

# FORMATO EUROPEO CURRICULUM VITAE



## INFORMAZIONI PERSONALI

Nome  
Data di nascita  
Residenza  
E-mail

**GIULIA MARIA DANIELE**  
**24/04/1988**  
**Bologna**  
**gm.daniele@ibe.cnr.it**

## ESPERIENZA LAVORATIVA

- Date (da – a)
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
- Tipo di azienda o settore
- Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

06/2017 - Oggi

**CONSIGLIO NAZIONALE DELLE RICERCHE – ISTITUTO DI BIOECONOMIA (Ibe-CNR), Via P. Gobetti, 101 - 40129 Bologna**

Gruppo di ricerca - Laboratorio di Analisi Sensoriale

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.

Attività:

- Sensory project manager: pianificazione test di analisi sensoriale, utilizzo software specifico Fizz, realizzazione e gestione test, preparazione campioni, assistenza nell'elaborazione statistica dati e nella redazione report scientifici, partecipazione con il team a focus group, addestramento e formazione giudici;
- Analisi Chimiche: contenuto di carotenoidi in matrici vegetali tramite HPLC;
- Analisi fisiche e reologiche: Sostanza Secca patate; analisi di immagine per valutazioni relative alla shelf life di prodotti a base di cioccolato;
- Addetta alla gestione della documentazione del laboratorio (disciplinari, norme e protocolli, registro ricevimento prodotti);
- Redattrice del Manuale di Gestione della Qualità e Protocolli Operativi del laboratorio;
- Web editor del sito internet del gruppo di ricerca, [www.gustosalutequalita.it](http://www.gustosalutequalita.it).

- Date (da – a)

11/2016 – 06/2017

- Nome e indirizzo del datore di lavoro

**CONSIGLIO NAZIONALE DELLE RICERCHE – ISTITUTO DI BIOMETEOROLOGIA (Ibimet-CNR), Via P. Gobetti, 101 - 40129 Bologna**

- Tipo di azienda o settore

Gruppo di ricerca - Laboratorio di Analisi Sensoriale

- 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

- 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 dati, redazione report scientifici, focus group, addestramento e formazione panel. Studio su texture/consistenza e loro correlazione con percezione sensoriale);
- Collaborazione con Almar (Cooperativa acquacoltura lagunare Marinetta, Udine) per certificazione di qualità di mitili (cozze mediterranee) attraverso l'analisi sensoriale;

	<ul style="list-style-type: none"> <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 no 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)	07/2016 a 11/2016
• 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)	01/2016 a 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 fitosanitario;</li> <li>- taint test su prodotti agroalimentari (test per la rilevazione di off-flavour di prodotti ortofrutticoli, freschi e trasformati, trattati con fitofarmaci)</li> <li>- il lavoro di ricerca e scrittura è stato svolto interamente in lingua Inglese.</li> </ul>
• Date (da – a)	08/2014 a 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 e 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;
- Utilizzo colorimetro;
- 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 E CONVEGNI

- Date (da – a) 13 Aprile 2018
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione Organizzato da SISS e Università di Bologna, Scuola di Agraria e medicina veterinaria, Via Fanin, Bologna
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio Presentazione lavori dei gruppi di ricerca SISS
- Qualifica conseguita **Attestato di partecipazione Workshop SISS “Aspettando Eurosense: A Sense of Taste”**
  
- 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
- Qualifica conseguita **Attestato di partecipazione al “Corso base di statistica con elementi di R**
  
- Date (da – a) 31 Marzo 2018
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione SISS-Società Italiana di Scienze Sensoriali
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio Evento di formazione e aggiornamento come sensory project manager
- Qualifica conseguita **Attestato di qualità e qualificazione professionale dei servizi prestati come Sensory Project Manager Junior**
  
- 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) 9-11 Ottobre 2017/23-25 Ottobre 2017
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione CONSIGLIO NAZIONALE DELLE RICERCHE – ISTITUTO DI BIOMETEOROLOGIA, Via P. Gobetti, 101 - 40129 Bologna, in collaborazione con il Movimento Gelatieri per il Gelato.
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio **Corso di Analisi Sensoriale sul Gelato Artigianale.**
- Qualifica conseguita Basi dell'analisi sensoriale, formazione dell'assaggiatore, riconoscimento gusti fondamentali, test discriminanti, descrittivi e dinamici (Protocollo N.4539 del 28/08/2017).  
Assistente ai docenti del corso, preparazione dei test
  
