

# FORMATO EUROPEO CURRICULUM VITAE



## INFORMAZIONI PERSONALI

|                      |                                                       |
|----------------------|-------------------------------------------------------|
| Nome                 | GIULIA MARIA DANIELE                                  |
| Indirizzo            | VIA NICOLÒ DALL'ARCA, 19/2 40129 BOLOGNA (BO), ITALIA |
| Telefono             | 3206490521                                            |
| E-mail               | giuliamaria.daniele@ibe.cnr.it                        |
| Data di nascita      | 24/04/1988                                            |
| Laurea Magistrale in | Scienze e Tecnologie Alimentari                       |
| Cittadinanza         | Italiana                                              |

## ESPERIENZA LAVORATIVA

- |                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|-----------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| • Date (da – a)                         | 08/06/2017 - Oggi                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| • Nome e indirizzo del datore di lavoro | <b>CONSIGLIO NAZIONALE DELLE RICERCHE – ISTITUTO PER LA BIOECONOMIA (IBE-CNR, ex IBIMET), Via P. Gobetti, 101 - 40129 Bologna</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| • Tipo di azienda o settore             | Gruppo di ricerca - Laboratorio di Analisi Sensoriale e Consumer Science                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| • Tipo di impiego                       | Assegno professionalizzante di collaborazione ad attività di ricerca sul tema: "Applicazione dell'analisi sensoriale nella valutazione di qualità, shelf-life e senescenza di prodotti agro-alimentari", sotto la responsabilità scientifica del dott. Stefano Predieri.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| • Principali mansioni e responsabilità  | <ul style="list-style-type: none"><li>- <u>Sensory Project Manager</u>: pianificazione test di analisi sensoriale, utilizzo software specifico Fizz, realizzazione e gestione test, elaborazione statistica di base e redazione report scientifici, partecipazione con il team a focus group, addestramento e formazione giudici, corsi di formazione in Analisi Sensoriale;</li><li>- <u>Analisi strumentali a supporto dell'Analisi Sensoriale</u>:<ul style="list-style-type: none"><li>o Determinazione parametri qualitativi commerciali di frutta (fragola) e ortaggi: Colore, calibro, resistenza alla manipolazione, imbrunimento, forma, freschezza calice;</li><li>o Analisi fisiche: Sostanza Secca; Sistema di Visione Computerizzata (CVS) attraverso l'Analisi di Immagine per la determinazione di shelf-life di prodotti a base di cioccolato (Fat Bloom Area %); Analisi Colorimetriche (WI-Whiteness Index);</li><li>o Analisi chimiche: caratterizzazione aromatica di piccoli frutti (fragole, lamponi e mirtilli) tramite analisi Gascromatografica Olfattometrica (<b>GCO</b>); determinazione del contenuto di composti bioattivi (carotenoidi e polifenoli) in prodotti vegetali tramite HPLC;</li></ul></li><li>- Sviluppo e diffusione di <u>questionari di indagine sulle abitudini alimentari dei consumatori</u>; elaborazione statistica di base dei databases.</li><li>- Addetta alla <u>gestione della documentazione del laboratorio</u> (disciplinari, norme e protocolli, registro ricevimento prodotti); redattrice del Manuale di Gestione della Qualità, Protocolli Operativi del laboratorio e manuali di supporto ai corsi di formazione;</li><li>- <u>Web editor</u> del sito web e <u>gestione social (IG)</u> del gruppo di ricerca, <a href="http://www.gustosalutequalita.it">www.gustosalutequalita.it</a>, <a href="https://www.instagram.com/gusto_salute_qualita/?hl=en">https://www.instagram.com/gusto_salute_qualita/?hl=en</a></li></ul> |

|                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|-----------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| • Date (da – a)                         | 07/11/2016 – 07/06/2017                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| • Nome e indirizzo del datore di lavoro | <b>CONSIGLIO NAZIONALE DELLE RICERCHE – ISTITUTO DI BIOMETEOROLOGIA (Ibimet-CNR), Via P. Gobetti, 101 - 40129 Bologna</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| • Tipo di azienda o settore             | Gruppo di ricerca - Laboratorio di Analisi Sensoriale e Consumer Science                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| • Tipo di impiego                       | Contratto di prestazione d'opera in regime di collaborazione coordinata e continuativa con incarico di: "Organizzazione e gestione di attività di analisi sensoriale su prodotti agroalimentari"                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| • Principali mansioni e responsabilità  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Teamwork con il gruppo di ricerca di Analisi Sensoriali per la valutazione qualitativa di prodotti alimentari. (Assistenza in: sviluppo e realizzazione di panel test, utilizzo software specifico FIZZ per la gestione dei test, elaborazione statistica di base dei dati, redazione report scientifici, focus group, addestramento e formazione panel. Studio su texture/consistenza e loro correlazione con percezione sensoriale);</li> <li>- Collaborazione con Almar (Cooperativa acquacoltura lagunare Marinetta, Udine) per certificazione di qualità di mitili (cozze mediterranee) attraverso l'analisi sensoriale;</li> <li>- Collaborazione per la realizzazione di Panel test per l'individuazione delle caratteristiche sensoriali di diverse varietà di patate tramite test sensoriali descrittivi;</li> <li>- Partecipazione a progetto EWHETA (Eat Well for a Healthy Third Age) per la realizzazione di novel food proteici, ispirati alla tradizione italiana e mediterranea, concepiti per le necessità alimentari di consumatori anziani, seguiti da test sensoriali per valutarne il gradimento;</li> <li>- Partecipazione per lo sviluppo e la realizzazione di test di analisi sensoriale per la rilevazione di odori sgradevoli prodotti all'interno di lavastoviglie successivamente ai cicli di utilizzo;</li> <li>- Partecipazione per lo sviluppo e la realizzazione di panel test su prodotti non food per la caratterizzazione e valutazione della morbidezza di tessuto-non tessuto;</li> <li>- Lavoro di ricerca su percezione sensoriale/gradimento del consumatore, di campioni di mieli uniflorali a differenti gradi di cristallizzazione.</li> </ul> |
| • Date (da – a)                         | 18/07/2016 - 18/10/2016                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| • Nome e indirizzo del datore di lavoro | <b>Cooperativa Link Associati, Via Alessandro Tiarini, 22, 40129 Bologna BO. Presso: CONSIGLIO NAZIONALE DELLE RICERCHE – ISTITUTO DI BIOMETEOROLOGIA, Via P. Gobetti, 101 - 40129 Bologna</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| • Tipo di azienda o settore             | Ricerca in ambito sensoriale                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| • Tipo di impiego                       | Qualifica di riferimento: Assistenza tecnica operativa per progetti inerenti l'analisi sensoriale di alimenti e tessuti svolti in collaborazione con Ibimet, assistenza tecnica operativa del panel di analisi sensoriale.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| • Principali mansioni e responsabilità  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Preparazione e codifica campioni per test;</li> <li>- Sviluppo e realizzazione dei principali test di analisi sensoriale: descrittivi, discriminanti e dinamici (QDA, test triangolari, CATA, TI, TDS e consumer test);</li> <li>- Utilizzo del software specifico per la gestione dei test (FIZZ);</li> <li>- Partecipazione nell'elaborazione dei dati e redazione report scientifici.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| • Date (da – a)                         | 11/01/2016 – 11/07/2016                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| • Nome e indirizzo del datore di lavoro | <b>Centro di Saggio Agri 2000 soc coop, Via Marabini, 14, 40013 Castel Maggiore BO</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| • Tipo di azienda o settore             | "Area Regulatory" per la valutazione e selezione di prove sperimentali idonee alla redazione del Biological Assessment Dossier (BAD) su fitofarmaci                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| • Tipo di impiego                       | Qualifica di riferimento: Tecnico esperto nella gestione di progetti.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| • Principali mansioni e responsabilità  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- teamwork con il gruppo di specialisti dell'"Area Regulatory" per la valutazione e selezione di prove sperimentali idonee alla redazione del Biological Assessment Dossier (BAD) (prove sperimentali di campo, analisi qualitative, ecc.);</li> <li>- Elaborazione e compilazione di vari paragrafi del BAD per la registrazione di un prodotto</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |

