

CURRICULUM VITAE  
PROFESSIONALE  
E STUDIO RUM



INFORMAZIONI  
GENERALI

**Nuzzi Monica**

E-mail

Nazionalità

Data di nascita

ESPERIENZA PROFESSIONALE

Nome e indirizzo del datore di lavoro

**ATTIVITA' DI RICERCA presso CREA-IAA** (Consiglio per la Ricerca e l'analisi dell'economia agraria - Unità di Ricerca per i processi dell'Industria Agroalimentare) attualmente **Centro di Ricerca Ingegneria e Trasformazioni Agroalimentari** - Via G. Venezian, 26 Milano

Tipo di azienda o settore

Settore pubblico

Date

1 settembre 2014 - 19 novembre 2014

Lavoro o posizione ricoperti

**2. Impiegato tecnico di ricerca a tempo determinato**

Principali attività

Attività di ricerca - Progetto SeLeCh (*Seasonal Leaf Chemistry and water content analysis*): *European Commission*, Istituto dell'ambiente e della sostenibilità (Ispra, Va) and CREA-IAA

Date

4 febbraio 2013 - 28 febbraio 2014

Lavoro o posizione ricoperti

**2. Assegno di ricerca post-doc**

Principali attività

Attività di ricerca dal titolo "Ricerca, sperimentazione, tecnologie innovative, sostenibilità ambientale e alta formazione per il potenziamento della filiera risicola nazionale" nell'ambito del Progetto "POLORISO" finanziato dal CREA. "Qualità Tecnologica ed Industriale, Tracciabilità, Valorizzazione Nutrizionale Del Riso Italiano"

Date

12 giugno 2012 - 31 gennaio 2013

Lavoro o posizione ricoperti

**Contratto di collaborazione coordinata continuativa**

Principali attività

Attività di ricerca - Progetto 'CIV' (Consorzio Italiano Vivaisti, Ferrara) nell'ambito delle ricerche di filiera della Mela Modì

Date

2 gennaio 2012 - 30 aprile 2012

Lavoro o posizione ricoperti

**Contratto di collaborazione coordinata continuativa**

Principali attività

Attività di ricerca - Progetto 'ELISOLQUA' Strategie di eliminazione di anidride solforosa nella trasformazione di drupacee biologiche: qualità, conservazione, processo.

Date	6 giugno al - 19 agosto 2011
Lavoro o posizione ricoperti	<b>Contratto di collaborazione coordinata continuativa</b>
Principali attività	Attività di ricerca - Progetto 'BIOFRU' Validazione di cultivar e selezioni avanzate di Actinidia, Pesco e Albicocco per uso in coltura biologica.
Date	2 novembre 2007 - 30 aprile 2011
Lavoro o posizione ricoperti	<b>2. Assegno di ricerca per il conseguimento del dottorato di ricerca</b>
Principali attività	Attività di ricerca "Utilizzo a scopo alimentare di prodotti vegetali non convenzionali (produzioni floricole, flora spontanea, sottoprodotti della trasformazione)" - Caratterizzazione chimico-funzionale di genotipi di rosa eduli per la realizzazione di un nuovo semilavorato; studio dei costituenti bioattivi e del potenziale antiossidante della materia prima, studio di formulazione e realizzazione di un semilavorato; controlli microbiologici, valutazioni in shelf-life dei parametri di qualità, individuazione dei principali markers nutraceutici nel prodotto trasformato.
Date	15 maggio 2007 -15 ottobre 2007
Lavoro o posizione ricoperti	<b>Contratto di collaborazione coordinata continuativa</b>
Principali attività	Attività di ricerca - progetto MiPAAF per il finanziamento del gruppo di lavoro "Prodotti biologici"
Date	22 febbraio 2007 - 31 marzo 2007
Lavoro o posizione ricoperti	<b>Contratto di collaborazione coordinata continuativa</b>
Principali attività	Attività di ricerca nell'ambito delle attività ordinarie del CREA-IAA
Date	3 luglio 2006 - 31 dicembre 2006
Lavoro o posizione ricoperti	<b>Contratto di collaborazione coordinata continuativa</b>
Principali attività	Attività di ricerca - progetto "TECREFRU" - Tecniche combinate di conservazione refrigerata dei prodotti ortofruttili
Date	1 gennaio 2003 -31 dicembre 2005
Lavoro o posizione ricoperti	<b>Assegno di ricerca</b>
Principali attività	Attività di ricerca "Studio della produzione di sostanze volatili e della composizione pectica dei prodotti ortofruttili in relazione alla conservazione e ai trattamenti pre e post raccolta" nell'ambito del progetto di ricerca MIUR "QUALIFRAPE"
Date	2 maggio 2001 - 10 dicembre 2002
Lavoro o posizione ricoperti	<b>Contratto di impiegato agricolo a tempo determinato di II cat</b>
Principali attività	Attività di ricerca - progetto finalizzato MiPAAF "Formulazione di liste di orientamento varietale per la fragola"
Date	3 novembre 1997 - 31 dicembre 2000
Lavoro o posizione ricoperti	<b>Contratto di impiegato agricolo a tempo determinato di II cat</b>
Principali attività	Attività di ricerca - Convenzione con la Regione Lombardia - progetti "Biodiversità: valorizzazione, recupero e idoneità alla conservazione di vecchie varietà di melo diffuse nel territorio lombardo"; "Formulazione di liste di orientamento varietale per il melo"

