

# Curriculum vitae - Ricci Michele

 Italia, Trento  [ricci.michele94@gmail.com](mailto:ricci.michele94@gmail.com)  (+39) 3331319815  08/06/1994

## **Figura professionale**

Tecnologo alimentare con specializzazione in analisi dati e metodi statistici.

## **Esperienze lavorative**

**11/2019–05/2023** – Ph.D. in Tecnologia Alimentare “Statistical models applied to food production” [EQF level 8](#) Università di Trento e Fondazione Edmund Mach, C3A, Trento (TN)

Tesi: “Application of Advanced Data Analysis Procedures in Food Quality Control”. Supervisor: E. Aprea

- Sviluppo di modelli statistici per dati sensoriali, di texture, colorimetrici, di spettrometria di massa.
- Sviluppo di pipelines per l’analisi dati in linguaggio R.
- Preparazione di analisi sensoriali per prodotti alimentari.
- Analisi di immagine.

**06/2016–09/2016** – Operaio meccanico – engicam srl., Scandicci (FI)

- Cablaggio, assemblamento e confezionamento.

**03/2015–04/2016** – Tecnico di laboratorio chimico alimentare - Ph srl., Tavernelle Val di Pesa (FI)

- Sviluppo e validazione di metodi analitici per prodotti alimentari.
- Analisi chimiche e fisiche di prodotti alimentari.

## **Competenze**

**Tecniche:** Analisi chimico-fisiche di prodotti alimentari, HPLC, gestione di dati, analisi statistica, Controllo qualità.

**Digitali:** Linguaggio di programmazione R avanzato, pacchetto office avanzato, python base, bash base, automatizzazione di procedure di analisi, analisi di immagine, addestramento e validazione di modelli predittivi.

**Organizzative:** Gestione degli imprevisti, lavoro di gruppo.

**Linguistiche:** **Italiano** (madrelingua), **Inglese** (ascolto: B2, lettura: B2, scrittura: B2), **Francese** (ascolto: B1, lettura: B1, scrittura: A2)

## **Formazione**

**10/2017–10/2019** – Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari [EQF level 7](#)

Alma Mater Studiorum - Università di Bologna, Cesena (FC)

Tesi: “Applicabilità di una tecnica spettroscopica nelle microonde per la determinazione del contenuto d’acqua nei salami in fase di stagionatura”. Supervisor: L. Ragni

**09/2013–04/2016** Laurea Triennale in Tecnologie Alimentari [EQF level 6](#)

Università degli Studi di Firenze, Firenze (FI)

Tesi: “Determinazione delle vitamine B1 (tiamina), B2 (riboflavina), B3 (niacina e niacinamide) e B6 (piridossina) in cereali e derivati con HPLC-DAD”. Supervisor: A. Berti

## **Pubblicazioni Scientifiche**

- Ricci, Michele; Gasperi, Flavia; Betta, Emanuela; Menghi, Leonardo; Endrizzi, Isabella; Cliceri, Danny; Franceschi, Pietro; Aprea, Eugenio, "**Multivariate data analysis strategy to monitor Trentingrana cheese real-scale production through volatile organic compounds profiling**" in LEBENSMITTEL-WISSENSCHAFT + TECHNOLOGIE, v. 2023, 173, (2023), p. 11436401-11436411. DOI: 10.1016/j.lwt.2022.114364.
- Ricci, Michele; Gasperi, Flavia; Endrizzi, Isabella; Menghi, Leonardo; Cliceri, Danny; Franceschi, Pietro; Aprea, Eugenio, "**Effect of Dairy, Season, and Sampling Position on Physical Properties of Trentingrana Cheese: Application of an LMM-ASCA Model**" in FOODS, v. 2022/11, n. 1 (2022), p. 12701-12716. DOI: 10.3390/foods11010127

## **Conferenze**

- 7<sup>th</sup> MS Food Day (2022). Florence, Italy. "**Trentingrana production monitored by SPME/GC-MS: application of ASCA to reveal factors affecting Volatile Organic Compounds in ripened cheese**". Presentazione poster.
- 16<sup>th</sup> edition of Agrostat (2022); Lyon, France. "**Application of ASCA framework on the analysis of food production process**". Presentazione poster.
- 10th European Conference on Sensory and Consumer Research, EUROSENSE (2022). Turku, Finland. "**From texture analyzer to mouth: development of predictive models to estimate sensory textural properties in cheese**". Presentazione poster.
- 27th Congresso Nazionale Della Società Chimica Italiana, SCI (2021). Rome, Italy. "**Application of ASCA modelling tools on a PDO hard cheese: Analysis of the effects on physical parameters of Trentingrana**". Presentazione Online.

## **Altre Competenze**

Patente di guida di tipo B.

Soccorritore TSSA per Croce Rossa italiana.

Laurea magistrale LM-70 equivalente alla certificazione HACCP

LinkedIn page: [linkedin.com/in/michele-ricci-6b3626210](https://www.linkedin.com/in/michele-ricci-6b3626210)

Github: <https://github.com/riccim94>

According to law 679/2016 of the Regulation of the European Parliament of 27th April 2016, I hereby express my consent to process and use my data provided in this CV and application for recruiting purposes