- fitosanitario;
  - taint test su prodotti agroalimentari (test per la rilevazione di off-flavor di prodotti ortofrutticoli, freschi e trasformati, trattati con fitofarmaci)
  - il lavoro di ricerca e scrittura è stato svolto interamente in lingua Inglese.
- Date (da – a) 14/08/2014 – 11/02/2015
- Nome e indirizzo del datore di lavoro Facultad de Ciencias Exactas y Naturales dell' Università di Buenos Aires, Argentina.
  - Tipo di azienda o settore Laboratori dei Dipartimenti di “Industrias y Quimica Organica”
  - Tipo di impiego Progetto di ricerca tesi sperimentale (magistrale) su “Applicazioni tecnologiche di immobilizzazione e stabilizzazione di biomolecole di interesse per l'industria alimentare”
  - Principali mansioni e responsabilità Caratterizzazione di diversi sistemi in termini di:
    - Attività dell'enzima attraverso analisi spettrofotometriche
    - Caratteristiche termiche attraverso analisi DSC
    - Mobilità della matrice con analisi LF-NMR
- Date (da – a) 2014 – 2015
- Nome e indirizzo del datore di lavoro Alma Mater Studiorum, Università di Bologna:
    - Via Zamboni 33, Segreteria Studenti di Scienze Politiche
    - Via Belmeloro, Biblioteca di Scienze Giuridiche
  - Tipo di azienda o settore Attività di collaborazione universitaria
  - Tipo di impiego
    - Gestione immatricolazioni;
    - Gestione archivio e prestito libri.
  - Principali mansioni e responsabilità
    - Collaboratrice Bibliotecaria presso Biblioteca di Scuola di Specializzazione in studi sull' Amministrazione Pubblica;
    - Collaboratrice Amministrativa presso Facoltà di Scienze Politiche.
- Date (da – a) 07/2013 - 02/2014
- Nome e indirizzo del datore di lavoro Campus Universitario Scienze degli Alimenti, Cesena, Università di Bologna
  - Tipo di azienda o settore Laboratorio di Analisi Calorimetriche
  - Tipo di impiego Tirocinio Curriculare sulla “Valutazione reologica, calorimetrica e della qualità visiva di differenti tipologie di alimenti di origine animale e vegetale”
  - Principali mansioni e responsabilità Attività:
    - Analisi di immagine;
    - Analisi colorimetriche;
    - Utilizzo texturometro.
- Date (da – a) 02/2012 - 10/2012
- Nome e indirizzo del datore di lavoro Università di Foggia.
  - Tipo di azienda o settore Laboratorio di Tecnologie delle Conserve
  - Tipo di impiego Tirocinio Curriculare e tesi sperimentale (triennale) su “Elaborazione di prodotti da forno INNOVATIVI. Analisi fisiche, reologiche e di immagine mediante software specifico (Image - Pro Plus)”
  - Principali mansioni e responsabilità Analisi reologiche su pani ottenuti da farine alternative (semola, integrale e farina di lenticchie):
    - studio del grado di lievitazione attraverso l'analisi della distribuzione e tipo di sviluppo degli

alveoli, utilizzo software specifico di analisi di immagine (Image ProPlus).

- Date (da – a) 12/2007 - 03/2008
- Nome e indirizzo del datore di lavoro Università di Foggia / Caffè Duetto, Zona Industriale 71022 Ascoli Satriano (FG)
- Tipo di azienda o settore Azienda produttrice di Caffè
- Tipo di impiego Progetto Università & Impresa 2007 “100 MANAGER PER CAFFÈ DUETTO”
- Principali mansioni e responsabilità Attività:
  - teamwork;
  - Sviluppo progetti innovativi per l'azienda;
  - Visite intera filiera aziendale

## ISTRUZIONE, FORMAZIONE

- Date (da – a) 2019 - 2022
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione SISS-Società Italiana di Scienze Sensoriali
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio Formazione e aggiornamento come Sensory Project Manager
- Qualifica conseguita **Attestato annuale di qualità e qualificazione professionale dei servizi prestati come Sensory Project Manager (n. 4 attestati 2019/2020/2021/22)**  
<https://scienzeensoriali.it/sensory-project-manager/il-registro-dei-spm-e-spmj/>
- Date (da – a) 12-15 giugno 2018
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione Italian Register of Experts in the Sensory Analysis of Honey & Bee Sources
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio Approfondimenti teorici e esercizi pratici su analisi sensoriale e riconoscimento di mieli monoflorali
- Qualifica conseguita **Attestato di partecipazione a “Introduction course to the Sensory Analysis of Honey”**
- Date (da – a) Marzo - Aprile 2018
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione CNR – Area della Ricerca 1 di Milano
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio Nozioni base di statistica con alcune applicazioni in R (24 ore)
- Qualifica conseguita **Attestato di partecipazione al “Corso base di statistica con elementi di R**
- Date (da – a) Febbraio 2017 – Febbraio 2018
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione SISS – Società Italiana di Scienze Sensoriali, via Donizetti 6, Firenze,
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio Formazione e aggiornamento come Sensory Project Manager Junior
- Qualifica conseguita **Attestato di qualità e qualificazione professionale dei servizi prestati come Sensory Project Manager Junior (n. 2 attestati 2017/18)** (art. 7 e 8 Legge 14 gennaio 2013, n.4). Registro dei SPM: <https://scienzeensoriali.it/sensory-project-manager/il-registro-dei-spm-e-spmj/>.
- Date (da – a) 28 Febbraio – 5 Marzo 2018
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione Servizio di Prevenzione e Protezione del CNR
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio Salute e Sicurezza nei luoghi di lavoro – Formazione Generale
- Qualifica conseguita **Attestato di Frequenza con verifica di apprendimento, relativo al corso di Formazione per lavoratori.**
- Date (da – a) 4 – 7 Aprile 2017

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione <ul style="list-style-type: none"> <li>• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio <ul style="list-style-type: none"> <li>• Qualifica conseguita</li> </ul> </li> </ul> </li> </ul>                                                                              | <p>SISS-Società Italiana di Scienze Sensoriali in collaborazione con il Dipartimento GESAAF dell'Università degli Studi di Firenze</p> <p>Approccio ai metodi descrittivi, discriminanti e dinamici. Utilizzo software: Panel Check e Consumer Check.</p> <p><b>Attestato di partecipazione al “Corso Intensivo Per Sensory Project Manager. Metodi classici e nuovi metodi nelle scienze sensoriali”</b></p>                                                                                                                                  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> </ul> </li> <li>• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione <ul style="list-style-type: none"> <li>• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio <ul style="list-style-type: none"> <li>• Qualifica conseguita</li> </ul> </li> </ul> </li> </ul> | <p>26 Gennaio 2017</p> <p>Bologna – Area della Ricerca CNR (organizzato da Gelatieri per il Gelato e IBIMET-CNR Bologna).</p> <p>Acquisizione di competenze relative: analisi sensoriale del gelato; capacità nell'esecuzione di test sensoriali discriminanti, descrittivi e dinamici</p> <p><b>Attestato di partecipazione alla prima “Giornata Formativa sull’Analisi Sensoriale del Gelato Artigianale”</b></p>                                                                                                                            |
| <ul style="list-style-type: none"> <li> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> </ul> </li> <li>• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione <ul style="list-style-type: none"> <li>• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio <ul style="list-style-type: none"> <li>• Qualifica conseguita</li> </ul> </li> </ul> </li> </ul> | <p>28 Novembre – 7 Dicembre 2016</p> <p>Osimo (AN) – Sede ASSAM (organizzato da ASSAM, Agenzia Servizi Settore Agroalimentare delle Marche)</p> <p>Analisi sensoriale di olii extravergini di oliva</p> <p><b>Attestato di idoneità: “Corso di idoneità fisiologica all’assaggio degli oli di oliva vergini”</b></p>                                                                                                                                                                                                                           |
| <ul style="list-style-type: none"> <li> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> </ul> </li> <li>• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione <ul style="list-style-type: none"> <li>• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio <ul style="list-style-type: none"> <li>• Qualifica conseguita</li> </ul> </li> </ul> </li> </ul> | <p>30 Novembre 2016</p> <p>Bologna – Campus Living Bononia (organizzato da SISS e Università di Bologna)</p> <p>Aggiornamento software Fizz</p> <p><b>Attestato di partecipazione a corso di aggiornamento “FIZZ – SOFTWARE SOLUTIONS FOR SENSORY ANALYSIS AND CONSUMER TESTS. WHAT’S NEW?”</b>,</p>                                                                                                                                                                                                                                           |
| <ul style="list-style-type: none"> <li> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> </ul> </li> <li>• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione <ul style="list-style-type: none"> <li>• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio <ul style="list-style-type: none"> <li>• Qualifica conseguita</li> </ul> </li> </ul> </li> </ul> | <p>23 agosto 2016</p> <p>Massimiliano Magli (SPMJ). Istituto di Biometeorologia-Sede di Bologna. Consiglio Nazionale delle Ricerche.</p> <p>Training su software Fizz e SAS System (6 ore). Organizzazione e preparazione dei test sensoriali descrittivi e la predisposizione di databases per la generazione di semplici report statistici.</p> <p><b>Attestato di partecipazione all’attività di training su software specifici di analisi sensoriale e statistica.</b></p>                                                                 |
| <ul style="list-style-type: none"> <li> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> </ul> </li> <li>• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione <ul style="list-style-type: none"> <li>• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio <ul style="list-style-type: none"> <li>• Qualifica conseguita</li> </ul> </li> </ul> </li> </ul> | <p>Novembre 2012 - Marzo 2015</p> <p><u>Università di Bologna, Campus Universitario Scienze degli Alimenti, Cesena.</u></p> <p>Studio dei processi di produzione degli alimenti ed intera filiera Agro-Alimentare. Aspetti chimico-fisici, economici, nutrizionali, biologici e tecnologici.</p> <p><b>Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari. Votazione: 105/110.</b></p>                                                                                                                                                       |
| <ul style="list-style-type: none"> <li> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> </ul> </li> <li>• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione <ul style="list-style-type: none"> <li>• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio <ul style="list-style-type: none"> <li>• Qualifica conseguita</li> </ul> </li> </ul> </li> </ul> | <p>Agosto 2014 – Febbraio 2015</p> <p><u>Facultad de Ciencias Exactas y Naturales de la Universidad de Buenos Aires, Argentina.</u></p> <p>Caratterizzazione di diversi sistemi in termini di:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Attività dell'enzima attraverso analisi spettrofotometriche</li> <li>- Caratteristiche termiche attraverso analisi DSC</li> <li>- Mobilità della matrice con analisi LF-NMR</li> </ul> <p><b>Progetto di ricerca tesi sperimentale, OVERSEAS: Bando di Mobilità studentesca Internazionale</b></p> |
| <ul style="list-style-type: none"> <li> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> </ul> </li> <li>• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione <ul style="list-style-type: none"> <li>• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio <ul style="list-style-type: none"> <li>• Qualifica conseguita</li> </ul> </li> </ul> </li> </ul> | <p>Settembre 2006 - Ottobre 2012</p> <p><u>Facoltà di Agraria, Università degli studi di Foggia.</u></p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |

- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
- Qualifica conseguita

Chimica, fisica, matematica, biochimica, chimica analitica e strumentale. Studio delle Scienze e Tecnologie in ambito Agroalimentare.

