



AL MAGNIFICO RETTORE
DELL'UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI MILANO

COD. ID: 5351

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 Dipartimento di Scienze per gli Alimenti, la Nutrizione e l'Ambiente dell'Università degli Studi di Milano

Responsabile scientifico: Prof. Matias Pasquali

MARCELLA TEDESCO

CURRICULUM VITAE

INFORMAZIONI PERSONALI

Cognome	TEDESCO
Nome	MARCELLA

OCCUPAZIONE ATTUALE

Incarico	Struttura
PROJECT MANAGER	PRIVATO

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

Titolo	Corso di studi	Università	anno conseguimento titolo
Laurea Magistrale o equivalente	SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI - Controllo e sicurezza degli alimenti (LM-70) 110 e lode	UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI MODENA E REGGIO EMILIA	2018
Specializzazione			
Dottorato Di Ricerca			
Master			
Diploma Di Specializzazione Medica			
Diploma Di Specializzazione Europea			
Altro			



LINGUE STRANIERE CONOSCIUTE

lingue	livello di conoscenza
INGLESE	BUONO

PREMI, RICONOSCIMENTI E BORSE DI STUDIO

anno	Descrizione premio

ATTIVITÀ DI FORMAZIONE O DI RICERCA

FORMAZIONE UNIVERISTARIA

1. **Applicazione della teoria degli ostacoli per il miglioramento della qualità microbiologica di paste fresche ripiene (lavoro di tesi svolto presso l'Università degli studi di Modena e Reggio Emilia)**

L'obiettivo del lavoro è stato quello di monitorare due fattori intrinseci che influenzano la crescita e la sopravvivenza dei microrganismi in un alimento, quali il pH e l'attività dell'acqua, in modo tale da prolungare la shelf life della pasta ripiena. In particolare, sono stati analizzati 2 tipi di pasta fresca: i tortellini al prosciutto crudo e i tortelloni con ricotta e spinaci. In entrambi i casi sono stati analizzati singolarmente i ripieni, cercando di modificarne la composizione al fine di creare un ambiente idoneo per rallentare lo sviluppo microbico e quindi prolungare la data di scadenza del prodotto.

Alla fine del lavoro è stata analizzata la carica microbica totale del prodotto dopo un giorno dalla produzione, dopo 14, 21, 35, 48, e infine 70 giorni (quest'ultimo consistente nella data di scadenza) per confermare l'effettiva riduzione della crescita microbica. Una volta identificati i valori iniziali di pH e aw, sono stati effettuati studi per ritrovare quale potesse essere quell'ingrediente addizionato al ripieno che potesse abbassare entrambi i valori. In particolare, si è ricercato quell'ingrediente igroscopico (capace quindi di assorbire l'acqua libera e abbassare il valore di aw) e quell'ingrediente in grado di acidificare il ripieno.

2. **Corso per assaggiatori d'olio d'oliva, con conseguimento dell'attestato di idoneità fisiologica all'assaggio dell'olio di oliva ai sensi dell'Art. 2 del D.M. MIPAAF.**
Principali attività: prove pratiche di riconoscimento oli monovarietalì; moduli di alimentazione, olio e dieta mediterranea; olio e gastronomia, il ruolo e il riconoscimento degli oli diversamente abbinati.

FORMAZIONE POST LAUREA

1. **AIFES Professionisti (A.I.F.E.S.) - CORSO AUDITOR/LEAD AUDITOR IN SISTEMI DI GESTIONE QUALITÀ:** iscrizione nei REGISTRI PROFESSIONALI AIFES (RPA) e rilascio dell'Attestato di qualità ai sensi della Legge 04/2013.
2. **Abilitazione all'esercizio della professione di tecnologo alimentare**
3. **Formazione e acquisizione di competenze teorico/pratiche sulla coltivazione dell'albicocco: (lavoro di formazione presso azienda agricola privata).** Le attività hanno previsto:



- Studio delle malattie della pianta di albicocco: Deperimento cronico, corineo, oidio, maculatura rossa, monilia.
- Raccolta bibliografica per l'identificazione delle strategie di prevenzione delle patologie dell'albicocco.
- Attenzione particolare allo studio dell'agente patogeno del Corineo: *Stigmata carpophila*: eziologia, ciclo biologico, condizioni ambientali favorevoli allo sviluppo del patogeno e misure di prevenzione, strategie innovative per la lotta all'agente patogeno.

CONGRESSI, CONVEGNI E SEMINARI

Data	Titolo	Sede
07/05/2018	SEED AND CIPS	MILANO

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.

RICORDIAMO che i curricula **SARANNO RESI PUBBLICI** sul sito di Ateneo e pertanto si prega di non inserire dati sensibili e personali. Il presente modello è già pre-costruito per soddisfare la necessità di pubblicazione senza dati sensibili.

Si prega pertanto di **NON FIRMARE** il presente modello.

Luogo e data: Reggio Emilia, 06/07/2022