- Date (da – a) 5-6 Maggio 2017- 26-27 Maggio 2017
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione Azienda Prontofood S.p.A, Montichiari (BS)
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio **Corso di formazione di 1°Livello in Analisi Sensoriale di prodotti agroalimentari per lo sviluppo di competenze tecnico-scientifiche rivolto ai dipendenti dell'Azienda** (Protocollo N.2508 del 12/05/2017)
- Qualifica conseguita Compartecipazione allo svolgimento e organizzazione del corso, che ha previsto la realizzazione ed esecuzione di test discriminanti, descrittivi e dinamici.
  
- Date (da – a) 4 – 7 Aprile 2017
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione SISS-Società Italiana di Scienze Sensoriali in collaborazione con il Dipartimento GESAAF dell'Università degli Studi di Firenze
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio Approccio ai metodi descrittivi, discriminanti e dinamici. Utilizzo software: Panel Check e Consumer Check.
- Qualifica conseguita **Attestato di partecipazione al “Corso Intensivo Per Sensory Project Manager. Metodi classici e nuovi metodi nelle scienze sensoriali”**

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

28 Febbraio 2017

SISS – Società Italiana di Scienze Sensoriali, via Donizetti 6, Firenze,

Evento di formazione e aggiornamento come sensory project manager

**Qualificazione Professionale come Sensory Project Manager Junior** (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>.

21 Febbraio 2017

Padova – Dipartimento di Geoscienze (organizzato da ALFATEST, Strumentazione Scientifica);

**Attestato di partecipazione a seminario di “Introduzione alla reologia”**

26 Gennaio 2017

Bologna – Area della Ricerca CNR (organizzato da Gelatieri per il Gelato e IBIMET-CNR Bologna).

Acquisizione di competenze relative: analisi sensoriale del gelato; capacità nell'esecuzione di test sensoriali discriminanti, descrittivi e dinamici

**Attestato di partecipazione alla prima “Giornata Formativa sull'Analisi Sensoriale del Gelato Artigianale”**

28 Novembre – 7 Dicembre 2016

Osimo (AN) – Sede ASSAM (organizzato da ASSAM, Agenzia Servizi Settore Agroalimentare delle Marche)

Analisi sensoriale di olii extravergini di oliva

**Attestato di Idoneità: “Corso di idoneità fisiologica all'assaggio degli oli di oliva vergini”**

30 Novembre 2016

Bologna – Campus Living Bononia (organizzato da SISS e Università di Bologna);

Presentazione progetti gruppi SISS

**Attestato di partecipazione a VI Convegno Nazionale SISS, Società Italiana di Scienze Sensoriali**

30 Novembre 2016

Bologna – Campus Living Bononia (organizzato da SISS e Università di Bologna)

Aggiornamento software Fizz

**Attestato di partecipazione a corso di aggiornamento “FIZZ – SOFTWARE SOLUTIONS FOR SENSORY ANALYSIS AND CONSUMER TESTS. WHAT'S NEW?”,**

21 Ottobre 2016

Organizzato da Nuthreff presso Area della Ricerca CNR - Bologna

Conferenza su Nutraceutica e alimenti funzionali

**Attestato di partecipazione a Conferenza “Nutraceutici e Alimenti funzionali: ricerca, produzione, sicurezza e consumo consapevole”**

Novembre 2012 - Marzo 2015

Università di Bologna, Campus Universitario Scienze degli Alimenti, Cesena.

Studio del processamento degli alimenti ed intera filiera Agro-Alimentare. Aspetti chimico-fisici, economici, nutrizionali, biologici e tecnologici in merito di alimenti.