**Laurea Triennale in Scienze e Tecnologie Alimentari. Votazione: 103/110.**

- Date (da – a)
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
- Qualifica conseguita

Febbraio 2011 – Luglio 2011

Campus Agroalimentario, Científico y Técnico de Rabanales, Universidad de Cordoba, Spagna.

Progetto di studio su comparazione Olio Extravergine d'Olive, produzione spagnola ed italiana.

**Periodo di studio di 6 mesi. ERASMUS: Bando di Mobilità studentesca Europeo**

MADRELINGUA Italiano

| Autovalutazione<br><i>Livello europeo (*)</i> | Comprensione |         | Parlato           |                  | Scritto |
|-----------------------------------------------|--------------|---------|-------------------|------------------|---------|
|                                               | Ascolto      | Lettura | Interazione orale | Produzione orale |         |
|                                               | B2           | B1      | B1                | B1               | B2      |
|                                               | C1           | B2      | B2                | B2               | B2      |

## PUBBLICAZIONI IN RIVISTE SCIENTIFICHE E PAGINE WEB

- Data Aprile 2022
- Autori Medoro C, Cianciabella M, Magli M, Daniele GM, Lippi N, Gatti E, Volpe R, Longo V, Nazzaro F, Mattoni S, Tenaglia F, Predieri S
- Titolo *Food Involvement, Food Choices, and Bioactive Compounds Consumption Correlation during COVID-19 Pandemic: How Food Engagement Influences Consumers' Food Habits.*
- Rivista/Evento **Research Paper. NUTRIENTS, 14(7), 1490.** <https://doi.org/10.3390/nu14071490> ISSN: 2072-6643
- Data Dicembre 2021
- Autori Sparvoli, F., Giofrè, S., Cominelli, E., Avite, E., Giuberti, G., Luongo, D., Gatti, E., Lippi, N., Cianciabella, M., Daniele, G.M., Rossi, M., Predieri, S.
- Titolo *Sensory Characteristics and Nutritional Quality of Food Products Made with a Biofortified and Lectin Free Common Bean (*Phaseolus vulgaris* L.) Flour.*
- Rivista/Evento **Research Paper. nutrients. 13(12), 4517.** <https://doi.org/10.3390/nu13124517> ISSN 2072-6643
- Data Novembre 2021
- Autori Lippi, N., Predieri, S., Chieco, C., Daniele, G.M., Cianciabella, M., Magli, M., Maistrello, L., Gatti, E.
- Titolo *Italian Consumers' Readiness to Adopt Eggs from Insect-Fed Hens.*
- Rivista/Evento **Research Paper. animals. 11(11),** <https://doi.org/10.3390/ani11113278> ISSN 2076-2615
- Data Aprile 2021
- Autori S. Predieri, E. Gatti, M. Cianciabella, **G.M. Daniele\***, M. Magli, C. Kusch, L. Contador, R. Infante.
- Titolo *Exploring through CATA (Check-All-That-Apply) method the Italian consumers' perception towards off-season nectarine imported from Chile.*
- Rivista/Evento **Research Paper. European Journal of Horticultural Science. 86 (2) 169-178.** <https://doi.org/10.17660/eJHS.2021/86.2.7>, \*Corresponding Author
- Data Febbraio 2021
- Autori S. Predieri, N. Lippi, G.M. Daniele
- Titolo *What can we learn from consumers' perception of strawberry quality?*
- Rivista/Evento **Research Paper. Acta Hort. 1309, 987-994.** <https://doi.org/10.17660/ActaHortic.2021.1309.140>

- Data Febbraio 2021
- Autori A. Boini, L. Manfrini, B. Morandi, L. Corelli Grappadelli, S. Predieri, G.M. Daniele, G. López.
- Titolo *High Levels of Shading as A Sustainable Application for Mitigating Drought, in Modern Apple Production.*
- Rivista/Evento **Research Paper. Agronomy. 11(3):422.** <https://doi.org/10.3390/agronomy11030422> ISSN 2073-4395
  
- Data Dicembre 2020
- Autori S. Predieri, G.M. Daniele, E. Gatti.
- Titolo *Orticoltura familiare e cultura del gusto.*
- Rivista/Evento Capitolo del libro "L'orto alimento dell'anima e del corpo. Dall'hortus monasticus agli orti urbani" pag. 127. Pacini editore.
  
- Data Ottobre 2020
- Autori Predieri, S., Lippi, N., Daniele, G. M., Gatti, E.
- Titolo *Metodi scientifici per individuare l'apprezzamento dei consumatori.*
- Rivista/Evento Rivista FRUTTICOLTURA – n. 3 – 2020, Speciale **Fragola**.
  
- Data Agosto 2020
- Autori R. Volpe, S. Predieri, M. Cianciabella, G.M. Daniele, E. Gatti, M. Magli, P. Rodinò, E. Schiavetto, G. Sotis, S. Urbinati.
- Titolo *EWHEA (Eat Well for a HEalthy Third Age) Project: novel foods to improve the nutrition in the elderly people.*
- Rivista/Evento **Research Paper. Aging Clinical and Experimental Research. 33, 1353–1358.** <https://doi.org/10.1007/s40520-020-01671-4>
  
- Data Giugno 2020
- Autori Predieri, S., Sinesio, F., Monteleone, E., Spinelli, S., Cianciabella, M., Daniele, G.M., Dinnella, C., Gasperi, F., Endrizzi, I., Torri, L., Gallina Toschi, T., Bendini, A., Pagliarini, E., Cattaneo, C., Di Monaco, R., Vitaglione, P., Condelli, N., Laureati, M.
- Titolo *Gender, Age, Geographical Area, Food Neophobia and Their Relationships with the Adherence to the Mediterranean Diet: New Insights from a Large Population Cross-Sectional Study.*
- Rivista/Evento **Research Paper. Nutrients, 12 (6), 1778.** <https://doi.org/10.3390/nu12061778> ISSN 2072-6643
  
- Data Maggio 2020
- Autori G.M. Daniele, N. Lippi.
- Titolo *Da scarto a valore aggiunto: bioeconomia e consumer science.*
- Rivista/Evento Pagina Web del portale Gusto, Salute e Qualità (<http://www.gustosalutequalita.it/it>)
  
- Data Aprile 2018
- Autori M. Cianciabella, G.M. Daniele, E. Gatti, M. Magli, S. Predieri.
- Titolo *Dalla Degustazione all'Analisi Sensoriale della "Amarena Brusca di Modena".*
- Rivista/Evento Inserto per la rivista Lo Gnocco D'Oro
  
- Data Febbraio 2018
- Autori S. Predieri, G. Sotis, P. Rodinò, E. Gatti, M. Magli, F. Rossi, G. M. Daniele, M. Cianciabella, R. Volpe,
- Titolo *Older adults' involvement in developing satisfactory pasta sauces with healthy ingredients*
- Rivista/Evento **Research Paper. British Food Journal 120(4):00-00.**
  
- Data Ottobre 2017
- Autori Predieri S., Daniele G. M., Cianciabella M., Magli M., Gatti E.
- Titolo *Analisi sensoriale della frutta: limiti del passato e prospettive attuali.*
- Rivista/Evento **Rivista Frutticoltura e Ortofloricoltura**, Dossier Qualità pag.54-59– n. 10.
  
