



AL MAGNIFICO RETTORE
DELL'UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI MILANO

COD. ID: 4323

Il sottoscritto chiede di essere ammesso a partecipare alla selezione pubblica, per titoli ed esami, per il conferimento di un assegno di ricerca presso il Dipartimento di Scienze per gli Alimenti, la Nutrizione e l'Ambiente, responsabile scientifico la Prof.ssa Cristina Alamprese

LOFFREDI ELEONORA
CURRICULUM VITAE

INFORMAZIONI PERSONALI

Cognome	LOFFREDI
Nome	ELEONORA
Data Di Nascita	4 SETTEMBRE 1990

OCCUPAZIONE ATTUALE

Incarico	Struttura
LAUREATO FREQUENTATORE	DeFENS - Dipartimento per gli alimenti, la salute e l'ambiente

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

Titolo	Corso di studi	Università	anno conseguimento titolo
Laurea Magistrale o equivalente	Scienze e tecnologie alimentari (LM-70)	Università degli studi di Milano	2018
Specializzazione			
Dottorato Di Ricerca			
Master			
Diploma Di Specializzazione Medica			
Diploma Di Specializzazione Europea			
Altro	Laurea triennale in "Scienze e sicurezza chimico-tossicologiche dell'ambiente" (L-29)	Università degli studi di Milano	2014

ISCRIZIONE AD ORDINI PROFESSIONALI

Data iscrizione	Ordine	Città



LINGUE STRANIERE CONOSCIUTE

lingue	livello di conoscenza
INGLESE	B2

PREMI, RICONOSCIMENTI E BORSE DI STUDIO

anno	Descrizione premio
-	-

ATTIVITÀ DI FORMAZIONE O DI RICERCA

Lug. 2019 - alla data attuale

Laureato Frequentatore presso DeFENS Dipartimento per gli alimenti, la salute e l'ambiente

- Valutazione delle proprietà qualitative di uova fresche e tecnologiche di ovoprodotti

Giu. 2018 - Feb. 2019

Assicurazione Qualità e R&D presso Alvena srl, via Bergamo 19/bis, 20098 San Giuliano Milanese (Italia)

- Supporto alla R&D per la sostituzione di ingredienti delle ricette già esistenti e per la creazione di nuovi semilavorati in pasta e in polvere per gelaterie e pasticcerie artigianali. Preparazione delle ricette in laboratorio e successiva produzione di gelato artigianale per la valutazione delle caratteristiche sensoriali e tecnologiche.
- Valutazione dei gradi Brix e del pH dei semilavorati in pasta tramite rifrattometro ottico per l'ottenimento di parametri qualitativi.
- Redazione/aggiornamento delle schede tecniche dei semilavorati in italiano e in inglese come supporto per l'area commerciale.
- Redazione del manuale HACCP, gestione della documentazione delle certificazioni aziendali FSSC 22000, Bio e Halal. Gestione delle non conformità di fornitori, clienti e organi di vigilanza. Organizzazione dei corsi di formazione per il personale.

Giu. 2017 - Mar. 2018

Tirocinante presso DeFENS Dipartimento per gli alimenti, la salute e l'ambiente

- Produzione di gelato artigianale a base bianca con ingredienti alternativi E-free a emulsionanti e stabilizzanti classici in un impianto pilota.
- Analisi sulla miscela gelato per la valutazione della densità, della viscosità tramite reometro e dei solidi solubili tramite rifrattometro.
- Analisi sul gelato per la valutazione dell'overrun, della consistenza tramite texture analyzer, del colore tramite colorimetro e della cinetica di fusione attraverso l'analisi dell'immagine.
- Valutazione degli ingredienti sostitutivi nella resistenza a shock termici.
- Analisi statistica dei dati ottenuti mediante ANOVA (Statgraphics) ed elaborazione dei dati tramite Excel.
- Esposizione del lavoro come relatore presso il workshop organizzato da AIIPA "Innovazione nel gelato artigianale italiano".



Ott. 2015 - Mar. 2018 Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari (LM-70) presso Università degli studi di Milano

Votazione: 110/110 lode

Titolo tesi: *"Impiego di emulsionanti e stabilizzanti alternativi nella produzione di gelato artigianale"*
Relatore: Prof.ssa Alamprese Cristina.