Pagina 2 - Curriculum vitae di  
NUZZI, Monica

Curriculum Vitae formativo e professionale redatto ai sensi degli art.38, 46, 47, del DPR 445/2000. Si dichiara ai sensi degli artt. 46 e 47 del DPR 445/2000, nella consapevolezza delle sanzioni civili e penali nel caso di dichiarazioni non veritiere, di formazione o uso di atti falsi, richiamate dall'art. 76 del DPR 445/2000 che tutti gli stati, i fatti e le qualità personali rese dall'interessato nel presente CV corrispondono al vero.

La sottoscritta Monica Nuzzi autorizza il trattamento dei propri dati personali ai sensi del D.lgs. 196 del 30 giugno 2003 per le esigenze di comunicazione e selezione.

LISSONE DATA 27/05/2023  
LISSONE, 27/05/23

FIRMA

**ATTIVITA' DIDATTICA**

Date	Dal 16/09/2016
Principali attività	<b>Docente di Scienza degli alimenti (classe A31)</b>
Lavoro o posizione ricoperti	Contratto individuale di lavoro a tempo indeterminato
Nome e indirizzo del datore di lavoro	IPS G. Fumagalli - Via Misericordia 4 Casatenovo (LC)
Tipo di azienda o settore	Settore pubblico
Date	1 ottobre 2015 – 30 giugno 2016
Principali attività	Docente di Scienza degli alimenti (classe A31)
Lavoro o posizione ricoperti	Contratto individuale di lavoro a tempo determinato
Nome e indirizzo del datore di lavoro	IPSSEC Olivetti – Via Lecco 12 Monza
Tipo di azienda o settore	Settore pubblico
Date	20 novembre 2014 – 30 giugno 2015
Principali attività	Docente per cdc AD01 (Sostegno didattico area scientifica)
Lavoro o posizione ricoperti	Contratto individuale di lavoro a tempo determinato
Nome e indirizzo del datore di lavoro	IIS "Leonardo da Vinci" Carate Brianza, (MB)
Tipo di azienda o settore	Settore pubblico
Date	14 marzo – 12 giugno 2014
Principali attività	Docente per cdc AD01 (Sostegno didattico area scientifica)
Lavoro o posizione ricoperti	Contratto individuale di lavoro a tempo determinato
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Istituto Superiore Monza, via Boccaccio (MB)
Tipo di azienda o settore	Settore pubblico
Date	22 novembre – 9 dicembre 2011
Principali attività	Docente classe ex A074 (zootecnia e sc.prod. anim.)
Lavoro o posizione ricoperti	Contratto individuale di lavoro a tempo determinato
Nome e indirizzo del datore di lavoro	IIS "L.Castiglioni", Via Garibaldi, 35 20812 Limbiate (MB)
Tipo di azienda o settore	Settore pubblico
Date	26 ottobre - 11 novembre 2011
Principali attività	Docente classe ex A060 (sc.na., ch., geog., mic.)
Lavoro o posizione ricoperti	Contratto individuale di lavoro a tempo determinato
Nome e indirizzo del datore di lavoro	IIS 'Ezio Vanoni', Via Adda, 6, 20059 Vimercate (MB)
Tipo di azienda o settore	Settore pubblico
Date	3 ottobre 2006 – 12 giugno 2007
Principali attività	Docente classe ex A058 (sc. e mec.agr. e t. gest. az., fit., ent.)
Lavoro o posizione ricoperti	Contratto individuale di lavoro a tempo determinato
Nome e indirizzo del datore di lavoro	IIS ITSCG "E. Unita", Via Martiri della Libertà, 124 20851 Lissone (MB)
Tipo di azienda o settore	Settore pubblico

