

CURRICULUM VITAE PROF. BRUNO ZANONI (FORMAZIONE ED ESPERIENZA)

- Nel 1986: si laurea con lode in Scienze delle Preparazioni Alimentari presso la Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Milano.
- Dal 1988 al 1991: effettua il Dottorato di ricerca presso la Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Milano con conseguimento del titolo di Dottore di ricerca in Biotecnologia degli Alimenti.
- Dal 1992 al 1993: è Professore a contratto dell'Università Cattolica del Sacro Cuore di Milano in "Principi di controllo e gestione della qualità" nell'ambito della Scuola diretta a fini speciali in Tecnologie Lattiero-Casearie, poi Diploma Universitario in Tecnologie Alimentari con sede a Cremona.
- Dal 1992 al 1993: è Professore a contratto dell'Università Commerciale L. Bocconi di Milano in "Funzioni di produzione (Tecnologia ed Economia dell'industria)".
- Dal 1994 al 1998: è ricercatore a tempo pieno presso la sezione di Tecnologie Alimentari del DiSTAM per il settore scientifico-disciplinare G08A – Scienza e Tecnologia dei Prodotti Agro-Alimentari (ex gruppo di discipline G05); nel 1997 viene confermato come ricercatore.
- Dal 1994 al 1995: è borsista presso il Bundesforschungsanstalt für Ernährung (BFE) - Institute of Process Engineering (IVT) di Karlsruhe in Germania, in quanto vincitore di una borsa di studio annuale per l'estero del CNR nell'ambito del progetto di ricerca RAISA.
- Dal 1995 al 2001: è delegato italiano dell'Associazione Europea di Tecnologia Alimentare (EFFoST – European Federation of Food Science and Technology).
- Dal 1998 al 2002: è professore associato, confermato nel 2001, a tempo pieno per il settore scientifico-disciplinare G08A – Scienza e Tecnologia dei Prodotti Agro-Alimentari presso la Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Torino. E' titolare del corso di "Industrie Agrarie" del Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Agrarie; ha ricevuto l'affidamento del corso di "Operazioni unitarie della tecnologia alimentare" del Corso di Diploma universitario in Viticoltura ed Enologia e del Corso di Diploma universitario in Tecnologie alimentari, orientamento Conservazione e trasformazione dei prodotti agroalimentari, presso la stessa Facoltà di Agraria.
- Dal 1998 ad oggi: è membro in qualità di esperto di Tecnologie Alimentari prima del Comitato di certificazione CertiAgro dell'Istituto privato di certificazione Certiquality, poi dell'Ente nazionale di accreditamento SINCERT, ora ACCREDIA.
- dal 2002 ad oggi: è professore ordinario, confermato nel 2005, per il settore scientifico-disciplinare AGR 15 (Scienze e Tecnologie Alimentari) presso la Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Firenze.
- dal 2002 ad oggi: ha assunto la titolarità del corso di Operazioni Unitarie (9 CFU) ora Fondamenti di Tecnologie Alimentari del Corso di Laurea triennale in Tecnologie Alimentari, attivato presso la Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Firenze;

- dal 2002 ad oggi: ha l'affidamento del corso di Processi della Tecnologia Alimentare (6 CFU) ora Processi di Produzione degli Alimenti del Corso di Laurea triennale in Tecnologie Alimentari, attivato presso la Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Firenze.
- dal 2003 al 2006: è per elezione membro del Consiglio Direttivo della Società Italiana di Scienze e Tecnologie Alimentari (SISTAL).
- dal 2004 ad oggi: è delegato per il Collegio dei Docenti del Dottorato in Scienze Fisiologiche e Nutrizionali (curriculum in Controllo di Qualità dei Prodotti Alimentari) poi del Dottorato in Gestione Sostenibile delle Risorse Agrarie, Forestali e Alimentari (curriculum in Scienze e Tecnologia Alimentare) dell'Università degli Studi di Firenze nel Gruppo di Coordinamento nazionale dei Corsi di Dottorato di ricerca in Scienze e Tecnologie degli Alimenti.
- dal 2004 al 2011 e dal 2016 ad oggi: è per elezione Presidente del Corso di Laurea Magistrale in Gestione della Qualità dei Prodotti Alimentari, poi diventata Scienze Alimentari ed Enologia ora Scienze e Tecnologie Alimentari della Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Firenze.
- dal 2004 ad oggi: ha l'affidamento del corso di Gestione della Qualità nelle Industrie Agroalimentari (6 CFU) ora Progettazione e Gestione della Qualità dei Processi (9 CFU) del Corso di Laurea Magistrale in Gestione della Qualità dei Prodotti Alimentari, poi Scienze Alimentari ed Enologia ora Scienze e Tecnologie Alimentari, attivato presso la Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Firenze.
- dal 2009 al 2012: è "coeditor" della rivista Italian Journal of Food Science.
- dal 2012 ad oggi: ha l'affidamento del corso di Modelli matematici per la progettazione e il controllo dei processi di produzione degli alimenti (5 CFU) per il Dottorato in Gestione Sostenibile delle Risorse Agrarie, Forestali e Alimentari - curriculum in Scienze e Tecnologia Alimentare.
- dal 2012 ad oggi è coordinatore del curriculum in Scienza e Tecnologia Alimentare del Dottorato in Gestione Sostenibile delle Risorse Agrarie, Forestali e Alimentari.
- dal 2012 ad oggi è responsabile della Sezione di Scienze e Tecnologie Alimentari e Microbiologiche del Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agrarie, Alimentari, Ambientali e Forestali (DAGRI).
- dal 2013 ad oggi è "webmaster" del sito del Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari.
- dal 2013 ad oggi è responsabile della Gestione dei rapporti con imprese e realtà produttive e tirocini del Corso di laurea triennale in Tecnologie Alimentari.
- dal 2013 ad oggi è nominato dall'Università di Firenze come rappresentante di sede al CL.uster A.grifood N.azionale CL.A.N..
- dal 2018 ad oggi è membro eletto del Comitato Tecnico-Scientifico del al CL.uster A.grifood N.azionale CL.A.N..
- dal 2019 ad oggi è Vice Presidente Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agrarie, Alimentari, Ambientali e Forestali (DAGRI).

Dal 2021

è per elezione membro del Consiglio Direttivo della Società Italiana di Scienze e Tecnologie Alimentari (SISTAL).

Attività di ricerca

Attraverso la partecipazione e/o coordinamento scientifico di progetti regionali, nazionali ed europei, nonché con convezioni di ricerca con aziende agroalimentari, ha condotto attività di ricerca riguardanti la progettazione e il controllo di operazioni e processi dell'industria alimentare, che trovano espressione in più di 100 pubblicazioni su riviste scientifiche internazionali indicizzate. Specifiche competenze sono (i) la conduzione dell'analisi del rischio di processo per l'individuazione delle materie prime e delle fasi produttive critiche ai fini delle caratteristiche qualitative dei prodotti finiti, (ii) la messa a punto di modelli matematici in grado di simulare l'effetto dei fenomeni molecolari di trasporto di calore e di materia sulle caratteristiche di sicurezza, genuinità, gradevolezza e valore nutrizionale dei prodotti sia in fase di produzione che di conservazione, (iii) la misura delle proprietà fisiche dei prodotti alimentari.

Prof. Bruno ZANONI