



AL MAGNIFICO RETTORE
DELL'UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI MILANO

COD. ID: 5407 BANDO DI CONCORSO PER UN ASSEGNO DI RICERCA DI TIPO B DELLA DURATA DI 12 MESI PER LA COLLABORAZIONE AD ATTIVITÀ DI RICERCA NELL'AREA SCIENTIFICO-DISCIPLINARE DELLE SCIENZE AGRARIE E VETERINARIE

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 dell'Università degli Studi di Milano

Responsabile scientifico: **Prof.ssa Alessandra Marti**

CURRICULUM VITAE

INFORMAZIONI PERSONALI

Cognome	Parenti
Nome	Ottavia

OCCUPAZIONE ATTUALE

Incarico	Struttura
Frequentatrice volontaria	Università degli Studi di Firenze, Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agrarie, Alimentari, Ambientali e Forestali (DAGRI) sezione Scienze e Tecnologie Alimentari, Responsabile Scientifico Prof. Bruno Zanoni

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

Titolo	Corso di studi	Università	Anno conseguimento titolo
Assegno di Ricerca	Titolo progetto "Progettazione, sperimentazione e dimostrazione di una filiera di conversione della biomassa forestale e non in prodotti ad alto valore aggiunto"	Consiglio Nazionale delle Ricerche (CNR), Istituto per la Bioeconomia (IBE)	2021-2022
Dottorato di Ricerca	Gestione Sostenibile delle Risorse Agrarie, Forestali e Alimentari curriculum Scienza e Tecnologia Alimentare (STA)	Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agrarie, Alimentari, Ambientali e Forestali (DAGRI), Università degli Studi di Firenze	2021
Specializzazione	Corso di perfezionamento post-laurea in "Corso avanzato in scienza dell'alimentazione: nutrigenetica, nutrigenomica, nutacuetica", 4CFU, Direttore del Corso Prof.ssa Luigia Pazzagli	Dipartimento di Scienze Biomediche Sperimentali e Cliniche, Università degli Studi di Firenze	2016
Laurea Magistrale	Biologia, Curriculum Cellulare e Molecolare	Scuola di Scienze Matematiche, Fisiche e Naturali, Università degli Studi di Firenze	2016
Laurea Triennale	Scienze Biologiche	Scuola di Scienze Matematiche, Fisiche e Naturali, Università degli Studi di Firenze	2013
Altro	Diploma di abilitazione	Università degli Studi di Firenze	2017



	all'esercizio della professione di Biologo A	
--	---	--

LINGUE STRANIERE CONOSCIUTE

lingue	livello di conoscenza
Inglese	B2 Esame di Inglese B2 sostenuto all'interno del CdL Biologia Curriculum Cellulare e Molecolare Corso obbligatorio di Dottorato in Gestione Sostenibile delle Risorse Agrarie, Forestali e Alimentari. "Academic Writing B2" 3CFU, docente Jessica Thonn.

PREMI, RICONOSCIMENTI E BORSE DI STUDIO

anno	Descrizione premio
2017	Vincitrice Premio Marchi, concorso rivolto a laureati dell'Università degli Studi di Firenze per l'assegnazione di borse di studio emanate dalla Fondazione Carlo e Giulio Marchi nei settori delle coltivazioni della vite e dell'olivo, della trasformazione e commercializzazione del vino e dell'olio e della fertirrigazione con particolare riferimento ai fertilizzanti idrosolubili. Titolo del progetto "Caratterizzazione di glicoproteine da lieviti non convenzionali e loro impiego nella produzione di vini", Responsabile Scientifico Prof.ssa Paola Domizio https://www.agraria.unifi.it/art-336-bando-per-borse-di-studio.html# .

ATTIVITÀ DI FORMAZIONE O DI RICERCA

Descrizione dell'attività

L'attività di ricerca effettuata dalla candidata Ottavia Parenti si configura all'interno dell'area scientifico-disciplinare delle Scienze Agrarie e Veterinarie, settore Scienza e Tecnologia Alimentare.

Il settore principale all'interno del quale si inserisce l'attività di ricerca condotta dalla candidata è la Scienza e Tecnologia dei Cereali.

