

Dott.ssa Serena Ferri – Curriculum Vitae

Nato/a Montefiascone il 05/04/1989, nazionalità italiana.

POSIZIONE ATTUALE

- da 03/05/2021 ad oggi: Tecnico Categoria D – p.e. D 1 - Area Tecnica, tecnico scientifica ed elaborazione dati, per le esigenze del Dipartimento per la Innovazione nei Sistemi Biologici, Agroalimentari e Forestali - DIBAF dell'Università degli Studi della Tuscia.
Attività:
- Progettazione di un disegno sperimentale, raccolta di campioni di olio e di olive per analisi in GC/MS, HPLC, colorimetria e spettrofotometria;
- Estrazione, analisi ed identificazione dei composti volatili in spazio di testa;
- Estrazione di polifenoli, determinazione degli acidi grassi, numero di perossidi e preparazione del campione per l'analisi sull'olio e sulla drupa;
- Analisi sensoriale, analisi dei dati raccolti e loro elaborazione;
- Gestione di attività inerenti indagini di consumer science, organizzazione test, raccolta ed elaborazione dati;
- Supporto alla gestione tecnico scientifica del progetto attraverso la relazione di report tecnico scientifici, organizzazione di eventi di disseminazione e formazione;

POSIZIONI PRECEDENTI

- BORSA DI STUDIO PRESSO IL DIPARTIMENTO DIBAF DELL'UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DELLA TUSCIA DI VITERBO: "STUDIO CHEMIOMETRICO E SVILUPPO DI MODELLISTICA DERIVANTE DA STATISTICA MULTIVARIATA SU MISURE ANALITICHE DI VINI OGGETTO DI STUDIO IN PROGETTI DI RICERCA", DAL 1° NOVEMBRE 2020 AL 31 DICEMBRE 2020 (PROT. N 1095 DEL 23/10/2020);
- BORSA DI STUDIO PRESSO IL DIPARTIMENTO DIBAF DELL'UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DELLA TUSCIA DI VITERBO: "VALUTAZIONE ANALITICA, CON PARTICOLARE RIGUARDO ALL'APPLICAZIONE DI SENSORISTICA NON-DISTRUTTIVA (SPETTROSCOPIA NIR E NASO ARTIFICIALE) COMBINATA CON APPROCCIO CHEMIOMETRICO, DI VINI DERIVANTI DA PROCEDURE DI MICRO-VINIFICAZIONE. STUDIO DEL COMPORTAMENTO DEI MEDESIMI VINI NEL CORSO DELLA LORO SHELF-LIFE, ANCHE SOTTOPOSTI A STRESS PROCURATO", DAL 1° NOVEMBRE 2019 AL 30 LUGLIO 2020 (PROT. N 1137 DEL 23/10/2019);
- BORSA DI STUDIO PRESSO IL DIPARTIMENTO DI SCIENZE AGRARIE E FORESTALI (DAFNE) DELL'UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DELLA TUSCIA DI VITERBO PER LO SVOLGIMENTO DI ATTIVITÀ DI RICERCA RELATIVA ALLA ANALISI NON DISTRUTTIVA DELLE OLIVE DA TAVOLA. TITOLO DELLA BORSA: "ANALISI NON DISTRUTTIVA SU OLIVE DA TAVOLA", DAL 1° SETTEMBRE AL 30 SETTEMBRE 2016 (REP. N. 40/2016 DEL 24/08/2016);
- BORSA DI STUDIO POST LAUREAM PRESSO IL DIPARTIMENTO PER L'INNOVAZIONE NEI SISTEMI BIOLOGICI AGROALIMENTARI E FORESTALI (DIBAF) DELL'UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DELLA TUSCIA DI VITERBO LEGATA AL PROGETTO MIFCOL PER LA "DEFINIZIONE DI STANDARD TECNOLOGICI DELLA NOCCIOLA E SUA VALUTAZIONE". TITOLO DELL'ATTIVITÀ SPERIMENTALE: "ELABORAZIONE CHEMIOMETRICA DI DATI ACQUISITI SU NOCCIOLA ROMANA D.O.P. ATTRAVERSO IL NIR", DAL 1° SETTEMBRE 2015 AL 31 OTTOBRE 2015 (REP. N. 66/2015 DEL 28/08/2015).

