



AL MAGNIFICO RETTORE
DELL'UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI MILANO

COD. ID: 4812

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 dell'Università degli Studi di Milano

Responsabile scientifico: Dr Cristian del Bo'

[Marcella Tedesco]

CURRICULUM VITAE

INFORMAZIONI PERSONALI

Cognome	TEDESCO
Nome	MARCELLA
Data Di Nascita	22/11/92

OCCUPAZIONE ATTUALE

Incarico	Struttura
Junior Project Manager	Privato

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

Titolo	Corso di studi	Università	anno conseguimento titolo
Laurea Magistrale o equivalente	Controllo e sicurezza degli alimenti (LM-70)	Università degli Studi di Modena e Reggio Emilia	2018
Specializzazione			
Dottorato Di Ricerca			
Master			
Diploma Di Specializzazione Medica			
Diploma Di Specializzazione Europea			
Altro			

ISCRIZIONE AD ORDINI PROFESSIONALI

Data iscrizione	Ordine	Città
-	-	-

LINGUE STRANIERE CONOSCIUTE

lingue	livello di conoscenza
Inglese	Buono

PREMI, RICONOSCIMENTI E BORSE DI STUDIO

anno	Descrizione premio

ATTIVITÀ DI FORMAZIONE O DI RICERCA

1. Applicazione della teoria degli ostacoli per il miglioramento della qualità microbiologica di paste fresche ripiene (lavoro di tesi svolto presso l'Università degli studi di Modena e Reggio Emilia). L'obiettivo del lavoro è stato quello di monitorare due fattori intrinseci che influenzano la crescita e la sopravvivenza dei microrganismi in un alimento, quali il pH e l'attività dell'acqua, in modo tale da prolungare la shelf life della pasta ripiena.
In particolare, sono stati analizzati 2 tipi di pasta fresca: i tortellini al prosciutto crudo e i tortelloni con ricotta e spinaci.
In entrambi i casi sono stati analizzati singolarmente i ripieni, cercando di modificarne la composizione al fine di creare un ambiente idoneo per rallentare lo sviluppo microbico e quindi prolungare la data di scadenza del prodotto.
Alla fine del lavoro è stata analizzata la carica microbica totale del prodotto dopo un giorno dalla produzione, dopo 14, 21, 35, 48, e infine 70 giorni (quest'ultimo consistente nella data di scadenza) per confermare l'effettiva riduzione della crescita microbica.
Una volta identificati i valori iniziali di pH e attività dell'acqua (aw), sono stati effettuati studi per ritrovare quale potesse essere quell'ingrediente addizionato al ripieno che potesse abbassare entrambi i valori. In particolare, si è ricercato quell'ingrediente igroscopico (capace quindi di assorbire l'acqua libera e abbassare il valore di aw) e quell'ingrediente in grado di acidificare il ripieno.
2. Corso per assaggiatori d'olio d'oliva con conseguimento di attestato di idoneità fisiologica. Svolto presso l'Università degli studi di Palermo. Principali attività: prove pratiche di riconoscimento oli monovarietal; moduli di alimentazione, olio e dieta mediterranea; olio e gastronomia, il ruolo e il riconoscimento degli oli diversamente abbinati.

ATTIVITÀ PROGETTUALE

Anno	Progetto

TITOLARITÀ DI BREVETTI

Brevetto

CONGRESSI, CONVEGNI E SEMINARI

Data	Titolo	Sede
07/05/18	SEED AND CIPS	MILANO



PUBBLICAZIONI

Libri
[titolo, città, editore, anno...]
[titolo, città, editore, anno...]
[titolo, città, editore, anno...]

Articoli su riviste
[titolo articolo, rivista, città, editore, anno...]
[titolo articolo, rivista, città, editore, anno...]
[titolo articolo, rivista, città, editore, anno...]

Atti di convegni
[titolo, struttura, città, anno]
[titolo, struttura, città, anno]
[titolo, struttura, città, anno]

ALTRE INFORMAZIONI

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: REGGIO EMILIA, 30/12/2020

FIRMA 