



AL MAGNIFICO RETTORE  
DELL'UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI MILANO

COD. ID: 4615

Il sottoscritto chiede di essere ammesso a partecipare alla selezione pubblica, per titoli ed esami, per il conferimento di un assegno di ricerca presso il Dipartimento di Scienze Agrarie e Ambientali  
Responsabile scientifico: Riccardo Guidetti

Andrea Casson

## CURRICULUM VITAE

### INFORMAZIONI PERSONALI

Cognome	Casson
Nome	Andrea
Data Di Nascita	02/09/1993

### OCCUPAZIONE ATTUALE

Incarico	Struttura
Assegnista di ricerca - tipo B	Dipartimento di Scienze Agrarie e Ambientali - DiSAA

### ISTRUZIONE E FORMAZIONE

Titolo	Corso di studi	Università	anno conseguimento titolo
Laurea Magistrale	Scienze e Tecnologie Alimentari	Università degli Studi di Milano	2018
Laurea Triennale	Scienze e Tecnologie della Ristorazione	Università degli Studi di Milano	2016

### LINGUE STRANIERE CONOSCIUTE

lingue	livello di conoscenza
inglese	Upper intermediate - B2

### PREMI, RICONOSCIMENTI E BORSE DI STUDIO

anno	Descrizione premio
2019	Assegno di ricerca tipo B presso DiSAA - Università degli Studi di Milano
2018	Contratto di collaborazione esterna presso DiSAA - Università degli Studi di Milano
2016	Borsa di studio per il diritto allo studio Universitario (bando regionale DSU)



## ATTIVITÀ DI FORMAZIONE O DI RICERCA

### ATTIVITÀ DI FORMAZIONE

Tra il 2017 e il 2018 Andrea Casson (AC) svolge un tirocinio magistrale presso l'Università degli Studi di Milano, stabilendo un primo approccio alle tematiche ambientali e di analisi del ciclo di vita di prodotti e processi attraverso Life Cycle Assessment (LCA).

Nel marzo del 2018, discutendo la tesi magistrale dal titolo "Life Cycle Assessment and Life Cycle Cost of traditional and vis-NIR spectroscopy analyses on olives and olive oil: a comparative study", AC ottiene il titolo di dottore magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari.

Nel gennaio del 2019, partecipa al corso "WINTER SCHOOL 2019 - SISNIR" presso l'Università degli Studi di Milano, apprendendo e approfondendo le tecniche chemiometriche che sono alla base della spettroscopia, nonché all'utilizzo di software dedicati come MatLAB.

Nell'aprile del 2019, AC partecipa al corso "Life Cycle Assessment & Simapro" presso 2B S.r.l., consolidando le conoscenze del metodo Life Cycle Assessment attraverso il software di analisi Simapro.

AC è attualmente iscritto al corso "CORSO INTENSIVO PER LCA EXPERT" erogato da Quota Sette S.r.l., realizzato per qualificare le figure professionali di LCA Practitioner e di LCA Manager. Il corso si focalizza sull'approfondimento delle norme e della certificazione/asseverazione di prodotti secondo i diversi modelli internazionali di valutazione ambientale oltre a fornire una conoscenza avanzata di Simapro.

### ATTIVITÀ DI RICERCA

[ ] numero pubblicazione di riferimento nell'elenco "articoli su riviste peer review"

Nel maggio del 2018 AC vince un concorso per un contratto di collaborazione per attività di supporto alla ricerca nell'ambito del progetto "RL Gluten Free 2.0 - Tecnologie innovative per la produzione di pasta fresca senza glutine e format distributivi street food".

Nel febbraio del 2019 AC vince un assegno di ricerca di tipo B presso il Dipartimento di Scienze Agrarie e Ambientali - Produzione, Territorio, Agroenergia (DiSAA - Università degli Studi di Milano), continuando il percorso di ricerca all'interno del gruppo di ricerca coordinato dal Professor Riccardo Guidetti (Settore Scientifico AGR-09).

Dal 2018 al 2020 AC ha svolto diverse attività di ricerca, sia nel mondo scientifico che industriale, seguendo due ambiti di ricerca: i) l'analisi degli impatti ambientali, dei consumi energetici e dei consumi idrici di prodotti e processi della filiera agroalimentare e ii) l'applicazione della spettroscopia NIR e vis/NIR e l'utilizzo delle principali tecniche di elaborazione chemiometriche per la valutazione di parametri qualitativi di prodotti alimentari.