- Data Luglio 2017
- Autori Predieri S, Conte A, Danza A, Gatti E, Magli M, Daniele G M, Cianciabella M, Del Nobile A M.
- Titolo *Senior Consumers Involvement in Developing New Fish-Based Foods Through Sequential Hedonic Tests*
- Rivista/Evento **Research Paper. Current Research Nutrition and Food Science 2017;5(2).**

- Data Marzo 2017
- Autori S. Predieri, G. M. Daniele
- Titolo *Cozze 'monitorate' in Friuli Venezia Giulia*
- Rivista/Evento Almanacco della Scienza, mensile a cura dell'Ufficio Stampa del Consiglio Nazionale delle Ricerche ([http://www.almanacco.cnr.it/reader/cw\\_usr\\_view\\_giornale.html?giornale=7911](http://www.almanacco.cnr.it/reader/cw_usr_view_giornale.html?giornale=7911))

- Data Febbraio 2017
- Autori G. M. Daniele
- Titolo *Analisi sensoriale applicata a prodotti cosmetici*
- Rivista/Evento Pagina Web del portale Gusto, Salute e Qualità (<http://www.gustosalutequalita.it/it>)

- Data Agosto 2016
- Autori G. M. Daniele
- Titolo *Correlazioni tra analisi reologiche e percezione sensoriale*
- Rivista/Evento Pagina Web del portale Gusto, Salute e Qualità (<http://www.gustosalutequalita.it/it>)

## REPORT SCIENTIFICI

- Data Gennaio 2019 – in corso
- Autori S. Predieri, M. Cianciabella, C. Medoro, M. Magli, G.M. Daniele, N. Lippi.
- Attività/progetto Realizzazione di Panel test per l'individuazione delle caratteristiche sensoriali e della shelf-life di diversi prodotti a base di cioccolato, tramite test descrittivi (DA) e test Dinamici (Temporal dominance of sensations and Time Intesity)
- Report Prot. Cnr IBE n. 3074,3075 del 31/05/2022, Prot. Cnr IBE n. 2939, 2940, 2941, 2951, 2954, 2956, 2957, 2959, 2960, 2961,2962,2965 del 26/05/22. Prot. Cnr IBE n.3162, 3163, 3165, 3166, 3167, 3168, 3169, 3170, 3171, 3172, 3173, 3174, 3175 del 07/06/2022. Prot. Cnr IBE n.3188, 3191, 3223, 3225, 3227 del 08/06/2022
- Collaborazione **Soremartec Italia s.r.l.,**
- Data Luglio 2016 – In corso
- Autori S.Predieri, M.Magli, M.Cianciabella, C. Medoro, E.Gatti, G.M. Daniele, N. Lippi, M. Mari.
- Attività/progetto realizzazione di Panel Test per l'individuazione delle caratteristiche sensoriali di diverse varietà di patate tramite test sensoriali descrittivi (metodo QDA – Quantitative Descriptive Analysis)
- Report Prot. CNR-Ibimet n.0000737, n.0000736 del 25/03/2015, n.2638, 2639, 2640, 2641 del 31/08/2018, n.1168, 1671 del 29/03/2017, n.343, 344 del 26/01/2018. Prot. Cnr IBE n. 0002999, n.0003000 del 27/05/2022, prot n.0002968, n0002972 del 26/05/2022.
- Collaborazione **Romagnoli F.Ili Spa**
- Data Luglio 2016 – in corso
- Autori S. Predieri, M. Cianciabella, G.M. Daniele, C. Medoro, E. Gatti, N. Lippi, M. Magli
- Attività/progetto Valutazione della rispondenza delle caratteristiche sensoriali di carote ai requisiti stabiliti dal disciplinare "Carota Novella di Ispica" IGP, tramite metodo per la definizione del profilo sensoriale (UNI 10957/2003)
- Report Prot. CNR-Ibimet n. 2044 del 19/06/2018, n. 1876 del 01/06/2018, n.1687 del 17/05/2018, n.1551, 1552, 1553 del 08/05/2018, n.1443, 1445, 1447 del 26/04/2018, n.2339 del 03/05/2016, n.2437, 2438, 2439 del 09/05/2016, n.3184 del 16/06/2016, n. 4647 del 22/09/2016, n.2486 del 12/05/2017, n.2419 del 23/07/2018, n. 1269 del 16/04/2019, n.1305,1306 del 19/04/2019, n.1448, 1449, 1450 del 08/05/2019, n.1619, 1623 del 21/05/2019. Prot. CNR-Ibe n.3144, 3145, 3146, 3147, 3148, 3149, 3151, 3153, 3154, 3157 del 07/06/2022
- Collaborazione **Suolo e Salute, Sede Regionale Sicilia, Corso delle Provincie 2, 98030 Gaggi (ME)**
- Data Luglio 2016 – aprile 2021
- Autori S. Predieri, M. Cianciabella, G.M. Daniele, N. Lippi, E. Gatti, M. Magli.
- Attività/progetto Valutazione tattile di prodotti e tessuti per l'incontinenza mediante l'esecuzione di test sensoriali descrittivi e discriminanti, per valutarne l'intensità della morbidezza e del comfort

- Report Prot. Cnr Ibimet n.2542 del 02/08/18, n.938 del 21/02/2017, n.2464 del 10/05/2017, Prot. Cnr IBE 3070, 3071, 3072, 3073 del 22/05/2022
- Collaborazione **Fater Spa, Via Alessandro Volta, 10 - 65129 Pescara**
- Data Marzo 2018 – in corso
- Autori S. Predieri, M. Cianciabella, E. Gatti, M. Magli., G.M. Daniele, N. Lippi,
- Attività/progetto Valutazione sensoriale di diverse varietà di fragole con diversi livelli di Fertilizzazione, mediante Test Descrittivi e Dinamici
- Report Prot. Cnr IBE n.2045 del 19/06/18, Prot. Cnr IBIMET 3069 del 22/05/2022, prot. Cnr IBE n.3369 del 14/06/2022
- Collaborazione **CIV - Consorzio Italiano Vivaisti, Via Romea, 116, 44022 San Giuseppe di Comacchio (FE),**
- Data Marzo 2018
- Autori S. Predieri, M. Cianciabella, E. Gatti, M. Magli., G.M. Daniele, N. Lippi,
- Attività/progetto Valutazione Sensoriale di diverse Varietà di Mele mediante Test edonistici e questionari CATA con i consumatori
- Report Prot. Cnr IBIMET n.327 del 25/01/18..
- Collaborazione **CIV - Consorzio Italiano Vivaisti, Via Romea, 116, 44022 San Giuseppe di Comacchio (FE),**
- Data Luglio 2017 – Dicembre 2018
- Autori S. Predieri, M. Cianciabella, E. Gatti, M. Magli G.M. Daniele
- Attività/progetto Certificazione di *Mytilus Galloprovincialis*, che prevede la determinazione dei profili sensoriali quantificando descrittori olfattivo-gustativi specifici per la certificazione del prodotto
- Report Prot.n.4353 del 02/08/17. Prot. n.1787 05/04/16. Redazione di report Scientifici: n.6152 del 25/11/2016, n.3952 del 26/07/2016
- Collaborazione **Almar, Acquacoltura Lagunare Marinetta Scarl, Via G. Raddi, 2 33050 Marano Lagunare (UD - Italy)**
- Data Aprile 2018
- Autori S. Predieri, M. Cianciabella, G.M. Daniele, E. Gatti, M. Magli
- Attività/progetto Valutazione della rispondenza delle caratteristiche sensoriali di carote ai requisiti stabiliti dal disciplinare "Carota Novella di Ispica" IGP.
- Report Prot.1701 18/05/2018
- Collaborazione **SATA SRL, Strada Alessandria 13, 15044 Quargnento (AL)**
- Data Aprile 2018
- Autori S. Predieri, M. Cianciabella, E. Gatti, M. Magli, G.M. Daniele
- Attività/progetto Verifica dell'efficienza dell'abbattimento di odori in lavastoviglie (valutazione delle componenti odorose all'interno di lavastoviglie, verifica di efficacia di dispositivi di abbattimento, analisi di olfattometria dinamica, comparazione con altri sistemi di abbattimento)
- Report Protocollo Ibimet n.2158 del 29/06/2018, n.2538, 2539
- Collaborazione **BSH Hausgeräte GmbH, Dillingen, Carl-Wery-Str. 34 D-81739 Munich Germany**
- Data Marzo 2017
- Autori S. Predieri, M. Magli, E. Gatti, M. Cianciabella, G.M. Daniele
- Titolo "Sensory evaluation of sai products built with non-woven fabric sheets through softness intensity rating"
- Collaborazione **Fater Spa-Ibimet CNR. Protocollo N. 0001672**
- Data Febbraio 2017.
- Autori S. Predieri, M. Magli, E. Gatti, M. Cianciabella, M. Mari, M. Govoni, G. M. Daniele.
- Titolo "Intervento per la realizzazione di Panel test per l'individuazione delle caratteristiche sensoriali di diverse varietà di patate tramite test sensoriali descrittivi (metodo QDA –Quantitative Descriptive Analysis)"
- Collaborazione **Romagnoli F.Ili Spa-Ibimet CNR. Protocollo N. 0001668.**
- Data Febbraio 2017
- Autori S. Predieri, M. Magli, E. Gatti, M. Cianciabella, M. Mari, M. Govoni, G. M. Daniele.
- Titolo "Intervento per la realizzazione di Panel test per l'individuazione delle caratteristiche sensoriali di diverse varietà di patate tramite test sensoriali descrittivi (metodo QDA –Quantitative Descriptive Analysis)"
- Collaborazione **Romagnoli F.Ili Spa-Ibimet CNR. Protocollo N. 0001671**

- Data Ottobre 2016
- Autori Davide Barnabè, Antonella Blanda, Matteo Freddi, Antonio Russo, Marta Cianciabella, Stefano Predieri, Giulia Maria Daniele
- Titolo *"Assessment of the unintentional effects of the experimental product on fresh and processed apple quality"*
- Collaborazione Taint test study, TRIAL ID: A16-019. Collaborazione **Agri 2000 Soc. Coop.** - IBIMET CNR
  