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>• Qualifica conseguita</li> <li>• Date (da – a)</li> <li>• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione</li> <li>• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio</li> </ul>	<p><b>Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari. Votazione: 105/110.</b></p> <p>Agosto 2014 – Febbraio 2015          Facultad de Ciencias Exactas y Naturales de la Universidad de Buenos Aires, Argentina.</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>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Qualifica conseguita</li> <li>• Date (da – a)</li> <li>• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione</li> <li>• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio</li> <li>• Qualifica conseguita</li> </ul>	<p><b>Progetto di ricerca tesi sperimentale, OVERSEAS: Bando di Mobilità studentesca Internazionale</b></p> <p>Settembre 2006 - Ottobre 2012          Facoltà di Agraria, Università degli studi di Foggia.</p> <p>Chimica, fisica, matematica, biochimica, chimica analitica e strumentale. Studio delle Scienze e Tecnologie in ambito Agroalimentare.</p> <p><b>Laurea Triennale in Scienze e Tecnologie Alimentari. Votazione: 103/110.</b></p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> <li>• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione</li> <li>• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio</li> <li>• Qualifica conseguita</li> </ul>	<p>Febbraio 2011 – Luglio 2011          Campus Agroalimentario, Científico y Técnico de Rabanales, Universidad de Cordoba, Spagna.</p> <p>Progetto di studio su comparazione Olio Extravergine d'Oliva, produzione spagnola ed italiana.</p> <p><b>Periodo di studio di 6 mesi. ERASMUS: Bando di Mobilità studentesca Europeo</b></p>

MADRELINGUA	<b>Italiano</b>				
Autovalutazione	<b>Comprensione</b>		<b>Parlato</b>		<b>Scritto</b>
<i>Livello europeo (*)</i>	Ascolto	Lettura	Interazione orale	Produzione orale	
<b>Inglese</b>	B2	B1	B1	B1	B2
<b>Spagnolo</b>	C1	B2	B2	B2	B2
	(*) Quadro comune europeo di riferimento per le lingue				

### PUBBLICAZIONI SCIENTIFICHE, REPORT, RELAZIONI

- 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 Insetto per la rivista Lo Gnocco D'Oro
  
- Data Marzo - Maggio 2018.
- Autori S.Predieri, M.Magli, G.M. Daniele, M.Cianciabella, E.Gatti.
- Titolo *Valutazione della rispondenza delle caratteristiche sensoriali di carote ai requisiti stabiliti dal disciplinare "Carota Novella di Ispica" IGP.*
- Rivista/Evento Report scientifici. SATA SRL, Strada Alessandria 13, 15044 Quargnento (AL).
  
- 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, 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"*
- Rivista/Evento Report scientifici. Fater Spa-Ibimet CNR. Protocollo N. 0001672
  
- 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 *"Create a Mediterranean Lasagna for senior consumers: the experience of EWHeTA project"*
- Rivista/Evento Poster presentato a "International Conference on Mediterranean Diet and Health: a lifelong approach", Ostuni.
  
- Data 30 Marzo – 1 Aprile 2017
- Autori S. Predieri, A. Danza, E. Gatti, M. Magli, G.M. Daniele, M. Cianciabella, M.A. Del Nobile, A. Conte.
- Titolo *"Sequential hedonic tests to develop new fish-based foods with high nutritional value intended for senior consumers"*

