



AL MAGNIFICO RETTORE
DELL'UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI MILANO

COD. ID: 4567

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: **Prof.ssa Antonella Pagliarini**

[Camilla Cattaneo]

CURRICULUM VITAE

INFORMAZIONI PERSONALI

Cognome	CATTANEO
Nome	CAMILLA
Data Di Nascita	[21/09/1991]

OCCUPAZIONE ATTUALE

Incarico	Struttura
Laureato frequentatore	Dipartimento per gli Alimenti, la Nutrizione e l'Ambiente (UNIMI)

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

Titolo	Corso di studi	Università	anno conseguimento titolo
Laurea Triennale o equivalente	Scienze e Tecnologie Alimentari	Università degli Studi di Milano	2013
Laurea Magistrale o equivalente	Alimentazione e Nutrizione Umana	Università degli Studi di Milano	2015
Dottorato Di Ricerca	Scienze per i Sistemi Alimentari	Università degli Studi di Milano	2019

Altro:

- Corso 'Basic SAS' (Prof. Monica Ferraroni), Università degli Studi di Milano, 3 luglio 2015 (8h - 1 CFU)
- Corso 'FIZZ-software solutions for sensory analysis and consumer tests. What's new?' (Jean-Pierre Chautagnat), Camplus Living Bononia, Bologna, 30 novembre 2016 (3h)
- Post Graduate Course: 'Sensory Perception & Food Preference: The role of context', (responsabile Dr. Sanne Boesveldt), Graduated School VLAG, University of Wageningen, The Netherlands, 3-6 aprile 2018 (24h - 2 CFU)
- Corso 'Sustainability concepts in food technology - methodological approaches and case studies' (responsabile Prof. Luciano Piergiovanni), Università degli Studi di Milano, 12-18 luglio 2018 (18h - 4 CFU)
- Corso 'Introduction to statistical analysis of ecological and environmental data' (Prof. Roberto Ambrosini), Università degli Studi di Milano, 11-22 marzo 2019 (20h - 6 CFU)
- Corso 'The intestinal microbiota: interactions with host and diet' (responsabile Prof. Simone Guglielmetti), Università degli Studi di Milano, 12-18 luglio 2018 (18h - 2CFU)
- Corso 'Introduzione al software R' (responsabile Prof. Monica Ferraroni), Università degli Studi di Milano, 4-11 dicembre 2019 (16h)



LINGUE STRANIERE CONOSCIUTE

lingue	livello di conoscenza
Inglese	C1
Francese	A1
Spagnolo	A1

PREMI, RICONOSCIMENTI E BORSE DI STUDIO

anno	Descrizione premio
2018	Marie Pangborn Sensory Science Scholarship (15000\$) assegnata dalla Purdue University (Indiana, USA) ogni anno a un dottoranda/o in Scienze Alimentari, Nutrizione, Psicologia o Fisiologia per l'elevata qualità dell'attività di ricerca svolta sotto la guida di un docente di questa disciplina
2018	Premio Giovani Ricercatori (500€) assegnato dalla Società Italiana di Scienze Sensoriali all'8th European Conference on Sensory and Consumer Research per il migliore poster: Cattaneo, C., Lavelli, V., Proserpio, C., Gallotti, F., Laureati, M., Pagliarini, E. Consumers' attitude towards food by-products and novel technologies.
2019	Pangborn Symposium Student Bursary per i migliori 100 contributi al 13th Pangborn Sensory Science Symposium: Cattaneo, C., Liu, J., Sporry, J., Bech, A.C., Pagliarini, E., Bredie, W.L.P. Mapping the tongue: a novel approach to explore cross-cultural differences in chemosensory perception.
2019	Rick Bell Memorial Scholarship (3000€) per partecipare al 13th Pangborn Sensory Science Symposium
2020	Giract's European Best PhD in Flavor Research Awards (5000€) per la miglior tesi di dottorato dell'a.a. 2019-20 dal titolo 'New perspective on taste: exploring association among oral perception, tongue physiology and oral microbiota composition'.

ATTIVITÀ DI FORMAZIONE O DI RICERCA

Attività di ricerca

L'attività di ricerca riguarda prevalentemente il settore dell'analisi sensoriale e della consumer science. Durante il lavoro di tesi magistrale e poi, ininterrottamente fino ad oggi, ha svolto attività di ricerca presso il laboratorio di Analisi Sensoriale & Consumer Science del DeFENS dell'Università degli Studi di Milano partecipando a studi su diverse matrici alimentari sotto la guida della prof. Ella Pagliarini.