Pagina 3 - Curriculum vitae di  
NUZZI, Monica

Curriculum Vitae formativo e professionale redatto ai sensi degli art.38, 46, 47, del DPR 445/2000. Si dichiara ai sensi degli artt. 46 e 47 del DPR 445/2000, nella consapevolezza delle sanzioni civili e penali nel caso di dichiarazioni non veritiere, di formazione o uso di atti falsi, richiamate dall'art. 76 del DPR 445/2000 che tutti gli stati, i fatti e le qualità personali rese dall'interessato nel presente CV corrispondono al vero.

La sottoscritta Monica Nuzzi autorizza il trattamento dei propri dati personali ai sensi del D.lgs. 196 del 30 giugno 2003 per le esigenze di comunicazione e selezione.

LISSONE DATA 27/05/2023

FIRMA

LISSONE 27/05/23

## ISTRUZIONE E FORMAZIONE

2012 - 2013

- Nome e tipo di istituto di istruzione e formazione
- Qualifica conseguita

### Specializzazione Post-Laurea TFA I CICLO

Università degli Studi di Milano  
Abilitazione Insegnamento Scuola II Grado, A031 (Scienza Degli Alimenti)

2007 - 2010

- Nome e tipo di istituto di istruzione e formazione
- Abilità professionali oggetto dello studio
- Qualifica conseguita

### Dottorato di Ricerca in Scienze Farmacotossicologiche, Farmacognostiche e Biotecnologie Farmacologiche

Università degli Studi di Milano – Dipartimento di Scienze Farmacologiche, Facoltà di Farmacia

**Titolo Tesi 'Realizzazione di un nuovo ingrediente alimentare a base di petali di rosa: aspetti nutraceutici e tecnologici'.**

Dottore di Ricerca - PhD

Maggio 1999

- Nome e tipo di istituto di istruzione e formazione
- Qualifica conseguita

### Esame di abilitazione alla professione

Università degli Studi di Milano  
Abilitazione alla professione di dottora Agronomo

9 Luglio 1997

- Nome e tipo di istituto di istruzione
- Abilità professionali oggetto dello studio
- Qualifica conseguita

### 1. Laurea in Scienze e Tecnologie Agrarie

Università degli Studi di Milano – Facoltà di Agraria

Titolo della tesi "Indagini sulla diversità di batteri azotofissatori liberi in suoli a diversa destinazione mediante analisi molecolare dell'operone ribosomiale".

**Dottore in Scienze Agrarie –**

1989

- Nome e tipo di istituto di istruzione
- Qualifica conseguita

### Maturità scientifica

Liceo Scientifico G. Peano, Cinisello Balsamo (MI)  
Diploma di scuola secondaria superiore

## CORSI DI FORMAZIONE

Date

Titolo della qualifica da rilasciare

Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'Istruzione e Formazione

Marzo – Giugno 2023

**Corso di perfezionamento "Integratori alimentari ed erboristici – Progettazione, Sviluppo, Controllo e Regolamentazione - On-line tramite collegamento TEAMS**  
Dipartimento di Scienze Farmaceutiche – DISFARM Università degli Studi di Milano  
Via Luigi Mangiagalli, 25 Milano

Date

Titolo della qualifica da rilasciare

Gennaio – Maggio 2022 e Maggio 2023

### Formazione di base e specialistica per formatori

Nell'ambito del progetto Interreg "City for Care," corso specialistico dedicato ai **DOCENTI DI INDIRIZZO** degli Istituti Alberghieri e dei Centri di Formazione Professionale delle province di Lecco e di Monza e Brianza, volto a fornire aggiornamenti in tema di alimentazione e salute con focus sul ruolo dell'alimentazione nella prevenzione delle patologie croniche, agli stili di vita e regime alimentare per soggetti cardio-patici over 65, diabetici e/o con malattie neurologiche e sulle spezie, quali principi attivi adiuvanti nella prevenzione delle patologie.

ATS BRIANZA

Modalità: On-line, tramite collegamento TEAMS.

Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'Istruzione e Formazione

Date	Ottobre-dicembre 2011
Titolo della qualifica da rilasciare	<b>4. Corso di formazione regionale per Educatore Ambientale</b> 10 moduli di aula/laboratorio/territorio a contenuto tecnico-scientifico - 80 ore Educatore Ambientale Parco Regionale della Valle del Lambro (Triuggio, MB)
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice	
<b>CAPACITÀ E COMPETENZE PERSONALI</b>	
LINGUE INGLESE E FRANCESE	<ul style="list-style-type: none"> <li>• CAPACITÀ DI LETTURA LIVELLO:BUONO</li> <li>• CAPACITÀ DI SCRITTURA LIVELLO:BUONO</li> <li>• CAPACITÀ DI ESPRESSIONE ORALE LIVELLO:SCOLASTICO</li> </ul>
STRUMENTI INFORMATICI	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Google suite, Microsoft Office, LIM</li> </ul>
PATENTE	PATENTE TIPO B – MEZZO PROPRIO
<b>CAPACITÀ E COMPETENZE TECNICHE E SCIENTIFICHE</b>	<p><b>2. In seguito alle ATTIVITÀ PROFESSIONALI PRESSO IL CREA</b></p> <p>Software di acquisizione di dati strumentali con tecniche analitiche laboratorio di chimica HPLC, GC-FID, GC-O. Gestione delle attività di campionamento e di stoccaggio di campioni vegetali. Nello specifico: messa a punto di nuovi protocolli analitici utilizzando matrici vegetali eduli; estrazioni e analisi (spettrofotometriche e per HPLC) per la determinazione di biomolecole attive (clorofilla, tocoferoli, polifenoli, antociani, carotenoidi); Esperienza ed autonomia per le procedure tecnologiche di preparazione e formulazione di nuovi prodotti a partire da matrici vegetali. Autonomia e competenze per le analisi di laboratorio con impiego di: strumentazioni spettrofotometriche per la determinazione di principi attivi antiossidanti, per l'esecuzione di test antiossidanti con reattivi, tecniche cromatografiche HPLC munite di software di acquisizione dati e campionatori automatici per il rilievo di costituenti chimici non volatili, tecniche gas-cromatografiche analitiche (GC-MS, GC-FID, HS-SPME-GC) e tecniche gas-cromatografiche olfattometriche (GC-O) per lo studio della frazione volatile di specie frutticole e floricole. Competenze e autonomia nella predisposizione di test sensoriali per le analisi qualitative di campioni vegetali e di prodotti trasformati, coordinamento delle analisi olfattometriche di estratti odorosi di prodotti frutticoli/floricoli. ELABORAZIONI STATISTICHE CON PROGRAMMA SAS SYSTEM.</p> <p><b>3. PUBBLICAZIONI</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. NUZZI, M.; GRASSI, M.; SARTORI, A.; TERLIZZI, M.; BUCCHERI, M. POSTHARVEST CHANGES IN QUALITY CHARACTERISTICS, ANTIOXIDANT ACTIVITY AND BIOACTIVE COMPOUNDS OF PEACH AND NECTARINE CULTIVARS [PRUNUS PERSICA (L.) BATSCH] ARTICLE IN ADVANCES IN HORTICULTURAL SCIENCE 29 (2-3):109-115 MARCH 2015 ISSN PRINT: 0394-6169 ISSN ONLINE: 1592-1573</li> <li>2. NUZZI M., BIANCHI G., LOVATI F., GRASSI M. AND BUCCHERI M. Long-Term Storage And Controlled Atmosphere Affect Antioxidant Properties And Sensory Quality Of New 'Gala'-Type Apple Cultivars. ACTA HORTICULTURAE 1071, p.355-364, ISHS 2015</li> <li>3. TAVA A, M. NUZZI, G. CORTELLINO. Evaluation of Nutraceutical Compounds In Rice (Oryza Sativa) Varieties Cultivated In Italy – X Italian Congress Of Food Chemistry – Book of Abstracts p. 160, Poster PO 94, Firenze 6-10 Luglio 2014</li> <li>4. S. BARZAGHI, M. NUZZI, T. M.P. CATTANEO, G. CORTELLINO.</li> </ol>

Pagina 5 - Curriculum vitae di  
NUZZI, Monica

Curriculum Vitae formativo e professionale redatto ai sensi degli art.38, 46, 47, del DPR 445/2000. Si dichiara ai sensi degli artt. 46 e 47 del DPR 445/2000, nella consapevolezza delle sanzioni civili e penali nel caso di dichiarazioni non veritiere, di formazione o uso di atti falsi, richiamate dall'art. 76 del DPR 445/2000 che tutti gli stati, i fatti e le qualità personali rese dall'interessato nel presente CV corrispondono al vero.