- Rivista/Evento Poster presentato a “International Conference on Mediterranean Diet and Health: a lifelong approach”, Ostuni
- 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 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)”*
- Rivista/Evento Report 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)”*
- Rivista/Evento Report. Romagnoli F.Ili Spa-Ibimet CNR. Protocollo N. 0001671
- 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 Gennaio 2017
- Autori G. M. Daniele
- Titolo *Descrizione delle principali metodologie e test per l'analisi sensoriale*
- Rivista/Evento Relazione mensile di collaborazione CNR sulle attività svolte
- Data Dicembre 2016
- Autori G. M. Daniele
- Titolo *Descrizione sensoriale dell'Olio Extravergine d'Oliva e approfondimento su texture/consistenza alimenti*
- Rivista/Evento Relazione mensile di collaborazione CNR sulle attività svolte
- Data Novembre 2016
- Autori G. M. Daniele
- Titolo *Software specifici per sviluppo test di analisi sensoriale ed elaborazione dati, Fizz e SAS System*
- Rivista/Evento Relazione mensile di collaborazione CNR sulle attività svolte
- 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 *“Test sensoriali in età avanzata: valutazione di novel food proteici”*
- Rivista/Evento Atti VI Convegno Nazionale SISS (pag. 89-94), Bologna
- Data Novembre 2016
- Autori Pedrazzi M, Magli M, Tartarini S, Lugli S, Daniele GM, Predieri S
- Titolo *“Analisi sensoriale mediante test descrittivi statici, rapidi, dinamici per la valutazione della qualità dei frutti di ciliegio dolce”*
- Rivista/Evento Atti VI Convegno Nazionale SISS (pag. 121-127), Bologna
- 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”*
- Rivista/Evento Final Report, 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	<i>"Assessment of the unintentional effects of the experimental product on fresh and processed apple quality"</i>
• Rivista/Evento	Final Report, taint test study, TRIAL ID: A16-020. Collaborazione Agri 2000 Soc. Coop. - IBIMET CNR
• 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>
• Rivista/Evento	Abstract Book "Eurosense 2016", Dijon, P034
• Data	Agosto 2016
• Autori	G. M. Daniele
• Titolo	<i>"Relazione relativa alle attività condotte di analisi sensoriale nell'ambito della collaborazione Ibimet-CNR-Link Associati"</i>
• Rivista/Evento	Rapporto Tecnico – protocollo N. 0004275, Laboratorio di Analisi Sensoriali, IBIMET – CNR Bologna, Responsabile scientifico Dott. Stefano Predieri.;
• Data	Agosto 2016
• Autori	G. M. Daniele
• Titolo	<i>"Correlazioni tra analisi reologiche e percezione sensoriale"</i>
• Rivista/Evento	Pagina Web del portale Gusto, Salute e Qualità ( <a href="http://www.gustosalutequalita.it/it">http://www.gustosalutequalita.it/it</a> )
• Data	Marzo 2015
• Autori	G. M. Daniele
• Titolo	<i>"Applicazioni tecnologiche di immobilizzazione e stabilizzazione di biomolecole di interesse per l'industria alimentare"</i>
• 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	<i>"Valutazione reologica, calorimetrica e della qualità visiva di differenti tipologie di alimenti di origine animale e vegetale"</i>
• Rivista/Evento	<i>Relazione di Tirocinio, Tutor Universitario: Dr. Pietro Rocculi; Laboratorio di Analisi Fisiche degli Alimenti, Campus di Cesena</i>
• Data	Ottobre 2012
• Autori	G. M. Daniele
• Titolo	<i>"Influenza di sfarinati non convenzionali sulle caratteristiche strutturali del pane"</i>
• 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	<i>"Elaborazione di prodotti da forno INNOVATIVI. Analisi fisiche, reologiche e di immagine mediante software specifico (Image - Pro Plus)"</i>
• 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

