



AL MAGNIFICO RETTORE  
DELL'UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI MILANO

COD. ID: 6514

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: Giorgio Gargari

## CURRICULUM VITAE

### INFORMAZIONI PERSONALI

Cognome	Cesana
Nome	Mattia
Data di nascita	05/09/1999

### OCCUPAZIONE ATTUALE

**Ottobre 2023 - oggi**

**Analista di laboratorio microbiologico** presso Sant'Ambrogio analisi alimentari e ambientali srl, via Frova 34, Cinisello Balsamo (MI)

conta di coliformi totali, Enterobacteriaceae, *Escherichia coli* B-glucuronidasi positivo, Stafilococchi coagulasi positivi, ricerca di *Salmonella*, conta dei microrganismi totali a 30°C e altri seguendo protocolli di riferimento ISO, ricerca di *Lysteria monocytogenes* seguendo protocolli ISO+AFNOR in alimenti (piatti pronti) e superfici destinate al contatto con alimenti. Conta e ricerca di microrganismi patogeni in campioni di acqua destinata al consumo umano (*Legionella pneumophila*, coliformi, *E.coli*, Enterococchi, *P. aeruginosa*, *Clostridium perfringens* e altri) seguendo protocolli ISO

### ISTRUZIONE E FORMAZIONE

#### TITOLI

**Ottobre 2021- luglio 2023**

**Laurea Magistrale in Scienze e tecnologie alimentari (LM-70)**, Università degli Studi di Milano

**Ottobre 2018- ottobre 2021**

**Laurea triennale in Scienze e tecnologie alimentari (L-26)**, Università degli Studi di Milano



## ATTIVITÀ DI FORMAZIONE

**Marzo 2023-Luglio 2023**

**Tirocinio Laurea magistrale, Università degli studi di Milano**

Tirocinio svolto presso i laboratori del DeFENS, Università degli studi di Milano, tutor Prof. Diego Mora, co-tutor Prof. Stefania Arioli. Titolo della tesi : “Challenge test per la valutazione del trattamento combinato a basse pressione e temperatura in un impianto pilota per burger vegetali”. Valutazione dell’efficacia di inattivazione batterica di processi di cottura in un impianto di produzione alimentare utilizzando ceppi di *A. clausii* e *L. rhamnosus* come indicatori di sicurezza e qualità microbiologica mediante tecniche di microbiologia classica

## LINGUE STRANIERE CONOSCIUTE

### Lingua

Inglese

### Livello di conoscenza

Lettura: avanzato

Ascolto: avanzato

Scrittura: intermedio

Produzione orale: base

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

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

**RICORDIAMO** che i curricula **SARANNO RESI PUBBLICI sul sito di Ateneo** e pertanto si prega di non inserire dati sensibili e personali. Il presente modello è già precostruito per soddisfare la necessità di pubblicazione senza dati sensibili.

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

Luogo e data: Trezzano Rosa (MI), 26/03/2024