- Data Ottobre 2016
- Autori Davide Barnabè, Antonella Blanda, Matteo Freddi, Antonio Russo, Marta Cianciabella, Stefano Predieri, Giulia Maria Daniele
- Titolo *"Assessment of the unintentional effects of the experimental product on fresh and processed apple quality"*
- Collaborazione Taint test study, TRIAL ID: A16-020. Collaborazione **Agri 2000 Soc. Coop.** - IBIMET CNR

## TESI E RELAZIONI

- Data Marzo 2015
- Autori G. M. Daniele
- Titolo *"Applicazioni tecnologiche di immobilizzazione e stabilizzazione di biomolecole di interesse per l'industria alimentare"*
- Rivista/Evento Tesi di Laurea Magistrale in Analisi fisiche e reologiche degli alimenti, Qualità e formulazione degli alimenti. Pagine 70, Relatore: Dr. Pietro Rocculi; Correlatori: Patricio Romàn Santagapita, Dr.ssa Silvia Tappi
  
- Data Ottobre 2014
- Autori G. M. Daniele
- Titolo *"Valutazione reologica, calorimetrica e della qualità visiva di differenti tipologie di alimenti di origine animale e vegetale"*
- Rivista/Evento *Relazione di Tirocinio, Tutor Universitario: Dr. Pietro Rocculi; Laboratorio di Analisi Fisiche degli Alimenti, Campus di Cesena*
  
- Data Ottobre 2012
- Autori G. M. Daniele
- Titolo *"Influenza di sfarinati non convenzionali sulle caratteristiche strutturali del pane"*
- Rivista/Evento Tesi di Laurea Triennale Sperimentale in Formulazioni Alimentari Pagine 40, Relatore: Dr.ssa Carla Severini
  
- Data Giugno 2012
- Autori G. M. Daniele
- Titolo *"Elaborazione di prodotti da forno INNOVATIVI. Analisi fisiche, reologiche e di immagine mediante software specifico (Image - Pro Plus)"*
- Rivista/Evento *Relazione di Tirocinio, Tutor Universitario: Dr. Antonio De Rossi; Laboratorio di Tecnologie delle Conserve Alimentari e dei Cereali, Facoltà di Agraria, Università di Foggia*

## ATTIVITÀ SEMINARIALI E DIDATTICHE/FORMATIVE

- Date (da – a) 3-4 maggio 2022
  - Nome e tipo di organizzazione Istituto per la Bioeconomia, sede di Bologna, in ambito del progetto di ricerca europeo: "BreedingValue - Pre-breeding strategies for obtaining new resilient and added value berries. EU project 101000747. Horizon 2020. H2020-SFS-2018-2020 (Sustainable Food Security).
  - Principali materie / abilità professionali trasmesse
    - Training on Sensory Evaluation:
      - Stesura e diffusione di un manuale guida di Fondamenti per l'Analisi Sensoriale;
      - Fondamenti dell'Analisi Sensoriale (ruoli del sensory team, struttura Lab. e cabine, preparazione dei campioni, fasi del processo di analisi sensoriale, tipi di test, addestramento dei giudici);
      - Sessioni pratiche di addestramento (gusti fondamentali, soglia di percezione, ordinamento);
  - Qualifica conseguita **Co-organizer and panel leader WP#4 Open Call training: "Development of methodological tool kits for sensorial quality assessment of berry genetic resources".**
  
- Date (da – a) 24 ottobre 2019
  - Nome e tipo di organizzazione Università di Pisa, Dipartimento di Farmacia
  - Principali materie / abilità professionali trasmesse Svolgimento, in qualità di panel leader, di attività seminariale e di laboratorio sensoriale per gli studenti del corso di laurea magistrale in Scienze della Nutrizione Umana dell'Università di Pisa, nell'ambito di attività formative previste dal corso di laurea stesso. Fondamentali teorici e pratici dell'Analisi Sensoriale.
  - Qualifica conseguita **Attestato di svolgimento di attività seminariale per il corso di Laurea Magistrale in Scienze della Nutrizione Umana**
  
- Date (da – a) 24 gennaio, 2019
  - Nome e tipo di organizzazione Università degli Studi di Padova. Dipartimento Di Agronomia Animali Alimenti Risorse Naturali E Ambiente, DAFNAE.
  - Principali materie / abilità professionali trasmesse Attività di docenza tenuta il 10 ottobre 2018 presso il dipartimento DAFNAE in Agripolis (Legnaro, PD). Seminario in inglese sulle proprietà sensoriali dell'olio extravergine di oliva e degustazione guidata di diverse tipologie di olii extravergini.
  - Qualifica conseguita **Attestato di attività didattica** del Prof. Andrea Curioni, Ordinario di Scienze e Tecnologie alimentari, Presidente del Corso di LM "Italian Food and wine" (**Protocollo N.0258 del 28/01/2018**)
  
- Date (da – a) 9-11 Ottobre 2017/23-25 Ottobre 2017
  - Nome e tipo di organizzazione CONSIGLIO NAZIONALE DELLE RICERCHE – ISTITUTO DI BIOMETEOROLOGIA, Via P. Gobetti, 101 - 40129 Bologna, in collaborazione con "Gelatieri per il Gelato".
  - Principali materie / abilità professionali trasmesse Corso di Analisi Sensoriale sul Gelato Artigianale. Basi dell'analisi sensoriale, formazione dell'assaggiatore, riconoscimento gusti fondamentali, test discriminanti, descrittivi e dinamici (Protocollo N.4539 del 28/08/2017).
  - Qualifica conseguita **Assistente ai docenti del corso, preparazione dei test**
  
- Date (da – a) 5-6 Maggio 2017- 26-27 Maggio 2017
  - Nome e tipo di organizzazione Azienda Prontofood S.p.A, Montichiari (BS)
  - Principali materie / abilità professionali trasmesse Corso di formazione di 1° Livello in Analisi Sensoriale di prodotti agroalimentari per lo sviluppo di competenze tecnico-scientifiche rivolto ai dipendenti dell'Azienda.
  - Qualifica conseguita **Attestato di partecipazione (Protocollo N.2508 del 12/05/2017) allo svolgimento e organizzazione del corso, che ha previsto la realizzazione ed esecuzione di test discriminanti, descrittivi e dinamici.**

## ABSTRACT BOOK, PRESENTAZIONI A CONVEGNI E WORKSHOP

- Data 13 – 16 settembre 2022
- Autori Giulia Maria Daniele, Stefano Predieri, Marta Cianciabella, Massimiliano Magli, Nico Lippi, Chiara Medoro, Edoardo Gatti
- Titolo *Eating habits, healthy food awareness and functional food knowledge of Italian elderly people through telephone deep interviews.*
- Nome della Rivista o Evento **Poster accettato per “EUROSENSE 2022: A Sense of Earth”, 10th European Conference on Sensory and Consumer Research, Turku, Finland.**
  
- Data 13 – 16 settembre 2022
- Autori Chiara Medoro, Marta Cianciabella, Massimiliano Magli, Giulia Maria Daniele, Nico Lippi, Edoardo Gatti, Roberto Volpe, Stefano Predieri
- Titolo *Food involvement and dietary choices during the COVID-19 pandemic: getting closer to new food experiences.*
- Nome della Rivista o Evento **Poster accettato per “EUROSENSE 2022: A Sense of Earth”, 10th European Conference on Sensory and Consumer Research, Turku, Finland.**
  
- Data 12 – 16 giugno 2022
- Autori V. Zambotto, V. Bongiorno, M. Gariglio, L. Gasco, G.M. Daniele, M. Cianciabella, A. Schiavone, F. Gai, C. Coudron, S. Predieri.
- Titolo *Sensorial evaluation of breast of chickens reared in organic system and supplemented with live black soldier fly larvae.*
- Nome della Rivista o Evento **Abstract Book “Journal of Insects as Food and Feed” ISSN2352-4588. 2022 – Volume 8 – Supplement 1, congresso “Insects to Feed the World 2022”, Quebec City.**
  
- Data 13 dicembre 2021
- Autori Stefano Predieri, Giulia Maria Daniele
- Titolo *Ma quanto è “buono”? Valutazione delle caratteristiche sensoriali.*
- Nome della Rivista o Evento **Presentazione a “EVENTO INQUAN - Salutare, sostenibile e apprezzato dal consumatore. Come operare per ottenere il prodotto “ideale”?”. Organizzato da CLUST-ER AGROALIMENTARE & Università di Bologna.**
  
- Data 28 - 29 aprile 2021
- Autori Giulia Maria Daniele, relatrice.
- Titolo Questionario NutrAge. Indagine sul rapporto cibo & salute su popolazione anziana.
- Nome della Rivista o Evento **Workshop: Avanzamenti nel campo della Nutrizione, Alimentazione & Invecchiamento Attivo. Organizzato da Consiglio Nazionale delle Ricerche, Dipartimento di Scienze Bio Agroalimentari.**
  
- Data 26 – 27 novembre 2018
- Autori Stefano Predieri, Edoardo Gatti e Giulia Maria Daniele
- Titolo Erbe aromatiche nell'orto, tradizione e attualità
- Nome della Rivista o Evento **Gli horti nel tempo. coltura e cultura degli orti nel segno delle civiltà e del cambiamento. da Sassari un orto in ogni comune. Organizzato da ISEM – Istituto di Storia dell'Europa Mediterranea, CNR.**
  