## PARTECIPAZIONE A PROGETTI

• Data	Luglio 2016 – in corso
• Progetto	<i>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).</i>
• Attività	Valutazioni previste dal disciplinare: <ul style="list-style-type: none"><li>- Intensità del colore;</li><li>- Odore tipico di carota;</li><li>- Aroma erbaceo;</li><li>- Croccantezza.</li></ul>
• Soggetti coinvolti	Suolo e Salute, Sede Regionale Sicilia, Corso delle Provincie 2, 98030 Gaggi (ME) – Ibimet-CNR
• Data	Luglio 2016 – In corso
• Progetto	<i>Intervento per la realizzazione di Panel Test per l'individuazione delle caratteristiche sensoriali di diverse varietà di patate</i>
• Attività	<ul style="list-style-type: none"><li>- Test sensoriali descrittivi (metodo QDA – Quantitative Descriptive Analysis);</li><li>- Analisi fisiche (sostanza secca);</li><li>- Analisi chimiche per la valutazione di alcune caratteristiche nutrizionali (contenuto carotenoidi);</li><li>- Redazione report.</li></ul>
• Soggetti coinvolti	Romagnoli F.Ili Spa - Ibimet CNR
• Data	Luglio 2016 – in corso
• Progetto	<i>Attività di ricerca in collaborazione con AGR12000 Soc.Coop</i>
• Attività	<ul style="list-style-type: none"><li>- Realizzazione di interventi di valutazione qualitativa di varie tipologie di prodotti agroalimentari tramite analisi di laboratorio e test sensoriali;</li><li>- Attività per la Messa a punto di Metodologie Operative per la conduzione di Taint Test su diversi prodotti agroalimentari.</li></ul>
• Soggetti coinvolti	AGRI2000 Soc.Coop. Via Marabini 14/A 40013 Castel Maggiore, Bologna – Ibimet-CNR
• Data	Luglio 2016 – in corso
• Progetto	<i>Attività di ricerca in collaborazione con Almar per la certificazione di Mytilus Galloprovincialis</i>
• Attività	Determinazione dei profili sensoriali quantificando descrittori olfattivo-gustativi specifici per la certificazione del prodotto, tramite: <ul style="list-style-type: none"><li>- Valutazione olfattiva del prodotto a crudo per verificare l'assenza di odori estranei e dell'odore complessivo;</li><li>- Valutazione gustativa sul prodotto cotto per la determinazione di odori estranei, sapore complessivo, livello di salato, consistenza alla masticazione e sapori estranei.</li></ul>
• Soggetti coinvolti	Almar, Acquacoltura Lagunare Marinetta Scarl, Via G. Raddi, 2 33050 Marano Lagunare (UD - Italy) – Ibimet-CNR
• Data	Marzo 2018 – Maggio 2018
• Progetto	<i>Attività di ricerca in collaborazione con CIV per caratterizzazione sensoriale di varietà di Mele e Fragole</i>
• Attività	<ul style="list-style-type: none"><li>- Realizzazione di panel test mediante metodi descrittivi (QDA, TDS) per la caratterizzazione di diverse varietà di Mele e Fragole;</li></ul>
• Soggetti coinvolti	Consorzio Italiano Vivaisti S. S. Romea 116 - Località San Giuseppe 44020 Comacchio (FE) – Ibimet-CNR
• Data	Luglio 2016 – Maggio 2018
• Progetto	<i>Attività di ricerca nell'ambito del progetto “FORDIWa Studio dell'abbattimento degli odori di alimenti in lavastoviglie-Food Odor Reduction in DishWashers”</i>
• Attività	<ul style="list-style-type: none"><li>- Sviluppo e realizzazione di test di analisi sensoriale per la rilevazione di odori sgradevoli prodotti all'interno di lavastoviglie successivamente ai cicli di utilizzo;</li></ul>
• Soggetti coinvolti	BSH Hausgerate GmbH, Carl-Wery-Str. 34 D-81739 Munich, Germany – Ibimet-CNR

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Data</li> <li>• Progetto</li> <li>• Attività</li> </ul>	<p>Febbraio 2018 – Marzo 2018</p> <p><i>Attività di ricerca nell'ambito del progetto "CORFO 09PMG-7240 (Fortalecimiento del mejoramiento genético del duraznero mediante la vinculación internacional y la selección asistida)"</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Realizzazione di consumer test e panel test per l'individuazione di caratteristiche sensoriali di diverse pesche e nettarine</li> <li>- Principali analisi chimico-fisiche.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Soggetti coinvolti</li> <li>• Data</li> <li>• Progetto</li> <li>• Attività</li> </ul>	<p>Facoltà di Scienze Agronomiche, Università di Santiago del Cile – Ibimet-CNR</p> <p>Luglio 2016 – Febbraio 2018</p> <p><i>"Invecchiamento. Innovazioni tecnologiche e molecolari per un miglioramento della salute dell'anziano" - "Eat well for a healthy third age" acronimo "EWHETA".</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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;</li> <li>- 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;</li> <li>- 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.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Soggetti coinvolti</li> </ul>	<p>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.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Data</li> <li>• Progetto</li> <li>• Attività</li> </ul>	<p>Luglio 2016 – Dicembre 2017</p> <p><i>Attività di ricerca in ambito del progetto <b>ITALIAN TASTE</b>. Progetto che nasce con l'obiettivo di costituire una banca dati relativa all'influenza della percezione sensoriale sullo sviluppo delle preferenze alimentari degli italiani</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Panel test sui sapori fondamentali;</li> <li>- Questionari psico-attitudinali;</li> <li>- Misurazione di indici fisiologici e genetici.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Soggetti coinvolti</li> </ul>	<p>SISS (Società italiana di Scienze Sensoriali), di cui fa parte anche Ibimet-CNR</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Data</li> <li>• Progetto</li> <li>• Attività</li> </ul>	<p>Luglio 2016 – Novembre 2017</p> <p><i>Attività di ricerca in collaborazione con <b>Fater Spa</b> per la valutazione sensoriale tattile di prodotti per l'incontinenza</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Esecuzione di test sensoriali descrittivi e discriminanti, per valutarne l'intensità della morbidezza e del comfort</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Soggetti coinvolti</li> </ul>	<p>Fater Spa, Via Alessandro Volta, 10 - 65129 Pescara – Ibimet-CNR</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Data</li> <li>• Progetto</li> <li>• Attività</li> </ul>	<p>Settembre 2017</p> <p><i>Valutazione di materassi di lana artigianali, sostenibili e innovativi</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Consumer test per la valutazione del comfort di materassi di lana artigianali (come insieme di diversi parametri: senso di fresco/caldo, morbidezza/rigidità e resilienza e senso di naturalità) mediante confronto con materassi di cotone commerciali</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Soggetti coinvolti</li> </ul>	<p>Ibimet-CNR</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Data</li> <li>• Progetto</li> <li>• Attività</li> </ul>	<p>Maggio 2017</p> <p><i>Attività di collaborazione con <b>Prontofood S.p.A</b></i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Nozioni teoriche sull'analisi sensoriale di base;</li> <li>- Attività di formazione in Analisi Sensoriale di prodotti agroalimentari per lo sviluppo di competenze tecnico-scientifiche rivolto ai dipendenti dell'azienda;</li> <li>- Realizzazione ed esecuzione di test discriminanti, descritti e dinamici;</li> <li>- Formazione dell'assaggiatore, riconoscimento di odori e gusti fondamentali, soglie di percezione e sensibilità individuale</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Soggetti coinvolti</li> </ul>	<p>Prontofood S.p.A, Montichiari (BS) – Ibimet-CNR</p>

