

# FORMATO EUROPEO PER IL CURRICULUM VITAE



## INFORMAZIONI PERSONALI

Nome  
Indirizzo  
Telefono  
Fax  
E-mail

**VENTURI FRANCESCA**

## ESPERIENZA LAVORATIVA

- Date (da – a)
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
- Tipo di azienda o settore
- Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

Dal 2 gennaio 2006:  
Università di Pisa, Lungarno Pacinotti 43/44, Pisa

Università, settore Pubblico  
Professore associato

Mansioni nell'ambito di vari CdS attivi presso il DiSAAA, Università di Pisa: Docente/Co-docente dei corsi di: Analisi Sensoriale delle uve e dei vini; Enologia 2; Enologia 1; Analisi sensoriale dei vini speciali.

## ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- Date (da – a)

Dal 2001 al 2004

- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione

Università di Pisa

I ciclo del Dottorato di Ricerca in "Agricoltura Eco-compatibile e Qualità degli Alimenti", tesi dal titolo "Selezione e caratterizzazione cinetica di ceppi di batteri malo-lattici selezionati da mosti e vini".

- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
- Qualifica conseguita
- Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)

Dottore di Ricerca

- Date (da – a)

Dal 1996 al 2000

- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio

SSSUP S. Anna, Pisa

Diploma di Perfezionamento con votazione 100/100 (titolo dichiarato equipollente al Dottorato di Ricerca. Legge n° 41 del 14/02/1987 istitutiva della Scuola stessa), discutendo una tesi dal titolo "Andamento dell'attività respiratoria di frutti interi frigoconservati in atmosfera controllata e di Per ulteriori informazioni:  
[www.cedefop.eu.int/transparency](http://www.cedefop.eu.int/transparency)  
[www.europa.eu.int/comm/education/index\\_it.html](http://www.europa.eu.int/comm/education/index_it.html)  
[www.eurescv-search.com](http://www.eurescv-search.com)

	colture cellulari da polpa di pomacee al variare dei parametri operativi”.
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Qualifica conseguita</li> <li>• Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)</li> </ul>	Dottore di Ricerca
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> </ul>	Dal 1991 al 1996
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione</li> <li>• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio</li> <li>• Qualifica conseguita</li> <li>• Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)</li> </ul>	<p>Università di Pisa, Facoltà di Scienze Matematiche, Fisiche e Naturali</p> <p>Corso di laurea in Scienze Biologiche</p> <p>Dottore in Scienze Biologiche</p>
MADRELINGUA	<b>Italiano</b>
ALTRE LINGUA	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Capacità di lettura</li> <li>• Capacità di scrittura</li> <li>• Capacità di espressione orale</li> </ul>	<p><b>Inglese</b></p> <p>ECCELLENTE</p> <p>ECCELLENTE</p> <p>BUONO</p>
CAPACITÀ E COMPETENZE TECNICHE	Le linee di ricerca attraverso cui si realizza principalmente l'attività professionale della dr.ssa Francesca Venturi sono:
Con computer, attrezzature specifiche, macchinari, ecc.	<p>1.1 - Studio sulla conservazione ed il confezionamento del vino.</p> <p>1.2 - Il ruolo del calice nell'analisi sensoriale dei vini</p> <p>1.3 - Sviluppo di un serbatoio ad elevata automazione, innovativo e versatile, da impiegare nelle fasi di produzione e affinamento dei vini senza l'impiego di additivi chimici.</p> <p>1.4. – Sviluppo di nuovi alimenti ad elevato valore nutraceutico.</p> <p>1.5 - L'impiego della neve carbonica nell'estrazione di olio extravergine da olive: una tecnologia innovativa per la produzione di olii di elevata qualità.</p> <p>1.6 – Individuazione delle condizioni operative ottimali per incrementare la shelf life di olii ad elevata qualità.</p> <p>1.7 - Processi innovativi per la produzione del “Pane Toscano a lievitazione naturale (DOP).</p> <p>1.8 – Processi innovativi per la conservazione di sistemi lievitanti (madre acida) da impiegare nella produzione di prodotti da forno a lievitazione naturale.</p> <p>1.9 – Studio sulla migrazione di sostanze dai materiali di imballaggio e sui loro effetti sulla salute umana.</p> <p>1.10 Sviluppo e validazione di metodi innovativi di Analisi sensoriale di varie matrici alimentari.</p>
PATENTE O PATENTI	B
ULTERIORI INFORMAZIONI	<p>Francesca Venturi è Professore associato (in possesso dell'abilitazione nazionale per la posizione di professore ordinario) in Tecnologie Alimentari presso il dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Agroambientali dell'Università di Pisa, direttrice del master universitario di primo livello in Scienze sensoriali per un'alimentazione sana e consapevole (SSASC) e vicepresidente dell'International Academy of Sensory Analysis (IASA, Brescia).</p> <p>Attualmente la prof.ssa Venturi è coautore di più di 150 lavori a stampa pubblicati su riviste sia nazionali che internazionali (H-index su SCOPUS pari a 27 su 113 articoli indicizzati in questo database) e ha partecipato a numerosi convegni internazionali in qualità di Invited Speaker e come componente del Comitato Organizzatore.</p>
Pagina 2 - Curriculum vitae di [ COGNOME, gnome ]	<p>Per ulteriori informazioni:  <a href="http://www.cedefop.eu.int/transparency">www.cedefop.eu.int/transparency</a>  <a href="http://www.europa.eu.int/comm/education/index_it.html">www.europa.eu.int/comm/education/index_it.html</a>  <a href="http://www.eurescv-search.com">www.eurescv-search.com</a></p>

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai sensi della legge 675/96, anche con modalità elettroniche e/o automatizzate, per le finalità di ricerca e selezione del personale.

Pisa li, 30/06/2025

In fede  
dr.ssa Francesca Venturi