La sottoscritta Monica Nuzzi autorizza il trattamento dei propri dati personali ai sensi del D.lgs. 196 del 30 giugno 2003 per le esigenze di comunicazione e selezione.

LISSONE DATA 27/05/2023

FIRMA

LISSONE 27/05/23

- Valutazione Della Proprietà Nutraceutiche Del Riso Italiano Mediante Spettroscopia Nir p.103 – Nirtalia 2014 – Modena 28-30 Maggio 2014
5. NUZZI M., GRASSI M., SARTORI A., TERLIZZI M., BUCCHERI M. Evoluzione Post-Raccolta Di Alcuni Composti Bioattivi e dell'attività Antiossidante In Differenti Cultivar Di Pesco E Nettarine [Prunus Persica (L.) Batsch] – p. 13 Post raccolta 2014 - Reducing Postharvest Losses To Better Feed The World, Barletta 22-23 Maggio 2014
  6. CORTELLINO, G.; NUZZI, M.; AVITABILE LEVA, A.; GOBBI, S. Strategie di eliminazione della SO2 nell'essiccazione di albicocche biologiche. Anno:2013 Rivista di Frutticoltura e di Ortofloricoltura, p. 42-46, ISSN: 0392-954X
  7. NUZZI M., CILIA D., MAESTRELLI A., RIZZOLO A. Influence of puréeing and stabilization processes on the antioxidant properties of a new ingredient based on rose petals – EGFA, Abstract book, IX Italian Congress of Food Chemistry, Ischia (NA), p 154, 3-7 Giugno 2012
  8. D. CECCARELLI, M. R. TABILIO, C. CECCAROLI, A. SARTORI, M. TERLIZZI, A. DI CINTIO, M. BUCCHERI, M. GRASSI, M. NUZZI, F. R. DE SALVADOR, V. IRIONE, T. ROSATO, E. CABONI. Il progetto "Validazione di cultivar e selezioni avanzate di actinidia, pesco e albicocco per uso in coltura biologica - BIOFRU" Abstract book, p. 93, Primo Congresso RIRAB, 7-8 Novembre 2011
  9. NUZZI, M., MAESTRELLI, A., RIZZOLO, A. 2011. Idoneità di cultivar di Rosa sp. per la realizzazione di un nuovo ingrediente alimentare a base di petali. Ipotesi di una floricoltura biologica. Abstract book, p. 113, Primo Congresso RIRAB, 7-8 Novembre 2011
  10. NUZZI M., BIANCHI G., MAESTRELLI A., RIZZOLO A. Caratterizzazione dei petali di rosa per il loro possibile impiego in matrice alimentare. Atti su CD-ROM, volume IX 9° Congresso Italiano di Scienza e Tecnologia degli Alimenti, Milano, 10-12 giugno 2009.
  11. NUZZI M., RIZZOLO A. Gli aromi delle fragole: tecniche innovative per la loro identificazione. Atti Convegno Nazionale "La fragola Presente e Futuro" p 272-282 Marsala, 25-27 marzo 2009
  12. LOVATI F., NUZZI M. Indagini sulle caratteristiche nutrizionali e sensoriali di fragole coltivate in due aree produttive. Atti Convegno Nazionale "La fragola Presente e Futuro" p 283-291 Marsala, 25-27 marzo 2009
  13. NUZZI M., LO SCALZO R., TESTONI A., RIZZOLO A. 2008. Evaluation of fruit Aroma Quality: Comparison Between Gas Chromatography-Olfactometry (GC-O) and Odour Activity Value (OAV) Aroma Patterns of Strawberries. *Food Analytical Methods*, 1, 270-282.
  14. BIANCHI G., NUZZI M., AVITABILE LEVA A., RIZZOLO A., 2007. Development of a headspace-solid phase micro extraction method to monitor changes in volatile profile of rose (*Rosa hybrida*, cv David Austin) petals during processing. *Journal of Chromatography A.*, 1150, 190-197.
  15. NUZZI M., LOVATI F. "Caratterizzazione aromatica di due genotipi di fragola mediante analisi GC-MS e HS-SPME-GC. VIII Giornate Scientifiche SOI, Sassari, 8-12 maggio 2007, Riassunti dei lavori *Italus Hortus*, 14(2):205-206
  16. TESTONI A., NUZZI M. 2006. Analytical and sensory evaluation of two strawberries cultivars to improve market acceptability. *Acta Horticulturae* 708, 349-354.