In particolare, il lavoro di tesi magistrale si è focalizzato sulla valutazione del gradimento e della preferenza di piatti a base di pesce in bambini in età scolare con l'obiettivo specifico di indagare una serie di variabili in grado di influenzare le preferenze dei bambini, tra cui la neofobia e le abitudini familiari. Successivamente durante lo svolgimento del dottorato di ricerca in Scienze per i Sistemi Alimentari, l'attività è stata focalizzata sullo studio della relazione tra percezione gustativa, microbiota orale e abitudini alimentari. Durante il dottorato ha avuto la possibilità di svolgere uno studio presso il Dipartimento di Food Science dell'Università di Copenhagen, in collaborazione con il prof. Wender Bredie e con l'azienda di prodotti lattiero-caseari Arla Foods.

Durante l'attività di ricerca presso il DeFENS dell'Università di Milano si è, inoltre, occupata delle seguenti tematiche:

- valutazione sensoriale di diversi prodotti alimentari attraverso l'applicazione di metodi analitici (discriminanti e descrittivi) ed edonistici;
- studio della percezione sensoriale, delle preferenze e abitudini alimentari, dei tratti psicologici e delle informazioni genetiche nella popolazione italiana;
- studio dei fattori percettivi e comportamentali che influiscono sulla patologia del diabete e sull'aumento di peso in bambini e soggetti adulti;



Infine, una parte dell'attività di ricerca è stata indirizzata allo studio e all'applicazione degli approcci statistici più appropriati per l'elaborazione e l'interpretazione dei dati sensoriali mediante l'utilizzo di specifici programmi (SPSS, Statgraphics, The Unscrambler, Fizz, XLSTAT).

Attività di ricerca svolta presso istituti e università estere

Da luglio 2018 a dicembre 2018, ha svolto parte del dottorato di ricerca a Copenhagen per partecipare a uno studio in collaborazione con il Department of Food Science, Copenhagen University, Denmark (responsabile dello studio prof. Wender Bredie), con l'obiettivo di indagare l'esistenza di differenze nella percezione gustativa e tattile in individui asiatici ed europei e dedicandosi all'elaborazione statistica dei dati acquisiti (applicazione di modelli di regressione lineare e multivariati mediante i software SPSS e XLSTAT).

Collaborazioni di ricerca nazionali e internazionali

Durante il lavoro di tesi magistrale e poi, ininterrottamente durante l'attività di ricerca, ha avuto l'opportunità di avviare varie produttive collaborazioni nazionali e internazionali con gruppi di ricerca appartenenti a università, centri di ricerca e aziende italiane ed europee. In particolare ha collaborato con: Prof. Simone Guglielmetti e Dr. Giorgio Gargari, Prof. Vera Lavelli, Prof. Patrizia Riso (DeFENS); Prof. Gian Vincenzo Zuccotti, Dr. Chiara Mameli e Dr. Enza D'Auria (Dipartimento di Pediatria, ASST-FBF-Sacco, Ospedale dei bambini Vittore Buzzi); Prof. Claudio Bandi, Dr. Simona Panelli e Dr. Francesco Comandatore (Centro di Ricerca Pediatrica Romeo e Enrica Invernizzi); Prof. Wender Bredie e Dr. Jing Liu (Department of Food Science, University of Copenhagen); Prof. Jon Sparring (Department of Computer Science, University of Copenhagen); Dr. Anne C. Bech (Arla Foods a.m.b.a, Copenhagen).

