

Curriculum della prof.ssa Francesca Venturi

La prof.ssa Francesca Venturi, si è laureata in Scienze Biologiche presso la Facoltà di Scienze Matematiche, Fisiche e Naturali di Pisa il 06/06/96 (votazione di 110/110 e lode) e ha superato l'esame di Stato per l'abilitazione alla professione di Biologo, svoltosi nella seconda sessione del 1997 presso l'Università degli Studi di Pisa.

Nel febbraio 2001 presso la SSSUP S. Anna di Pisa ha conseguito il 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 colture cellulari da polpa di pomacee al variare dei parametri operativi".

Nel 2004 ha conseguito il titolo di Dottore di Ricerca discutendo una tesi dal titolo "Selezione e caratterizzazione cinetica di ceppi di batteri malo-lattici selezionati da mosti e vini" nell'ambito del I ciclo del Dottorato di Ricerca in "Agricoltura Eco-compatibile e Qualità degli Alimenti".

Dal 01/01/2006 al 02/01/2022, ha ricoperto il ruolo di Ricercatore Universitario a tempo indeterminato (SSD AGR 07 F1, Tecnologie Alimentari) presso il DiSAAA-a dell'Università di Pisa.

A partire dal 03/01/2022 è Professore associato (SSD AGR 07 F1, Tecnologie Alimentari) presso il DiSAAA-a dell'Università di Pisa.

In occasione della II Edizione del Premio Montana per la Ricerca Alimentare (2008), la dr.ssa Francesca Venturi è risultata, insieme alla dr.ssa Angela Zinnai, vincitrice della "Menzione Speciale" della giuria con la ricerca dal titolo "Un'innovazione nell'applicazione della frigo-conservazione in atmosfera controllata degli alimenti: la cella intelligente".

E' co-inventore di più brevetti per la messa a punto di processi innovativi per la produzione di olio extravergine di oliva (n° brevetto IT1405173-B) e per la produzione di vino senza l'impiego di additivi chimici (Domanda di Brevetto per invenzione n. 102015000048447 depositata il 03 settembre 2015); per la produzione di uno starter per lievito naturale a lunga conservazione (domanda n° 102019000012369, classificazione A21D).

Da Novembre 2017 a Dicembre 2021 è socio fondatore e membro del Consiglio di Amministrazione della Start-up innovativa NexFood s.r.l., spin-off dell'Università di Pisa.

La prof.ssa Francesca Venturi è capo panel del Comitato di assaggio certificato del DiSAAA-a; si occupa di messa a punto e validazione di metodologie di analisi sensoriale per prodotti innovativi ed ha esperienza pluriennale nel panel test di vino, olio e prodotti da forno, nella valutazione della shelf life e della qualità dei prodotti al variare delle condizioni di produzione e conservazione.

Attualmente la prof.ssa Venturi è coautore di più di 140 lavori a stampa pubblicati su riviste sia nazionali che internazionali (h-index 25 su SCOPUS) e ha partecipato a numerosi convegni internazionali in qualità di Invited Speaker e come componente del Comitato Organizzatore.

Link a Scopus: [Venturi, Francesca - Author details - Scopus](#)

Link a ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-7844-3253>

E' docente dei seguenti corsi nell'ambito dell'SSD AGR/15 presso l'Università di Pisa: Analisi sensoriale delle uve e dei vini (6 CFU, CdS triennale in Viticoltura e Enologia); Enologia II (6 CFU, CdS triennale in Viticoltura e Enologia); Vini speciali (3 CFU, CdL magistrale in Innovazione Sostenibile in Viticoltura e Enologia); Esercitazioni di Enologia 1 (3 CFU, CdS triennale in Viticoltura e Enologia); Tecnologie alimentari (3 CFU, CdS triennale in Dietistica); Principi di Analisi sensoriale (3 CFU, LM Scienze della nutrizione umana); Industrie agrarie (3 CFU, CdS Scienze Agrarie).

A partire da maggio 2021 è in possesso dell'abilitazione nazionale per Professore di prima fascia nel settore SSD AGR/15.

A partire da maggio 2019 è Vicepresidente dell'International Academy of Sensory Analysis (IASA).

A partire da Gennaio 2024 è direttrice del Master di primo livello in Scienze Sensoriali per un'Alimentazione Sana e Consapevole (SSASC) attivato presso l'Università di Pisa.

Pisa li, 29/08//2024

In fede, prof.ssa Francesca Venturi

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).