



Matilde Tura

ESPERIENZA LAVORATI- VA

[01/11/2021] **Assegnista di ricerca**

Alma Mater Studiorum-Università di Bologna

Città: Bologna

Paese: Italia

Principali attività e responsabilità:

- Selezione dei processi tecnologici da implementare e dei prodotti alimentari da caratterizzare;
- Sviluppo, implementazione e verifica di innovazioni per la trasformazione alimentare, utili nello specifico contesto locale;
- Supporto nell'individuazione dei protocolli/metodi analitici strumentali e sensoriali più adatti a seconda dell'ingrediente e/o prodotto da caratterizzare;
- Collaborazione nella messa a punto di metodici analitici e sensoriali per la caratterizzazione di materie prime, ingredienti e/o prodotti;
- Elaborazione dei dati ottenuti dalla caratterizzazione chimica e sensoriale;
- Sviluppo di protocolli per la protezione e valorizzazione dell'identità e della qualità (secondo la normativa EU per prodotti DOP/IGP) per due alimenti.

[07/2021 – Attuale] **Tutor di cattedra**

Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari (DISTAL), Alma Mater Studiorum-UNIBO

Città: Cesena

Paese: Italia

Principali attività e responsabilità:

- Attività di tutorato per un totale di 20 ore per l'insegnamento corso di ANALISI CHIMICHE E SENSORIALI DEI PRODOTTI ALIMENTARI (C.I.)- parte del corso di Laurea Triennale in Tecnologie Alimentari (Alma Mater Studiorum-Università di Bologna, Campus di Cesena).
- Supporto agli studenti;
- Esercitazioni mirate.

[01/11/2018 – 31/10/2021] **Dottoranda di ricerca**

Alma Mater Studiorum

Indirizzo: Bologna, Italia

Città: Bologna

Paese: Italia

Principali attività e responsabilità:

- Analisi chimiche per la qualità di oli vegetali;
- Analisi mediante tecniche cromatografiche (GC-MS; GC-FID; HPLC-UV; HPLC-DAD);
- Studi di *shelf-life* di oli vegetali;
- Analisi sensoriale.

[16/07/2021 – 22/07/2021] **Commissario esame corso IFTS Tecnico esperto in promozione e produzione delle tradizioni e delle tipicità enogastronomiche territoriali**

IAL Emilia-Romagna

Città: Bologna

Paese: Italia

[02/07/2021 – 02/07/2021] **Docenza per il Master in Cultura del Cibo e del Vino**

Ca' Foscari Challenge School

Città: Venezia

Paese: Italia

Principali attività e responsabilità:

- Docenza sul processo di produzione dei salumi
- Analisi sensoriale caso studio "Il prosciutto cotto"
- Analisi sensoriale: riconoscimento Mortadella Bologna IGP e non IGP

[19/01/2021 – 29/01/2021] **Docenza per corso IFTS Tecnico esperto in promozione e produzione delle tradizioni e delle tipicità enogastronomiche territoriali**

IAL Emilia-Romagna

Città: Bologna

Paese: Italia

Principali attività e responsabilità:

6 ore di docenza riguardo:

- La produzione di oli vergini di oliva
- L'analisi sensoriale degli oli vergini di oliva con esercitazione pratica
- Laboratorio di scrittura: comunicare un alimento, un prodotto e un piatto in modo corretto

[10/2020 – 06/2021] **Tutor di cattedra**

Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari (DISTAL), Alma Mater Studiorum-UNIBO

Città: Cesena

Paese: Italia

Principali attività e responsabilità:

- Attività di tutorato per un totale di 10 ore per l'insegnamento corso di ANALISI CHIMICHE E SENSORIALI DEI PRODOTTI ALIMENTARI (C.I.)- parte del corso di Laurea Triennale in Tecnologie Alimentari (Alma Mater Studiorum-Università di Bologna, Campus di Cesena).
- Supporto agli studenti;
- Esercitazioni mirate.

