



AL MAGNIFICO RETTORE
DELL'UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI MILANO

COD. ID: 4598

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: **Prof.ssa Monica Laureati**

[Marta Appiani]

CURRICULUM VITAE

INFORMAZIONI PERSONALI

Cognome	APPIANI
Nome	MARTA
Data Di Nascita	[21/10/1995]

OCCUPAZIONE ATTUALE

Incarico	Struttura
Nessuna occupazione	-

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

Titolo	Corso di studi	Università	anno conseguimento titolo
Laurea Triennale o equivalente	Scienze e Tecnologie Alimentari (classe I-26)	Università degli Studi di Milano	2017 (Documento 1)
Laurea Magistrale o equivalente	Scienze e Tecnologie Alimentari (classe LM-70)	Università degli Studi di Milano	2020 (Documento 2)
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

lingue	livello di conoscenza
INGLESE	B2
FRANCESE	A1

PREMI, RICONOSCIMENTI E BORSE DI STUDIO

anno	Descrizione premio

ATTIVITÀ DI FORMAZIONE O DI RICERCA

Attività di formazione specifica nel settore sensoriale

1. Modelli di percezione sensoriale e di preferenza alimentare del consumatore (Consumer Science) (Prof.ssa Ella Pagliarini), Università degli Studi di Milano, a.a. 2018-2019 (4 CFU, votazione:29) (**Documento 2**)
2. Corso di formazione "I metodi nelle scienze sensoriali" organizzato dalla Società Italiana di Scienze Sensoriali, Milano, 29-31 maggio 2019 (**Documento 3**)

Attività di ricerca specifica nel settore sensoriale (Documento 4)

L'attività di ricerca riguarda prevalentemente il settore dell'analisi sensoriale e della consumer science.

A partire dall'anno accademico 2018/2019 ha collaborato alle seguenti attività di ricerca del laboratorio di Analisi Sensoriale & Consumer Science del DEFENS dell'Università degli Studi di Milano:

1. "Sviluppo di un protocollo di studio per la valutazione della consistenza e del gradimento di snack dolci", occupandosi dell'inserimento ed elaborazione dei dati. In particolare, si è occupata dell'applicazione di approcci statistici multivariati, quali l'analisi delle componenti principali (PCA) tramite il software statistico The Unscrambler.
2. "Valutazione della qualità sensoriale di pasta gluten-free", occupandosi dell'organizzazione delle sedute di assaggio e al reclutamento dei soggetti coinvolti nelle valutazioni, nonché alla preparazione delle schede informatizzate mediante il software Fizz Biosystems. Durante questa esperienza ha approfondito le conoscenze relative all'applicazione, elaborazione ed interpretazione dei dati di metodi innovativi, come il Check-All-That-Apply (CATA).
3. "Studio della sensibilità tattile orale in età evolutiva: relazione con la preferenza e il comportamento alimentare" (tesi magistrale). Durante il lavoro di tesi ha sviluppato metodi per valutare la sensibilità tattile a livello della lingua nella popolazione pediatrica e adulta e ha approfondito l'applicazione di metodi di preferenza e accettabilità in un target sensibile di consumatori. Ha seguito i rapporti con la scuola, ha collaborato alla messa a punto del disegno sperimentale, alla stesura del protocollo di lavoro e alla documentazione presentata al Comitato Etico (UNIMI), al reclutamento dei soggetti coinvolti nelle valutazioni. Inoltre, si è dedicata alla messa a punto dei questionari tramite l'applicativo Google Moduli. Infine, si è interessata all'elaborazione statica e all'interpretazione dei dati acquisiti mediante l'uso di software specifici per l'analisi sensoriale, come SAS e XLSTAT, impiegando sia analisi parametriche (t-test, anova), sia analisi non parametriche (correlazione di Spearman, test di Wilcoxon, test di Mann-Whitney, test di Kruskal-Wallis).

