



AL MAGNIFICO RETTORE  
DELL'UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI MILANO

COD. ID: 4678

Il sottoscritto chiede di essere ammesso a partecipare alla selezione pubblica, per titoli ed esami, per il conferimento di un assegno di ricerca presso il Dipartimento di \_\_\_\_\_ Scienze per gli Alimenti, la Nutrizione e l'Ambiente \_\_\_\_\_

Responsabile scientifico: \_\_\_\_\_ Alessandra Marti \_\_\_\_\_

**Giulia Sofia Malizia**  
**CURRICULUM VITAE**

**INFORMAZIONI PERSONALI**

Cognome	Malizia
Nome	Giulia Sofia
Data Di Nascita	23/11/1994

**OCCUPAZIONE ATTUALE**

Incarico	Struttura
Disoccupata	n.d.

**ISTRUZIONE E FORMAZIONE**

Titolo	Corso di studi	Università	anno conseguimento titolo
Laurea Magistrale o equivalente	Scienze e Tecnologie Alimentari	Università degli studi di Milano	2019
Specializzazione			
Dottorato Di Ricerca			
Master			
Diploma Di Specializzazione Medica			
Diploma Di Specializzazione Europea			
Altro			

**ISCRIZIONE AD ORDINI PROFESSIONALI**

Data iscrizione	Ordine	Città
n.d.	n.d.	n.d.

**LINGUE STRANIERE CONOSCIUTE**

lingue	livello di conoscenza
Inglese	C1



## PREMI, RICONOSCIMENTI E BORSE DI STUDIO

anno	Descrizione premio
2019	Borsa Erasmus+ presso NMBU (Norvegia) - Tesi magistrale

## ATTIVITÀ DI FORMAZIONE O DI RICERCA

Ott 2014 - Ott 2017, Laurea Scienze e Tecnologie Alimentari, UNIMI

- Votazione 110/110 e lode

Ott 2017-Ott 2019, Laurea Magistrale Scienze e Tecnologie Alimentari, UNIMI

- Votazione 110/110 e lode

Apr '16 - Lug '16, Tirocinio curricolare nel corso di studi triennale in Scienze e Tecnologie Alimentari, presso UNIMI:

- Caratterizzazione chimico-fisica e determinazione dell'attività antiossidante e polifenoli di prodotti funzionali di origine vegetale, con tecniche HPLC, colorimetriche e spettrofotometriche
- Raccolta, elaborazione statistica ed interpretazione dei dati
- Redazione report laboratorio ed elaborato finale di tirocinio
- Titolo elaborato finale: "COLORE, CONTENUTO IN POLIFENOLI TOTALI E ATTIVITÀ ANTIOSSIDANTE DI PRODOTTI FUNZIONALI IN POLVERE DI ORIGINE PERUVIANA"

Gen 2019 - Lug 2019, Tirocinio curricolare nel corso degli studi magistrali in Scienze e tecnologie Alimentari, presso Nofima-NMBU e parte del progetto FoodProFuture:

- Sviluppo di analoghi della carne con tecnologia di estrusione high-moisture (lab-scale twin-screw extruder)
- Ottimizzazione processo usando "Surface Methodology" (RSM)
- Valutazione parametri fisico-chimici e nutrizionali dei prototipi con tecniche analitiche tradizionali ed elaborate ad hoc per la matrice in analisi: water-binding capacity, oil-binding capacity, texture analysis, color, thermal properties, sensory properties, in-vitro protein digestibility
- Raccolta, elaborazione statistica ed interpretazione dei dati
- Redazione report e tesi magistrale
- Partecipazione a meeting interni di laboratorio inerenti al progetto di ricerca FoodProFuture
- Titolo tesi Magistrale: "HIGH-MOISTURE EXTRUSION OF A FABA BEAN (V. FABA L.) PROTEIN CONCENTRATE - EFFECT ON PHYSICO-CHEMICAL PROPERTIES AND IN-VITRO PROTEIN DIGESTIBILITY"

Nov 2019 - Giu 2020, Tirocinio extra-curricolare nell'ambito della ricerca ed utilizzo di materie prime emergenti presso Barilla G.& R. F.lli. Spa:

- Scouting di trend alimentari e di consumo, usando strumenti open access, privati e metodi di human-centered design
- Identificazione e caratterizzazione di ingredienti plant-based emergenti in linea con gli obiettivi aziendali
- Pianificazione ed esecuzione di prove pilota per testare gli ingredienti in diverse tecnologie



- Caratterizzazione analitica dei prototipi (fisico-chimica e sensoriale)
- Raccolta risultati e redazione di report scientifici e presentazioni per divulgazione interna ed archiviazione

## ATTIVITÀ PROGETTUALE

Anno	Progetto
2018	Opessi UniversityLab
2019	FoodProFuture (Nofima, Aas, Norway) - Tirocinio di ricerca per progetto di Tesi magistrale

## TITOLARITÀ DI BREVETTI

Brevetto

## CONGRESSI, CONVEGNI E SEMINARI

Data	Titolo	Sede
02/2016	Winter School of Foods	Wageningen University

## PUBBLICAZIONI

Libri
[titolo, città, editore, anno...]
[titolo, città, editore, anno...]
[titolo, città, editore, anno...]

### Articoli su riviste

[titolo articolo, rivista, città, editore, anno...]

[titolo articolo, rivista, città, editore, anno...]

[titolo articolo, rivista, città, editore, anno...]

### Atti di convegni

[titolo, struttura, città, anno]

[titolo, struttura, città, anno]

[titolo, struttura, città, anno]



ALTRE INFORMAZIONI

Dal lavoro svolto durante il mio progetto di tesi magistrale, ho partecipato come co-autore alla redazione di un articolo scientifico dal titolo "High-moisture extrusion of a faba bean protein concentrate to produce a meat analogue" che attualmente è in fase di revisione sulla rivista scientifica LWT (manuscript number LWT-D-20-00715R0)

Le dichiarazioni rese nel presente curriculum sono da ritenersi rilasciate ai sensi degli artt. 46 e 47 del DPR n. 445/2000.

Il presente curriculum, non contiene dati sensibili e dati giudiziari di cui all'art. 4, comma 1, lettere d) ed e) del D.Lgs. 30.6.2003 n. 196.

Luogo e data: Magnago, 07/08/2020

FIRMA \_\_\_\_\_