



AL MAGNIFICO RETTORE
DELL'UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI MILANO

COD. ID: 4825

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 Economia, Management e Metodi Quantitativi

Responsabile scientifico: Prof De Luca

[Francesco Bonafaccia]

CURRICULUM VITAE

INFORMAZIONI PERSONALI

Cognome	Bonafaccia
Nome	Francesco
Data Di Nascita	29/04/1987

OCCUPAZIONE ATTUALE

Incarico	Struttura
Libero Professionista	Partita Iva

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

Titolo	Corso di studi	Università	anno conseguimento titolo
Laurea Magistrale o equivalente	Sicurezza e Qualità Agroalimentare (LM/70)	Università degli Studi della Tuscia VT	2015
Specializzazione			
Dottorato Di Ricerca			
Master			
Diploma Di Specializzazione Medica			
Diploma Di Specializzazione Europea			
Altro			

ISCRIZIONE AD ORDINI PROFESSIONALI

Data iscrizione	Ordine	Città

LINGUE STRANIERE CONOSCIUTE



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI MILANO

lingue	livello di conoscenza
Inglese	Buono

PREMI, RICONOSCIMENTI E BORSE DI STUDIO

anno	Descrizione premio

ATTIVITÀ DI FORMAZIONE O DI RICERCA

Grano Saraceno, Alimenti Funzionali, Produzione di birre speciali, Studi su cereali minori, Studi su processi di molitura e panificazione e studi su metodi reologici sulla qualità della farina, Studi "in vitro" e "in vivo" sugli effetti di alimenti funzionali, Corso di formazione Sensory System Manager, Corso di Formazione Nutrizione e Sport, Trainig applicativo K4 e BIA.

ATTIVITÀ PROGETTUALE

Anno	Progetto
2014	Supporto Tecnico al Progetto "Una scuola per il lavoro"
2016	Analisi di semi d'orzo ricchi in betaglucani
2017	Produzione e valutazione di biscotti funzionali a base di grano saraceno tartarico
2018	Componente Comitato Organizzatore del Secondo Simposio Europeo sul Grano Saraceno
2017-2019	Responsabile Tecnico Scientifico per la produzione e sperimentazione "in vivo" di birra con malto di grano saraceno tartarico

TITOLARITÀ DI BREVETTI

Brevetto

CONGRESSI, CONVEGNI E SEMINARI

Data	Titolo	Sede
2016	Birre e ricerca scientifica: produzione di alimenti funzionali	Istituto Tecnico Agrario G. Garibaldi, Roma
2018	Alimenti funzionali nella dieta degli sportivi: sperimentazione "in vivo" e "in vitro"	CONI Firenze
2018	Development and tasting in vivo; the production of beer from Tartary buckwheat malt	Tarvisio Italy
2018	Il grano saraceno a Teglio: stato dell' arte criticità e prospettive	Teglio

PUBBLICAZIONI



Articoli su riviste

Romina Molinari, Lara Costantini, Anna Maria Timperio, Veronica Lelli, Francesco Bonafaccia, Giovanni Bonafaccia, Nicolò Merendino "Tartary buckwheat malt as ingredient of gluten-free cookies" *Journal of Cereal Science* pag. 37-43 vol 80, 2018

N. Merendino, F. Bonafaccia et al "A new functional pasta containing tartary buckwheat as an ingredient improves the oxidative status and normalizes some blood pressure parameters in spontaneously hypertensive rats". *Food&Function* 2014,5,1017

G. Bonafaccia, N. Merendino, F. Bonafaccia, R. Molinari, V. Galli, V. Skrabanja, Z. Luthar, A. Golob, M. Germ

" Concentration of proteins, Beta-Glucans, total polyphenols and antioxidant capacity of Slovenian samples of barley. *Folia* December 2016.

Atti di convegni

P. Chirletti, N. Merendino, G. Bonafaccia, F. Bonafaccia "Grano saraceno e insufficienza del pancreas esocrino" Presentazione Poster attività SapiExpò Febbraio 2014 Roma

F. Bonafaccia, G. Bonafaccia *Alimenti funzionali: l'orzo, il grano saraceno e il lupino*. Materiali del seminario 22 maggio 2007 FORUM PA

ALTRE INFORMAZIONI

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: ROMA, 05-01-2021

FIRMA