- Data 2 – 5 Settembre 2018
- Autori G.M. Daniele, C. Kusch, L. Contador, R. Infante, M. Magli, E. Gatti, M. Cianciabella, S. Predieri
- Titolo “Application of CATA to explore Italian consumers' attitude for off-season nectarine imported from Chile”
- Nome della Rivista o Evento **Poster presentato a “Eurosense 2018 – Eighth European Conference on Sensory and Consumer research. A Sense of a Taste.” Verona, Italy. Organizzato da E3S – European Sensory Science Society. Elsevier Conference**

|                               |                                                                                                                                               |
|-------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| • Data                        | 30 Marzo – 1 Aprile 2017                                                                                                                      |
| • Autori                      | S. Predieri, G. Sotis, P. Rodinò, E. Gatti, M. Magli, M. Cianciabella, G.M. Daniele, M. Monti, S. Gozzi, R. Volpe.                            |
| • Titolo                      | <i>"Create a Mediterranean Lasagna for senior consumers: the experience of EWHETA project"</i>                                                |
| • Nome della Rivista o Evento | <b>Poster presentato a "International Conference on Mediterranean Diet and Health: a lifelong approach", Ostuni.</b>                          |
| • Data                        | 30 novembre-2 dicembre 2016                                                                                                                   |
| • Autori                      | Cianciabella M, Del Nobile MA, Conte A, Danza A, Magli M, Gatti E, Daniele GM, Predieri S.                                                    |
| • Titolo                      | <i>"Test sensoriali in età avanzata: valutazione di novel food proteici"</i>                                                                  |
| • Nome della Rivista o Evento | <b>Atti VI Convegno Nazionale SISS (pag. 89-94), Bologna</b>                                                                                  |
| • Data                        | 30 novembre-2 dicembre 2016                                                                                                                   |
| • Autori                      | Pedrazzi M, Magli M, Tartarini S, Lugli S, Daniele GM, Predieri S                                                                             |
| • Titolo                      | <i>"Analisi sensoriale mediante test descrittivi statici, rapidi, dinamici per la valutazione della qualità dei frutti di ciliegio dolce"</i> |
| • Nome della Rivista o Evento | <b>Atti VI Convegno Nazionale SISS (pag. 121-127), Bologna</b>                                                                                |
| • Data                        | 11-14 Settembre. 2016                                                                                                                         |
| • Autori                      | Predieri S, Conte A, Danza A, Gatti E, Magli M, Daniele G M, Cianciabella M, Del Nobile M A                                                   |
| • Titolo                      | <i>"Senior consumers involvement in developing new fish - based functional foods through sequential hedonic tests."</i>                       |
| • Nome della Rivista o Evento | <b>Abstract Book "Eurosense 2016", Dijon, P034</b>                                                                                            |

## PARTECIPAZIONE A CONVEGNI E WORKSHOP

|                                                         |                                                                                                                                    |
|---------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| • Date (da – a)                                         | 27-29 aprile 2022                                                                                                                  |
| • Nome e tipo di organizzazione                         | Organizzato da Società Italiana di Scienze Sensoriali e Università degli Studi della Basilicata                                    |
| • Principali materie / tematiche affrontate             | Presentazione lavori dei gruppi di ricerca SISS                                                                                    |
| • Qualifica conseguita                                  | <b>Attestato di partecipazione a "VII CONVEGNO NAZIONALE SISS, SOCIETÀ ITALIANA DI SCIENZE SENSORIALI"</b>                         |
| • Date (da – a)                                         | 3 settembre 2021                                                                                                                   |
| • Nome e tipo di organizzazione                         | Cibus 2021. Fiere di Parma e World food Research and Innovation Forum                                                              |
| • Principali materie / tematiche affrontate             | Le sfide delle transizioni climatiche, digitali, sociali, le risorse finanziarie previste: l'impatto per le imprese - Focus Italia |
| • Qualifica conseguita                                  | <b>Partecipazione a CIBUS 2021</b>                                                                                                 |
| • Date (da – a)                                         | 30 aprile 2021                                                                                                                     |
| • Nome e tipo di organizzazione                         | Società Italiana di Scienze Sensoriali                                                                                             |
| • Principali materie / tematiche affrontate             | Presentazione lavori dei gruppi di ricerca SISS                                                                                    |
| • Qualifica conseguita                                  | <b>Attestato di partecipazione Workshop SISS "A LOOK TOWARDS THE FUTURE: ENVIRONMENT AND HEALTH"</b>                               |
| • Date (da – a)                                         | 27 -28 maggio 2019                                                                                                                 |
| • Nome e tipo di organizzazione                         | Società Italiana di Scienze Sensoriali e Università di Milano                                                                      |
| • Principali materie / tematiche affrontate             | Presentazione lavori dei gruppi di ricerca E3S e SISS                                                                              |
| • Qualifica conseguita                                  | <b>Attestato di partecipazione simposio E3S e SISS "Tasting the future in Sensory and Consumer science"</b>                        |
| • Date (da – a)                                         | 12 – 13 dicembre 2019                                                                                                              |
| • Nome e tipo di organizzazione                         | Dipartimento di Scienze Bio-Agroalimentari (DISBA), CNR. sala Plenaria dell'Area della Ricerca                                     |
| Pagina 13 - Curriculum vitae di<br>Giulia Maria Daniele | Autorizzo i destinatari del curriculum al trattamento dei miei dati personali ai sensi della legge 196/2003 sulla privacy.         |

|                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Principali materie / tematiche affrontate</li> <li>• Qualifica conseguita</li> </ul>                                                                   | <p>del CNR di Bologna</p> <p>Presentazione lavori dei gruppi di ricerca dei diversi istituti appartenenti al DISBA. Tematiche affrontate: dalla sostenibilità ambientale al confronto con il Climate Change.</p> <p><b>Partecipazione a “OBIETTIVO 2030. Le frontiere della ricerca agroalimentare per la sostenibilità”</b></p>                         |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> <li>• Nome e tipo di organizzazione</li> <li>• Principali materie / tematiche affrontate</li> <li>• Qualifica conseguita</li> </ul> | <p>11 Dicembre 2018</p> <p>Servizio Prevenzione e Protezione e Istituto di Biometeorologia, sede di Bologna. Consiglio Nazionale delle ricerche</p> <p>Convegno su “Alimentazione: il ruolo del CNR nella formazione, informazione e prevenzione”</p> <p><b>Attestato di partecipazione e facente parte della segreteria organizzativa.</b></p>          |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> <li>• Nome e tipo di organizzazione</li> <li>• Principali materie / tematiche affrontate</li> <li>• Qualifica conseguita</li> </ul> | <p>13 Aprile 2018</p> <p>Organizzato da SISS e Università di Bologna, Scuola di Agraria e medicina veterinaria, Via Fanin, Bologna</p> <p>Presentazione lavori dei gruppi di ricerca SISS</p> <p><b>Attestato di partecipazione Workshop SISS “Aspettando Eurosense: A Sense of Taste”</b></p>                                                           |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> <li>• Nome e tipo di organizzazione</li> <li>• Principali materie / tematiche affrontate</li> <li>• Qualifica conseguita</li> </ul> | <p>21 Febbraio 2017</p> <p>Padova – Dipartimento di Geoscienze (organizzato da ALFATEST, Strumentazione Scientifica);</p> <p>Utilizzo Reometro per l'analisi reologica dei fluidi</p> <p><b>Attestato di partecipazione a seminario di “Introduzione alla reologia”</b></p>                                                                              |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> <li>• Nome e tipo di organizzazione</li> <li>• Principali materie / tematiche affrontate</li> <li>• Qualifica conseguita</li> </ul> | <p>30 Novembre 2016</p> <p>Bologna – Campus Living Bononia (organizzato da Società Italiana di Scienze Sensoriali e Università di Bologna);</p> <p>Presentazione progetti di analisi sensoriale e consumer science dei gruppi SISS</p> <p><b>Attestato di partecipazione a VI Convegno Nazionale SISS, Società Italiana di Scienze Sensoriali</b></p>    |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> <li>• Nome e tipo di organizzazione</li> <li>• Principali materie / tematiche affrontate</li> <li>• Qualifica conseguita</li> </ul> | <p>21 Ottobre 2016</p> <p>Organizzato da Nuthreff - Nutraceutical Health Enhancing Functional Food presso Area della Ricerca CNR - Bologna</p> <p>Conferenza su Nutraceutica e alimenti funzionali</p> <p><b>Attestato di partecipazione a Conferenza “Nutraceutici e Alimenti funzionali: ricerca, produzione, sicurezza e consumo consapevole”</b></p> |

