

Erica Liberto ha conseguito la Laurea Magistrale in Chimica e Tecnologia Farmaceutiche 2001 presso l'Università degli Studi di Torino. Nel 2001 ha ricevuto una borsa di studio per la formazione alla ricerca per un periodo di due anni dal Dipartimento di Scienza e Tecnologia del Farmaco dell'Università di Torino nell'ambito del progetto "Caratterizzazione ed evoluzione temporale del profilo aromatico alcol / ciliegie mediante analisi chimica associata all'analisi chemiometrica" finanziato da Soremartec (Gruppo Ferrero). Dal 2003 al 2005 ha vinto una borsa di ricerca del Dipartimento di Scienza e Tecnologia del Farmaco dell'Università di Torino, nell'ambito di un progetto di ricerca dal titolo "Caratterizzazione del raccolto fresco chimico e organolettico robusto di vecchia coltura e trattato (Progetto Robusta), caffè verde e torrefatto "con l'obiettivo di studiare come i diversi trattamenti tecnologici sul caffè verde possano influenzare le proprietà organolettiche del caffè torrefatto attraverso la caratterizzazione e la correlazione delle frazioni volatili e semivolatili. Nell'agosto 2005 ha ottenuto un assegno di ricerca presso lo stesso Dipartimento sul progetto "Analisi gas cromatografica accelerata di frazioni volatili di matrici di origine vegetale", occupandosi dell'ottimizzazione della separazione cromatografica per GC veloci, in particolare nel campo degli aromi alimentari.



Nel 2009 ha conseguito il Dottorato di Ricerca in Scienze Farmaceutiche presso l'Università degli Studi di Torino.

Nel 2006 diventa Ricercatore in Chimica degli Alimenti e da novembre 2019 è Professore Associato di Chimica degli Alimenti presso il Dipartimento di Scienza e Tecnologia del Farmaco dell'Università di Torino. Dal 2014 è Tutor all'interno del Corso di Dottorato in Scienze Farmaceutiche e Biomolecolari.

E' titolare di diversi corsi curriculari nei corsi di Laurea Magistrale in Farmacia e Chimica e Tecnologie Farmaceutiche, nella corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie alimentari percorso EIT FOOD (Food System), e nel corso di laurea triennale in Tecniche Erboristiche. E' titolare di un modulo sugli additivi e contaminanti alimentari all'interno del Master di II livello in Scienza e tecnologia dell'alimentazione e nutrizione umana "Michele Ferrero", e di un modulo sulla Normativa sugli alimenti all'interno del Master di II livello Master in Farmacia Territoriale "Chiara Colombo".

Gli interessi di ricerca sono focalizzati su: a) Studio e applicazione di tecniche green di preparazione del campione per la caratterizzazione di materie prime, semilavorati e finiti alimentari e prodotti farmaceutici b) sviluppo di approcci alla velocizzazione delle separazioni cromatografiche e soluzioni integrate di approcci di campionamento e rilevamento nella caratterizzazione quali-quantitativa di campioni alimentari, c) strumenti chemiometrici utili nell'indagine di profilazione e fingerprinting di metaboliti target e non target abbinati a tecniche analitiche veloci in vista di trasferimento tecnologico, d) applicazioni di approcci "omici" alla Scienza Sensoriale Molecolare e alla scoperta di markers legati alla dieta o alla definizione dell'impronta metabolica. L'attività di ricerca e le collaborazioni internazionali sono descritte in 76 pubblicazioni su riviste internazionali e 13 capitoli di libri, e più di 100 tra comunicazioni orali e/o poster a Conferenze Nazionali e Internazionali.