Attività didattica integrativa nel ruolo di esercitatore

- Dall'a.a. 2015-2016 a oggi ha svolto l'incarico di esercitatore nell'ambito dell'insegnamento di 'Analisi sensoriale ed elaborazione dati' (6 CFU) per il corso di laurea triennale in Scienze e Tecnologie Alimentari dell'Università degli Studi di Milano
- Dall'a.a. 2015-2016 a oggi ha svolto l'incarico di esercitatore nell'ambito dell'insegnamento 'Enologia 2. Mod. 2 Analisi sensoriale' (4 CFU) per il corso di laurea triennale in Viticoltura ed Enologia dell'Università degli Studi di Milano
- Dall'a.a. 2015-2016 all'a.a. 2017-2018 ha svolto l'incarico di esercitatore nell'ambito dell'insegnamento 'Analisi sensoriale degli alimenti' (6 CFU) per il corso di laurea triennale in Scienze e Tecnologie della Ristorazione dell'Università degli Studi di Milano

Svolgimento di seminari all'interno di insegnamenti

- Dall'a.a. 2016-2017 ha svolto i seguenti seminari: 'Neofobia alimentare' (1h) 'Metodi qualitativi e Focus group'(1h) e 'Questionario Check-all-that-apply (CATA)' (1h) nell'ambito dell'insegnamento 'Modelli di percezione sensoriale e di preferenza alimentare del consumatore (Consumer science)' per il corso di laurea magistrale in Alimentazione e Nutrizione Umana dell'Università degli Studi di Milano
- Dall'a.a. 2016-2017 a oggi ha svolto i seguenti seminari: 'Metodi per la selezione e l'addestramento dei giudici' (2h) e 'Errori fisiologici e psicologici' (2h) nell'ambito dell'insegnamento 'Analisi sensoriale ed elaborazione dati' per il corso di laurea triennale in Scienze e Tecnologie Alimentari dell'Università degli Studi di Milano

Ruolo di correlatrice e/o tutor di tirocini e tesi sperimentali:

Dall'a.a. 2014-2015 ad oggi, è stata correlatrice e/o tutor di 7 tirocini sperimentali per il Corso di laurea triennale in Scienze e Tecnologie Alimentari e correlatrice di 3 tirocini sperimentali per il Corso di laurea triennale in Scienze e Tecnologie della Ristorazione (UNIMI).

È stata, inoltre, correlatrice di 4 tesi sperimentali per il Corso di laurea magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari e di 2 tesi sperimentali per il Corso di laurea magistrale in Alimentazione e Nutrizione Umana (UNIMI)



Cultore della Materia

Dall'a.a. 2019-2020 ha acquisito il titolo di Cultore della Materia per il corso di laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari e il corso di laurea in Alimentazione e Nutrizione Umana dell'Università degli Studi di Milano

ATTIVITÀ PROGETTUALE

Partecipazione in progetti di ricerca nazionali e internazionali

Progetti sottomessi ma non finanziati: Microbiota e salute (2019); FAMAE Challenge 2020 (CLEOPATRA)

Progetti finanziati:

- UNICORN - Understanding Childhood Obesity: Perceptive and behavioral determinants of weight gain in children (Piano di sviluppo Unimi 2015-17); Partecipante
- UNICORN 2 - Understanding Childhood Obesity: Perceptive and behavioral determinants of weight gain in children (Piano di sviluppo Unimi 2015-17); Partecipante
- SpEEDO - SEnsory and bEhavioral Determinants of childhood Obesity: A role for personalized nutritional interventions (Piano di sviluppo Unimi 2015-17); Partecipante
- Texture preferences of drinking yogurt among Asian and Caucasian consumers (University of Copenhagen project funded by Arla Foods amba, 2018-2019); Partecipante

Progetti in attesa di valutazione: Bando Ricerca Finalizzata MIUR 2019 (BED&FAD)

CONGRESSI, CONVEGNI E SEMINARI

Data	Titolo	Sede
4-5 luglio 2016	Seminari: Food preference formation; Food choice, behavioural, economics/neuroeconomics and nudging (Per Møller, Università degli Studi di Padova, Italia)	Milano, Italia
1-2 dicembre 2016	VI Convegno Nazionale SISS - Società Italiana Di Scienze Sensoriali	Bologna, Italia
20-22 settembre 2017	22nd Workshop on the Developments in the Italian PhD Research on Food Science Technology and Biotechnology	Bolzano, Italia
5-6 ottobre 2017	1st Congress Woman in Olfactory Science (WIOS)	Trieste, Italia
26 gennaio 2017	Seminario: Taste physiology and food choice (Iole Tommassini Barbarossa, Università degli Studi di Cagliari, Italia)	Milano, Italia
5 luglio 2017	Seminari: Communicating for food waste reduction: investigation of different messages and strategies (Valérie Lengard Almlí, Nofima, Norway); Food preferences and taste genetics (Mari Sandell, University of Turku, Finland); Interventions to increase vegetable intake in early childhood: results from different European studies (Gertrude Zeinstra, University of Wageningen, The Netherlands)	Milano, Italia
13 aprile 2018	Workshop SISS 'Aspettando Eurosense: A Sense of Taste'	Bologna, Italia
2-5 settembre 2018	8th European Conference on Sensor Sensory and Consumer Research	Verona, Italia
28 maggio 2019	8th E3S & SISS Symposium	Milano, Italia
28 luglio - 1 agosto 2019	13th Pangborn Sensory Science Symposium	Edinburgh, UK



