

Dr.ssa FRANCESCA VENTURI

Francesca Venturi è ricercatore in Tecnologie Alimentari presso il dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Agroambientali dell'Università di Pisa. Attualmente la dr.ssa Venturi è coautore di più di 120 lavori a stampa pubblicati su riviste sia nazionali che internazionali (H-index su SCOPUS pari a 16 su 65 articoli indicizzati in questo database) e ha partecipato a numerosi convegni internazionali in qualità di Invited Speaker e come componente del Comitato Organizzatore. E' coautrice di due brevetti inerenti il settore enologico ed elaiotecnico e responsabile scientifico di un terzo, sempre nel settore enologico e ha svolto attività di revisore di progetti nazionali e internazionali. A partire dall'a.a. 2006/2007 è docente del corso di Analisi Sensoriale (64 ore per 6 CFU) nell'ambito del CdL in Viticoltura e Enologia e del corso di Conservazione e trasformazione dei prodotti alimentari (64 ore per 6 CFU) nell'ambito del CdLM PAGA del DiSAAA-a dell'Università di Pisa. In possesso dell'ASN per ricoprire il ruolo di professore di seconda fascia (dal marzo 2018) e di prima fascia (dal maggio 2021) nel settore AGR15 (Tecnologie Alimentari).

A partire dall'anno 2019 è vicepresidente della IASA (International Academy of Sensory Analysis). A partire da Novembre 2017 è socio fondatore e membro del CdA della Start-up NexFood s.r.l., azienda Spin-off dell'Università di Pisa.

Nel corso degli ultimi 20 anni ha prestato docenza varia in Tecnologie Alimentari nell'ambito di diversi corsi di Master universitari di I e II livello, e corsi post-diploma (IFTS, FSE, ecc.) di tipologie varie.

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai sensi del D.lgs 196 del 30 giugno 2003 e dell'art. 13 GDPR (Regolamento UE 2016/679).

Pisa lì, 20/07/2023

In fede
dr.ssa Francesca Venturi