## CAPACITÀ E COMPETENZE TECNICHE E PERSONALI

### ANALISI CHIMICO-FISICHE

- Misurazioni chimico-fisiche di base concernenti prodotti ortofrutticoli (pH, acidità, aw, calibro, peso secco, colorimetria, penetrometria, sostanza secca, nozioni base utilizzo HPLC e Gascromatografia, estrazione carotenoidi, utilizzo Spettrofotometro);

### ANALISI REOLOGICHE E DI TEXTURE

- Misurazioni reologiche e di texture (nozioni base utilizzo texturometro, reometro e calorimetria differenziale a scansione (DSC), buone capacità di applicazione di Analisi di Immagine attraverso Sistemi di Visione Computerizzata (CVS) per la descrizione e valutazione qualitativa di processi di produzione di diversi prodotti);

### ANALISI STATISTICHE

- Analisi Statistica di base per l'elaborazione di dati sperimentali mediante utilizzo di software dedicati.

### ANALISI SENSORIALI:

- Specifiche nozioni su Analisi Sensoriale riguardo Analisi Descrittiva, Discriminante e Dinamica (Temporal Dominance of Sensations & Time Intensity) gustativa su diverse varietà di prodotti. Conoscenza di test innovativi per la realizzazione di Consumer test (es. CATA);
- Buone capacità di gruppo nello sviluppo di test e realizzazione di Panel e Consumer Test, preparazione test, nozioni base di Fizz (software dedicato per la realizzazione di test di analisi sensoriale);
- Formazione e selezione di panel sensoriale addestrato alla conduzione di "taint tests", test discriminanti, test descrittivi e test di rilevazione della soglia di percezione;
- Buone capacità come assaggiatrice per la valutazione della qualità di Olio Extravergine di Oliva, prodotti Ortofrutticoli e nozioni base per la valutazione qualitativa di Mieli, Vino e Cioccolata.

Competenze relative alle analisi sensoriali acquisite come Sensory Project Manager Junior del Laboratorio di Analisi Sensoriale del CNR, presso l'Istituto di Biometeorologia di Bologna.

### COMPETENZE INFORMATICHE

- Ottima conoscenza del pacchetto Microsoft Office (Word, Excel e PowerPoint);
- Software di analisi di immagine, Image - Pro Plus e Gimp 2;
- Competenze base di elaborazione immagini digitali mediante Photoshop CS6;
- Softwares di elaborazione statistica dei dati:
  - Nozioni base di GraphPad Prism 5;
  - SAS System;
  - R.
- 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
- Lavoro di gruppo
- Organizzazione
- Problem solving
- Flessibilità – Adattabilità

Sviluppate attraverso: viaggi, scambi internazionali in ambito universitario e professionale, Scambi Culturali sull' Educazione Non - Formale, responsabile vendite in attività commerciale, lavori a contatto con il cliente, volontariati in ambito naturalistico ed esperienze professionali in genere.

