

INFORMAZIONI PERSONALI

**Ella PAGLIARINI**

Nata a Milano

Dipartimento di Scienze per gli Alimenti, la Nutrizione e l'Ambiente  
Università degli Studi di Milano

✉ [ella.pagliarini@unimi.it](mailto:ella.pagliarini@unimi.it)

🌐 [www.analisesensoriale.unimi.it](http://www.analisesensoriale.unimi.it)

<https://www.youtube.com/channel/UCFu8q7ucvVDvDlibLTIZ10A>

<http://www.unimi.it/ricerca/dottorati/111222.htm?dott=R34of1&anno=2019>

POSIZIONE RICOPERTA

Professore Ordinario

ESPERIENZA PROFESSIONALE

2008 - **Professore Ordinario per l'insegnamento dell'Analisi sensoriale & Consumer Science**

Università degli Studi di Milano

1995 - 2008 **Professore Associato per l'insegnamento delle Tecnologie alimentari**

Università degli Studi di Milano

1992-1995 **Professore Associato per l'insegnamento delle Operazioni unitarie delle Tecnologie alimentari**

Università di Catania

1990-1992 **Ricercatore Universitario**

Università degli Studi di Milano

1985-1988 **Dottorato di Ricerca in Biotecnologie alimentari**

Università degli Studi di Milano

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

1988 **Dottore di Ricerca in Biotecnologie Alimentari**

Università degli Studi di Milano

1983 **Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari**

Università degli Studi di Milano

COMPETENZE PERSONALI

Lingua madre Italiano

Altre lingue

	COMPRENSIONE		PARLATO		PRODUZIONE SCRITTA
	Ascolto	Lettura	Interazione	Produzione orale	
Inglese	Buono	buono	Buono	Buono	Buono
Francese	Buono	buono	Buono	Buono	Buono

**Competenze comunicative organizzative e gestionali**

Ottime capacità comunicative grazie anche alla oltre ventennale esperienza come docente universitario. Ottime capacità organizzative e gestionali acquisite come leader di gruppi di ricerca, come responsabile dell'unico laboratorio di Analisi sensoriale & Consumer science (UNIMI), membro del Comitato di direzione della Facoltà di Scienze Agrarie e Alimentari e Coordinatore del corso di dottorato in Scienze per i Sistemi alimentari.

Ha collaborato alla messa a punto di laboratori di analisi sensoriale, ha partecipato in qualità di docente a corsi di Master e di Perfezionamento per l'insegnamento di tale disciplina, ha partecipato a numerosi convegni in ambito nazionale ed internazionale.

**ULTERIORI INFORMAZIONI****Pubblicazioni**

Link al database IRIS-AIR e/o ORCID:

<https://air.unimi.it/simple-search?query=pagliarini&location=&filter field 1=pubtype&filter type 1>equals&filter value 1=Article+%28author%29&sort by=bi sort 2 sort&order=desc&rpp=10&etal=0&start=0#.XD9aJv5YZ9A>

Autore del libro *Valutazione Sensoriale: aspetti teorici, pratici e metodologici* (Hoepli Ed.) e di oltre 200 pubblicazioni scientifiche, che includono articoli su riviste internazionali, comunicazioni a convegni nazionali e internazionali su temi riguardanti lo studio e l'ottimizzazione delle operazioni unitarie della tecnologia alimentare, la qualità degli alimenti, l'analisi sensoriale e gli studi sui consumatori. Indici bibliometrici (Scopus aggiornati a febbraio 2021): 107 articoli, h-index: 28, Citazioni: 1932.

**Responsabilità scientifiche e accademiche**

Commissario per l'Abilitazione Scientifica Nazionale 2018-2020 (ASN) alla prima e seconda fascia dei professori universitari nel settore concorsuale 07/F1 - Scienze e Tecnologie Alimentari (Miur 07/F1 Decreto Dipartimentale 1342 del 2019) (dal 2019).