[03/11/2020 – 03/11/2020] **Docenza per il Master in Cultura del Cibo e del Vino**

Ca' Foscari Challenge School

Città: Venezia

Paese: Italia

Principali attività e responsabilità:

- Docenza sul processo di panificazione e caratteristiche sensoriali dei pani
- Docenza riguardo la Mortadella Bologna IGP e la Mortadella di Prato IGP

[01/10/2020 – 06/10/2020] **Commissario esame corso IFTS Tecnico della produzione e promozione delle tipicità enogastronomiche**

Città: Bologna

Paese: Italia

Principali attività e responsabilità:

- Attività di COMMISSARIO Per accertamento tramite esame ai sensi della Legge n. 845/78 per il corso IFTS "Tecnico della produzione e promozione delle tipicità enogastronomiche", svolto nel contesto dei *Percorsi di Istruzione e Formazione Tecnica Superiore IFTS in attuazione del piano triennale regionale della formazione superiore Rete Politecnica 2016/2018 della Regione Emilia Romagna.*

[02/07/2019 – 10/07/2019] **Commissario esame corso IFTS Tecnico della produzione e promozione delle tipicità enogastronomiche**

Città: Castel San Pietro terme (BO)

Paese: Italia

Principali attività e responsabilità:

- Attività di COMMISSARIO Per accertamento tramite esame ai sensi della Legge n. 845/78 per il corso IFTS "Tecnico della produzione e promozione delle tipicità enogastronomiche", svolto nel contesto dei *Percorsi di Istruzione e Formazione Tecnica Superiore IFTS in attuazione del piano triennale regionale della formazione superiore Rete Politecnica 2016/2018 della Regione Emilia Romagna.*

[13/12/2017 – 15/10/2018] **Tutor studenti presso la Scuola di Agraria e Medicina Veterinaria Vicepresidenza di Agraria – Sede**

Alma Mater Studiorum

Indirizzo: Cesena (FC), Italia

Principali attività e responsabilità:

- Assegno di tutorato (250 ore) per assistenza ai corsi di studio con sede a Cesena (8528 Tecnologie Alimentari; 8531 Scienze e Tecnologie Alimentari; 8527 Viticoltura ed Enologia);
- Sostegno personalizzato all'apprendimento; funzione di interfaccia tra studenti e struttura formativa; funzione di diagnosi di problemi che possono essere di ostacolo al regolare iter di studio;
- Accoglienza e supporto alle matricole;
- Guida della visita del Campus durante gli Open-day;
- Consulenza per gli studenti interessati ad iscriversi ad uno dei tre CdS;
- Partecipazione alle giornate di AlmaOrienta 2018.

[03/04/2018 – 20/05/2018] **Tirocinio curricolare (100 ore) – Laboratorio analisi CAFAR**

Martini Alimentare S.r.l.

Indirizzo: Gatteo (FC), Italia

Principali attività e responsabilità:

- Analisi microbiologiche nell'ambito del controllo qualità.

[01/09/2016 – 30/09/2016] **Vendemmia presso Azienda Agricola San Martino – Tenuta Villa Rovere**

Azienda Agricola San Martino

Indirizzo: San Martino in Strada (FC), Italia

Principali attività e responsabilità:

- Raccolta manuale dell'uva.

[02/2016 – 31/03/2016] **Tirocinio curricolare (125 ore) – Laboratorio analisi CAFAR**

Martini Alimentare S.r.l.

Indirizzo: Gatteo (FC), Italia

Principali attività e responsabilità:

- Analisi microbiologiche nell'ambito del controllo qualità di carne avicunicola e di prodotti a base carne;
- Studi di shelf-life di prodotti sezionati di carni avicunicole e di prodotti panati a base carne.

Segretaria di seggio elettorale

Indirizzo: Pianoro (BO), Italia

Principali attività e responsabilità:

- Compilazione dei verbali di seggio;
- Redazione tabelle di scrutinio durante le operazioni di spoglio dei voti.

[01/2010 – 05/2010] **Volontariato-Sostegno per lo svolgimento di compiti a casa**

Indirizzo: Pianoro (BO), Italia

Principali attività e responsabilità:

- Aiuto compiti per ragazzi della Scuola Secondaria di I grado V. Neri sita in Via Antonio Gramsci 14, 40065, Pianoro (BO);
- Sostegno nello svolgimento di "compiti a casa", in particolare inerenti a materie linguistiche (Italiano, Inglese e Francese) e scientifiche (Matematica e Scienze).