FORMAZIONE

- Dottorato di ricerca in ENGINEERING FOR ENERGY AND ENVIRONMENT, conseguito presso l'Università degli Studi della Tuscia il 24/06/2020;
- Laurea magistrale in SICUREZZA E QUALITÀ AGROALIMENTARE (LM70), conseguita presso l'Università degli Studi della Tuscia il 19/02/2015 con votazione di 110/110 e lode;
- Laurea triennale in TECNOLOGIE ALIMENTARI conseguita presso l'UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DELLA TUSCIA il 13/04/2012 con votazione di 102/110;
- Diploma di maturità scientifica presso il Liceo scientifico Leonardo da Vinci di Montefiascone (VT) conseguito in data 01 luglio 2008 con votazione di 80/100;

ulteriori titoli acquisiti:

- Attestato di “Idoneità fisiologica all’assaggio dell’olio di oliva”, conformemente al DGR n. 74/2004 determinazione Regione Lazio N° A04939 del 25 maggio 2012, conferito il 13/07/2012 prerequisite per la partecipazione alle sedute ufficiali di assaggio degli oli extravergini di oliva;
- Attestato di partecipazione a “Venti sedute certificate di assaggio oli extra vergine di oliva”, tenutesi presso la sala panel dell’Università degli Studi della Tuscia di Viterbo, secondo i criteri stabiliti nell’allegato XII del Reg. C.E. 2568/91 e successive modificazioni, conferito il 14/12/2012, requisito per l’iscrizione nell’Elenco Nazionale di Tecnici ed Esperti degli oli di oliva vergini ed extra vergini, tenuto dal Ministero delle Politiche Agricole alimentari e Forestale (Decreto Ministeriale del 18 giugno 2014). ;
- Attestato di partecipazione a “Venti sedute certificate di assaggio oli extra vergine di oliva”, tenutesi presso la sala panel dell’Università degli Studi della Tuscia di Viterbo, secondo i criteri stabiliti nell’allegato XII del Reg. C.E. 2568/91 e successive modificazioni, conferito il 12/05/2023, requisito per l’iscrizione nell’Elenco Nazionale di Tecnici ed Esperti degli oli di oliva vergini ed extra vergini, tenuto dal Ministero delle Politiche Agricole alimentari e Forestale (Decreto Ministeriale del 18 giugno 2014). ;
- Abilitazione alla Professione di Sommelier, conseguita presso la Federazione AIS di Viterbo a gennaio 2018;
- Attestato di frequenza e profitto, rilasciato presso l’Università degli Studi della Tuscia il 29 luglio 2011 prot.n. 1866, per corso di formazione per “Addetto/responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione” (MODULO A (28 ore), ai sensi dell’art.32 D. Lgs. 81/2008);
- Attestato di frequenza e profitto, rilasciato presso l’Università degli Studi della Tuscia il 29 luglio 2011 prot.n. 1875, per corso di formazione per “Addetto/responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione” (MODULO C (24 ore), ai sensi dell’art.32 D.Lgs. 81/2008);
- Attestato di frequenza e profitto, rilasciato presso l’Università degli Studi della Tuscia il 17 dicembre 2013 prot.n. 2930, per Corso di formazione valido come “Modulo di aggiornamento per RSPP/ASPP, datori di lavoro, RLS e coordinatori per la sicurezza nei cantieri” (per i macrosettori ATECO: 1, 2, 3, 4, 5, 7);
- Conseguimento del titolo di “Cultore della materia” per le materie afferenti al Settore Scientifico Disciplinare AGR/09 conferito il giorno 11 luglio 2019 dal CDD del dipartimento di Scienze Agrarie e Forestali dell’Università degli Studi della Tuscia (DAFNE) con specifico riferimento ai corsi di: “Sicurezza del lavoro in agricoltura” 6 CFU e “Macchine per le industrie alimentari e vitivinicole” 6 CFU;
- Conseguimento del titolo di “Cultore della materia” per le materie afferenti al Settore Scientifico Disciplinare AGR/15 conferito dal CDD del dipartimento per l’Innovazione nei Sistemi Biologici Agroalimentari e Forestali (DIBAF) dell’Università degli Studi della Tuscia di Viterbo, Prot. n. 894