Coordinatore del corso di Dottorato in Scienze per i Sistemi Alimentari (dal 2018)

Membro del Comitato Scientifico di Nutrition Foundation of Italy - NFI (dal 2018)

Membro del Comitato di Direzione della Facoltà di Scienze Agrarie e Alimentari (2014-2017)

Membro del Consiglio Direttivo della Società Italiana di Scienze e Tecnologie Alimentari - SISTAL (2012-2015)

Docenti qualificati a far parte delle commissioni per l'Abilitazione Scientifica Nazionale (ASN) alla prima e seconda fascia dei professori universitari nel settore concorsuale 07/F1 - Scienze e Tecnologie Alimentari (MIUR Decreto Direttoriale n. 560 del 29 novembre 2012) (Dal 2012 e confermata nel 2016)

Componente del Gruppo di Esperti della Valutazione (GEV) per l'area 07 Scienze Agrarie e Veterinarie costituito dall'ANVUR per la Valutazione della Qualità della Ricerca (VQR 2004-2010) (dal 2011)

Vice-presidente della Società Italiana di Scienze Sensoriali e membro del E3S (European Sensory Science Society) Group (dal 2011)

Membro della Società Scientifica Internazionale ECRO (European Chemoreception Research Organization) (dal 2009)

Membro del Consiglio di Dottorato per il corso in Scienze per i Sistemi Alimentari (Food Systems, ex Biotecnologia degli Alimenti) dell'Università degli Studi di Milano (dal 2006)

Socio Corrispondente dell'Accademia Italiana della Vite e del Vino, Firenze (dal 2003)

Membro fondatore dell'Associazione Italiana di Scienze Sensoriali (SISS) e del Comitato Scientifico (dal 2001)

Membro del Comitato Scientifico del Centro Studi Qualità dell'Accademia dei Georgofili di Firenze (1997-2001)

Coordinatore del gruppo di lavoro GL3: analisi sensoriale, della Commissione Alimenti e Bevande dell'UNI e partecipa come delegato italiano al Technical Committee TC34/SC 12 N dell'International Standard Organization (ISO) (dal 2000)

**Progetti di ricerca nazionali e internazionali**

Responsabile come PI o RU di 14 progetti/contratti nazionali e internazionali

Collaborazioni scientifiche internazionali	Collaborazioni scientifiche con numerose università europee e extra-europee tra cui: University of Copenhagen, Wageningen UR Agrotechnology & Food Sciences, Faculdade de Medicina UFRGS (Brasil), Universidad de Castilla La Mancha (UCLM), University of Tirana, EWHA Womans University of Seoul, Universidad National de Colombia, University of Bangor, Universidad Central de Venezuela, Ecole de Ingenieur AgroParisTech, FLAVIC - INRA, Université de Bourgogne & Centre Européen des Sciences du Goût, Dijon.
Riconoscimenti e premi	Abilitazione al ruolo di Professore Ordinario di Scienze e Tecnologie Alimentari (2005) Vincitrice dei seguenti premi: <ul style="list-style-type: none"><li>– un premio internazionale in qualità di tutor di tesi di dottorato</li><li>– due scholarship internazionali in qualità di tutor di uno studente di dottorato</li><li>– due premi nazionali in qualità di tutor di tesi di dottorato e relatore di tesi magistrale</li><li>– due premi nazionali e quattro internazionali come coautore di poster e/o presentazioni orali a convegni</li></ul>
Attività didattica attuale	Docente di Analisi sensoriale e Consumer Science per il corso di laurea di primo livello in Scienze e Tecnologie Alimentari e per il corso di laurea magistrale in Alimentazione e Nutrizione Umana (interfacoltà con Medicina e Chirurgia)
precedente	1992-2013: ha svolto l'insegnamento di Analisi sensoriale per il corso di laurea di primo livello in Viticoltura ed Enologia (sede di Milano e Voghera). 2001-2012: ha svolto l'insegnamento di Analisi sensoriale per il corso di laurea di primo livello in Scienze e Tecnologie della Ristorazione.
Interessi di ricerca	Ottimizzazione della qualità sensoriale degli alimenti; Percezione alimentare, gradimento e memoria; Studi Cross-culturali; Percezione sensoriale e comportamenti alimentari nell'infanzia; Sostenibilità alimentare: percezione sensoriale e attitudini del consumatore; Fattori percettivi e comportamentali legati al fenomeno dell'obesità.

## Dati personali

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai sensi del Decreto Legislativo 30 giugno 2003, n. 196 (Codice in materia di protezione dei dati personali) e sue successive modifiche e integrazioni, nonché del Regolamento UE 679/2016 (Regolamento Generale sulla Protezione dei dati o, più brevemente, RGPD).

Milano, 23 Febbraio 2021