11-13 settembre 2019	24th Workshop on the Developments in the Italian PhD Research on Food Science Technology and Biotechnology	Firenze, Italia
6-8 febbraio 2020	VIII Edizione del Congresso 'La Pediatria nella Pratica Clinica'	Milano, Italia

PUBBLICAZIONI

Articoli su riviste
School children preferences for fish formulations: the impact of child and parental food neophobia. Laureati, M., Cattaneo, C., Bergamaschi, V., Proserpio, C., Pagliarini, E. <i>J. Sens. Stud.</i> 2016, 31(5), 408-415.
BMI and gender related differences in cross-modal interaction and liking of sensory stimuli. Proserpio, C., Laureati, M., Invitti, C., Cattaneo, C., Pagliarini, E. <i>Food Qual. Prefer.</i> 2017, 56, 49-54.
Application of the check-all-that-apply method (CATA) to get insights on children's drivers of liking of fiber-enriched apple purees. Laureati, M., Cattaneo, C., Lavelli, V., Bergamaschi, V., Riso, P., Pagliarini, E. <i>J. Sens. Stud.</i> 2017, 32(2), e12253.
Exploring influences on food choice in a large population sample: The Italian Taste project. Monteleone, E., Spinelli, S., Dinnella, C., Endrizzi, I., Laureati, M., Pagliarini, E., Sinesio, F., Gasperi, F., Torri, L., Aprea, E., Bailetti, L.I., Bendini, A., Braghieri, A., Cattaneo, C., et al. <i>Food Qual. Prefer.</i> 2017, 59, 123-140.
Associations between food neophobia and responsiveness to "warning" chemosensory sensations in food products in a large population sample. Laureati, M., Spinelli, S., Monteleone, E., Dinnella, C., Prescott, J., Cattaneo, C., et al. <i>Food Qual. Prefer.</i> 2018, 68, 113-124.
Exploring drivers of liking of low-phenylalanine products in subjects with phenylketonuria using check-all-that-apply method. Proserpio, C., Pagliarini, E., Zuvadelli, J., Paci, S., Re Dionigi, A., Banderali, G., Cattaneo, C., Verduci, E. <i>Nutrients.</i> 2018, 10(9), 1179.
Consumers' attitude towards food by-products: the influence of food technology neophobia, education and information. Cattaneo, C., Lavelli, V., Proserpio, C., Laureati, M., Pagliarini, E. <i>International J. Food Sci. Technol.</i> 2019, 54(3), 679-687.
Ambient odor exposure affects food intake and sensory specific appetite in obese women. Proserpio, C., Invitti, C. I., Boesveldt, S., Pasqualinotto, L., Laureati, M., Cattaneo, C., Pagliarini, E. <i>Front. Psychol.</i> 2019, 10, 7.
New insights into the relationship between taste perception and oral microbiota composition. Cattaneo, C., Gargari, G., Koirala, R., Laureati, M., Riso, P., Guglielmetti, S., Pagliarini, E. <i>Sci. Rep.</i> 2019, 9(1), 3549.
Exploring Associations between Interindividual Differences in Taste Perception, Oral Microbiota Composition, and Reported Food Intake. Cattaneo, C., Riso, P., Laureati, M., Gargari, G., Pagliarini, E. <i>Nutrients.</i> 2019, 11(5), 1167.
Taste perception and oral microbiota are associated with obesity in children and adolescents. Mameli, C., Cattaneo, C., Panelli, S., Comandatore, F., Sangiorgio, A., Bedogni, G., Bandi, C., Zuccotti, G., Pagliarini, E. <i>PLOS One.</i> 2019, 14(9), e0221656.
Associations Among Taste Perception, Food Neophobia and Preferences in Type 1 Diabetes Children and Adolescents: A Cross-Sectional Study. Mameli, C., Cattaneo, C., Lonoce, L., Bedogni, G., Redaelli, F.C., Macedoni, M., Zuccotti, G., Pagliarini, E. <i>Nutrients.</i> 2019, 11(12), 3052.
Cross-cultural differences in lingual tactile acuity, taste sensitivity phenotypical markers, and preferred oral processing behaviors. Cattaneo, C., Liu, J., Bech, A.C., Pagliarini, E., Bredie, W.L.P. <i>Food Qual. Prefer.</i> 2020, 80, 103803.
Gender, age, geographical area and food neophobia in relation to the adherence to the Mediterranean diet: new insights from a large population study. Predieri, S., Sinesio, F., Monteleone, E., Spinelli, S., Cianciabella, M., et al. <i>Nutrients.</i> 2020 (under review)
Comparing manual and deep learning based automatic counting to detect and quantify Fungiform Papillae. Cattaneo, C., Liu, J., Wang, C., Bech, A.C., Pagliarini, E., Sparring, J., Bredie, W.L.P. <i>Sci. Rep.</i> 2020 (submitted)



