



AL MAGNIFICO RETTORE

DELL'UNIVERSITÀ 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: **Prof.ssa Alessandra Marti**.

**Mattia Gardella**

## CURRICULUM VITAE

### INFORMAZIONI PERSONALI

Cognome	Gardella
Nome	Mattia
Data Di Nascita	02/04/1996

### ISTRUZIONE E FORMAZIONE

Titolo	Corso di studi	Università	anno titolo	conseguimento
Laurea Magistrale o equivalente	Scienze e Tecnologie Alimentari (LM-70)	Università degli Studi di Milano	2020	
Laurea Triennale	Scienze e Tecnologie Alimentari (L-26)	Università degli Studi di Milano	2018	

### LINGUE STRANIERE CONOSCIUTE

lingue	livello di conoscenza
Inglese	C1
Francese	A2

### PREMI, RICONOSCIMENTI E BORSE DI STUDIO

anno	Descrizione premio
2017/2018	Borsa di studio di Ateneo
2019/2020	Borsa di mobilità Erasmus+



## ATTIVITÀ DI FORMAZIONE O DI RICERCA

01/02/2020 - 22/06/2020

Katholieke Universiteit Leuven, Faculty of Bioscience Engineering.  
Kasteelpark Arenberg 20, Lovanio, Belgio.

Tirocinio curriculare, progetto Erasmus+. Attività di laboratorio, stesura e discussione della tesi.

Titolo della tesi: “*Saccharomyces cerevisiae* invertase: temperature dependency, variability and role in the context of bread dough fermentation”.

Durante il tirocinio svolto presso l'Università di Leuven ho potuto approfondire e mettere in pratica le mie conoscenze nei settori delle scienze e tecnologie dei cereali e della microbiologia alimentare. L'attività di ricerca si è concentrata sull'impatto della variabilità nell'attività e nella specificità di substrato dell'invertasi di *Saccharomyces cerevisiae* sulla fermentazione d'impasti da pane e sul livello di fruttani nei prodotti finiti.

Durante l'attività di laboratorio ho acquisito esperienza nella gestione di colture di lievito, nello svolgimento di saggi enzimatici e nel processo di liofilizzazione. Ho più volte utilizzato il Risografo per determinare le capacità fermentative di diversi ceppi di lievito in impasti da pane. Ho eseguito un protocollo di panificazione e, in seguito, valutato il volume finale delle forme mediante Volscan Profiler. Inoltre, la Cromatografia Liquida ad Alta Prestazione (HPLC) è stata utilizzata quotidianamente per determinare i livelli di saccaridi in farina di frumento, in impasti da pane e nei prodotti finiti.

Ho notevolmente migliorato le mie abilità d'interpretazione ed elaborazione dei dati ottenuti in laboratorio. Durante la stesura della tesi ho acquisito una buona padronanza del linguaggio scientifico inglese. Infine, la discussione dell'elaborato mi ha permesso di migliorare le mie capacità espositive in questa lingua.

01/10/2018 - 07/07/2020

Università degli Studi di Milano.  
Via Celoria 2, Milano, Italia.

Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari.

Titolo della tesi: “*Saccharomyces cerevisiae* invertase: temperature dependency, variability and role in the context of bread dough fermentation”.

Votazione finale: 110/110 con lode.

Il corso di laurea magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari mi ha permesso di approfondire ed ampliare le conoscenze di base acquisite durante il corso di laurea triennale. Ho acquisito conoscenza avanzata delle tecnologie tradizionali e innovative di trasformazione, conservazione e distribuzione degli alimenti. Il corso di laurea magistrale mi ha fornito le conoscenze necessarie a valutare le caratteristiche chimiche, fisiche, nutrizionali e microbiologiche dei prodotti alimentari. Ho acquisito maggiore consapevolezza delle difficoltà nell'assicurare prodotti salubri e di qualità in vista della continua crescita della popolazione mondiale e nel rispetto dell'ambiente, sviluppando il mio pensiero critico. Infine, ho acquisito una solida conoscenza dell'economia dei mercati e delle strategie di marketing messe in atto dalle imprese agro-alimentari.

