

INFORMAZIONI PERSONALI Enrico Ferrari

POSIZIONE RICOPERTA Ricercatore confermato presso il Dipartimento di Scienze Agrarie e Ambientali – SSD ING IND/11: Fisica Tecnica Ambientale

ESPERIENZA PROFESSIONALE

- 1999 - oggi Ricercatore confermato presso il Dipartimento di Scienze Agrarie e Ambientali dell'Università degli Studi di Milano.
- 1996-1999 Ricercatore presso il Dipartimento di Scienze Agrarie e Ambientali dell'Università degli Studi di Milano
- 1994-1996 Collaboratore esterno presso l'Istituto di Ingegneria Agraria dell'Università degli Studi di Milano

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- 1993 Laurea in Scienze delle Preparazioni Alimentari (Università degli Studi di Milano)
- 1986 Diploma di Perito Industriale in Elettrotecnica (ITIS G. Rva, Saronno)

COMPETENZE PERSONALI

Lingua madre Italiano

Altre lingue	COMPRENSIONE		PARLATO		PRODUZIONE SCRITTA
	Ascolto	Lettura	Interazione	Produzione orale	
Inglese	Eccellente	Eccellente	Buono	Eccellente	Eccellente
Spagnolo	Sufficiente	Sufficiente	Sufficiente	Sufficiente	Sufficiente

Competenze comunicative ▪ Possiedo buone competenze comunicative acquisite durante la mia esperienza di docente universitario e di relatore a convegni nazionali e internazionali

Competenze organizzative e gestionali Affiancamento al coordinamento scientifico di progetti finanziati su bandi competitivi nazionali. Compiti organizzativi e gestionali all'interno del Consorzio A&Q

Competenze professionali

Esperto in Fisica Tecnica applicata al settore agro-alimentare con particolare riguardo a:

- misura delle principali grandezze inerenti al qualità e la sicurezza dei processi agro-alimentari;
- applicazione della modellazione multi-fisica dei processi agro-alimentari;
- trasporto di massa e di calore nei prodotti agro-alimentari.

Competenze digitali

AUTOVALUTAZIONE				
Elaborazione delle informazioni	Comunicazione	Creazione di Contenuti	Sicurezza	Risoluzione di problemi
Utente avanzato	Utente avanzato	Utente avanzato	Utente avanzato	Utente avanzato

- buona padronanza degli strumenti della suite per ufficio (elaboratore di testi, foglio elettronico, software di presentazione) e di analisi statistica
- buona padronanza dei programmi per la ricerca di informazioni (browser e database) e la gestione di posta elettronica
- buona padronanza dei principali linguaggi di programmazione
- buona padronanza di software per la simulazione numerica

Patente di guida

B

ULTERIORI INFORMAZIONI

- Publicazioni
- Progetti
- Riconoscimenti e premi
- Appartenenza a gruppi / associazioni
- Referenze
- Menzioni
- Corsi
- Certificazioni

▪ Pubblicazioni principali:

De Silvestri Andrea, Ferrari Enrico, Gozzi Simone, Marchi Francesca, Foschino Roberto. « Determination of Temperature Dependent Growth Parameters in Psychrotrophic Pathogen Bacteria and Tentative Use of Mean Kinetic Temperature for the Microbiological Control of Food ..» *Frontiers in Microbiology*, 2018: 9, 3023.

Bulgari Roberta, Morgutti Silvia, Cocetta Giacomo, Negrini Noemi, Farris Stefano, Calcante Aldo, Spinardi Anna, Ferrari Enrico, Mignani Ilaria, Oberti Roberto, Ferrante Antonio. « Evaluation of Borage Extracts As Potential Biostimulant Using a Phenomic, Agronomic, Physiological, and Biochemical Approach.» *Frontiers in Plant Science*, 2017: 8, 935.

F. Bettella, G.B. Bischetti, V. D'Agostino, S.V. Marai, E. Ferrari, T. Michelini. «Comparison of measurement methods of the front velocity of small-scale debris flows.» *JOURNAL OF AGRICULTURAL ENGINEERING*, 2015: 129-137.

C. Cevoli, A. Fabbri, S.V. Marai, E. Ferrari, A. Guamieri. «Estimation of thermal conductivity of short pastry biscuit at different baking stages.» *JOURNAL OF AGRICULTURAL ENGINEERING*, 2014: 64-69.

R. Beghi, V. Giovenzana, S.V. Marai, R. Civelli, E. Ferrari, R. Guidetti. «Application of vis/nir spectroscopy for non destructive monitoring of grape withering.» *JOURNAL OF AGRICULTURAL ENGINEERING*, 2013: 26.

E. Ferrari, D. Pessina. «Measurement of cereal moisture content with an experimental acoustic device.» *APPLIED ENGINEERING IN AGRICULTURE*, 2012: 441-446.

E. Ferrari, S.V. Marai, R. Guidetti, L. Piazza. «Modelling of Heat and Moisture Transfer Phenomena During Dry Biscuit Baking by Using Finite Element Method.» INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD ENGINEERING, 2012: 29.

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).

15 aprile 2019

Enrico Ferrari