Atti di convegni

Esiste una relazione tra sensibilità gustativa, neofobia e obesità? Proserpio, C., Invitti, C., Laureati, M., Cattaneo, C.*, Pagliarini, E. (2016). Atti del VI Convegno Nazionale della Società Italiana di Scienze Sensoriali, pp. 27-31. Bologna, Italia, 30 novembre-2 dicembre, 2016. A cura della Società Italiana di Scienze Sensoriali Sara Spinelli e Renzo Fusi, ISBN: 978-88-9021-529-2

New insights into the obesity phenomenon: perceptive, behavioural and microbiological determinants of weight gain. Cattaneo, C. (2017). Proceedings of the XXII Workshop on the Developments in the Italian PhD Research on Food Science Technology and Biotechnology. Bolzano, Italia, 20-22 settembre, 2017. ISBN: 978-88-98416-97-4

New perspective on taste: exploring association among oral perception, tongue physiology and oral microbiota composition. Cattaneo, C. (2019). Proceedings of the XXIV Workshop on the Developments in the Italian PhD Research on Food Science Technology and Biotechnology. Firenze, Italia, 11-13 settembre, 2019. A cura di Società Italiana di Scienze Sensoriali, ISBN: 978-88-944679-0-1

Comunicazioni orali e poster a convegni nazionali e internazionali

Sensory profiling of fibre-enriched apple purées by using the Check-All-That-Apply method with school aged children. Laureati, M., Cattaneo, C., Proserpio, C., Pagliarini, E. Poster at 7th European Conference on Sensory and Consumer Research, Digione, 11-14 settembre, 2016.

Do children like fish? Perceptive and behavioral factors related to children's acceptance of fish school formulations. Laureati, M., Cattaneo, C., Proserpio, C., Pagliarini, E. Poster at 7th European Conference on Sensory and Consumer Research, Dijon, 11-14 settembre, 2016.

Associations between food neophobia and responsiveness to "warning" sensations in real food products in a large population sample. Laureati, M., Pagliarini, E., Cattaneo, C., et al. Poster at 12th Pangborn Sensory Science Symposium, Providence, Rhode Island, USA, 20-24 agosto, 2017.

Consumers' attitude towards food by-products and novel technologies. Cattaneo, C., Lavelli, V., Proserpio, C., Gallotti, F., Laureati, M., Pagliarini, E. Poster at 8th European Conference on Sensory and Consumer Research, Verona, Italia, 2-5 settembre, 2018.

Shaping individuals' eating behavior: do taste perception and oral microbiota have a role? Cattaneo, C., Guglielmetti, S., Laureati, M., Pagliarini, E. Poster at 8th European Conference on Sensory and Consumer Research, Verona, Italia, 2-5 settembre, 2018.

New perspective on taste perception: does oral microbiota composition play a role? Cattaneo, C. Presentazione orale at 8th E3S & SISS Symposium "Tasting The Future In Sensory And Consumer Science" Milano, Italia, 28 maggio, 2019.

Mapping the tongue: a novel approach to explore cross-cultural differences in chemosensory perception. Cattaneo, C., Liu, J., Sporrying, J., Bech, A.C., Pagliarini, E., Bredie, W.L.P. Presentazione orale e poster at 13th Pangborn Sensory Science Symposium, Edinburgh, UK, 28 luglio - 1 agosto, 2019.