## PARTECIPAZIONE A PROGETTI

|            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| • Data     | 2021 - in corso                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| • Progetto | <b>World Food Research &amp; Innovation Forum.</b> An International Network to create connections with all main organisations tackling the issues of Food Safety & Traceability, Food Security, Sustainable Agri-food. <a href="https://worldfoodforum.eu/">https://worldfoodforum.eu/</a>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| • Attività | <p><b>Membro della Task Force Junior</b> a supporto del progetto (attestato di partecipazione).</p> <p>Attività:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Teamwork e suddivisione di ruoli e argomenti;</li> <li>- Raccolta e selezione di tutta la documentazione riguardante le sfide mondiali in ambito agroalimentare (zero hunger, malnutrizione, sicurezza alimentare, accesso agli alimenti, qualità nutrizionale, sostenibilità delle produzioni alimentari, distribuzione equa del cibo e delle risorse, cooperazione e promozione di fondi/investimenti, tecnologia, digitalizzazione) derivante dai maggiori simposi internazionali (COP26, Food System Summit, G20, T20, B20.);</li> </ul> |

|                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|----------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Archiviazione, studio e analisi della stessa tramite la creazione di un database;</li> <li>- Selezione degli argomenti maggiormente affrontati e stesura di riassunti;</li> <li>- Sviluppo di una presentazione di gruppo riguardo il lavoro effettuato.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| • Soggetti coinvolti | Progetto promosso dalle Università e dal sistema agroalimentare della Regione Emilia – Romagna (CLUST-ER AGROALIMENTARE, ART-ER, Università degli Studi di Parma, etc.)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| • Data               | 2021 – in corso                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| • Progetto           | <b>POULTRYNSECT.</b> <i>The use of live insect larvae to improve sustainability and animal welfare of organic chickens' production.</i> <a href="https://poultrynssect.eu/">https://poultrynssect.eu/</a>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| • Attività           | Panel e consumer test applicati alla valutazione qualitativa dei petti di pollo. Implementazione con analisi colorimetriche e calcolo della perdita di liquidi (drip loss).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| • Soggetti coinvolti | CNR, UNITO, DIL, INAGRO VZW, NOFIMA AS                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| • Data               | 2020 - 2024                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| • Progetto           | <b>BreedingValue. Pre-breeding strategies for obtaining new resilient and added value berries. EU project 101000747. Horizon 2020. H2020-SFS-2018-2020 (Sustainable Food Security).</b> <a href="https://breedingvalue.eu/">https://breedingvalue.eu/</a>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| • Attività           | <p><b>IBE-CNR Team Member</b> del Progetto.</p> <p>Il progetto si pone come obiettivo lo sviluppo di nuove strategie di coltivazione per piccoli frutti: piante più resilienti, frutti sani, gustosi e nutrienti.</p> <p>Attività:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ricerca bibliografica;</li> <li>- Panel e consumer test applicati alla valutazione sensoriale di piccoli frutti;</li> <li>- Valutazione dei parametri commerciali dei frutti (calibro, forma, peso, analisi colorimetriche interne ed esterne, freschezza calice, resistenza buccia);</li> <li>- Diffusione di un sondaggio online multilingue;</li> <li>- Stesura di un manuale guida per i partecipanti (stakeholder) del Training on Sensory Evaluation (WP#4 Open Call), co-organizzatrice e panel leader dello stesso;</li> <li>- Implementazione con analisi Gascromatografiche Olfattometriche.</li> </ul> |
| • Soggetti coinvolti | European Union's Horizon 2020 research and innovation programme. Project Leader: Università Politecnica Delle Marche.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| • Data               | 2020/2021                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| • Progetto           | <b>Scienza@Tavola in tempo di Covid-19</b> <a href="https://scienzaatavola.cnr.it/">https://scienzaatavola.cnr.it/</a>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| • Attività           | Realizzazione di un questionario con l'obiettivo di comprendere la reale consapevolezza delle scelte alimentari della cittadinanza durante il Covid-19 e il valore attribuito al cibo nella prevenzione delle patologie e nel raggiungimento del benessere psico-fisico.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| • Soggetti coinvolti | Dipartimento di Scienze BioAgroalimentari del Consiglio Nazionale delle Ricerche in collaborazione con l'Unità Comunicazione e Relazioni con il Pubblico CNR ed il Network NutrHEF CNR (Nutraceutical Health Enhancing Functional Food).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| • Data               | 2020/2021                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| • Progetto           | <b>NUTR-AGE - Nutrizione, Alimentazione &amp; Invecchiamento Attivo</b> <a href="https://nutrage.it/">https://nutrage.it/</a> Task 3.5 Tecniche di preparazioni alimentari sviluppate per preservare le componenti funzionali in piatti da inserire in specifiche diete.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| • Attività           | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Indagine, tramite la realizzazione di un questionario, su soggetti anziani al fine di ottenere informazioni sulle loro preferenze alimentari e sulla consapevolezza del rapporto cibo/benessere;</li> <li>- Lavoro presentato a "WORKSHOP: avanzamenti nel campo della Nutrizione, Alimentazione &amp; Invecchiamento Attivo (28-29 Aprile 2021)"</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| • Soggetti coinvolti | Consiglio Nazionale delle Ricerche – Dipartimento di Scienze Bio Agroalimentari                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| • Data               | 2019 – in corso                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| • Progetto           | Attività di ricerca in collaborazione con <b>Soremartec Italia s.r.l.</b> Valutazione delle caratteristiche sensoriali e della shelf-life di diversi prodotti a base di cioccolato.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| • Attività           | <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Sviluppo ed esecuzione di test descrittivi (DA) e test Dinamici (Temporal dominance of sensations and Time Intensity) su prodotti a base di cioccolato;</li> <li>✓ Analisi di immagine per la valutazione della shelf life dei prodotti.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| • Soggetti coinvolti | Soremartec Italia s.r.l. – IBE-CNR                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |

- Data 2018/2019
  - Progetto **MigrAGRO. Migrazioni & Mediterraneo. L'Osservatorio Sardegna.**
  - Attività
    - Ricerca biologico-agronomica riguardante uso, luogo di produzione, immagini, descrizione sensoriale di alcune erbe tra quelle oggetto di studio utilizzabili per attività formativo-applicative funzionali al sistema di seconda accoglienza, per comunicare concretamente i legami con il territorio.
    - Reperimento, conservazione e propagazione del germoplasma delle colture in oggetto.
    - Formazione degli utenti su: tecniche di propagazione delle piante.
    - Analisi biochimiche (estrazione polifenoli e carotenoidi).
  - Soggetti coinvolti Finanziato e coordinato dal Ministero per le Politiche agricole, alimentari e forestali (MIPAAF). Istituto responsabile ISEM-CNR.
- 
- Data Marzo 2018 – in corso
  - Progetto **Attività di ricerca in collaborazione con CIV per caratterizzazione sensoriale di varietà di Mele e Fragole**
  - Attività Realizzazione di panel test mediante metodi descrittivi (QDA, TDS) per la caratterizzazione di diverse varietà di Mele e Fragole;
  - Soggetti coinvolti Consorzio Italiano Vivaisti S. S. Romea 116 - Località San Giuseppe 44020 Comacchio (FE) – Ibimet-CNR
- 
- Data Luglio 2016 – in corso
  - Progetto **Valutazione della rispondenza delle caratteristiche sensoriali di carote ai requisiti stabiliti dal disciplinare "Carota Novella di Ispica" IGP, tramite metodo per la definizione del profilo sensoriale (UNI 10957/2003).**
  - Attività Valutazioni previste dal disciplinare:
    - Intensità del colore;
    - Odore tipico di carota;
    - Aroma erbaceo;
    - Croccantezza.
  - Soggetti coinvolti Suolo e Salute, Sede Regionale Sicilia, Corso delle Provincie 2, 98030 Gaggi (ME) – Ibimet-CNR
- 
- Data Luglio 2016 – In corso
  - Progetto **Intervento per la realizzazione di Panel Test per l'individuazione delle caratteristiche sensoriali di diverse varietà di patate, in collaborazione con Romagnoli F.lli Spa**
  - Attività
    - Test sensoriali descrittivi (metodo QDA – Quantitative Descriptive Analysis);
    - Analisi fisiche (sostanza secca);
    - Analisi chimiche per la valutazione di alcune caratteristiche nutrizionali (contenuto carotenoidi);
    - Redazione report.
  - Soggetti coinvolti Romagnoli F.lli Spa - Ibimet CNR
- 
- Data Novembre 2016 – In corso
  - Progetto **Realizzazione di panel test per l'individuazione delle caratteristiche sensoriali di prodotti dolciari, in collaborazione con People – The research Partner**
  - Attività Conduzione di test sensoriali statici e dinamici per definire aspetti qualitativi di diversi prodotti dolciari
  - Soggetti coinvolti People – The research Partner, Via Alessandro Volta, 16, 20121 Milano MI.
- 
- Data Maggio 2018
  - Progetto **Attività di ricerca in collaborazione con BSH Hausgeräte GmbH**
  - Attività
    - verifica dell'efficienza dell'abbattimento di odori in lavastoviglie;
    - messa a punto di protocolli per la valutazione delle componenti odorose all'interno di lavastoviglie;
    - verifica di efficacia di dispositivi di abbattimento;
    - analisi di olfattometria dinamica;
    - comparazione con altri sistemi di abbattimento.
  - Soggetti coinvolti BSH Hausgeräte GmbH, Dillingen, Carl-Wery-Str. 34 D-81739 Munich Germany
- 
- Data Luglio 2016 – 2018
  - Progetto **Attività di ricerca in collaborazione con AGRI2000 Soc.Coop**
  - Attività
    - Realizzazione di interventi di valutazione qualitativa di varie tipologie di prodotti agroalimentari tramite analisi di laboratorio e test sensoriali;