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

[01/11/2018 – 01/04/2022] **Dottorato di ricerca presso il Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari, Alma Mater Studiorum-Università di Bologna, XXXIV Ciclo**

Alma Mater Studiorum-Università di Bologna

Indirizzo: Bologna (BO), Italia

Voto finale: Eccellente con lode **Livello EQF:** Livello 8 EQF

Tesi: Titolo della tesi "Instrumental and sensory analyses for the characterization of food, phytotherapeutic or pharmaceutical hemp product"

Principali materie studiate/competenze professionali acquisite.:

- Dottorato di ricerca in Scienze e Tecnologie Agrarie, Ambientali e Alimentari, per conto dell'Università di Bologna, XXXIV Ciclo;
- Progetto di dottorato dedicato al tema di ricerca "Metodiche armonizzate di analisi della cannabis ad uso medico, fitoterapico-alimentare ed industriale: messa a punto e validazione di metodi per il controllo di qualità della materia prima vegetale e sviluppo di tecniche estrattive e preparative di derivati, secondo destinazione merceologica".

[01/02/2021 – 03/05/2021] **Periodo di ricerca all'estero come dottoranda in visita**

Universidad de Navarra

Indirizzo: Campus Pamplona Campus Universitario , 31009, Pamplona, Spagna

[10/2016 – 10/2018] **Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari (LM-70)**

Alma Mater Studiorum-Università di Bologna

Indirizzo: Cesena (FC), Italia

Livello EQF: Livello 7 EQF

Principali materie studiate/competenze professionali acquisite.:

- Presentazione di una relazione finale di tipo sperimentale dal titolo "Determinazione degli etil esteri degli acidi grassi in oli di oliva vergini: messa a punto e validazione di un metodo HPLC-UV/GC-FID"
- Conseguimento della laurea magistrale il 16/10/2018, con votazione di 110L.

[09/2013 – 10/2016] **Laurea Triennale in Tecnologie Alimentari (L-26)**

Alma Mater Studiorum-Università di Bologna

Indirizzo: Cesena (FC), Italia

Livello EQF: Livello 6 EQF

Principali materie studiate/competenze professionali acquisite.:

- Conseguimento della laurea triennale il 18/10/2016, con votazione di 104/110
- Presentazione di una relazione finale di tipo sperimentale dal titolo "Studio preliminare delle caratteristiche compositive di un olio ottenuto da co-frangitura di olive e sottoprodotto del pomodoro"

[09/2008 – 06/2013] **Diploma di Scuola secondaria di II grado**

Liceo Scientifico Statale-Niccolò Copernico

Livello EQF: Livello 4 EQF

Principali materie studiate/competenze professionali acquisite.:

- Diploma conseguito con votazione di 84/100;Indirizzo degli studi: Scientifico – Linguistico;
- Materie di indirizzo: Inglese, Francese, Spagnolo
- Conseguimento di certificazioni linguistiche, in particolare PET (inglese livello B1) e DELF-B2 (francese).

COMPETENZE LINGUI- STICHE

Lingua madre: italiano

Altre lingue:

inglese

ASCOLTO B2 LETTURA B2 SCRITTURA B2

PRODUZIONE ORALE B2 INTERAZIONE ORALE B2

francese

ASCOLTO B2 LETTURA B2 SCRITTURA B1

PRODUZIONE ORALE B2 INTERAZIONE ORALE B2

spagnolo

ASCOLTO B2 LETTURA B2 SCRITTURA B2

PRODUZIONE ORALE B2 INTERAZIONE ORALE B2

PUBBLICAZIONI

Articoli scientifici

- **Tura, M.**, Ansorena, D., Astiasarán, I., Mandrioli, M., & Gallina Toschi, T. Evaluation of Hemp Seed Oils Stability under Accelerated Storage Test. *Antioxidants*, 2022, 11(3), 490.
- **Tura, M.**, Mandrioli, M., Valli, E., Rubino, R. C., Parentela, D., & Gallina Toschi, T. Changes in the composition of a cold-pressed hemp seed oil during three months of storage. *Journal of Food Composition and Analysis*, 2022, 106, 104270.
- Dinnella, C., Pierguidi, L., Spinelli, S., Borgogno, M., Gallina Toschi, T., Predieri, S., Lavezzi, G., Trapani, F., **Tura, M.**, Magli, M., Bendini, A., & Monteleone, E. Remote testing: Sensory test during Covid-19 pandemic and beyond. *Food quality and preference*, 2022, 96, 104437.
- Lazzarini, C., Casadei, E., Valli, E., **Tura, M.**, Ragni, L., Bendini, A., & Gallina Toschi, T. Sustainable Drying and Green Deep Eutectic Extraction of Carotenoids from Tomato Pomace. *Foods*, 2022, 11(3), 405.
- Palagano, R., Valli, E., **Tura, M.**, Cevoli, C., Pérez-Camino, M. D. C., Moreda, W., Bendini, A. & Gallina Toschi, T. Fatty Acid Ethyl Esters in Virgin Olive Oils: In-House Validation of a Revised Method. *Foods*, 2020, 9(7), 924.
- Mandrioli, M., **Tura, M.**, Scotti, S., Gallina Toschi, T., Fast Detection of 10 cannabinoids by RP-HPLC-UV Method in *Cannabis sativa* L., *Molecules*, 2019, 24, pp. 1-12.
- **Tura, M.**, Mandrioli, M., Gallina Toschi, T., Preliminary study: Comparison of Antioxidant Activity of Cannabidiol (CBD) and α -Tocopherol Added to Refined and sunflower Oils, *Molecules*, 2019, 24(19), 3485.

Presentazioni orali tenute come relatrice

- **Tura M.**, Mandrioli M., Valli E., Barr D., Spraul M., Haber A., Bendini A., Gallina Toschi T., *MicroESR to check the peroxide value in virgin olive oils*, in: Raccolta dei contributi disponibile online (2021 AOCS Annual Meeting & Expo, online 3-14 Maggio 2021) [presentazione orale]
- Barbieri S., Lugli S., Morandi B., Tartarini S., Bergonzoni L., **Tura M.**, Gallina Toschi T., *Gender variable in liking on three different new varieties of cherry. Is it relevant?*, in: PLOTINA Final Conference-“ReGendering Science. For an inclusive research environment” - 27-28 January 2020, Bologna, Italy [presentazione orale]
- Gallina Toschi T., **Tura M.**, Valli E., Barbieri S., Mandrioli M., Bendini A., Rubino R. C., *Characterization of a Novel Oil obtained through the Co-milling of Olives and Hemp Seeds*, in: 17th EuroFed Lipids Congress and Expo 20 – 23 October 2019, Seville, Spain-OILS, FATS AND LIPIDS Driving Science and Technology to new Horizons BOOK OF ABSTRACT, 2019, pp. 23 - 23 (17th EuroFed Lipids Congress and Expo 20 – 23 October 2019, Seville, Spain) [presentazione orale]

Poster

- **Tura M.**, Mandrioli M., Valli E., Barbieri S., Rubino R. C., Gallina Toschi T., *Valorization of hemp seed oils with a sensory perspective*, in: Raccolta dei contributi disponibile online solo per i partecipanti alla pagina web del convegno (EUROSENSE 2020 - 9th European Conference on Sensory and Consumer Research, Online, 13-16 Dicembre 2020) [poster]
- **Tura M.**, Valli E., Mandrioli M., Gallina Toschi T., *Harmonized procedures of analysis of medical, herbal, food and industrial cannabis: development and validation of cannabinoids quality control methods and of extraction and preparation of derivatives from the plant raw material*. XXIV Workshop on the developments in the Italian PhD research on food science technology and biotechnology, 11-13 September 2019, Florence (Italy) [poster]
- Gallina Toschi T., **Tura M.**, Mandrioli M., Valli E., Rubino R. C., *Study of oxidative stability of cold-pressed hemp (*Cannabis sativa L.*) seed oil*, in: 4th International Medical Cannabis Conference (CannX 2019) Tel Aviv, Israel, September 9–10, 2019, 2019(4th International Medical Cannabis Conference (CannX 2019), Tel Aviv, Israel, September 9–10, 2019) [poster]
- Palagano R., Bendini A., Valli E., **Tura M.**, Pérez-Camino M. C., Joffre F., Lacoste F., Moreda W., Gallina Toschi T., *Determination of fatty acids ethyl esters in virgin olive oils: proposals to enhance the EU official method*, in: Olive Biotech'18 - Olive Management, Biotechnology and Authenticity of Olive Products - BOOK OF ABSTRACTS, 2018(Olive Biotech'18 - Olive Management, Biotechnology and Authenticity of Olive Products, Siviglia (Spagna), 15-19 ottobre 2018) [poster]