dell'08 agosto 2016 con specifico riferimento ai corsi di: “Tecnologie dei prodotti di IV Gamma” 6 CFU e “Tecnologie di conservazione, condizionamento e distribuzione degli alimenti vegetali” 9 CFU.

•Idonea alla graduatoria di merito D.D.G. 53/2024 del 07/02/2024 legata al D.D.G. 19.06.2023, n. 467, pubblicato in G.U. n. 50 del 04.07.2023 con il quale è stata indetta una selezione pubblica, per titoli ed esami, per l'assunzione a tempo indeterminato di n. 1 unità di personale T.A. di cat. C, p.e. C1 – Area Tecnica, Tecnico-Scientifica ed Elaborazione dati, per le esigenze dell'Università degli Studi della Tuscia;

•Corso di formazione teorico-pratico “QUALITÀ PRESTAZIONI ANALITICHE NEI METODI QUANTITATIVI, durata 4 ore tenuto da SPOLAOR DINO, Viale del brotton 12, 36100 VICENZA - P.IVA 04283820241 – C.F. SPLDNI53E01L736D MAIL dinospolaor.studio@gmail.com PEC dino.spolaor@pec.it, con verifica finale sostenuta in data 15/12/2022;

•Corso di formazione teorico-pratico con PerkinElmer che riconosce questo certificato a Serena Ferri Università di Viterbo (Lab. Rieti) Per la partecipazione al corso di due giorni su Software Turbomass con verifica finale in data 30/11/2022;

•Corso di Excel (corso base) della durata di 9 ORE, tenutosi nell'anno 2021 presso l'Università degli studi della Tuscia, formatore: Marco Mancini; conseguimento attestato previa verifica finale 01/05/2022;

•Corso di Excel avanzato della durata di 9 ORE, tenutosi nell'anno 2021 presso l'Università degli studi della Tuscia, formatore: Emanuele Gabriel Margherita; conseguimento attestato previa verifica finale 01/09/2022;

•Attestato di frequenza al corso addetti al primo soccorso aziendale, della durata di 12 ore nei giorni 24-28 marzo e 04 aprile 2022 organizzato dallo studio Fieno SRL presso l'Università della Tuscia; conseguimento attestato previa verifica finale;

•Corso di Formazione per Lavoratori CORSO ADR Ai sensi degli Artt. 36 e 37 D.Lgs. 81/2008 e s.m.i. Accordo Stato Regioni 221/2011 G.U. n° 8 del 11/01/2012 e s.m.i.) Durata: 6 ore, SOGGETTO FORMATORE: Università degli Studi della Tuscia, Servizio di Prevenzione e Protezione Via S. Camillo De Lellis snc - 01100 Viterbo - Campus Riello; La formazione si è svolta il 6 aprile 2022 dalla 9:30-13:30;

•Corso di Statistica della durata di 8 ORE, tenutosi nell'anno 2021 presso l'Università degli studi della Tuscia, formatore: Ptof. Luca secondi; conseguimento attestato previa verifica finale 31/05/2021;

•Corso di Statistica Applicata (7 CFU) presso il Dipartimento DIBAF, Università degli Studi della Tuscia (56 ore), conseguimento attestato previa verifica finale 04/05/2017;