17. TESTONI A., LOVATI F., NUZZI M., 2006. Quality Postharvest Evaluation of Strawberry in Italy. *Acta Horticulturae* 708, 355-358.
18. NUZZI M., LO SCALZO R., TESTONI A., 2005. Come valutare la "qualità globale" di due cultivar di fragola. *Informatore Agrario* 34, 39-42.
19. NUZZI M., LOVATI F., TESTONI A., 2004. Applicazioni di test sensoriali nella valutazione della qualità organolettica delle fragole. *Atti VII Giornate Scientifiche SOI*, Napoli 4-6 maggio, 721-723.
20. AVITABILE LEVA A., BARUZZI G., BONOLI M., CASTELLARI L., FAEDI W., FIBIANI M., LOVATI F., MAGNANI S., MALTONI M. L., NUZZI M., TESTONI A., 2003. Fragole più buone grazie al miglioramento genetico. *Frutticoltura* 5, 41-49.
21. NUZZI M., LOVATI F., AVITABILE LEVA A., LORNI P., TESTONI A., 2002. Valutazioni qualitative, strumentali e sensoriali di nuove accessioni di fragola. *Frutticoltura* 12, 59-67.
22. TESTONI A., LOVATI F., NUZZI M., PELLEGRINO S., 2002. Prime valutazioni su epoca di raccolta e tecniche di conservazione di mele Pink Lady® Cripps Pink prodotte in ambiente pedemontano. *Frutticoltura* 5, 67-73.
23. NUZZI M., LOVATI F., TESTONI A., 2002. Recupero della vecchia cv di melo 'Renetta ruggine di Torriana': caratterizzazione e problemi di conservabilità. *Atti VI Giornate Scientifiche SOI*, Spoleto 23-25 Aprile, v. I, 15-16.
24. LOVATI F., NUZZI M., TESTONI A., 2002. Aspetti nutraceutici delle fragole: indagini sul contenuto in acido ascorbico. *Atti VI Giornate Scientifiche SOI*, Spoleto 23-25 Aprile, v. I, 291-292.
25. LOVATI F., NUZZI M., AVITABILE LEVA A., DE COLELLIS G., TESTONI A., MAGNANI S., LUCCHI P., 2000. Valutazione della qualità delle fragole in post raccolta. *Frutticoltura* 12, 36-41.
26. TESTONI A., NUZZI M., LOVATI F., LUPI D., 2000. Aspetti qualitativi dei frutti di fragola: tre anni di esperienze. *Atti Convegno Nazionale La fragola nel 2000*, Metaponto 11-13 Aprile, 159-168.
27. LOVATI F., LUPI D., NUZZI M., TESTONI A., 2000. Problematiche della valutazione strumentale della durezza delle fragole. *Atti Convegno Nazionale La fragola nel 2000*, Metaponto 11-13 Aprile, 189-198.
28. LOVATI F., NUZZI M., DE COLELLIS G., TESTONI A., 2000. Risultati di cinque anni di ricerche sulle caratteristiche qualitative e sulla conservabilità di numerose cv di fragole. *Atti V Giornate Scientifiche SOI*, Simione 28-30 marzo Vol. II, 511-512.
29. PIANEZZOLA A., NUZZI M., LOVATI F., TESTONI A. 1999. La valutazione sensoriale delle fragole. *Frutticoltura* 6, 42-45.
30. ECCHER T., NUZZI M., PEREGO I., TESTONI A., TONESI R., 1999. Rivalutazione di alcune vecchie varietà di melo in Lombardia. *Atti 5° Convegno Nazionale Biodiversità*, Caserta 9-10 settembre, 199-203.
31. BONOMI L., TONESI R., ECCHER T., NUZZI M., TESTONI A., PEREGO I., 1998. Recupero di vecchie varietà di melo interessanti per l'ambiente lombardo. *Atti 4° Convegno Nazionale Biodiversità*, Alghero, 8-11 settembre, 531-534.

