità nutrizionale e aromatica delle pesche: studio chimico e biologico-molecolare dei carotenoidi e analisi della frazione volatile mediante GC-MS e naso artificiale"
- Progetto Regionale 2000-2001 per le "Colture alternative per le aree collinari del Lazio" finanziato da ARSIAL
- Progetto Regionale PRAL 2001 "Influenza del sistemi di allevamento biologico degli ovini sulle caratteristiche del latte e del formaggio e differenze in rapporto al sistema di allevamento convenzionale"
- Convenzione ROHM and HAAS Italia srl: "Influenza dell'1-MCP nel controllo della maturazione dell'uva per la produzione di vino e della shelf life delle banane" Progetto annuale - Anno 2004
- Convenzione ROHM and HAAS Italia srl:"Influenza dell'1-MCP nel controllo della maturazione delle banane per la distribuzione" Progetto annuale - Anno 2005
- Progetto MUVON 2005 "Innovazione tecnologica per la gestione della maturazione/disidratazione post-raccolta delle uve di vitigni autoctoni per la produzione di vini passiti o speciali di qualità" Progetto triennale. MIPAF Decreto 204/7303/05 – Anno 2005 – Scadenza 31/12/2008
- Progetto PRIN - Anno 2005 –Prot. 2005074790_003 Area 07 "Film edibili proteici reticolati con transglutaminasi microbica quali barriere all'umidità in prodotti dolciari farciti" - Progetto biennale.
- Progetto per lo studio e l'ottimizzazione della filiera corilicola dell'area cimino-sabatina DM 564/7303/03 del 10/11/2003 Progetto triennale Scadenza 31/12/2006 prorogato al 31/03/2007
- Ricerca scientifica - fondo per la ricerca scientifica di Ateneo (ex quota 60%) Anno 2004 - Impiego di coloranti naturali
- Ricerca scientifica - fondo per la ricerca scientifica di Ateneo (ex quota 60%) Anno 2005 – Influenza della conservazione sulla qualità delle nocciole
- Ricerca scientifica - fondo per la ricerca scientifica di Ateneo (ex quota 60%) Anno 2006- Influenza della conservazione sulla qualità delle nocciole (2° anno) Progetto per lo studio dell'ottimizzazione della filiera corilicola nell'area cimino-sabatina. DM 564/7808/05
- Progetto PRIN 2007 Prot.20073MZALE_003 Area09 - 24 mesi. "Innovazione tecnologica per il restauro: sintesi e caratterizzazione di nano pigmenti strutturati, coloranti naturali, nanosilici e nano calci colloidali partendo da studio di manufatti e monumenti policromi"
- 2008 – Convenzione Elah Dufour Società Alimentari Riunite (Novi Ligure-AL) "Ottimizzazione dei processi di conservazione e di tostatura delle nocciole"
- 2010 -13 Progetto PIF Filiera oleicola
- 2011 - Convenzione AIA Associazione Italiana Allevatori - Formulazione di un nuovo prodotto della categoria dei formaggi grattugiati pronti in mix utilizzando solo DOP Italiane.
- 2015 - Progetto Arisial det.n.105 del 20/02/2015 - Valorizzazione di risorse genetiche autoctone Laziali: Aglio Rosso di Castelliri e Aglio Rosso di Proceno

Incarichi

Membro del Consiglio del Centro di Microscopia Elettronica (CIME);

Membro della Delegazione del Consiglio di Amministrazione per l'Azienda Agraria Didattico Sperimentale dell'Università della Tuscia;

Direttore responsabile del laboratorio Sensoriale dell'Università della Tuscia.

Coordinatore del corso di perfezionamento "Management, promozione e valorizzazione dei prodotti agroalimentari" POR 2007-10 Cod. prog. VT022452 Cod.az.31337

Direttore del Master in Management, valorizzazione, promozione enogastronomica.