•Corso di Sicurezza nelle Strutture di Ricerca (2 CFU) presso il dipartimento DIBAF, Università degli Studi della Tuscia (16 ore), conseguimento attestato previa verifica finale 03/05/2017;

•Corso Lingua Inglese (B2) (6 CFU) presso il Centro Linguistico dell'Università degli Studi della Tuscia (50 ore frontali), conseguimento attestato previa verifica finale 05/07/2018;

•Corso Lingua Inglese (B1) (6 CFU) presso il Centro Linguistico dell'Università degli Studi della Tuscia (50 ore frontali) conseguimento attestato previa verifica finale 15/09/2017;

•Corso di Statistica Applicata, tramite il programma Microsoft Excel e il programma di elaborazione R (2 CFU) presso il dipartimento DAFNE dell'Università degli Studi della Tuscia (dal 05-06/03/2018 al 19-20/03/2018) (16 ore) con verifica finale;

•Corso di Sicurezza nei luoghi di lavoro - 2021 presso il dipartimento DIBAF, Università degli Studi della Tuscia ((6 ore) con verifica finale;

•Corso di Sicurezza sul Lavoro (2 CFU) presso il dipartimento DAFNE, Università degli Studi della Tuscia (dal 08-09/02/2018 al 15-16/02/2018) (16 ore) con verifica finale;

•Corso di “Comunicazione della Ricerca Scientifica- teoria e pratica della comunicazione orale” presso il dipartimento DAFNE, Università degli Studi della Tuscia, (giorni 10,11,16 e 17 luglio 2019) con conseguimento attestato dopo verifica finale;

- Corso su “Accoglienza in Laboratorio fattore di Sicurezza e Qualità” (1 CFU) presso l’Università degli Studi della Tuscia (9 ore) il 5 e 12 aprile 2019, con attestato dopo verifica finale;
- Corso sulla Gestione dei rifiuti speciali presso l’Università degli Studi della Tuscia a cura del SPP d’Ateneo il 26/10/2017;
- Partecipazione al Progetto alternanza scuola-lavoro: “In laboratorio 4.0 per l’analisi degli alimenti” organizzato nel dipartimento per l’Innovazione nei Sistemi Biologici, Agroalimentari e Forestali dell’Università degli Studi della Tuscia, Viterbo, A.A. 2018/2019;
- Partecipazione al Progetto di divulgazione delle discipline STEM all’interno dei seminari di orientamento organizzati dall’Ateneo per le giovani studentesse delle scuole superiori di Viterbo e Provincia, A.A. 2018-2019, A.A. 2020-2021, A.A. 2022-2023;
- Attestato di frequenza per il corso “Qualità e Sicurezza: la certificazione di sistema e di prodotto in ambito alimentare”, rilasciato da Kiwa cerment Idea il giorno 17 novembre 2016.

PRINCIPALI ESPERIENZE LAVORATIVE

- ESPERIENZA LAVORATIVA PRESSO CST CENTRO SERVIZI TECNOLOGICI S.R.L., LARGO DELLA PACE 15, 01017 TUSCANIA – VT, (COD. FISC. E P.IVA 03257990360 C.C.I.A.A. VITERBO - R.E.A. N°143277, TEL/FAX +39 0761 354634 AMMINISTRAZIONE@CSTEK.EU CST@PEC.CSTEK.EU WWW.CSTEK.EU) INIZIATO IL 21/07/2020 CON LA MANSIONE DI OPERATORE DI LABORATORIO, COLLABORANDO DIRETTAMENTE CON IL RESPONSABILE DEL LABORATORIO STESSO, ESSENZIALMENTE NEI SETTORI:

- LABORATORIO DI MICROBIOLOGIA: CONTROLLO DEGLI ALIMENTI, DEGLI AMBIENTI E APPARECCHIATURE UTILIZZATE NELLE INDUSTRIE ALIMENTARI;

- LABORATORIO CHIMICO: SETTORE ACQUE POTABILI, DI SCARICO E DI PISCINA.