Relativamente all'analisi degli impatti ambientali, dei consumi energetici e dei consumi idrici di prodotti e processi della filiera agroalimentare, AC è stato direttamente coinvolto in diversi progetti di ricerca che lo hanno visto in prima linea nella conduzione di studi di Life Cycle Assessment (LCA) in diverse filiere agroalimentari.

AC ha partecipato alle attività del progetto di ricerca "S.O.S, Sustainability of the Olive-oil System" finanziato da Fondazione AGER Agroalimentare e Ricerca - Fondazione in rete per la ricerca agroalimentare (2017-2020), nel quale sono stati condotti diversi studi LCA per: i) la valutazione della sostenibilità delle innovazioni tecnologiche proposte (strumenti ottici) rispetto alla strumentazione da laboratorio convenzionalmente utilizzata nella filiera dell'olio extravergine di oliva [1-2] ii) la valutazione degli impatti ambientali relativi alla creazione di diverse tipologie di packaging monouso per olio di oliva [3] e iii) la valutazione dell'impatto ambientale di uno scarto di lavorazione (nocciolino) per l'impiego nel settore cosmetico. Con particolare riguardo agli ultimi due studi, AC ha seguito la stesura di due Tesi magistrali del corso di laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari come Correlatore. [2017-2018; *Valutazione dell'impatto ambientale di due packaging monodose di olio d'oliva mediante life cycle assessment*; Fiorindo Ilaria - 2018-2019; *Riutilizzo e sostenibilità degli scarti dell'industria olearia: il caso del nocciolino d'oliva*



*per il settore cosmetico; Teliti Amanda]*

Nell'ambito del progetto di ricerca internazionale "Legume Genetic Resources as a tool for the development of innovative food technological System", finanziato da Fondazione Agropolis, AC ha partecipato alla conduzione di studi LCA per confrontare la sostenibilità delle filiere di produzione di prodotti carnei e panificati tradizionali con prodotti alternativi a base di legumi [4]. AC ha seguito la stesura di tre Tesi magistrali del corso di laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari come Correlatore. [2018-2019; *Analisi dell'impatto ambientale mediante Life Cycle Assessment: burger di bovino vs burger a base legumi*; Davide Gelmini - 2018-2019; *Valutazione dell'impatto ambientale di pane, focaccia e pizza in due formulazioni: tradizionale e con aggiunta di farina di ceci neri*; Caiazza Eleonora - 2018-2019; *Environmental impact evaluation of legume-based and meat burgers: comparison through different functional units*; Dilernia Paolo]

AC ha partecipato alle attività del progetto di ricerca "Gluten Free 2.0, Tecnologie innovative per la produzione di pasta fresca senza glutine e format distributivi Street Food di nuova concezione" finanziato da Regione Lombardia (cofinanziato FESR), conducendo studi LCA per identificare i consumi di risorse energetiche e quantificare la produzione di sostanze inquinanti lungo tutta la filiera di produzione di gnocchi tradizionali e gluten-free. AC ha inoltre collaborato all'applicazione del metodo LCA a un format di preparazione e somministrazione street-food di pasta senza glutine, prestando particolare riguardo all'utilizzo di energie rinnovabili [5,8]. AC ha seguito la stesura di due Tesi magistrali del corso di laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari come Correlatore. [2017-2018; *Gnocchi freschi e surgelati tradizionali e senza glutine: confronto mediante life cycle Assessment*; Bobbato Ciro - 2018-2019; *Life cycle assessment di un format street food sostenibile: dalla progettazione alla fornitura del servizio*; Capri Paola]

Nell'ambito del progetto di ricerca "App-iDaiS, App for DAIRySustainability" finanziato da Regione Lombardia, AC ha collaborato all'esecuzione di studi LCA finalizzati a quantificare, monitorare e proporre soluzioni di riduzione dell'impatto ambientale derivante dalle attività di allevamento. In particolare, AC ha partecipato a rilevazioni in azienda, interviste ai partners, valutazioni e interpretazioni degli impatti ambientali. AC inoltre ha collaborato alla creazione di: i) un modello utile a valutare la sostenibilità ambientale del latte prodotto dai soci di Latteria Soresina e ii) di una applicazione che ospiterà il modello nei futuri utilizzi [9].