Nov. 2013 - Nov. 2014

Tirocinante presso Istituto di chimica organica A. Marchesini (UNIMI)

- Sintesi di basi di Schiff tetradentate e successiva complessazione con Zn (II), Cu (II) e Ru (II e III); applicazione dei complessi metallici in reazioni di catalisi asimmetrica in ambito farmaceutico.
- Caratterizzazione dei prodotti ottenuti tramite FT-IR, MS, NMR, Analisi Elementare.

Ott. 2010 - Nov. 2014 Laurea in Scienze e Sicurezza Chimico-Tossicologiche dell'Ambiente

Votazione: 107/110

Titolo tesi: *"Sintesi e caratterizzazione strutturale di basi di Schiff come leganti di complessi metallici"*
Relatore: Dott.ssa Pini Elena, Correlatori: Dott.ssa Rimoldi Isabella e Dott. Facchetti Giorgio.

Set. 2004 - Giu. 2009 Diploma di Tecnico di Laboratorio Chimico-Biologico

Istituto d'Istruzione Secondaria Giuseppe Torno, Castano Primo (MI)

Votazione: 75/100

ATTIVITÀ PROGETTUALE

Anno	Progetto

TITOLARITÀ DI BREVETTI

Brevetto
-

CONGRESSI, CONVEGNI E SEMINARI

Data	Titolo	Sede
17/10/2017	Relatore presso il workshop organizzato da AIIPA "L'innovazione nel gelato artigianale italiano"	Milano
18/01/2018	"L'indicazione dell'origine dell'ingrediente primario nell'etichettatura degli alimenti"	Novara (UniUPO)



PUBBLICAZIONI

Libri

-

Articoli su riviste

-

Atti di convegni

-

ALTRE INFORMAZIONI

Esami specifici e progetti effettuati durante la laurea magistrale:

- Micro e macrostruttura degli alimenti - Prof.ssa Alamprese Cristina

Studio delle proprietà fisiche degli alimenti, metodi per la valutazione della texture, reologia, colore, analisi dell'immagine e tecniche di indagine della microstruttura.

Analisi di tre diversi tipi di cioccolato fondente, al latte e bianco a due diverse temperature: 25°C e 4°C per valutare le differenze durante la rottura tramite texture analyzer. Analisi al colorimetro per evidenziare le differenze di colore tra i tre tipi di cioccolato dovute alla formulazione.

Competenze comunicative:

- buone capacità comunicative acquisite durante audit esterni con importanti clienti ed enti certificatori;
- miglioramento dell'esposizione in pubblico in seguito alla partecipazione come relatore al workshop (2017) sul gelato artigianale;

Competenze organizzative e gestionali:

- buona capacità di gestione e organizzazione dei tempi di lavoro;
- ottima capacità di lavorare in team e/o in autonomia;
- buone capacità tecniche nell'utilizzo e nella comprensione di strumentazione scientifica.

Competenze professionali:

- buona padronanza nella gestione della documentazione (procedure, istruzioni operative e modulistica) relativa alle certificazioni aziendali;
- miglioramento delle capacità sensoriali durante le numerose prove di R&D;
- utilizzo di pHmetro e rifrattometro ottico per l'ottenimento dei parametri qualitativi nelle prove di R&D;
- utilizzo di attrezzature specifiche di settore quali macchina per yogurt soft, yogurtiera, mantecatore e planetaria per prove di R&D;
- competenze nel gestire in team audit da parte di enti certificatori, autorità sanitaria e di clienti;

Competenze digitali:

- ottima padronanza degli strumenti di Microsoft office (Word, Excel, PowerPoint);
- conoscenza di base del software eSOLVER per la gestione della produzione, del magazzino, delle ricette dei semilavorati e della rintracciabilità;
- conoscenze di base del software Design Expert per la modellazione e ottimizzazione di un



prodotto/processo industriale ed interpretazione dei dati finali;

- utilizzo di banche dati (Web Science, Google Scholar, SciFinder) per la ricerca di articoli scientifici;
- utilizzo di ChemDraw, software di disegno di strutture chimiche.

Le dichiarazioni rese nel presente curriculum sono da ritenersi rilasciate ai sensi degli artt. 46 e 47 del DPR n. 445/2000.

Il presente curriculum, non contiene dati sensibili e dati giudiziari di cui all'art. 4, comma 1, lettere d) ed e) del D.Lgs. 30.6.2003 n. 196.

Luogo e data: LONATE POZZO 12/8/2019

FIRMA Eleanora Loffredi