LETTERA DI REFERENZE DOTT. GIOVANNI CARLETTI RESPONSABILE LABORATORIO CST:

“LE COMPETENZE ACCADEMICHE ACQUISITE DALLA PHD FERRI HANNO AVUTO UN RUOLO DETERMINANTE NELLO SVOLGIMENTO DEGLI INCARICHI A LEI AFFIDATI, DIMOSTRANDO PUNTUALITÀ, PRECISIONE, COMPETENZA, CORRETTEZZA E RISERVATEZZA.

LA SUA DISPONIBILITÀ HA PERMESSO ALL’AZIENDA DI RICEVERE UNA PREZIOSA COLLABORAZIONE ANCHE PER QUANTO RIGUARDA L’ORGANIZZAZIONE DELLA MODULISTICA E L’IMPLEMENTAZIONE DEL SISTEMA DELLA QUALITÀ SECONDO LA NORMA UNI EN ISO/IEC 17025, CHE NEL NOVEMBRE SCORSO HA PORTATO ALL’ACCREDITAMENTO DELL’AZIENDA QUALE LABORATORIO DI PROVA. DURANTE LA VERIFICA, CONDOTTA DA ISPETTORI ACCREDIA, LA PHD FERRI HA CONTRIBUITO ATTIVAMENTE E CON OTTIMO RISULTATO AL SUPERAMENTO DELL’OBIETTIVO AZIENDALE.

TUTTE QUESTE CARATTERISTICHE LA STANNO DEFINENDO UNA PREZIOSA COLLABORATRICE PER LA NOSTRA AZIENDA.

RESTO DISPONIBILE A FORNIRE TUTTE LE INFORMAZIONI CHE MI SARANNO ULTERIORMENTE RICHIESTE. TUSCANIA, 28 DICEMBRE 2022, DOTT. GIOVANNI CARLETTI.

- ESPERIENZA LAVORATIVA PRESSO IMPRESA VERDE TUSCIA (SEDE DI VITERBO) PER UN PERIODO DI 6 MESI, FINANZIATO DAL PROGETTO “GARANZIA GIOVANI” DELLA REGIONE LAZIO. ATTIVITÀ SVOLTE DURANTE IL PERIODO DI TIROCINIO:

- ATTIVITÀ DI ACCOGLIENZA E GESTIONE DI STAND ALLESTITI AD EXPO MILANO 2015;

- GESTIONE DI PRATICHE D’UFFICIO (PAC, PSR, CAMPAGNA AMICA ECC. (LUGLIO-DICEMBRE 2015)

- TIROCINIO FORMATIVO PRESSO LA CAMERA DI COMMERCIO DI VITERBO (UFFICIO AGRICOLTURA), PER UN TOTALE DI 50 ORE. ATTIVITÀ SVOLTA: GESTIONE DEL PIANO DI CONTROLLO PER LA DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA (D.O.P.) DELL’OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA, IN

PARTICOLARE PER LA D.O.P. CANINO E TUSCIA (TIROCINIO FORMATIVO LEGATO AL PERCORSO DI LAURE MAGISTRALE REGISTRATO IL 15/10/2014);

- TIROCINIO SVOLTO PRESSO L'ISTITUTO ZOOPROFILATTICO SPERIMENTALE DELLE REGIONI LAZIO E TOSCANA, SEDE DI VITERBO, PER UN TOTALE DI 210 ORE. SVOLGIMENTO DI ATTIVITÀ PRESSO I SEGUENTI LABORATORI:

- LABORATORIO DI MICROBIOLOGIA E CONTROLLO SANITARIO DEGLI ALIMENTI,
- LABORATORIO DI SIERODIAGNOSTICA,
- LABORATORIO DI DIAGNOSTICA GENERALE,

(TIROCINIO FORMATIVO LEGATO AL PERCORSO DI LAURE TRIENNALE REGISTRATO IL 14/03/2012).