Inoltre, AC è stato coinvolto in progetti al di fuori del gruppo di ricerca di appartenenza.

All'interno del progetto Nutripreciso, coordinato dal Dott. Lucio Brancadoro, AC ha condotto uno studio LCA finalizzato a confrontare diversi metodi di irrigazione del vigneto.

In collaborazione con la Prof.ssa Marta Camera ha condotto uno studio LCA finalizzato a valutare l'impatto ambientale delle utilities e della logistica, confrontando le diverse soluzioni di acquisto che il mercato attuale propone.

AC ha anche partecipato ad attività di ricerca in contratti di ricerca commissionata con aziende.

In merito al progetto in collaborazione con CartonSpecialist S.r.l., AC ha collaborato all'esecuzione di uno studio LCA per valutare l'impatto ambientale della filiera di un packaging a base cellulosa completamente compostabile e riciclabile (BIOPAP®), seguendo inoltre la stesura di una Tesi magistrale del corso di laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari come Correlatore. [2017-2018; *Valutazione dell'impatto ambientale mediante metodo life cycle assessment di un packaging alimentare: la vaschetta BioPap.*; Rossetti Marco]

AC ha partecipato al progetto "Studio dell'impatto ambientale di un contenitore isoteramico innovativo per la ristorazione" in collaborazione con l'azienda SDS-Polibox S.r.l., conducendo in prima linea una analisi del ciclo di vita di un contenitore isoteramico innovativo per la conservazione di alimenti.

All'interno del progetto "Studio dell'impatto ambientale delle produzioni di IV gamma a livello domestico" in collaborazione con l'azienda Sealed air S.p.a., AC ha eseguito uno studio LCA per valutare gli impatti ambientali derivanti dalla fase di consumo domestico di insalata di IV gamma.

Inoltre, AC ha potuto seguire e coordinare attività di ricerca di tesisti magistrali in progetti minori, risultando come Correlatore in altre cinque Tesi magistrali del corso di laurea in Scienze e Tecnologie



Alimentari. [2017-2018; *Analisi energetica di un caso studio per la produzione avicola estensiva in sinergia con un impianto fotovoltaico*; Nappo Maria Grazia - 2018-2019; *Environmental impact of panettone: the case study of Flamigni Company*; Melegari Lucrezia Elisa - 2018-2019; *Analisi dei consumi e prospettive di miglioramento di un impianto di surgelamento ad azoto*; Luiati Silvio - 2018-2019; *Le attrezzature domestiche per la cucina: analisi normativa e valutazione dell'usabilità*; Franchi Marta - 2018-2019; *Confronto tra analisi tradizionali e spettroscopia Vis/NIR per il monitoraggio della qualità del caffè in torrefazione in un'ottica di filiera sostenibile*; Liotta Davide]

In merito al secondo filone di ricerca, l'applicazione della spettroscopia NIR e vis/NIR e l'utilizzo delle principali tecniche di elaborazione chemiometriche per la valutazione di parametri qualitativi di prodotti alimentari, ha visto AC coinvolto in diversi progetti di ricerca.

AC collabora all'attività sperimentale del gruppo di ricerca nell'ambito del progetto "i-Grape - Integrated, Low-Cost and Stand-Alone Micro-Optical System for Grape Maturation and Vine Hydric Stress Monitoring", finanziato dal programma di ricerca e innovazione dell'Unione Europea Horizon 2020 avviato nel 2019. Il progetto ha lo scopo di sviluppare soluzioni sensoristiche innovative per un monitoraggio in tempo reale e continuativo direttamente in vigneto dell'andamento della maturazione e dello stress idrico della pianta. AC è stato direttamente coinvolto nella campagna sperimentale del 2019, AC ha partecipato alle attività di campionamento, utilizzando le strumentazioni NIR e vis/NIR, ha collaborato alle attività di elaborazione dati e partecipato a diversi meeting di progetto [6, 10].