Le attività di ricerca condotte hanno avuto come obiettivi l'ottimizzazione del processo di trasformazione dei cereali e lo studio dell'effetto delle variabili di formulazione e di processo sulle proprietà tecnologiche dei prodotti semilavorati e finiti. Tale focus primario di ricerca è dimostrato dall'attività condotta durante la tesi di dottorato dal titolo "Unrefined wheat flours in bread-making: Techniques and Technologies to improve dough properties and bread quality". L'obiettivo della tesi è stato quello di studiare e adattare le variabili di formulazione e processo in funzione delle caratteristiche intrinseche delle farine di frumento non raffinate al fine di preservare le proprietà nutrizionali della materia prima e ottimizzare la qualità tecnologica di prodotti semilavorati e finiti.

Nel periodo successivo al conseguimento del titolo di dottore di ricerca, l'attività condotta dalla candidata ha previsto, oltre a uno studio continuativo delle tematiche di dottorato, lo studio delle tematiche relative al Progetto di Ricerca dell'assegno conseguito presso il CNR. L'attività di ricerca del Progetto CNR è stata incentrata sull'impiego e valorizzazione di scarti da biomassa forestale per l'ottenimento di prodotti da forno di largo consumo con elevato valore aggiunto. L'attività di ricerca che la candidata ha effettuato nel settore della Scienza e Tecnologia dei Cereali è inoltre dimostrata dalle pubblicazioni sul tema prodotte e consultabili nella relativa sezione.



Competenze professionali analitiche

Analisi fisiche degli alimenti

- Analisi qualità del pane: colore, dimensioni, volume specifico, porosità e texture della mollica, umidità.
- Analisi qualità impasti: indici farinografici (Assorbimento di acqua, Tempo di sviluppo, eTempo di stabilità, Tolleranza all'impastamento, Grado di rammollimento (Farinografo di Brabender) ed alveografi (Tenacità, Estensibilità, Indice di rigonfiamento, Rapporto tenacità-elasticità, Forza dell'impasto, Indice di elasticità), reologia fondamentale (curva di flusso, tissotropia, limite di scorrimento, viscoelasticità), profili di potenza durante l'impastamento (corrente elettrica, voltaggio; parametri determinati: potenza elettrica $P = I \times V$, energia totale $E = P \times t$, energia meccanica specifica dell'impasto - $SME = E/\text{peso impasto}$).
- Analisi qualità farina: glutine umido e glutine secco, attività alfa-amilasica (Falling Number)

Analisi chimiche degli alimenti

- Determinazione attività antiossidante (Metodo DPPH)
- Determinazione fenoli (Metodo Folin Ciocalteu)
- Analisi in spettrometria NMR (Nuclear Magnetic Resonance)

Analisi biochimiche, cellulari e molecolari

- Tecniche di isto e immunoistochimica
- Western blotting
- Elettroforesi su gel di poliacrilammide, trasferimento su membrane di nitrocellulosa
- Dosaggio proteico (Metodo Bradford)