ATTIVITÀ DIDATTICA

- INCARICO DI ESERCITATORE DI LABORATORIO PER L'INSEGNAMENTO DAL TITOLO "PRODOTTI DI IV GAMMA" PER L'A.A. 2015-2016 PRESSO IL DIPARTIMENTO PER L'INNOVAZIONE NEI SISTEMI BIOLOGICI AGROALIMENTARI E FORESTALI DELL'UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DELLA TUSCIA DI VITERBO, PER 30 ORE FINO AL 30 GIUGNO 2016 (REPERTORIO N. 31 DEL 03/03/2016);

ABILITÀ E COMPETENZE:

CAPACITÀ DI LAVORARE IN GRUPPO MATURATA IN AMBIENTE LAVORATIVO SIA NEL SETTORE PUBBLICO (UNIVERSITÀ) CHE NEL PRIVATO IN CUI ERA INDISPENSABILE LA COLLABORAZIONE E LA COORDINAZIONE DEL PERSONALE;

PIANIFICAZIONE DI PROGETTI SPERIMENTALI;

RACCOLTA DATI;

ANALISI DI LABORATORIO:

- CONOSCENZA DELLE COMUNI TECNICHE DI ANALISI ATTE ALLA VALUTAZIONE DELLA COMPOSIZIONE CHIMICA CENTESIMALE E DELLA QUALITÀ DEGLI ALIMENTI, QUALI: CONTENUTO DI UMIDITÀ, GRASSI, PROTEINE, CARBOIDRATI, MINERALI, CONTENUTO VITAMINICO E IN METABOLITI SECONDARI ES. POLIFENOLI, CAPACITÀ ANTIOSSIDANTE DI MATRICI ALIMENTARI;
- ESTRAZIONE E CARATTERIZZAZIONE DELLA MATRICE GRASSA CON PARTICOLARE RIFERIMENTO AGLI OLI DI OLIVA MEDIANTE TECNICHE SPETTROFOTOMETRICHE, COLORIMETRICHE E CROMATOGRAFICHE, (HPLC/ GC /MS) CON PARTICOLARE RIFERIMENTO ALLE SEGUENTI DETERMINAZIONI ANALITICHE: ACIDITÀ %, NUMERO DI PEROSSIDI, ANALISI SPETTROFOTOMETRICA NELL'ULTRAVIOLETTO, ESTRAZIONE E CARATTERIZZAZIONE DELLA COMPONENTE POLIFENOLICA, DETERMINAZIONE DEGLI ACIDI GRASSI, IDENTIFICAZIONE DEI COMPOSTI VOLATILI IN SPAZIO DI TESTA;
- ANALISI ENOLOGICHE DI BASE SU UVA, MOSTO E VINO, QUALI LA DETERMINAZIONE DEGLI ZUCCHERI (METODI RIFRATTOMETRICI, CHIMICI ED ENZIMATICI), pH, ACIDITÀ TITOLABILE, APA, ACIDITÀ VOLATILE, GRADO ALCOLICO, DENSITÀ RELATIVA, ANIDRIDE SOLFOROSA, POLIFENOLI TOTALI, CARATTERIZZAZIONE DELLA COMPONENTE FENOLICA MEDIANTE HPLC-RP;
- USO DI KIT ENZIMATICI PER LA DETERMINAZIONE DI COSTITUENTI PRIMARI E SECONDARI DI ALIMENTI E BEVANDE;
- DETERMINAZIONE DELLE ATTIVITÀ ENZIMATICHE LEGATE ALLA QUALITÀ DEGLI ALIMENTI E ALLA LORO SHELF-LIFE QUALI PEROSSIDASI, PECTINASI, POLIFENOLOSSIDASI;
- VALUTAZIONE DELLA QUALITÀ MICROBIOLOGICA DEGLI ALIMENTI MEDIANTE CONTE MICROBICHE E RICERCA MICRORGANISMI PATOGENI;
- VALUTAZIONE SENSORIALE E ANALISI REOLOGICHE DEGLI ALIMENTI;
- CONOSCENZA ED USO DELLA STRUMENTAZIONE DI BASE DI UN LABORATORIO E DI APPARECCHIATURE COMPLESSE PER L'ANALITICA FINE E RELATIVI SOFTWARE DI GESTIONE