Pubblicazioni su riviste scientifiche italiane e straniere

1. F. Mencarelli, R. Botondi, **D. De Santis**, K. Vizovitis (2006) Post-Harvest quality maintenance of fresh apricots - Acta Hort 701: 503-509
2. V. Costantini, A. Bellincontro, **D. De Santis**, R. Botondi, F. Mencarelli (2006) Metabolic changes of Malvasia grapes for wine production during postharvest drying - J. Agric. Food Chem. 54: 3334-3340 (IF: 2,507)
3. Bellincontro, A. Fardelli, **D. De Santis**, R. Botondi, F. Mencarelli (2006) Postharvest ethylene and 1-MCP treatments both affect phenols, anthocyanins, and aromatic quality of Aleatico grapes and wine - Australian J. of Grape and Wine Research 12: 141-149 (IF: 1,9)
4. A. Bellincontro, R. Botondi, **D. De Santis**, R. Forniti, F. Mencarelli (2006) Il controllo del metabolismo dell'uva in appassimento per la determinazione della qualità del passito - Phyto magazine 16:35-46
5. **D. De Santis**, M.T. Frangipane (2006) Origine geografica del legno ed aromi dei vini - V Q mensile di Viticoltura ed Enologia 1:42-48
6. M.T. Frangipane, **D. De Santis**, A. Ceccarelli (2007) Influence of oak woods of different geographical origins on quality of wines aged in barriques and using oak chips - Food Chemistry 103:46-54 (IF:1,811)
7. **D. De Santis**, M. Moresi (2007) - Production of Alizarin extracts from Rubia tinctorum and assessment of their dyeing properties - Industrial crops and products 26:151-162 (IF:0746)
8. L. Chkaiban, R. Botondi, A. Bellincontro, **D. De Santis**, P. Kefalas, F. Mencarelli (2007) Influence of postharvest water stress on lipoxygenase and alcohol dehydrogenase activities and on the composition of some volatile compounds of Gewurtztraminer grapes dehydrated under controlled and uncontrolled thermohygrometric conditions - Australian J. of Grape and Wine Research 13: 142-149
9. **D. De Santis**, A. Bellincontro, M. Pasquini, M. Servili, R. Botondi, F. Mencarelli (2007) Influence of Ethylene and 1-Methylcyclopropene Postharvest treatments on aromatic quality of Aleatico grapes. Acta Horticulturae 754:457-461
10. F. Mencarelli, R. Forniti, **D. De Santis**, A. Bellincontro (2008) Effetti delle atmosfere inerti e della temperatura nella conservazione delle nocciole essiccate. Ingredienti Alimentari, vol.39:16-21, ISSN:1594-0543
11. A. Bellincontro, I. Nicoletti, M. Valentini, **D. De Santis**, D. Corradini, F. Mencarelli (2009) Integration of nondestructive analyses to study postharvest water stress of wine grapes. American J. Enology and Viticulture 60(1):57-65
12. M. Santonico, A. Bellincontro, **D. De Santis**, C. Di Natale, F. Mencarelli (2009) Electronic nose to study postharvest dehydration of wine grapes. Food Chem 121:789-796
13. **D. De Santis**, M.T. Frangipane (2010) Effect of prefermentative cold maceration on the aroma and phenolic profiles of a Merlot red wine - Italian Journal of Food Science 1 vol.22:47-53,
14. **D. De Santis**, F. Mencarelli, R. Forniti (2010) Monitoraggio della stabilità ossidativa delle nocciole nei nocciolati. Ingredienti Alimentari 9, n.49:6-12
15. M.T. Frangipane, S. Torresi, **D. De Santis**, R. Massantini (2012) Effect of drying process in chamber at controlled temperature on the grape phenolic compounds - Ital. J. Food Sci., vol. 24 : 1-7
16. Marco Cirilli, Andrea Bellincontro, **Diana De Santis**, Rinaldo Botondi, Maria Chiara Colao, Rosario Muleo, Fabio Mencarelli (2012) Temperature and water loss affect ADH activity and gene expression in grape berry during postharvest dehydration. Food Chem 132:447-454
17. **D. De Santis**, M.T. Frangipane (2015). Sensory perceptions of virgin olive oil: new panel evaluation method and the chemical compounds responsible. NATURAL SCIENCE, vol. 3, p. 132-142, ISSN: 2150-4105, doi: 10.4236/ns.2015.73015
18. F. Rossini, P. Loreti, M.E. Provenzano, **D. De Santis**, R. Ruggeri (2016) Agronomic performance and beer quality assesment of twenty hop cultivars grown in Central Italy. Italian Journal of Agronomy Doi:104081/ija.2016.746in press
19. **D. De Santis**, M.T. Frangipane, E. Brunori, Pasquale Cirigliano, Rita Biasi (2016) Biochemical markers for oenological potentiality in a grapevine aromatic variety under different soil types. American Journal of Enology and Viticulture in press