AC è stato coinvolto nel progetto "Ingegnerizzazione e sperimentazione di un prototipo di sistema ottico compatto a poche lunghezze d'onda e integrabile con smartphone per l'analisi rapida e non distruttiva della maturazione di frutta e verdura (SmartOptic)" finanziato da DiSAA-UNIMI - linea 2 - piano di sostegno alla ricerca 2015-2017. AC ha collaborato alla messa a punto di un sistema ottico semplificato vis/NIR per il monitoraggio in campo di uva (varietà Nebbiolo) destinata alla vinificazione [6, 10].

Sempre in merito alle attività di ricerca legate all'applicazione della spettroscopia NIR e vis/NIR, AC è stato coinvolto nelle attività riguardanti il progetto "ADAM Adattamento al cambio climatico con irrigazione multifunzionale per la viticoltura". In particolare, AC è stato coinvolto nella campagna sperimentale del 2019 collaborando alle attività di campionamento, nell'utilizzo delle diverse strumentazioni (distruttive e non), nonché nell'acquisizione ed elaborazione dei dati.

In merito al progetto "Sustainability of the Olive-oil System - S.O.S.", AC ha collaborato anche alle campagne sperimentali del 2018 e del 2019, effettuando campionamenti, conducendo analisi ottiche su olive ed elaborando i dati ottenuti [11].

Le attività di ricerca che hanno visto AC coinvolto, si sono tradotte in più di 10 Tesi magistrali del corso di laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari e più di 10 elaborati finali in cui AC figura come Correlatore. L'attività scientifica condotta nei due anni di ricerca ha inoltre avuto riscontri positivi attraverso 7 pubblicazioni scientifiche, 6 articoli divulgativi su riviste di settore e la presentazione dei risultati ottenuti a diversi convegni e seminari.

AC è stato inoltre coinvolto sia nella scrittura di progetti di carattere consulenziale per aziende sia di carattere di ricerca per la partecipazione a bandi di entità nazionale e internazionale.

AC è stato anche coinvolto in diverse **ATTIVITÀ DIDATTICHE**.

Nel 2018-2019 (confermato anche nel 2019-2020) ha collaborato ad attività di didattica del Dipartimento destinata a studenti delle lauree Magistrali. AC figura come esercitatore al laboratorio REE (Research Enriched Education) avente come focus il settore frutticolo: il laboratorio dal nome Tree Fruit Breeding and Quality Evaluation (FRU-BQE) ha coniugato l'attività di ricerca a favore di una didattica avanzata.

Nel corso degli anni accademici 2018-2019 e 2019-2020, AC ha tenuto 2 lezioni (4 ore ciascuna) al corso "The methodology of Life Cycle Assessment (LCA) in the food chain" tenuto in lingua inglese per la Scuola di Dottorato in Food systems. (Responsabile del corso Riccardo Guidetti).



Nel 2018 diventa membro dell'AgriFood LCA LAB presso il Dipartimento di Scienze Agrarie e Ambientali: laboratorio nato con lo scopo di applicare la metodologia di Life Cycle Assessment (LCA) nel settore agroalimentare.

Nel 2019 diventa membro del gruppo di lavoro Alimentare e Agroindustriale della Rete Italiana LCA.

Nell'aprile del 2020 AC diventa parte del PCR committee per la PCR "Tableware and kitchenware".

Nel corso degli anni di attività di formazione e di ricerca AC ha raggiunto livelli di utilizzo autonomo/avanzato dei seguenti software:

- Simapro e utilizzo di database connessi per la valutazione degli impatti ambientali
- Excel per la valutazione statistica
- Power Point per la comunicazione grafica
- Microsoft Teams per la comunicazione efficace da remoto
- Word