Attività di tutorato didattico-integrativo

1. Dall'anno accademico 2018/2019 a oggi ha partecipato allo svolgimento delle esercitazioni di laboratorio di Analisi sensoriale nell'ambito dell'insegnamento di "Enologia 2-mod.2: analisi sensoriali" per il corso di Laurea in *Viticoltura ed enologia*, trattando l'applicazione pratica nel settore vitivinicolo dei seguenti metodi: metodo di selezione e allenamento dei giudici e



interpretazione dei relativi risultati, metodo discriminante triangolare, metodo discriminante duotrio e metodo del profilo sensoriale (**Documento 5**)

2. Nell'anno accademico 2019/2020 ha partecipato allo svolgimento delle esercitazioni di laboratorio di Analisi sensoriale nell'ambito dell'insegnamento di "Analisi sensoriale degli alimenti" per il corso di Laurea in Scienze e Tecnologie della Ristorazione trattando l'applicazione pratica nel settore della ristorazione collettiva dei metodi di selezione ed allenamento, nonché dei metodi discriminanti e descrittivi (**Documento 5**)
3. Nell'anno accademico 2018/2019 ha partecipato allo svolgimento delle esercitazioni di laboratorio di Analisi sensoriali nell'ambito dell'insegnamento di "Analisi sensoriali ed elaborazione dati" per il corso di Laurea in Scienze e tecnologie alimentari trattando l'applicazione pratica nel settore delle tecnologie alimentari dei metodi di selezione ed allenamento, nonché dei metodi discriminanti e descrittivi (**Documento 6**)

ATTIVITÀ PROGETTUALE

Anno	Progetto

TITOLARITÀ DI BREVETTI

Brevetto

CONGRESSI, CONVEGNI E SEMINARI

Data	Titolo	Sede
28 maggio 2019	8th E3S & SISS Symposium "Tasting the future in sensory and consumer science" (Documento 7)	Università degli Studi di Milano, Italia
19 giugno 2020	Workshop SISS 2020 "Le scienze sensoriali al tempo del Covid-19" (Documento 8)	Università di Firenze, Italia

PUBBLICAZIONI

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

Articoli su riviste
Assessment of lingual tactile sensitivity in children and adults: methodological suitability and challenges. Appiani M., Rabitti N., Methven L., Cattaneo C., Laureati M., sottomesso (Documento 11)
Cross-cultural differences in lingual tactile sensitivity and eating behavior: a comparison between Italy and UK. Rabitti N., Appiani M., Methven L., Ford R., Stolzenbach Wæhrens S., Bredie W., Laureati M., in preparazione



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

Atti di convegni

[titolo, struttura, città, anno]

[titolo, struttura, città, anno]

[titolo, struttura, città, anno]

Poster a convegni nazionali e internazionali

1. Assessment of oral tactile sensitivity in adults and children: relationship with texture preference and eating behaviour. A cross-cultural study in UK and Italy. Appiani M., Rabitti N., Methven L., Ford R., Stolzenbach Wæhrens S., Bredie W., Laureati M. Abstract sottomesso per presentazione a 9th European Conference on Sensory and Consumer Research, Rotterdam, The Netherlands, 13-16 dicembre 2020. (**Documento 12**)

[titolo, struttura, città, anno]

[titolo, struttura, città, anno]

ALTRE INFORMAZIONI

1. Titolo di SENSORY PROJECT MANAGER JUNIOR rilasciato da parte della Società Italiana di Scienze Sensoriali (SISS) (**Documento 9**)

2. Nel 2019 ha collaborato alle esercitazioni del Corso intensivo per Sensory Project Manager organizzato dalla Società Italiana di Scienze Sensoriali, trattando l'applicazione pratica dei:

-test discriminanti con modalità di acquisizione computerizzata e analisi guidata dei dati tramite Smart Sensory box

-metodi descrittivi: generazione del vocabolario descrittivo e calibrazione del panel; analisi e interpretazione guidata di un set di dati. Validazione del panel con metodi uni e multivariati, rappresentazioni grafiche dei risultati e interpretazione di mappe percettive con l'utilizzo del software PanelCheck

-metodi descrittivi dinamici (Time-Intensity, Temporal Dominance of Sensations)

-Check-All-That-Apply (CATA)

3. Ha collaborato, inoltre, alle attività organizzative nell'ambito del Workshop annuale delle società scientifiche SISS e E3S (27 maggio 2019) (**Documento 10**)

4. Membro delle società scientifiche:

- Società Italiana di Scienze Sensoriali (SISS)
- European Sensory Science Society (E3S)

5. Competenze digitali:

- Certificazione ECDL base
- Ottima padronanza degli strumenti Microsoft Office (Word, Excel, PowerPoint)
- Conoscenza di software dedicati all'analisi statistica (SAS, Statgraphics, XLSTAT, The Unscrambler)
- Conoscenza di software dedicati all'acquisizione di dati sensoriali (FIZZ, Smart Sensory Box, PanelCheck)



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI MILANO

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: Milano, 20/06/2020

FIRMA

Marta Appidei