ATTIVITÀ PROGETTUALE

Anno	Progetto
2021-2022 (12 mesi)	Progetto Assegno di ricerca CNR "Progettazione, sperimentazione e dimostrazione di una filiera di conversione della biomassa forestale e non in prodotti ad alto valore aggiunto" Responsabile Scientifico Dott. Francesco Meneguzzo. La candidata è risultata vincitrice del bando del suddetto Assegno di Ricerca e ha condotto attività di ricerca sull'impiego di scarti di biomassa forestale per la produzione di prodotti da forno contraddistinti da una buona qualità tecnologica e sensoriale e da un elevato valore aggiunto.
2014-2020 (18 mesi)	Progetto FEASR, Piano di Sviluppo Rurale 2014-2020 della Regione Toscana sottomisura 16.2 "Sostegno a Progetti pilota e di cooperazione", Progetto Integrato di Filiera - PIF - "Filiera frumento Verna - FiVe - Grani antichi nuove tecniche di coltivazione - GRANt" capofila Consorzio Agrario Siena, Responsabile Scientifico Prof. Stefano Benedettelli. L'attività di ricerca del Progetto è stata focalizzata sulla caratterizzazione agronomica e tecnologica del frumento Verna finalizzata alla messa a punto di protocolli agronomici innovativi e tecniche di trasformazione innovative per attuare un modello di produzione sostenibile e innovativo, e per ottimizzare la trasformazione del frumento nel processo di panificazione ed estenderla ad altri grani antichi. La candidata ha partecipato mediante attività di ricerca e studio delle tecniche di trasformazione del frumento Verna e altri grani antichi nel processo di panificazione, finalizzate all'ottimizzazione delle caratteristiche tecnologiche dei prodotti trasformati semilavorati e finiti. https://www.capsi.it/filiera-frumento-verna/
2018-2020 (18 mesi)	Progetto AGER "Competitive: Claims of Olive oil to iMProvE The markeT ValuE of the product" Capofila Università degli Studi di Napoli Federico II (Capofila), Responsabile Scientifico Prof.ssa Nadia Mulinacci Progetto di ricerca che ha ideato una serie di messaggi salutistici (health claim) sull'olio di oliva per promuovere il consumo dell'extravergine e migliorare la competitività del settore. Lo studio ha portato all'introduzione di un metodo innovativo di idrolisi acida per la misura dei polifenoli, la messa a punto di tecniche innovative quali l'estrazione con ultrasuoni, la stabilizzazione dell'olio post estrazione e il mantenimento della qualità degli oli prodotti mediante analisi sulla torbidità. L'attività di ricerca che ha coinvolto la candidata è stata



	incentrata sullo studio della torbidità di un olio extra vergine di oliva: caratterizzazione ed effetti sulla conservabilità del prodotto. In particolare, la candidata ha supportato l'attività di analisi sensoriale dei campioni di olio. https://progettoager.it/progetti/ager-olivo-e-olio/
2017 (3 mesi)	Progetto Premio Marchi "Caratterizzazione di glicoproteine da lieviti non convenzionali e loro impiego nella produzione di vini" Responsabile Scientifico Prof.ssa Paola Domizio Attività di ricerca focalizzata sulla produzione di glicoproteine da lievito <i>S. japonicus</i> da utilizzare in vinificazione per la stabilizzazione dei vini. La candidata ha seguito le fasi iniziali del Progetto e la realizzazione di una Tesi triennale in Viticoltura ed Enologia L- 26 su questo tema di ricerca.

CONGRESSI, CONVEGNI E SEMINARI

Data	Titolo	Sede
12/05/2022	Webinar "Dietary fibres in human nutrition, food applications and EU regulations" (1.5 ore), organizzato da: International Association of Cereal Science and Technology (ICC) Association Ruolo candidata: uditrice	Online
16/11/2021	Webinar "International Whole Grain Day 2021 - Whole Grains: It's time to act for you and the planet!" (1.5 ore), organizzato da: International Association of Cereal Science and Technology (ICC) Association Ruolo candidata: uditrice	Online
10/11/2021	Webinar "Cereal beta-glucan: the good, the bad and the viscous - Health Claims, Regulatory Landscape & Analytical Methodology" (1 ora), organizzato da: International Association of Cereal Science and Technology (ICC) Association Ruolo candidata: uditrice	Online
25- 27/10/2021	ICC Conference, 7 th Whole Grain Summit "From Science to Global Application", organizzato da: International Association of Cereal Science and Technology (ICC) Association Ruolo candidata: oratrice	Online
9/10/2021	Webinar: "Whole Grains: A Game Changer for Public and Planetary Health" (2 ore), organizzato da: International Association of Cereal Science and Technology (ICC) Association Ruolo candidate: uditrice	Online
30/01/2020	Workshop: Progetto AGER "Competitive: Claims of Olive oil to iMProVE The markeT ValuE of the product " (4.5 ore), organizzato da: Centro Interdipartimentale per la valorizzazione degli alimenti Ce.R.A., Università degli Studi di Firenze Ruolo candidata: uditrice	Firenze, Italia
16/12/2019	Congresso "Ricerca scientifica e miglioramenti nella filiera olivicolo-olearia: Focus su recenti studi dell'Istituto Nutrizionale Carapelli", organizzato da: Istituto Nutrizionale Carapelli in collaborazione con Università degli Studi di Firenze e Bari Ruolo candidata: uditrice	Firenze, Italia