## ATTIVITÀ PROGETTUALE

Anno	Progetto
2018	"Valutazione dell'impatto ambientale mediante metodo Life Cycle Assessment di un packaging alimentare: la vaschetta BioPap"
2018-2019	"Gluten Free 2.0, Tecnologie innovative per la produzione di pasta fresca senza glutine e format distributivi Street Food di nuova concezione"
2018-2019	"Ingegnerizzazione e sperimentazione di un prototipo di sistema ottico compatto a poche lunghezze d'onda e integrabile con smartphone per l'analisi rapida e non distruttiva della maturazione di frutta e verdura (SmartOptic)"
2018-2020	"S.O.S, Sustainability of the Olive-oil System"
2018-2020	"LeGeReTe, LEgume GENetic RESources as a tool for the development of innovative and sustainable food TEchnological system"
2018-2020	"i-Grape, Integrated, Low-Cost and Stand- Alone Micro-Optical System for Grape Maturation and Vine Hydric Stress Monitoring"
2018-2020	"App-iDaiS, App for DAirySustainability"
2019-2020	"Studio dell'impatto ambientale di un contenitore isotermico innovativo per la ristorazione"
2019-2020	"Integration of the life cycle analysis of the fresh-cut salad: data collection and consumer consumption analysis".
2019-2020	"ADAM Adattamento al cambio climatico con irrigazione multifunzionale per la viticoltura"

## CONGRESSI, CONVEGNI E SEMINARI

Data	Titolo	Sede
16 dicembre 2019	Assessment of sustainability in food sector	Milano, Italia
28 novembre 2019	Eccedenze alimentari: spreco o risorsa?	Milano, Italia
23 ottobre 2019	Workshop   La qualità sostenibile di Latteria Soresina. Investimenti, Innovazione e Strategie di marketing	Cremona, Italia
27 settembre 2019	Pastaria Festival 2019	Parma, Italia
31 maggio 2019	SOSTENIBILITA': PAROLE E PRATICHE	Milano, Italia



9-13 giugno 2019	Model-It 2019 (International Symposium on Modeling in Horticultural Supply Chain),	Molfetta, Italia
26-29 maggio 2019	2nd International Conference on Engineering Future Food	Bologna, Italy
6 maggio 2019	TUTTOFOOD Milano	Milano, Italia
14 marzo 2019	Workshop LCA e impronta ambientale dell'organizzazione dei servizi scolastici ed educativi	Milano, Italia
1 marzo 2019	Life Cycle Assessment (LCA) e sviluppo delle figure professionali: esperienze aziendali a confronto	Milano, Italia
12 febbraio 2019	Validazione di metodiche NIR in campo agro-alimentare e dei biocombustibili	Ferrara, Italia
7 novembre 2018	Tecnologie e processi del post-raccolta	Bologna, Italia
31 ottobre 2018	LCA e Agrifood: sfide aperte e nuove prospettive	Milano, Italia
16 ottobre 2018	Workshop: Alimenti sostenibili?	Milano, Italia
20 settembre 2018	Pastaria Festival 2018	Parma, Italia
9-11 luglio 2018	7° Convegno nazionale di viticoltura "CONAVI"	Piacenza, Italia
18 dicembre 2017	LCA in ambito agricolo: stato dell'arte, sfide e opportunità	Milano, Italia
24 giugno 2016	Frantoi più efficienti: nuove opportunità competitive	Todi, Italia
3-9 settembre 2015	Production, selection, culinary use and business opportunities of extra-virgin olive oils in restaurants	Assisi, Italia

## PUBBLICAZIONI

Contributi in volume
Casson A., Giovenzana V., Guidetti R. Capitolo: Sostenibilità e analisi LCA delle principali filiere ortofrutticole. Volume: Gestione della qualità e conservazione dei prodotti ortofrutticoli - ISBN 978-88-506-5565-6. New Business Media (2020)

Articoli su riviste peer review
1. Casson, A., Beghi, R., Giovenzana, V., Fiorindo, I., Tugnolo, A., & Guidetti, R. (2020). Environmental advantages of visible and near infrared spectroscopy for the prediction of intact olive ripeness. <i>Biosystems Engineering</i> , 189, 1-10
2. Casson, A., Beghi, R., Giovenzana, V., Fiorindo, I., Tugnolo, A., & Guidetti, R. (2019). Visible Near Infrared Spectroscopy as a Green Technology: An Environmental Impact Comparative Study on Olive Oil Analyses. <i>Sustainability</i> , 11(9), 2611.
3. Giovenzana, V., Casson, A., Beghi, R., Tugnolo, A., Grassi, S., Alamprese, C., Casiraghi, E., Farris, S., Fiorindo, I., Guidetti, R. (2019). Environmental Benefits: Traditional Vs Innovative Packaging for Olive Oil. <i>Chemical Engineering Transactions</i> , 75, 193-198.
4. Casson, A., Giovenzana, V., Beghi, R., Tugnolo, A., & Guidetti, R. (2019). Environmental Impact Evaluation of Legume-based Burger and Meat Burger. <i>Chemical Engineering Transactions</i> , 75, 229-234.
5. Casson, A., Giovenzana, V., Tugnolo, A., Fiorindo, I., Beghi, R., & Guidetti, R. (2020). Environmental Impact of a new concept of food service: a case study for the re-use of naval shipping containers. <i>Journal of Cleaner Production</i> , (accepted June 2020)
6. Beghi, R., Giovenzana, V., Tugnolo, A., Casson, A., & R. Guidetti, 2020. Design of prototypes of LED based devices for the evaluation of grape ( <i>Vitis Vinifera</i> L.) ripeness. <i>Acta Horticulturae</i> (accepted June 2020).
7. Giovenzana, V., Tugnolo, A., Casson, A., Guidetti, R., & Beghi, R. (2019). Application of visible-near