Pubblicazioni su atti di convegni nazionali

20. F. Mencarelli, **D. De Santis**, A. Bellincontro, P. Prosperi, R. Botondi, D. Tiberi (2006) Controllo accurato dell'ambiente di appassimento per la valorizzazione di uve di varietà autoctone dell'Italia centrale destinate alla produzione di vini dolci. - Convegno nazionale - I vitigni autoctoni minori: aspetti tecnici, normative e commerciali. Villa Guarino (TO) 30 novembre-1 dicembre 2006 Edizioni Fondazione per le Biotecnologie
21. **D. De Santis**, A. Fardelli (2007) Conservazione delle nocciole: individuazione di markers volatili correlati ai processi ossidativi - Convegno conclusivo nell'ambito del progetto "Studio e ottimizzazione della Filiera Corilicola dell'area Cimino-Sabatina" - Viterbo, Università della Tuscia - 24 Gennaio 2007
22. F. Mencarelli, R. Forniti, A. Fardelli, **D. De Santis**, M. Valentini, P. Sequi (2007) Atmosfere inerti e temperatura nella conservazione delle nocciole essiccate. 8° Congresso Italiano di Scienza e Tecnologia degli Alimenti-Rho- 7/8 maggio 2007, Ricerche e innovazioni nell'industria alimentare. - Chiriotti editore - volume VIII°
23. **D. De Santis**, M. Moresi (2008) Uso di film edibili per il mantenimento delle proprietà organolettiche in prodotti multifasici - Proceedings " II° Convegno Nazionale della Società Italiana di Scienze Sensoriali" Firenze University Press - pag. 147-152

24. **D.De Santis**, M.T.Frangipane (2011) Qualità percepita degli oli extravergini di oliva - Proceedings "III° Convegno Nazionale della Società Italiana di Scienze Sensoriali" pp. 55-60
25. M. C. Messina, M. Moresi, D. De Santis, E. Marconi (2011) Effetto dell'attività dell'acqua sulle proprietà termodinamiche e reometriche di cracker - Proceedings "VIII° Convegno Nazionale dell' AISTEC - Associazione Italiana di Scienza e Tecnologia dei Cereali
26. **Diana De Santis**, Alessandro Ruggieri, Cecilia Silvestri, Stefano Poponi (2014) "Extra virgin olive oil quality and customer perceptions: a case study" - XXVI CONGRESSO NAZIONALE DI SCIENZE MERCEOLOGICHE "INNOVAZIONE, SOSTENIBILITÀ E TUTELA DEI CONSUMATORI: L'EVOLUZIONE DELLE SCIENZE MERCEOLOGICHE PER LA CREAZIONE DI VALORE E COMPETITIVITÀ" PISA IL 13-14-15 FEBBRAIO 2014
27. **Diana De Santis**, Cecilia Silvestri, Alessandro Ruggieri "Consumer perception of meat quality and customer behavior" XXVII CONGRESSO NAZIONALE DI SCIENZE MERCEOLOGICHE "QUALITÀ ED INNOVAZIONE PER UNA ECONOMIA CIRCOLARE ED UN FUTURO SOSTENIBILE" Viterbo, 2-4 Marzo 2016
28. **D.De Santis**, M.T. Costanza, P.Taviani, M.T.Frangipane (2016) Biodiversità nella produzione di Aglio Rosso di Castelliri e Aglio Rosso di Proceno, attraverso la valutazione morfologica, sensoriale e funzionale. XI° Convegno Nazionale sulla Biodiversità, Matera 9-10 giugno, 2016

Pubblificazioni su atti di convegni internazionali

29. R. Reda, M.P. Aleandri, C. Guardacione, P. Magro, **D. De Santis**, A. Fardelli, Chilosi G. (2007) Use of chemical inducers of resistance for control of fungal pathogens of melon and their effect on yield and quality. Congress "Novel approaches for the control of postharvest diseases and disorders" COST 924, Faculty of Agriculture, University of Bologna, Italy, 3 - 5 May 2007
30. **D.De Santis**, A.Fardelli, F.Mencarelli (2008) STORAGE HAZELNUTS: effect on aromatic profile and sensory attributes. 7th International Congress on hazelnut, Università della Toscana, Viterbo, Italy-23-27 giugno
31. **D.De Santis**, R.Forniti, M.T.Frangipane (2009) Shelf -life delle nocciole in cioccolati nocciolati 9°CISETA Congresso internazionale di scienze e tecnologie alimentari Milano 11-12 Giugno
32. **D.De Santis**, R.Forniti, C. Equitani (2009) influenza di alcuni parametri tecnici sulle caratteristiche chimiche, fisiche e sensoriali del Formaggio di Fossa - 9°CISETA Congresso internazionale di scienze e tecnologie alimentari Milano 11-12 Giugno
33. **D.De Santis**, A.Ruggieri, C. Silvestri (2009) Relazioni tra qualità erogata, qualità percepita e preferenza del consumatore. Il caso del caffè: un'indagine empirica - 9°CISETA Congresso internazionale di scienze e tecnologie alimentari Milano 11-12 Giugno
34. **D. De Santis**, P. P. Danieli, A. Bellincontro, D. Bertini e B. Ronchi (2010) Chemical composition, colour, oxidative and sensory parameters evaluation of national and imported hams - 61th Annual Meeting of the European Association For Animal Production (EAAP) Heraklion, Crete Island, Greece, August 23rd- 27th, 2010