



AL MAGNIFICO RETTORE  
DELL'UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI MILANO

COD. ID: 5722

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 Agrarie e Ambientali - Produzione, Territorio e Agroenergia

Responsabile scientifico: Prof. Riccardo Guidetti

[Camilla Biserni]

## CURRICULUM VITAE

### INFORMAZIONI PERSONALI

Cognome	Biserni
Nome	Camilla

### OCCUPAZIONE ATTUALE

Incarico	Struttura
Project Manager area Agri Food-Tech & Digital	Fondazione Unimi

### ISTRUZIONE E FORMAZIONE

Titolo	Corso di studi	Università	anno conseguimento titolo
Altro	Esame di Stato per l'abilitazione all'esercizio della professione di  TECNOLOGO ALIMENTARE	Università degli Studi di Milano	2020
Laurea Magistrale	Scienze e Tecnologie Alimentari	Università degli Studi di Milano	2019
Laurea Triennale	Scienze e Tecnologie Alimentari	Università degli Studi di Milano	2017

### ISCRIZIONE AD ORDINI PROFESSIONALI

Data iscrizione	Ordine	Città



## LINGUE STRANIERE CONOSCIUTE

lingue	livello di conoscenza
Inglese	C1 (EFFECTIVE OPERATIONAL PROFICIENCY)
Spagnolo	C1 (EFFECTIVE OPERATIONAL PROFICIENCY)

## PREMI, RICONOSCIMENTI E BORSE DI STUDIO

anno	Descrizione premio
2017-2018	Beneficiaria per la borsa di studio di ateneo per studenti iscritti A.A 2017/2018

## ATTIVITÀ DI FORMAZIONE O DI RICERCA

### Descrizione dell'attività:

Camilla Biserni durante il suo percorso formativo ha svolto esperienze lavorative inerenti alla ricerca e sviluppo, sia in ambito accademico sia in ambito aziendale.

- Dal 2020 al 2023: ha svolto diverse esperienze lavorative in due multinazionali del settore alimentare. Principalmente è stata coinvolta ed era responsabile di progetti di R&D e affari scientifici.
- Nel 2019: ha svolto un'esperienza di ricerca indagando nuovi possibili allergeni alimentari. La ricerca è stata svolta durante il programma di Erasmus + Traineeship, presso la facoltà di chimica dell'Universidad Complutense de Madrid. Lo scopo era la caratterizzazione a livello strutturale e immunologico di nuovi ed emergenti allergeni alimentari, nello specifico proteine di origine vegetale (albumina 2S, globuline 11S e nsLTPs). Supervisione di A. Scarafoni
- Nel 2017: ha svolto un'esperienza di ricerca nel laboratorio di Biochimica, presso il Dipartimento di Scienze per gli Alimenti, la Nutrizione e l'Ambiente (DEFENS) dell'Università degli Studi di Milano con lo scopo di indagare e caratterizzare paste integrali commerciali. Supervisione di S. lametti

## ATTIVITÀ PROGETTUALE

Anno	Progetto

## TITOLARITÀ DI BREVETTI

Brevetto



## CONGRESSI, CONVEGNI E SEMINARI

Data	Titolo	Sede

## PUBBLICAZIONI

### Articoli su riviste

C Bueno-Díaz, C Biserni, L Martín-Pedraza, M de Las Heras, C Blanco, S Vázquez-Cortés, M Fernández-Rivas, E Batanero, J Cuesta-Herranz, M Villalba

Association Between the Seed Storage Proteins 2S Albumin and 11S Globulin and Severe Allergic Reaction After Flaxseed Intake, J Investig Allergol Clin Immunol, 2022 Oct 11; Vol. 32(5): 375-382

DOI: 10.18176/jiaci.0713.

## ALTRE INFORMAZIONI

DATA	ATTIVITA' FORMATIVE
2023	Membro Società Italiana di Scienze Sensoriali
2023	Partecipazione al convegno "LIFE CYCLE ASSESSMENT (LCA) E SVILUPPO DELLE FIGURE PROFESSIONALI: ESPERIENZE AZIENDALI A CONFRONTO" che si è tenuto presso l'Università degli Studi di Milano il 1° marzo 2023.
2020	Ambassador e contributor su piattaforme digitali per la divulgazione di contenuti scientifici del settore agro-alimentare per FOOD HUB srl.
2020	Membro Società Italiana di Scienze Sensoriali
2020	Partecipazione alle attività di ricerca presso il laboratorio di Sensory & Consumer Science del Dipartimento di Scienze per gli Alimenti, la Nutrizione e l'Ambiente (DEFENS) presso l'Università degli Studi di Milano.
2018	Partecipazione alla prima edizione del programma di merito "UNIVERSITY LAB", promosso dalla società OPESSI srl ( <a href="https://www.opessi.it/formazione/page/2/">https://www.opessi.it/formazione/page/2/</a> ). Il Progetto University Lab è volto all'ideazione e alla realizzazione di un prodotto alimentare industriale ex - novo, in un contesto simile al mondo produttivo industriale. Ogni partecipante, lavorando in gruppi diversi, ha seguito la messa a punto di nuovi prodotti e le diverse applicazioni, attraverso la modalità di 'learning by doing'. Oltre a soffermarsi su aspetti tecnici (impiantistici e produttivi), è stata fatta una valutazione delle materie prime impiegate, congiuntamente a un



	posizionamento nel mercato. In conclusione, il lavoro è stato presentato alla fiera di settore di Ipack - ima nel 2018.
--	--

DATA	CORSI
2023	“Corso intensivo per Sensory Project Manager, I metodi nelle scienze sensoriali (modulo I e II)”, promosso da SISS (Società Italiana di Scienze Sensoriali)
2022	Corso ufficiale “Minitab Essential I, Essential II, Statistical Quality Analysis”, rilasciato da GMSL srl

Competenze digitali
Dialog Solution   ProQuest LLC. Scientific Database (PubMed, MedLine, NCBI ecc...) DevEX program SimaPro 8 Design-Expert   Statease

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 precostruito per soddisfare la necessità di pubblicazione senza dati sensibili.

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

Luogo e data: Milano, 31/03/2023