STRUMENTALE, QUALI SPETTROFOTOMETRO, CROMATOGRAFO LIQUIDO (HPLC UV-VIS), CROMATOGRAFIA GASSOSA (GC-MS), COLORIMETRO, MICROSCOPI OTTICI ED IN FLUORESCENZA;

- BUONA ESPERIENZA NEL CAMPO DELLE ANALISI NON DISTRUTTIVE SU FRUTTA ED ORTAGGI E VINO MEDIANTE SPETTROSCOPIA VIS/NIR;
- GESTIONE DI ATTIVITÀ INERENTI INDAGINI DI CONSUMER SCIENCE, ORGANIZZAZIONE TEST, RACCOLTA ED ELABORAZIONE DATI;

ELABORAZIONE DATI:

- IMPORT/EXPORT, MANIPOLAZIONE ED EDITING DI DATI IN FORMATO STRUMENTALE NATIO ATTRAVERSO L'USO DI EDITOR ASCII O BINARI;
- ANALISI STATISTICA DI BASE, ANALITICA MULTIVARIATA CON APPROFONDIMENTI RIGUARDO A: PRINCIPAL COMPONENT ANALYSIS (PCA) E PARTIAL LEAST SQUARE ANALYSIS (PLS);
- BUONA CONOSCENZA DEL PACCHETTO OFFICE (WORD, EXCEL E POWER POINT), DELLA NAVIGAZIONE IN RETE E DELLA GESTIONE DELLA POSTA ELETTRONICA. UTILIZZO DELLE PIATTAFORME DI SOCIAL NETWORK (FACEBOOK, TWITTER, LINKEDIN, GOOGLE+) PER ATTIVITÀ DI PROMOZIONE E DIVULGAZIONE. IMPIEGO DI SOFTWARE PER LA CONDIVISIONE DI FILE (DROPBOX, GOOGLE DRIVE, WUALA, ECC.) E DOCUMENTI VIA INTERNET.

PATENTE DI GUIDA CATEGORIA B.

PUBBLICAZIONI SCIENTIFICHE

- Unraveling genetic, compositional, and organoleptic traits of elephant garlic of different geographical origins. Modesti, M., Ferri, S., Alicandri, E., ... Santis, D.D., Cardarelli, M. Food Chemistry, 2024, 460, 140643,
- Stability of monovarietal Sicilian olive oils under different storage condition: Chemical composition, sensory characteristics, and consumer preference, De Santis, D., Ferri, S., Milana, G., Turchetti, G., Modesti, M., Heliyon, 2024, 10(9), e29833,
- Shortbread cookies reformulation by raspberry powder enrichment: functional and sensory aspects, De Santis, D., Ferri, S., Rossi, A., Frisoni, R., Modesti, M. International Journal of Food Science and Technology, 2024,
- • Micropropagation of red-leaf hazelnut: a possible source of phenolic-rich material, Lupo, M., Silvestri, C., Ferri, S., Bacchetta, L., Cristofori, V. 2023 Acta Horticulturae (1379), pp. 319-325,
- By-product of raspberry juice as a functional ingredient: effects on the properties and qualitative characteristics of enriched pasta De Santis, D., Ferri, S., Rossi, A., Frisoni, R., Turchetti, G. International Journal of Food Science and Technology, 2022, 57(12), pp. 7720–7730;
- Effect of malting on nutritional and antioxidant properties of the seeds of two industrial hemp (*Cannabis sativa* L.) cultivars Farinon, B. Costantini, L. Molinari, R. Mannina, L. Merendino, N. Food Chemistry, 2022, 370, 13134
- Spent coffee ground characterization, pelletization test and emissions assessment in the combustion process, Colantoni, A. Paris, E., Bianchini, L., Civitarese, V. Gallucci, F. Scientific Reports, 2021, 11(1), 5119
- Preliminary investigation on systems for the preventive diagnosis of faults on agricultural operating machines Cecchini, M. Piccioni, F. Ferri, S. Bianchini, L. Colantoni, A. Sensors, 2021, 21(4), pp. 1–10, 1547;
- Real-time monitoring of organic apple (var. Gala) during hot-air drying using near-infrared spectroscopy, R. Moschetti, F. Raponi, S. Ferri, A. Colantoni, D. Monarca, R. Massantini, Journal of food engineering 222, 139-15, anno 2018;