infrared spectroscopy to evaluate the quality of button mushrooms. *Journal of Near Infrared Spectroscopy*, 27(1), 38-45.

## Articoli divulgativi

8. Beghi R., Casson A., Fiorindo I., Giovenzana V. (2020) Life Cycle Assessment di un format street food sostenibile: dalla progettazione alla fornitura del servizio. *Pastaria*. Maggio 2020
9. Bacenetti J., Casson A., Fiorindo I., Conti C., Giovenzana V., Beghi R., Guidetti R. (2019) Latte, un'app controllerà il suo impatto ambientale. *Informatore Zootecnico* - ISSN:0020-0778 vol. 66 (18) pp.136-139.
10. Beghi R., Giovenzana V., Tugnolo A., Casson A., Guidetti R. (2019) LED per l'analisi in campo della maturazione degli acini. *L'informatore Agrario* - ISSN:0020-0689 vol. 75 (22) pp.41-43.
11. Casiraghi, E., Giovenzana, V., Alamprese, C., Beghi, R., Crassi, S., Casson, A., ... & Guidetti, R. (2020). La qualità delle olive in un sensore. *Olivo & olio*, 23(2), 24-29.
12. Casson A., Beghi R., Giovenzana V., Tugnolo A., Fiorindo I., Guidetti R. (2019) Il Life Cycle Assessment come strumento per l'analisi della sostenibilità delle filiere agroalimentari: l'esperienza DISAA-UNIMI. *Newsletter Rete LCA*, Aprile 2019
13. Beghi R., Giovenzana V., Tugnolo A., Casson A., Guidetti R. (2018). Uva e stato sanitario: per una classificazione oggettiva al conferimento. pp.20-21. *IL CORRIERE VINICOLO* - ISSN:1827-5419 vol. 91 (37).