Altri contributi

- **Tura M.**, Valli E., Mandrioli M., Gallina Toschi T., *Harmonized analytical protocols of medical, herbal, food and industrial cannabis: development and validation of cannabinoids quality control methods and preparation of derivatives from the plant raw material*, contributo scritto per First Virtual (XXV) Workshop on The Developments in the Italian Phd Research On Food Science Technology and Biotechnology (14-15 Settembre 2021; evento online organizzato dall'Università degli Studi di Palermo).
- Barr D., **Tura M.**, Valli E., Mandrioli M., Bendini M., Gallina Toschi M., Haber A., *Accelerated Oxidative Resistance Profiling Test for Olive Oil using the Bruker microESR Electron Spin Resonance Spectrometer*, in: 17th EuroFed Lipid Congress and Expo 20 – 23 October 2019 Seville, Spain - OILS, FATS AND LIPIDS Driving Science and Technology to new Horizons-BOOK OF ABSTRACTS, 2019, pp. 141 - 141 (17th EuroFed Lipid Congress and Expo 20 – 23 October 2019 Seville, Spain) [abstract]

PARTECIPAZIONE A CONVEGNI E CONFERENZE

[27/04/2022 – 29/04/2022]

VII CONVEGNO NAZIONALE SISS ORGANIZZATO IN COLLABORAZIONE CON L'UNIVERSITÀ DELLA BASILICATA

[12/05/2021 – 12/05/2021] **2021 AOCS Annual Meeting & Expo**

- Conferenza internazionale tenutasi in modalità virtuale a causa della pandemia da Covid-19.

[13/12/2020 – 16/12/2020]

EUROSENSE 2020- 9TH European Conference on Sensory and Consumer Research

- Conferenza internazionale tenutasi online a causa della pandemia da Covid-19.

[27/01/2020 – 28/01/2020]

PLOTINA FINAL CONFERENCE “ReGendering Science. For an inclusive research environment”

- Conferenza internazionale tenutasi presso il Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari, Alma Mater Studiorum-Università di Bologna.

[20/10/2019 – 23/10/2019] **17th Euro Fed Lipid Congress and Expo**

- Convegno internazionale tenutosi a Siviglia, Spagna.

[11/09/2019 – 13/09/2019]

XXIV Workshop on the developments in the Italian PhD research on food science technology and biotechnology

- Workshop nazionale ed annuale tenuto presso l'Università degli studi di Firenze.

[09/09/2019 – 10/09/2019] **CannX 2019-4th International Medical Cannabis Conference**

- Conferenza internazionale organizzata da Kenes Group, Prof. Raphael Mechoulam come presidente della conferenza.
- Il programma principale ha toccato 3 differenti settori: Scienza, Affari e Agricoltura.

[12/11/2018 – 13/11/2018] **GENP-Green Extraction of Natural Products 2018**

- Congresso internazionale Green Extraction of Natural Products (2018) organizzato dall'Università di Bari (Dipartimento Interdisciplinare di Medicina e Dipartimento di Scienze Farmaceutiche) e Politecnico di Bari (Dipartimento di Meccanica, Matematica e Management), Italia.

CORSI

[14/10/2020 – 03/08/2021]

Corso di primo livello ONAF (Organizzazione Nazionale Assaggiatori Formaggi)

- Corso di I livello per assaggiatori di formaggi organizzato da ONAF (delegazione di FE RA RO) a Forlimpopoli.

[21/06/2021 – 23/06/2021]

Corso SISS "Understanding consumers Preference, Emotions, Expectations, Individual differences, Contexts and Implicit methods"

- Corso organizzato da SISS (Società Italiana di Scienze Sensoriali) riguardo i recenti progressi della psicologia cognitiva applicata agli studi sensoriali e di consumo su alimenti, bevande, cosmetici, prodotti per la cura della persona e per la cura della casa.