2/12/2019	Congresso "Cereali e Salute. Cereali per la dieta mediterranea: innovazioni e prospettive dal campo alla tavola", organizzato da: Accademia dei Georgofili, Firenze Ruolo candidata: uditrice	Firenze, Italia
11-13/09/2019	Workshop "on the Development in the Italian PhD Research on Food Science Technology and Biotechnology", organizzato da: Università degli Studi di Firenze, Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agrarie, Alimentari, Ambientali e Forestali (DAGRI) Ruolo candidata: presentazione poster	Firenze, Italia
24-25/04/2019	19 th ICC Conference "Science meets Technology", organizzato da: International Association of Cereal Science and Technology (ICC) Association Ruolo candidata: presentazione poster	Vienna, Austria
22/02/2019	Congresso "Impatto e Percezione delle Tecnologie Alimentari, un patrimonio economico, culturale, professionale, storico e sociale da valorizzare", organizzato da: Consiglio dell'Ordine dei Tecnologi Alimentari Ruolo candidata: uditrice	Firenze, Italia
26/10/2018	Seminario "Springer Author Seminar: Come pubblicare un'opera scientifica" (2 ore), organizzato da: Dipartimenti DISPAA e GESAAF, in collaborazione con la Biblioteca di Scienze Tecnologiche: Ruolo candidata: uditrice	Firenze, Italia
22/10/2018	Seminario Grani Antichi "Heritage Grains Renaissance: The Tuscan and Sicilian Experience" (3 ore), organizzato da: ACCENT Florence Study Center in collaborazione con University of California EAP Ruolo candidata: uditrice	Firenze, Italia

PUBBLICAZIONI

Articoli su riviste internazionali (* corresponding author)
1. Parenti, O., Albanese, L., Guerrini, L., Zanoni, B., Zabini, F., Meneguzzo, F. (2021). Whole wheat bread enriched with silver fir needles (<i>Abies alba</i> Mill.) extract: technological and antioxidant properties. <i>Journal of the Science of Food and Agriculture</i> . 10.1002/jsfa.11704. Quartile 2021: Q1, Impact Factor 2021: 4.125, citazioni su Scopus: 1
2. Parenti, O.*, Zanoni, B., Giuffrè, M. R., & Guerrini, L. (2021). The effect of kneading speed on breadmaking from unrefined wheat flour dough. <i>European Food Research and Technology</i> , 1-9. https://doi.org/10.1007/s00217-021-03901-z . Quartile 2021: Q2, Impact Factor 2021: 3.498
3. Parenti, O., Guerrini, L., Mompin, S. B., Toldrà, M., & Zanoni, B. (2021). The determination of bread dough readiness during kneading of wheat flour: a review of the available methods. <i>Journal of Food Engineering</i> , 309, 110692. https://doi.org/10.1016/j.jfoodeng.2021.110692 . Quartile 2021: Q1, Impact Factor 2021: 6.203, citazioni su Scopus: 7
4. Parenti, O., Guerrini, L., Carini, E., & Zanoni, B. (2021). The effect of gradual flour addition during kneading on wholewheat dough properties and bread quality. <i>LWT - Food Science and Technology</i> , 147, 111564. https://doi.org/10.1016/j.lwt.2021.111017 . Quartile 2021: Q1, Impact Factor 2021: 6.056
5. Parenti, O., Carini, E., Marchini, M., Tuccio, M. G., Guerrini, L., & Zanoni, B. (2021). Wholewheat bread:



Effect of gradual water addition during kneading on dough and bread properties. <i>LWT - Food Science and Technology</i> , 142, 111017. https://doi.org/10.1016/j.lwt.2021.111017 . Quartile 2021: Q1, Impact Factor 2021: 6.056, citazioni su Scopus 6
6. Parenti, O., Guerrini, L., Zanoni, B., Marchini, M., Grazia, M., & Carini, E. (2021). Use of the 1H NMR technique to describe the kneading step of wholewheat dough: The effect of kneading time and total water content. <i>Food Chemistry</i> , 338, 128120. https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2020.128120 . Quartile 2021: Q1, Impact Factor 2021: 9.231, citazioni su Scopus 9
7. Parenti, O., Guerrini, L., & Zanoni, B. (2020). Techniques and technologies for the breadmaking process with unrefined wheat flours. <i>Trends in Food Science & Technology</i> , 99, 152-166. https://doi.org/10.1016/j.tifs.2020.02.034 . Quartile 2020: Q1, Impact Factor 2020: 11.897, citazioni su Scopus 25
8. Parenti, O., Guerrini, L., Cavallini, B., Baldi, F., & Zanoni, B. (2020). Breadmaking with an old wholewheat flour: Optimization of ingredients to improve bread quality. <i>LWT - Food Science and Technology</i> , 121, 108980. https://doi.org/10.1016/j.lwt.2019.108980 . Quartile 2020: Q1, Impact Factor 2020: 4.809, citazioni su Scopus 15
9. Guerrini, L., Parenti, O.*, Angeloni, G., & Zanoni, B. (2019). The bread making process of ancient wheat: A semi-structured interview to bakers. <i>Journal of Cereal Science</i> , 87, 9-17. https://doi.org/10.1016/j.jcs.2019.02.006 . Quartile 2019: Q1, Impact Factor 2019: 3.077, citazioni su Scopus 23
10. Parenti, O.*, Guerrini, L., Canuti, V., Angeloni, G., Masella, P., & Zanoni, B. (2019). The effect of the addition of gelatinized flour on dough rheology and quality of bread made from brown wheat flour. <i>LWT - Food Science and Technology</i> , 106, 240-246. https://doi.org/10.1016/j.lwt.2019.02.066 . Quartile 2019: Q1, Impact Factor 2019: 4.452, citazioni su Scopus 13
Articoli dedicati a pubblico non accademico
11. Guerrini, L., Parenti, O., Zanoni, B. (2022) Le strategie di processo per migliorare la panificazione da farine grezze. <i>Molini d'Italia</i> , vol. 4, pag. 52-64
12. Guerrini, L., Parenti, O., Zanoni, B. (2022) Tecniche e tecnologie per migliorare la panificazione da farine grezze, <i>Molini d'Italia</i> , vol. 3, pag. 46-59.
13. Guerrini, L., Parenti, O., Zanoni, B. (2022) Impiego di frumenti antichi in panificazione, <i>Molini d'Italia</i> , vol. 1, pag. 34-48.
14. Parenti, O., Carini, E., Marchini, M., Tuccio, M. G., Guerrini, L., Zanoni, B. (2021) Effetti dell'aggiunta di acqua o farina durante l'impastamento sulle proprietà tecnologiche degli impasti e del pane da farina integrale. <i>Tecnica Molitoria</i> , vol. 73, pag. 41-58
Tesi di Dottorato
Tesi di Dottorato in Gestione Sostenibile delle Risorse Agrarie, Forestali e Alimentari curriculum Scienza e Tecnologia Alimentare (STA) "Unrefined wheat flours in bread-making: techniques and technologies to improve dough properties and bread quality", Ottavia Parenti, Lorenzo Guerrini, Bruno Zanoni (2021), Area Scienze Agrarie e Veterinarie, SSD/15- Scienze e Tecnologie Alimentari, Tipologia info:eu-repo/semantics/doctoralThesis, https://flore.unifi.it/handle/2158/1229203?mode=complete
Contributi e partecipazione a convegni
"Wholewheat dough kneading investigated with 1H NMR technique: effect of kneading time and water content", Ottavia Parenti, Lorenzo Guerrini, Mia Marchini, Maria Grazia Tuccio, Eleonora Carini, Bruno Zanoni, Book of Abstract published by ICC - International Association for Cereal Science and Technology pag. 42, ICC Conference 7 th Whole Grain Summit.
"Improvements of the Transformation Process of Ancient Wheat Grains", Ottavia Parenti, Bruno Zanoni, Lorenzo Guerrini, Workshop book, pag. 288-291, ISBN: 978-88-944679-0-1.
"The bread making process of ancient wheat: a semi-structured interview to bakers", Ottavia Parenti, Lorenzo Guerrini, Giulia Angeloni, Gianni Paciscopi, Marco Panchetti, Bruno Zanoni, Book of Abstract published by ICC - International Association for Cereal Science and Technology pag. 54, 19 th ICC Conference, Science meets Technology.
"Use of water roux method on brown wheat flour: effect on dough rheology and bread quality", Ottavia Parenti, Lorenzo Guerrini, Stefano Benedettelli, Giulia Angeloni, Bruno Zanoni, Book of Abstract published by ICC - International Association for Cereal Science and Technology pag. 101, 19 th ICC Conference, Science meets Technology.