## Atti di convegni

- Casson A., Eccedenze alimentari: spreco o risorsa? Università degli Studi di Milano, Milano 28 novembre 2019
- Guidetti R., Beghi R., Casson A. (2019). Progettazione di un format innovativo di distribuzione di piatti pronti gluten free. *Pastaria festival*, Parma 27 settembre 2019
- Casson A., Guidetti R., Beghi R., (2019). Analisi dell'impatto ambientale di gnocchi surgelati tradizionali vs. gluten free. *Pastaria festival*, Parma 27 settembre 2019
- Tugnolo A., Giovenzana V., Casson A., Fiorindo I., Guidetti R., Beghi R. (2019). Ingegnerizzazione e sperimentazione di un prototipo ottico per l'analisi della maturazione del pomodoro da mensa (*Solanum lycopersicum* L., Marinda F1) Società di Ortoflorofruitticoltura Italiana (SOI), 2019 Oct. - ISBN 9788833850344. - pp. 14-14 (convegno Postraccolta tenutosi a Milano nel 2019).
- Giovenzana V., Tugnolo A., Beghi R., Casson A., Guidetti R. (2019). Stima della qualità di funghi *Agaricus bisporus* mediante spettroscopia nel visibile e vicino infrarosso. Società di Ortoflorofruitticoltura Italiana (SOI), 2019 Oct. - ISBN 9788833850344. - pp. 14-14 (convegno Postraccolta tenutosi a Milano nel 2019).
- Casson A., Beghi R., Giovenzana V., Fiorindo I., Tugnolo A., Guidetti R. (2019). Life cycle thinking applied to the analyses sector: a case study on olive oil analyses using E-LCA and LCC approach. *Biosystem Engineering for sustainable agriculture, forestry and food production: International Mid-Term Conference of the Italian Association of Agricultural Engineering*. Matera 12 settembre 2019
- Tugnolo A., Beghi R., Giovenzana V., Casson A., Fiorindo I., Guidetti R. (2019). The E-LCA as a tool to quantify the environmental impact of meat and legumes-based burgers. *Biosystem Engineering for sustainable agriculture, forestry and food production: International Mid-Term Conference of the Italian Association of Agricultural Engineering*. Matera 12 settembre 2019
- Beghi R., Giovenzana V., Tugnolo A., Casson A., Guidetti R., (2019). Design of prototypes of LED based devices for the evaluation of grape (*Vitis Vinifera* L.) ripeness. Intervento presentato al 6. convegno Model-IT 2019 - International Symposium on Modeling in Horticultural Supply Chain tenutosi a Molfetta nel 2019.
- Beghi R., Tugnolo A., Giovenzana V., Casson A., Guidetti R. (2019) Characterization of Green, Roasted Beans, and Ground Coffee using Near Infrared Spectroscopy: A Comparison of Two Devices. Intervento presentato al 19° convegno International Council of Near Infrared Spectroscopy Conference tenutosi a Gold Coast Australia nel 2019.
- Tugnolo A., Giovenzana V., Casson A., Guidetti R., Beghi R. (2019). Miniaturised LED Prototypes for



Ripeness Evaluation Directly In Field: Test on Grape (Vitis Vinifera L.) Intervento presentato al 19. convegno International Council of Near Infrared Spectroscopy Conference tenutosi a Gold Coast Australia nel 2019.
Giovenzana V., Casson A., Beghi R., Tugnolo A., Grassi S., Alamprese C., Casiraghi E., Farris S., Fiorindo I., Guidetti R., (2019). Environmental benefits: traditional vs innovative packaging for olive oil. Intervento presentato al 2. convegno International Conference on Engineering Future Food tenutosi a Bologna nel 2019.
Casson A., Giovenzana V., Beghi R., Tugnolo A., Guidetti R., (2019). Environmental impact evaluation of legume-based burger and meat burger. Intervento presentato al 2. convegno International Conference on Engineering Future Food tenutosi a Bologna nel 2019.
Casson A., Giovenzana V., Alamprese C., Casiraghi E., Beghi R., (2018). Confronto tra l'impatto ambientale dell'analisi tradizionale e mediante spettroscopia NIR sull'oliva. Convegno SISSG, OLI E GRASSI - Qualità ed autenticità, tecnologie e sottoprodotti, Bari 18-19 ottobre.
Guidetti R., Beghi R., Casson A. (2018). Analisi dell'impatto ambientale della filiera della pasta secca mediante la metodologia Life Cycle Assessment (LCA). Pastaria festival, Parma 20 settembre 2018.
Guidetti R., Casson A. (2018). Calcoliamo la sostenibilità ambientale delle produzioni alimentari: l'approccio Life Cycle Assessment Giornata Mondiale dell'alimentazione, Alimenti sostenibili? Milano 16 ottobre 2018
Casson A., Guidetti R. (2019) Dichiarazione ambientale. Sostenibilità: Parole e Pratiche. Milano. 31 Maggio 2019

## CORSI DI FORMAZIONE

Corso LCA Expert (12 Marzo 2020 - in corso) Milano, Italia
Life Cycle Assessment & SimaPro (4-5 Aprile 2019) Mogliano Veneto, Italia
Winterschool: WINTER SCHOOL 2019 - SISNIR (14-18 Gennaio 2019) Milano, Italia
Frantoi più efficienti: nuove opportunità competitive (24 Giugno 2016) Todi, Italia
Production, selection, culinary use and business opportunities of extra-virgin olive oils in restaurants (3-9 Settembre 2015) Assisi, Italia
Formazione ai Lavoratori in materia di salute e sicurezza sul lavoro, D. Lgs. 9 aprile 2008, n. 81 art. 37 (9 aprile 2008) Milano, Italia

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: Milano, 26/06/2020

FIRMA \_\_\_\_\_