#### COMUNICAZIONI A CONVEGNI, SEMINARI

1. *Comunicazione poster* "Influence of puréeing and stabilization processes on the antioxidant properties of a new ingredient based on rose petals. NUZZI M., CILIA D., MAESTRELLI A., RIZZOLO A. IX Italian Congress of Food Chemistry, Ischia (NA), 3-7 Giugno 2012
2. *Comunicazione poster* "Idoneità di cultivar di Rosa sp. per la realizzazione di un nuovo ingrediente alimentare a base di petali. Ipotesi di una floricoltura biologica. NUZZI M., MAESTRELLI A., RIZZOLO A. 2011. Primo Congresso RIRAB, 7-8 Novembre 2011
3. *Comunicazione orale* "Caratterizzazione dei petali di rosa per il loro possibile impiego in matrice alimentare". NUZZI M., BIANCHI G., MAESTRELLI A., RIZZOLO A. 9° Congresso Italiano di Scienza e Tecnologia degli Alimenti, Milano, 10-12 Giugno 2009.
4. *Comunicazione poster* "Gli aromi delle fragole: tecniche innovative per la loro identificazione. NUZZI M., RIZZOLO A. VII Convegno Nazionale, La fragola presente e futuro, Marsala, 25-27 Marzo 2009
5. *Comunicazione poster* "Caratterizzazione aromatica di due genotipi di fragola mediante analisi GC-MS e HS-SPME-GC. NUZZI M., LOVATI F. Convegno VIII Giornate Scientifiche SOI Sassari, 8-12 Maggio 2007 Riassunti dei lavori *Italus Hortus*, 14(2):205-206
6. *Comunicazione orale* "La qualità globale di alcune nuove accessioni di fragola". NUZZI M., LO SCALZO R., LOVATI F., TESTONI A., Convegno ORTOMAC La fragola: qualità, aspetti fitosanitari e novità varietali, Cesena, 26 Gennaio 2006.
7. *Comunicazione orale* "La qualità organolettica delle fragole al consumo: test sensoriali e determinazioni aromatiche". NUZZI M., FIBIANI M., Convegno ORTOMAC Fragola: qualità e novità varietali, Cesena, 4-6 Dicembre 2003.
8. *Comunicazione orale* "Recupero della vecchia cv di melo 'Renetta ruggine di Torriana': caratterizzazione e problemi di conservabilità". NUZZI M., LOVATI F., TESTONI A., Convegno VI Giornate Scientifiche SOI, Spoleto 23-25 Aprile, 2002.
9. Lezione - seminario "Valutazione varietale degli ortofruitticoli: alcuni casi concreti" per studenti del corso di Produzioni vegetali - Facoltà di agraria - Sede di Cremona - Università Cattolica del Sacro Cuore, 8 marzo 2002

#### PARTECIPAZIONE A SEMINARI, WORKSHOP, GIORNATE DI STUDIO

1. MIDI 2015 Milan Demonstrative Initiatives - Permanent Point Outdoor Events for EXPO, CREA 13 Luglio, Milano
2. Forum Internazionale Di Nutrizione Pratica - Nutrismi 2014 - Milano 2-3 Aprile 2014
3. Conferenza Internazionale Women&Technologies®: E- Nutrition Milano, 5 Novembre 2013
4. Chem-Med 2013 Prospettive Di Sviluppo Della Spettroscopia Nel Vicino Infrarosso (NIRS): Biospettroscopia Ed Agro-Alimentare, Chair: Tiziana M.P. Cattaneo (CRA-IAA, Milano - Presidente SisNir) Milano, Fieramilanocity, 24 Settembre 2013
5. Nuce International 2011 - Salone Internazionale Per L'industria Nutraceutica, Cosmeceutica, "Functional Foods & Drinks" E "Health Ingredients", Milano, Fieramilanocity, 5-7 Ottobre 2011