- Real-time monitoring of organic carrot (var. Romance) during hot-air drying using Near-infrared spectroscopy, R. Moschetti, RP Haff, S. Ferri, F. Raponi, D. Monarca, P. Liang, R. Massantini, Food and Bioprocess Technology 10 (11), 2046-2059, anno 2017.
- Yield and quality of eggplant (*Solanum melongena* L.) as affected by cover crops species and residue management, E. Radicetti, R. Massantini, E. Campiglia, R. Mancinelli, S. Ferri, R. Moschetti, Scientia Horticulturae 204, 161-171, anno 2016;
- Effects of hot-water and steamblanching of sliced potato on polyphenoloxidase activity, R. Moschetti, F. Raponi, D. Monarca, G. Bedini, S. Ferri, R. Massantini, International Journal of Food Science & Technology 54 (2), 403-411, anno 2019;
- Application of a low-cost RGB sensor to detect basil (*Ocimum basilicum* L.) nutritional status at pilot scale level, Massimo Brambilla, Elio Romano, Marina Buccheri, Maurizio Cutini, Pietro Toscano, Sonia Cacini, Daniele Massa, Serena Ferri, Danilo Monarca, Marco Fedrizzi, Gianluca Burchi, Carlo Bisaglia, Precision Agriculture, 1-20, anno 2020;
- Pinenut species recognition using NIR spectroscopy and image analysis, R. Moschetti, DH. Berhe, M. Agrimi, RP Haff, P Liang, S. Ferri, D. Monarca, Journal of Food Engineering 292, 110357, anno 2020;
- Stesura di linee guida sulla qualità e la trasformazione degli alimenti biologici nell'ambito del progetto finanziato dal Core Organic Plus "SusOrganic- Sviluppo di standard di qualità e metodi di lavorazione ottimizzati per i prodotti biologici":
- Processing and Quality Guidelines for Organic Food Processing, Barbara Sturm, Albert Esper, Girma Gebresenbet, Techane Bosona, Michael Bantle, Ingrid C. Claussen, Ignat Tolstorebrov, Gardis von Gersdorff, Luna Shrestha, Paola Pittia, L. Neri, V. Santarelli, M Faieta, R Rocchi, R Massantini, R. Moschetti, Serena Ferri, Flavio Raponi, Giacomo Bedini, anno 2019;
- Module 4.1 Aspetti generali della disidratazione, R Moschetti, F Raponi, S Ferri, R Massantini, anno 2018;
- Modulo 6.1 Linee guida per la trasformazione degli ortofrutticoli, R Moschetti, S Ferri, F Raponi, R. Massantini, anno 2018.
- Module 6.2 Processo degli ortofrutticoli biologici, S. Ferri, R Moschetti, F. Raponi, R Massantini, anno 2018;

30/10/2024

Firma
Dott.ssa Ferri Serena