Relationship between taste sensitivity and oral microbiota composition: exploring their role in obesity development. Cattaneo, C., Mameli, C., Zuccotti, G.V., Panelli, S., Comandatore, F., Pagliarini, E. Poster at 13th Pangborn Sensory Science Symposium, Edinburgh, UK, 28 luglio - 1 agosto, 2019.

Cross-cultural differences of oral tactile acuity, PROP sensitivity and fungiform papillae density among Chinese and Danish consumers. Liu, J., Cattaneo, C., Bech, A.C., Bredie, W.L.P. Presentazione orale a cura di Liu J. at 13th Pangborn Sensory Science Symposium, Edinburgh, UK, 28 luglio - 1 agosto, 2019.

Differenze nella percezione gustativa e nel microbiota orale in bambini e adolescenti affetti da obesità: studio caso-controllo. Mameli, C., Cattaneo, C., Panelli, S., Comandatore, C., Sangiorgio, A., Schneider, L., Ticini, L., Bedogni, G., Bandi, C., Zuccotti, G.V., Pagliarini, E. Presentazione orale a cura di Mameli C. al Congresso Nazionale SIEDP. Milano, Italia, 21-23 novembre, 2019.

Obesità: un questionario di gusto. Cattaneo, C., Pagliarini, E. Presentazione orale alla Ottava Edizione del Congresso 'La Pediatria nella Pratica Clinica'. Milano, Italia, 6-8 febbraio, 2020.



ALTRE INFORMAZIONI

Attività di Referaggio per le seguenti riviste scientifiche internazionali:

Food Research International, Nutrients, Italian Journal of Food Sciences, International Journal of Food Sciences and Nutrition, Food Quality and Preference

Attività di terza missione (disseminazione ad eventi):

- Partecipazione all'evento coordinato dal prof. Paolo Simonetti MEETmeTONIGHT, Notte dei Ricercatori ed. 2015. Attività di laboratorio sensoriale con dr. Valentina Bergamaschi (periodo: 25-26.09.2015)
- Partecipazione alla XV edizione di Bergamo Scienza coordinato dalla prof. Vera Lavelli con il laboratorio: 'Dall'uva non solo il vino, ma anche le vinacce. Cosa ne pensi?' per le attività di laboratorio sensoriale con la dr. Cristina Proserpio (periodo: 7.10.2017 - 14.10.2017)

Attività di terza missione (disseminazione multimediale):

- Admin del sito web per la disseminazione delle attività di ricerca del gruppo (www.analisesensoriale.unimi.it)
- Video di presentazione del laboratorio di Analisi Sensoriale & Consumer Science e delle tematiche del gruppo di ricerca di sensory (DeFENS, UNIMI) a cura del Centro d'Ateneo per l'eLearning e la produzione multimediale (<http://portalevideo.unimi.it/media?mid=653>)
- Intervista inerente uno studio del gruppo di ricerca a cura di La Repubblica (<https://www.youtube.com/watch?v=XVLhmtthB8o&t=2s>)
- Intervista con la prof Pagliarini per la rivista Il Dentista Moderno 'Zuccheri: una questione di gusto' a cura di Pierluigi Altea
- Intervista per la rivista Food Science and Technology nella sezione Careers Section (June issue, 2020)

Incarichi accademici:

- Rappresentante dei dottorandi del XXXII ciclo in Scienze per i Sistemi Alimentari nel Collegio Docenti, Università degli Studi di Milano, negli anni 2016-2019
- Rappresentante dei dottorandi in Scienze per i Sistemi Alimentari nella Consulta dei Dottorandi, Università degli Studi di Milano, negli anni 2017-2019
- Rappresentante della Consulta dei Dottorandi nel Coordinamento Dottorale, Università degli Studi di Milano, negli anni 2017-2019
- Rappresentante dei dottorandi nel Consiglio di Dipartimento di Scienze per gli Alimenti, la Nutrizione e l'Amambiente (DeFENS), Università degli Studi di Milano, negli anni 2018-2019

Membro delle società scientifiche:

- Società Italiana di Scienze Sensoriali (SISS)
- European Sensory Science Society (E3S)

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: Como, 05.05.20

FIRMA _____