



AL MAGNIFICO RETTORE

DELL'UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI MILANO

COD. ID: 4504

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 - Produzione, Territorio, Agroenergia- Centro di Studi Applicati per la Gestione Sostenibile e la Difesa della Montagna – Sede di Edolo (BS) (Via Morino 8 e presso il Dipartimento di Scienze Veterinarie per la Salute, la Produzione Animale e la Sicurezza Alimentare dell'Università degli Studi di Milano e sotto la guida della Prof.ssa Annamaria Giorgi nell'ambito del programma di ricerca dal titolo "Italian Mountain Lab" – Ricerca e innovazione per l'ambiente e il territorio di montagna"

Responsabile scientifico: Prof.ssa Annamaria Giorgi

Davide Pedrali

CURRICULUM VITAE

INFORMAZIONI PERSONALI

Cognome	Pedrali
Nome	Davide
Data Di Nascita	12,07,1992

OCCUPAZIONE ATTUALE

Incarico	Struttura
Assegnista di ricerca	Università statale degli studi di Milano

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

Titolo	Corso di studi	Università	anno conseguimento titolo
Laurea Magistrale o equivalente	Scienze e Tecnologie Alimentari	Statale degli studi di Milano	2018

LINGUE STRANIERE CONOSCIUTE

Lingue	livello di conoscenza
Inglese	Buona
Spagnolo	Ottima
Francese	Sufficiente

PREMI, RICONOSCIMENTI E BORSE DI STUDIO

Anno	Descrizione premio
2019	Borsa promettenti laureati



ATTIVITÀ DI FORMAZIONE O DI RICERCA

Programma di ricerca dal titolo "ReMarcForFood - Biotechnological strategies for the conversion of winemaking byproducts and their recycling into the food chain: development of new concepts of use".

ATTIVITÀ PROGETTUALE

Anno	Progetto
2019	L'obiettivo generale di ReMarcForFood è lo sviluppo di nuovi concetti d'uso per i sottoprodotti di vinificazione. In particolare, il progetto RemarcForFood è dedicato alla valorizzazione del fungo basidiomicete <i>Pleurotus ostreatus</i> , che è in grado di crescere su sottoprodotti di vinificazione fornendo una fonte sostenibile di proteine, vitamine e beta-glucani.
2017	Attività di tesi all'estero, a Madrid, dove nello specifico abbiamo comparato 5 cultivar di quinoa coltivate in 2 zone differenti quali Spagna e regione andina. Il progetto consisteva nel verificare se fattori pedoclimatici (quali clima, zona di produzione, altitudine etc.) e/o la varietà di quinoa potessero influenzare la composizione nutrizionale del seme stesso così come la capacità antiossidante derivata da composti in essa presenti.

CONGRESSI, CONVEGNI E SEMINARI

Data	Titolo	Sede
20/5/2019	Valor Vitis 2.0	Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza
18/07/2019	Smart Fermentations	Università statale degli studi di Milano
22/02/2019	Workshop Valor Vitis	Università statale degli studi di Milano

PUBBLICAZIONI

Atti di convegni
<i>Pleurotus ostreatus</i> as a Source of Vitamin D2 and Functional Foods for a Young Population, 4th International Conference of Food and Biosystems Engineering (FaBE 2019), Crete island, Greece, 2019.
Kinetic study of vitamin d2 degradation in mushroom powder to improve its applications in fortified foods. LWT. Under Editor Evaluation

ALTRE INFORMAZIONI

6 mesi in Spagna (Madrid) come esperienza Erasmus+
Assegnista borsa di studio promettenti laureati dal 12/2018 ad oggi

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, 29/1/2020

FIRMA : Duide Seibel