- Attività per la Messa a punto di Metodologie Operative per la conduzione di Taint Test su diversi prodotti agroalimentari.
- Soggetti coinvolti AGR12000 Soc.Coop. Via Marabini 14/A 40013 Castel Maggiore, Bologna – Ibimet-CNR
- Data Luglio 2016 – Dicembre 2018
- Progetto *Attività di ricerca in collaborazione con **Almar** per la certificazione di *Mytilus Galloprovincialis**
- Attività Determinazione dei profili sensoriali quantificando descrittori olfattivo-gustativi specifici per la certificazione del prodotto, tramite:
  - Valutazione olfattiva del prodotto a crudo per verificare l'assenza di odori estranei e dell'odore complessivo;
  - Valutazione gustativa sul prodotto cotto per la determinazione di odori estranei, sapore complessivo, livello di salato, consistenza alla masticazione e sapori estranei.
- Soggetti coinvolti Almar, Acquacoltura Lagunare Marinetta Scarl, Via G. Raddi, 2 33050 Marano Lagunare (UD - Italy) – Ibimet-CNR
- Data Febbraio 2018 – Marzo 2018
- Progetto *Attività di ricerca nell'ambito del progetto “**CORFO 09PMG-7240 (Fortalecimiento del mejoramiento genético del duraznero mediante la vinculación internacional y la selección asistida)**”*
- Attività
  - Realizzazione di consumer test e panel test per l'individuazione di caratteristiche sensoriali di diverse pesche e nettarine
  - Principali analisi chimico-fisiche.
- Soggetti coinvolti Facoltà di Scienze Agronomiche, Università di Santiago del Cile & Ibimet-CNR Bologna
- Data Maggio 2017
- Progetto *Attività di collaborazione con **Prontofood S.p.A***
- Attività
  - Nozioni teoriche sull'analisi sensoriale di base;
  - Attività di formazione in Analisi Sensoriale di prodotti agroalimentari per lo sviluppo di competenze tecnico-scientifiche rivolto ai dipendenti dell'azienda;
  - Realizzazione ed esecuzione di test discriminanti, descritti e dinamici;
  - Formazione dell'assaggiatore, riconoscimento di odori e gusti fondamentali, soglie di percezione e sensibilità individuale
- Soggetti coinvolti Prontofood S.p.A, Montichiari (BS) – Ibimet-CNR
- Data Luglio 2016 – Febbraio 2018
- Progetto *“**EWHeTA - Invecchiamento. Innovazioni tecnologiche e molecolari per un miglioramento della salute dell'anziano**” - “**Eat well for a healthy third age**”*
- Attività
  - Attività di ricerca su Sviluppo e Applicazione di Metodologie di Valutazione Sensoriale di Prodotti Alimentari funzionali per la Terza Età. Incontri con gli anziani presso i Centro Sociali della Provincia di Bologna e di Roma;
  - Interazione con gli anziani attraverso interviste conoscitive per l'acquisizione di informazioni relative alle abitudini e preferenze alimentari nella terza età, per valutarne le esigenze e le aspettative legate al gusto in età avanzata;
  - Gestione di Panel Test e conduzione di Consumer Tests per l'assaggio di cibi sperimentali con l'obiettivo di realizzare preparazioni alimentari sane e gustose, ispirate alla tradizione mediterranea, rispettando le esigenze dietetiche e nutrizionali.
- Soggetti coinvolti Coordinatore: Dr. Roberto Volpe, SPP – CNR di Roma, e l'attività di ricerca si svolge presso l'Istituto di BIOMETEOROLOGIA del CNR di BOLOGNA, sotto la responsabilità scientifica del Dott. Stefano Predieri.
- Data Luglio 2016 – Maggio 2018
- Progetto *Attività di ricerca nell'ambito del progetto “**FORDIwa Studio dell'abbattimento degli odori di alimenti in lavastoviglie-Food Odor Reduction in DishWashers**”*
- Attività
  - Sviluppo e realizzazione di test di analisi sensoriale per la rilevazione di odori sgradevoli prodotti all'interno di lavastoviglie successivamente ai cicli di utilizzo;
- Soggetti coinvolti BSH Hausgerate GmbH, Carl-Wery-Str. 34 D-81739 Munich, Germany – Ibimet-CNR
- Data Luglio 2016 – Dicembre 2017
- Progetto *Attività di ricerca in ambito del progetto **ITALIAN TASTE**. Progetto che nasce con l'obiettivo di costituire una banca dati relativa all'influenza della percezione sensoriale sullo sviluppo delle preferenze alimentari degli italiani*

- Attività
    - Panel test sui sapori fondamentali;
    - Questionari psico-attitudinali;
    - Misurazione di indici fisiologici e genetici.
- Soggetti coinvolti
 

SISS (Società italiana di Scienze Sensoriali), di cui fa parte Ibe-CNR
- Data
 

Luglio 2016 – Novembre 2017
- Progetto
 

*Attività di ricerca in collaborazione con **Fater Spa** per la valutazione sensoriale tattile di prodotti per l'incontinenza*
- Attività
    - Esecuzione di test sensoriali descrittivi e discriminanti, per valutarne l'intensità della morbidezza e del comfort
- Soggetti coinvolti
 

Fater Spa, Via Alessandro Volta, 10 - 65129 Pescara – Ibimet-CNR

## CAPACITÀ E COMPETENZE TECNICHE E PERSONALI

### ANALISI SENSORIALI

- ✓ Specifiche nozioni di Analisi Sensoriale riguardo **Analisi Descrittiva, Discriminante e Dinamica** (Temporal Dominance of Sensations & Time Intensity) gustativa/olfattiva/tattile su diverse varietà di prodotti, con particolare esperienza in: **prod. dolciari, ortofrutta e piccoli frutti**. Conoscenza di test innovativi per la realizzazione di **Consumer test** (es. CATA, Napping, Sorting);
- ✓ Buone capacità di gruppo nello sviluppo di test e realizzazione di Panel e Consumer Test, preparazione test, utilizzo di **FIZZ Sensory Analysis Software** (software dedicato per la realizzazione di test di analisi sensoriale);
- ✓ **Formazione e selezione di panel sensoriale addestrato** (test di riconoscimento gusti fondamentali, test soglia, test di ordinamento);
- ✓ Buone capacità come assaggiatrice per la valutazione della qualità di Olio Extravergine di Oliva, prodotti Ortofrutticoli e nozioni base per la valutazione qualitativa di Miele, Vino e Cioccolato.
- ✓ Competenze relative all'analisi sensoriale acquisite come **Sensory Project Manager** del Laboratorio di Analisi Sensoriale del CNR, presso l'Istituto per la Bioeconomia di Bologna.

### ANALISI CHIMICO-FISICHE

- ✓ Misurazioni chimico-fisiche di base concernenti la **qualità commerciale di prodotti ortofrutticoli** (pH, acidità, aw, calibro, peso secco, colorimetria, penetrometria, sostanza secca);
- ✓ Esperienza acquisita nell'utilizzo del **Gascromatografo Olfattometro** per l'analisi aromatica, in particolare di piccoli frutti (fragola, lampone, mirtillo);
- ✓ Esperienza acquisita nell'utilizzo dell'**Analisi di Immagine** attraverso Sistemi di Visione Computerizzata (CVS) per la descrizione e valutazione qualitativa di processi di produzione di diversi prodotti e loro invecchiamento. Applicazione: valutazione shelf life del cioccolato attraverso i parametri: Whiteness Index e Fat Bloom Area %;
- ✓ **Estrazione carotenoidi e polifenoli** da matrici vegetali e alimentari;
- ✓ Nozioni base utilizzo HPLC, Spettrofotometro e Gascromatografia;
- ✓ Nozioni base sull'utilizzo del texturometro, reometro e calorimetria differenziale a scansione (DSC),

### ANALISI STATISTICHE

- ✓ Analisi Statistica di base per l'elaborazione di dati sperimentali mediante utilizzo di software dedicato **R software**;
- ✓ Analisi delle Componenti Principali (**PCA**) e Multi-factor Analysis (**MFA**) tramite R software.

### COMPETENZE INFORMATICHE

- ✓ Ottima conoscenza del pacchetto Microsoft Office (Word, Excel e PowerPoint);
- ✓ Software di analisi di immagine, Image - Pro Plus, **Leica Biosystem** e Gimp 2;
- ✓ Competenze base di elaborazione immagini digitali mediante Photoshop CS6;
- ✓ Esperienza acquisita nella realizzazione del sito web "Gusto Salute e Qualità" tramite **Wordpress** e gestione social (**IG**);
- ✓ Softwares di elaborazione statistica dei dati:
  - R software;
  - Nozioni base di: GraphPad Prism 5, SAS System, SPSS.
- ✓ Software di gestione per banca dati fitofarmaci autorizzati in Italia, BDF;
- ✓ Software per la realizzazione di test sensoriali Fizz by Biosystemes (Software Solutions for Sensory analysis and Consumer Tests).

### ALTRE CAPACITÀ E COMPETENZE *Competenze non precedentemente indicate.*

- Comunicazione
- Teamwork
- Organizzazione
- Problem solving
- Flessibilità – Adattabilità

Sviluppate attraverso: viaggi, scambi internazionali in ambito universitario e professionale, Scambi Culturali tramite "Educazione Non – Formale (Erasmus+)", responsabile vendite in attività commerciale, lavori a contatto con il cliente, sport di squadra agonistico, volontariato in ambito naturalistico e sportivo, associazionismo.