ALTRE INFORMAZIONI

Attività didattica nel settore scientifico-disciplinare Scienza e Tecnologia Alimentare

Attività di supporto alle lezioni di esercitazione dei seguenti insegnamenti: (i) “Fondamenti di tecnologie alimentari” codice B016338 (a.a. 2018-2019, 2019-2020, 1CFU per ogni a.a., totale 2 CFU) e (ii) “Processi di produzione degli alimenti” codice B016343 (a.a. 2018-2019, 2019-2020, 1CFU per ogni a.a., totale 2 CFU). Entrambi gli insegnamenti sono inseriti all’interno del Corso di Laurea Triennale DM 270/04 in Tecnologie Alimentari e assegnati al docente Prof. Bruno Zanoni, DAGRI, Università degli Studi di Firenze.

Relatrice dei seguenti seminari:

- Lezione al Master Internazionale Tecnologia Alimentare (MITA) dell'Università di Buenos Aires a Parma nell'ambito della formazione continua e didattica aperta. Titolo del seminario "Determinare lo sviluppo ottimale dell'impasto da farina di frumento durante la fase di impastamento", 22/03/2022. <https://www.youtube.com/watch?v=KYIYp6s8H5E>
- Corso di Laurea Magistrale in Scienze dell'Alimentazione, modulo di insegnamento Chimica degli alimenti B027742 (B207) Prof.ssa Nadia Mulinacci. Titolo seminario "Panificazione da farine non raffinate di frumento: tecniche e tecnologie per migliorare le proprietà degli impasti e la qualità del pane", 16/12/2021, Università degli Studi di Firenze Dipartimento di Scienze Biomediche, Sperimentali e Cliniche "Mario Serio", Italia.
- Corso di Laurea Magistrale in Scienze dell'Alimentazione, modulo di insegnamento Chimica degli alimenti B027742 (B207) Prof.ssa Nadia Mulinacci. Titolo seminario "Panificazione da farina non raffinata di frumenti antichi", 13/01/2020, Università degli Studi di Firenze Centro Didattico viale Morgagni, Italia.

Co-relatrice delle seguenti tesi di laurea:

- Laurea magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari LM-70 “Effetti della velocità di impastamento per la panificazione da farine non raffinate di frumento: aspetti qualitativi e operativi”, anno accademico 2020-2021, Relatore Prof. Bruno Zanoni, Università degli studi di Firenze.
- Laurea Triennale in Tecnologie Alimentari L-26 “Pane ad alto tenore in fibra e proteine: ottimizzazione dell’impastamento in “blend” di farine di frumento e ceci”, anno accademico 2020-2021, Relatore Prof. Bruno Zanoni, Università degli studi di Firenze.
- Laurea magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari LM-70 “Il metodo dell’assorbimento elettrico per la predizione della qualità tecnologica di impasti per pane: uno studio sulle farine di frumento non raffinate”, anno accademico 2020-2021, Relatore Prof. Bruno Zanoni, Università degli studi di Firenze.
- Laurea Triennale in Tecnologie Alimentari L-26 “Ottimizzazione dell’impastamento in funzione del grado di raffinazione di una farina panificabile”, anno accademico 2020-2021, Relatore Prof. Bruno Zanoni, Università degli studi di Firenze.
- Laurea Triennale in Tecnologie Alimentari L-26, “L’importanza dell’amido resistente nei prodotti alimentari a base di farina di frumento”, anno accademico 2019-2020, Relatore Prof. Bruno Zanoni, Università degli Studi di Firenze.
- Food Science and Technology Course, The determination of bread dough readiness: a review of the available methods, anno accademico 2019-2020, Relatori Prof. Bruno Zanoni e Prof.ssa Mònica Toldrà, progetto Erasmus Università degli Studi di Firenze - Università di Girona.
- Laurea Triennale in Scienze Agrarie L-25 “Proprietà reologiche e qualità del pane di impasti da blend di farine di grani antichi”, anno accademico 2018-2019, Relatore Prof. Fabio Baldi, Università degli Studi di Firenze.
- Laurea Magistrale in Scienza e Tecnologia Alimentare LM-70 “Panificazione da farina integrale di grani antichi: ottimizzazione della ricetta mediante l’impiego di miglioranti per aumentare la qualità del prodotto finito”, anno accademico 2018-2019, Relatore Prof. Bruno Zanoni, Università degli Studi di Firenze.
- Laurea Triennale in Viticoltura ed Enologia L-26 “Purificazione polisaccaridi parietali rilasciati da Schizosaccharomyces Japonicus durante la fermentazione alcolica e valutazione del loro impatto sulla stabilità proteica e tartarica dei vini”, Relatore Prof.ssa Paola Domizio, anno accademico 2018-2019, Università degli Studi di Firenze



Relatrice dei seguenti seminari in Scienza e Tecnologia dei Cereali

- Workshop: Opportunità di innovazione per la Montagna Pistoiese, organizzato da Comune di San Marcello Piteglio, la Regione Toscana con la collaborazione del Consorzio Mo.To.R.E.18/06/2021. Titolo intervento "Valorizzazione della filiera forestale: prodotti ad alto valore aggiunto per i settori alimentari, nutraceutici, cosmetici".
- Webinar Youtube canale ANAPOO Assaggiatori Professionisti Olio EVO dal titolo "Riscopriamo i frumenti antichi: proprietà e impiego in panificazione", 8/06/2020
<https://www.youtube.com/watch?v=Wp9GQ81-oTg>,
<https://www.youtube.com/watch?v=cVLu80EgmYQ>.
- Conferenza "Food and Beverage Science". Titolo intervento "The bread making process of ancient wheats: a semi-structured interview to bakers", 5/06/2019, Università degli Studi di Firenze, Dipartimento NEUROFARBA, Polo Scientifico Sesto Fiorentino, Italia.

Attività di reviewer

Attività di revisione della letteratura scientifica per riviste ISI, Scopus e Scholar: LWT- Food Science and Technology, European Food Research and Technology, Journal of Food Processing and Preservation, Foods, International Journal of Gastronomy and Food Science.

Competenze in analisi sensoriale

- Idoneità panel test olio d'oliva
- Socia e assaggiatrice professionista all'interno di commissione ufficiale dell'Associazione Nazionale Assaggiatori Professionisti Olio di Oliva (ANAPOO)
- Consigliera dell'associazione ANAPOO
- Partecipazione come assaggiatrice professionista a concorsi e rassegne olio EVO

Attività di terza missione

- Pubblicazioni dedicate a pubblico non accademico (riferimenti inseriti nella sezione articoli scientifici num. 11-14)
- Socia e collaboratrice attiva della Comunità del Cibo e dei Grani Antichi di Montespertoli
<https://www.graniantichitoscani.com/it/i-grani-antichi/il-processo-di-panificazione>
- Attività di divulgazione, valorizzazione, e promozione di olio d'oliva come assaggiatrice professionista e consigliera associazione ANAPOO
- Operatrice presso OpenLAB Unifi attività di educazione, diffusione e divulgazione della cultura scientifica sotto forma di seminari e Laboratori per bambini e adulti.

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: Firenze, 5/09/2022