[16/11/2020 – 18/11/2020] **Course Il software R – Corso base**

- Corso organizzato dall'Alta Formazione Insubria in collaborazione con l'Università dell'Insubria.

[12/11/2020 – 13/11/2020] **Corso di formazione Analisi Sensoriale & Consumer Science**

- Corso di formazione ON LINE in Sensory & Consumer science organizzato da AITA (Associazione Italiana di Tecnologia Alimentare) tenuto dal Prof. Sebastiano Porretta

[18/11/2019 – 22/11/2019]

Winter School "The Road from Reviewer to Editor in Food Sciences and Agriculture Journals"

- Partecipazione alla Plotina Winter School "*The Road from Reviewer to Editor in Food Sciences and Agriculture Journals*" (18-22 novembre 2019) presso il Dipartimento di Scienze e Tecnologie Alimentari, Alma Mater Studiorum – Università di Bologna.

[11/03/2019 – 15/03/2019] **23° Corso di Spettrometria di massa**

- 23° Corso di Spettrometria di massa, organizzato dalla società chimica italiana, divisione di spettrometri a di massa, svolto presso la Certosa di Pontignano dall'11 al 15 marzo 2019.

[11/02/2019 – 15/02/2019] **Corso per aspiranti assaggiatori ed assaggiatrici di olio d'oliva**

- Corso per aspiranti assaggiatori ed assaggiatrici di olio d'oliva, organizzato dal Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari (DISTAL) dell'Università di Bologna, in collaborazione con Ser.In.Ar. Soc.Cons.p.A.

COMPETENZE DIGITALI

Padronanza del Pacchetto Office (Word Excel PowerPoint ecc) | Software statistico per excel (XLSTAT) | PanelCheck | Canva

PATENTE DI GUIDA

Automobile: B

COMPETENZE ORGANIZZATIVE

Competenze organizzative

Grazie alle esperienze di tesi e tirocinio ho sviluppato buone competenze organizzative. In particolare, durante i tre anni di svolgimento di tesi di dottorato di ricerca mi è stato richiesto di gestire il lavoro in maniera autonoma rispettando scadenze, giungendo agli obiettivi prefissati e collaborando con i vari componenti del gruppo di ricerca. Questo ha contribuito in gran parte al miglioramento delle mie capacità gestionali, in riferimento anche alla capacità di lavoro rispettando date di consegna stabilite e indicazioni del datore di lavoro o di altri componenti del gruppo di ricerca.

COMPETENZE COMUNICATIVE E INTERPERSONALI

Competenze comunicative

Ritengo di possedere buone competenze comunicative sviluppate grazie alle attività di volontariato con i ragazzi più giovani, supportandoli nello svolgimento dei compiti sono riuscita a capire come aiutarli e come entrare in sintonia con loro. Ritengo di aver migliorato le mie competenze comunicative come tutor didattico. Inoltre, durante il percorso di dottorato ho lavorato all'interno di un gruppo di ricerca e credo che il confronto ed il lavoro sinergico come team siano stati una parte fondamentale per la crescita delle mie capacità relazionali.

COMPETENZE PROFESSIONALI

Tecniche cromatografiche

- Competenze nell'ambito delle principali tecniche strumentali cromatografiche (HPLC-UV, GC-FID, GC-MS) sviluppate in particolare nel corso delle attività svolte nel contesto universitario.
- Competenze nell'ambito delle principali tecniche di analisi sensoriale (test descrittivi, discriminanti e di gradimento), sviluppate durante il percorso di dottorato.

ALTRO

[21/10/2020 – Attuale] **Esperta della materia**

- Esperta della materia SSD AGR/15 per il corso di ANALISI CHIMICHE E SENSORIALI DEI PRODOTTI ALIMENTARI (C.I.)- parte del corso di Laurea Triennale in Tecnologie Alimentari (Alma Mater Studiorum-Università di Bologna, Campus di Cesena).

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali presenti nel CV ai sensi dell'art. 13 d. lgs. 30 giugno 2003 n. 196 - "Codice in materia di protezione dei dati personali" e dell'art. 13 GDPR 679/16 - "Regolamento europeo sulla protezione dei dati personali".

27/05/2022