

Competenze dei docenti del Collegio GeSoRAFA che afferiscono al Curriculum in Scienze e Tecnologie Alimentari:

Docente	Competenza scientifica specifica principale.	Tematiche e metodologie trans-disciplinari per le quali il docente è potenziale referente per indicazioni, suggerimenti e contatti.
Canuti Valentina	Tecniche di vinificazione ed effetto sulla composizione e qualità del vino. Protocolli per una vinificazione sostenibile e impatto sulla qualità dei vini.	Analisi chimico analitiche strumentali di bevande e/o alimenti. Messa a punto di metodiche analitiche.
Dinnella Caterina	Raccolta dati e analisi dei responsi sensoriali ai prodotti alimentari e fattori che li influenzano (es. acuità percettiva).	Stima delle proprietà chimico-fisiche, biologiche e sensoriali degli aggregati; Interazioni fra biopolimeri: test quantitativi; Reazioni enzimatiche: test quantitativi
Granchi Lisa	Controllo e gestione delle fermentazioni vinarie e dei prodotti lievitati da forno. Selezione di colture starter di lieviti e batteri lattici enologici e per impasti.	Analisi microbiologiche di alimenti e bevande fermentate con metodi classici caratterizzazione di lieviti e batteri lattici.
Monteleone Erminio	Raccolta ed analisi dei responsi sensoriali ed affettivi verso i prodotti alimentari	Analisi statistiche multivariate: [Analisi delle Componenti Principali (PCA); Multi Block PCA, MFA, Analisi Procastica generalizzata; Analisi delle variabili latenti (PLS); Analisi delle Corrispondenze (CA) e Multi CA; Cluster Analysis].
Spinelli Sara	Raccolta ed analisi dei responsi sensoriali ed affettivi verso i prodotti alimentari e fattori che le influenzano (es. tratti della personalità)	Studi qualitativi e questionari. Analisi Semiotica. Analisi dei testi. Co-creation. Comunicazione. Applicazione variabile sesso e genere nella ricerca/Gendered Innovation
Zanoni Bruno	Tecnologia e innovazione dei processi di produzione degli alimenti.	Analisi del rischio di processo ai fini della qualità dei prodotti alimentari. Ottimizzazione della produzione di alimenti basata su modelli matematici predittivi.