



CURRICULUM VITAE ET STUDIORUM

Prof. ELLA PAGLIARINI

Nata a Milano, è Professore Ordinario presso il Dipartimento di Scienze e Tecnologie Alimentari e Microbiologiche dell'Università degli Studi di Milano. Nell'Aprile 2006 è stata dichiarata idonea a ricoprire un posto di Professore Universitario Ordinario per il settore scientifico-disciplinare AGR/15 (Scienze e Tecnologie Alimentari).

Svolge, per i corsi di laurea triennale in Viticoltura ed Enologia, Scienze e Tecnologie Alimentari e Scienze e Tecnologie della Ristorazione, rispettivamente i corsi di *Controllo qualità – analisi Sensoriale, Analisi fisiche e sensoriali dei prodotti alimentari e Analisi sensoriale degli alimenti*. Segue, invece, per i corsi di laurea magistrale in Qualità e Sicurezza dell'alimentazione umana e Scienze Viticole ed enologiche i corsi di *Valutazione delle preferenze e profili descrittivi degli alimenti* e quello di *Mercati e organizzazione dell'impresa vitivinicola: Teoria delle scelte del consumatore mod.2*.

Nel 1992 ha partecipato, in qualità di docente, al corso *Il sistema di qualità nell'industria enologica* presso l'Istituto Agrario di S. Michele all'Adige.

Nel giugno 1996, sempre in qualità di docente, ha partecipato al corso di perfezionamento in *Analisi sensoriale del vino* organizzato dall'Università degli Studi di Firenze.

Dall'a.a. 2001/2002 al 2004/05 ha svolto l'insegnamento di *Valutazione sensoriale* per il Master Specialistico (Coordinatore: prof. Attilio Scienza) dell'Università degli Studi di Milano in *Gestione del Sistema Vitivinicolo: tradizione e innovazione nelle produzioni di vini di qualità* ed è membro del Comitato Ordinatore.

Inoltre, ha partecipato a numerosi Convegni in ambito nazionale e internazionale con studi e lavori di analisi sensoriale (messa a punto di metodi, ring-test internazionali, applicazioni statistiche per l'elaborazione dei dati sensoriali, definizione di indici sensoriali per la qualità degli alimenti) e ha partecipato in qualità di docente a corsi di Master e di Perfezionamento per l'insegnamento di tale disciplina.

Durante l'autunno 2003 ha organizzato due corsi di formazione in collaborazione con A&Q Polo per la Qualificazione del sistema Agro-Industriale e la Facoltà di Agraria dell'Università di Milano sui seguenti argomenti: *Valutazioni sensoriali nel Controllo Qualità e nella Ricerca & Sviluppo: Modulo 1: Metodi discriminanti e descrittivi, Modulo 2: Studio delle preferenze dei consumatori e strategie di marketing*.

Autore di circa 150 pubblicazioni scientifiche, di cui 64 su riviste internazionali e 57 come atti di Convegni nazionali e internazionali, riguardanti lo studio e l'ottimizzazione delle operazioni unitarie della tecnologia alimentare, la qualità degli alimenti, l'analisi sensoriale e gli studi sui consumatori.

È autore del libro *Valutazione sensoriale: aspetti teorici, pratici e metodologici* (casa editrice Hoepli) rivolto agli studenti dei corsi di laurea universitari e utilizzato quale strumento di consultazione professionale per gli operatori dell'industria.

Nel Novembre 1997 è stata nominata consigliere scientifico presso il *Centro Studi Qualità* dell'Accademia dei Georgofili di Firenze.

Dal Dicembre 2002 fa parte del Consiglio Direttivo dell'*Associazione SISS* (Società Italiana di Scienze Sensoriali).

Nel Marzo 2003 le è stato conferito il titolo di *Socio Corrispondente* dell'Accademia della Vite e del Vino di Siena.

Ha collaborato alla messa a punto di diversi laboratori di analisi sensoriale, tra i quali quello realizzato a norma ISO presso il DISTAM dell'Università degli Studi di Milano, di cui è responsabile ed è coordinatore del gruppo di lavoro *GL 3: analisi sensoriale* della Commissione Alimenti e Bevande dell'UNI e rappresentante italiano dell'Ente Nazionale di Unificazione (UNI) nel Technical Committee TC34/SC 12 N dell'International Standard Organization (ISO).