6. Seminario "Il cibo come farmaco – Per una cultura alimentare della salute", CESPEB-CAM, Monza, 20 settembre 2009
7. 6° Giornata di Studio sulle cellule Staminali, UniStem, Dipartimento di Scienze Farmacologiche, Milano, 30 Gennaio 2009
8. Giornate del corso "La farmacocinetica nello sviluppo del farmaco", Dipartimento di Scienze Farmacologiche, Via Balzaretti 9, Milano 5-6 Febbraio 2009
9. Ciclo di seminari "Modelli animali per lo studio delle patologie nell'uomo", Dipartimento di Farmacologia, Chemioterapia e Tossicologia medica-Emilio Trabucchi, Milano, 4-11-18-25 Marzo 2009
10. Seminario "Le malattie degenerative: nuove conoscenze della ricerca di base e clinica", Dipartimento di Farmacologia, Chemioterapia e Tossicologia medica-Emilio Trabucchi, Milano, 18-20 Maggio 2009
11. Seminario "Epigenesi-Fine del determinismo genetico?" Dipartimento di Farmacologia, Chemioterapia e Tossicologia medica-Emilio Trabucchi, Milano, 28 Ottobre 2009
12. Workshop "Molecular Imaging in Drug Discovery" Università degli Studi di Milano, 23-24 Giugno 2008
13. 5° Giornata di Studio sulle cellule Staminali, UniStem, Dipartimento di Scienze Farmacologiche, Milano, 20 Giugno 2008
14. Seminario "La ricerca applicata nell'Università e il trasferimento di tecnologie: brevetti e spin-off", Università degli Studi di Milano, 4 Giugno 2008
15. Seminario "The relationship among feeling, nutrition metabolism, and circadian rhythms" del Dott. Oren FROY, Università degli Studi di Milano, 18 Aprile 2008
16. Seminario "Implications of circadian clocks for pharmacology and therapeutics, with emphasis on cancer", Dipartimento di Farmacologia, Chemioterapia e Tossicologia medica-Emilio Trabucchi, Milano, 28 Marzo 2008
17. Workshop "Deficit di LCAT in Italia: Genetica, Clinica e Implicazioni Terapeutiche", Dipartimento di Scienze Farmacologiche, Milano, 1 Marzo 2008
18. Seminario "Quali opportunità di lavoro e di carriera nello sviluppo del farmaco?" Gruppo di Lavoro Medicina Farmaceutica e Dipartimento di Farmacologia Università degli Studi di Milano, 11 Febbraio 2008
19. Tavola Rotonda "Dottore, mio figlio può mangiare questo biscotto? Sull'etichetta c'è scritto che 'può contenere'...", Milano, 2 febbraio 2008
20. Seminario "Approaches to G-Proteins Coupled Receptor studies for new drugs development", Istituto di Ricerche Farmacologiche Mario Negri, 11 Dicembre 2007
21. Workshop "Antiossidanti naturali tra informazione e disinformazione: metodi di analisi. Biodisponibilità ed effetti in-vivo" Centro Residenziale Universitario di Bertinoro, 23 Novembre 2007.
22. Seminario di aggiornamento SENSDOP (ERSAF) "Ruolo e sviluppo dell'analisi sensoriale nella valorizzazione dei prodotti tipici", IREF, Milano 19 Ottobre 2006.
23. Seminario "Applicazioni della tecnica SPME nel settore Food & Beverage", Consiglio Nazionale delle Ricerche CNR, Padova, 19

Curriculum Vitae formativo e professionale redatto ai sensi degli art.38, 46, 47, del DPR 445/2000. Si dichiara ai sensi degli art. 46 e 47 del DPR 445/2000, nella consapevolezza delle sanzioni civili e penali nel caso di dichiarazioni non veritiere, di formazione o uso di atti falsi, richiamate dall'art. 76 del DPR 445/2000 che tutti gli stati, i fatti e le qualità personali rese dall'interessato nel presente CV corrispondono al vero.

La sottoscritta Monica Nuzzi autorizza il trattamento dei propri dati personali ai sensi del D.lgs. 196 del 30 giugno 2003 per le esigenze di comunicazione e selezione.

Settembre 2006.

24. Scientific Meeting "Molecular aspect of olfaction and applications in agriculture", Accademia dei Georgofili, Firenze 25 Maggio 2006.
25. Seminario "Prospettive della Tecnologia e dell'Automazione in Orto-Frutticoltura: Influenza sulla qualità dei prodotti", CRA-IVTPA, Milano 20 Aprile 2006.
26. Giornata di studio organizzata dal Gruppo Scientifico Italiano Studi e Ricerche: "Tutto sugli odori", Milano 23 giugno 2004.
27. Seminario "Proprietà funzionali degli ortofruttili: potere antiossidante ed antiradicalico", CRA-IVTPA, Milano 20 Aprile 2004.
28. Convegno "Sperimentazione e divulgazione orticola in Lombardia", Cremona, 20 Febbraio 2002
29. Seminari "HPLC automazione" e "ASE", Milano 8 novembre 2002.
30. Seminario "La qualità degli ortofruttili freschi e trasformati. Principi - tecniche - applicazioni", CRA-IVTPA, Milano 29 Aprile 1998.