Tematiche riguardanti il settore delle scienze e tecnologie dei cereali sono state affrontate nei seguenti corsi:

- Biochimica delle trasformazioni alimentari (obbligatorio). Il corso ha trattato in maniera esaustiva le modificazioni a carico delle macromolecole presenti nei cereali durante i processi di trasformazione di quest'ultimi. Il comportamento dell'amido e delle proteine è stato analizzato nel dettaglio.
- Nutrizione applicata (obbligatorio). Diverse lezioni sono state dedicate allo studio del profilo nutrizionale dei principali cereali e dei loro prodotti derivati, nonché ai benefici e possibili rischi per la salute associati al loro consumo quotidiano. Il processo digestivo dell'amido e dei polisaccaridi non-amido è stato trattato nel dettaglio. A tal proposito, l'attenzione è stata focalizzata sui concetti di indice e carico glicemici e sugli effetti positivi delle fibre dei cereali (in particolare dei  $\beta$ -glucani e degli arabinosilani) sulla salute.
- Tecnologie tradizionali e innovative per il settore dei cereali (a libera scelta). Il corso si è focalizzato sugli effetti dei processi tecnologici sulle macromolecole presenti nei cereali e sulle caratteristiche strutturali e sensoriali dei prodotti finiti. Più lezioni sono state dedicate all'evoluzione delle formulazioni e delle metodologie per la produzione di prodotti gluten-free. Il corso ha previsto attività di laboratorio.



01/10/2015 - 22/10/2018

Università degli Studi di Milano.  
Via Celoria 2, Milano, Italia.

Laurea triennale in Scienze e Tecnologie Alimentari.

Titolo della tesi: "Effetti della doppia omogeneizzazione del latte sulla distribuzione dei globuli di grasso e sulla stabilità del latte UHT".

Votazione finale: 110/110 con lode.

Il corso di laurea triennale in Scienze e Tecnologie Alimentari mi ha fornito le conoscenze fondamentali per quanto riguarda le materie prime e le formulazioni alimentari, i processi di trasformazione degli alimenti, la valutazione delle caratteristiche fisiche, strutturali e sensoriali dei prodotti finiti e i processi di conservazione e distribuzione degli alimenti stessi.

Ho acquisito una solida conoscenza di base nel settore delle scienze e tecnologie dei cereali frequentando i corsi "Processi della tecnologia alimentare con elementi di packaging", "Analisi chimiche dei prodotti alimentari" e "Biochimica".

Durante il tirocinio curriculare previsto dal corso di laurea ho acquisito buona manualità nelle tecniche base di laboratorio. Nel corso della scrittura della tesi, ho imparato a ricercare e selezionare le informazioni presenti nella letteratura scientifica, a citare correttamente le fonti e a organizzare correttamente un elaborato scientifico nei suoi diversi componenti.

## ALTRE INFORMAZIONI

### Esperienza lavorativa

i) 2017 - attuale. Nord Italia.

Venditore ambulante, commercio di oggetti antichi.

ii) 2015 - 2016. Torriglia (Genova), Italia.

Giardiniere in una villa per due estati.

iii) 2013 - 2014. Genova, Italia.

Assistente di cucina per due estati.

### Attività di volontariato

i) 2017 - attuale. Torriglia (Genova), Italia.

Volontario presso Cinema di Torriglia.

ii) 15/07/2018 - 15/08/2018. Llanidloes, Powys, Regno Unito.

Volontario in una fattoria.

### Competenze digitali

i) Ottima padronanza del pacchetto Microsoft Office (Word, Excel, Power Point).

ii) Buona padronanza dei softwares Statgraphic Centurion XVIII, Design Expert e ImageJ.

### Competenze comunicative e interpersonali

i) Eccellenti abilità comunicative e d'interazione, sviluppate durante gli anni scolastici e universitari sia con i compagni che con i professori.

ii) Ottima attitudine al lavoro di squadra, sviluppata sia grazie ai progetti universitari di gruppo che all'esperienze come volontario.

iii) Eccellente adattabilità in contesti multiculturali, acquisita grazie all'esperienze maturate all'estero sia come studente che come volontario.



## Competenze organizzative

Eccellente capacità nell'organizzare il lavoro sia autonomamente che in gruppo, in modo metodico e prestando attenzione ai dettagli.

Ho sviluppato le mie abilità organizzative nel corso degli anni. In primo luogo, come percorso di crescita personale. In secondo luogo poiché, come pendolare, ho dovuto gestire lo studio in una regione differente da quella in cui risiedo.

## Ulteriori competenze e informazioni

i) Curioso, affidabile, preciso, tenace e desideroso di imparare.

ii) Eccellente conoscenza nei campi dell'orticoltura e del giardinaggio, sviluppata sia autonomamente che come lavoratore agricolo e giardiniere.

iii) Possesso di alcune arnie e produzione di miele.

iv) Abilità di base di carpenteria, idraulica e lavorazione del legno acquisite per esigenze personali e durante le mie esperienze lavorative.

## Patente di guida

Patente di guida B, automunito.

## Hobby e interessi

Appassionato di e praticante diversi sport tra cui corsa, ciclismo, trekking e sci. Ho viaggiato in bicicletta attraverso l'Italia, la Germania, l'Austria, la Croazia e il Montenegro; inoltre, ho intrapreso più viaggi da solo. In queste occasioni, ho imparato ad essere autosufficiente e ad affrontare situazioni inaspettate.

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: Genova, 27/08/2020

FIRMA

Matteo Godella