



**AL MAGNIFICO RETTORE
DELL'UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI MILANO**

COD. ID: 4678

La sottoscritta chiede di essere ammessa 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 Alessandra Marti

Francesca Casaretta

CURRICULUM VITAE

INFORMAZIONI PERSONALI

Cognome	Casaretta
Nome	Francesca
Data Di Nascita	10 settembre 1995

OCCUPAZIONE ATTUALE

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

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

Titolo	Corso di studi	Università	anno conseguimento titolo
Laurea Magistrale	Scienze e tecnologie alimentari (LM-70)	Università degli Studi di Milano	2019

LINGUE STRANIERE CONOSCIUTE

lingue	livello di conoscenza
Inglese	B2
Francese	A2
Spagnolo	B1

PREMI, RICONOSCIMENTI E BORSE DI STUDIO

anno	Descrizione premio
2020	Borsa di studio per il proseguimento della formazione di promettenti laureati



ATTIVITÀ DI FORMAZIONE O DI RICERCA

Borsa di studio per il proseguimento della formazione di promettenti laureati dal titolo: “Processi innovativi per la produzione di pasta secca da materie prime non convenzionali” (Responsabile scientifico: Prof.ssa Alessandra Marti) svolta dal 01/02/2020 presso il DIPARTIMENTO DI SCIENZE PER GLI ALIMENTI, LA NUTRIZIONE E L’AMBIENTE dell’Università degli Studi di Milano.

Obiettivi:

1. Comprensione della relazione tra le caratteristiche strutturali e comportamento in cottura di paste di legumi di origine commerciale.
2. Comprensione della relazione tra grado di gelatinizzazione degli sfarinati e comportamento in cottura di paste di legumi.

Tirocinio curriculare dal titolo: “Pasta di legumi: ruolo della materia prima ed effetto del processo produttivo” (Relatore: Prof.ssa Alessandra Marti) svolto dal 07/03/2019 al 12/11/2019 presso il DIPARTIMENTO DI SCIENZE PER GLI ALIMENTI, LA NUTRIZIONE E L’AMBIENTE dell’Università degli Studi di Milano.

Obiettivi:

1. Valutazione dell’attitudine pastificatoria di sfarinati di legumi prima e dopo il trattamento di pre-gelatinizzazione.
2. Valutazione di diversi processi tecnologici per la produzione di pasta di legumi.

ATTIVITÀ PROGETTUALE

Anno	Progetto
2020	“Processi innovativi per la produzione di pasta secca da materie prime non convenzionali”

ALTRE INFORMAZIONI

Analisi dei dati mediante software di statistica (Statgraphics) e pacchetto Office.

Certificazioni di lingua:

- Francese livello europeo DELF A2, presso ente Commission nationale CIEP il 10/09/2010.
- Inglese livello europeo B1, presso ente University of Cambridge il 28/06/2012.
- Inglese livello europeo B2, presso ente Trinity College London il 24/07/2013.

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: Casalnuovo di Napoli (NA), 08/09/2020

FIRMA _____