

## CV di Monica Bononi

M.B. ha conseguita la Maturità Scientifica in Piemonte e poi la **Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari nell'Università degli Studi di Milano nel 1994** con tesi su "*R(-) ed S(+) linalolo. Significato della determinazione analitica dell'eccesso enantiomerico*" (Relatore Prof. Fernando Tateo, Correlatori: Prof. Giulio Testolin, Prof. Elio De Simoni). In qualità di Tecnico Laureato ha prestato servizio analitico e collaborazione in ricerca applicativa nei Laboratori di Ricerche Analitiche e Tecnologiche su Alimenti e Ambiente (DIFCA e poi Di.S.A.A), con la Direzione del Prof. Fernando Tateo.

**Professore Associato** di Analisi Chimica degli Alimenti in ruolo per il corso di Laurea in Scienze e Tecnologie della Ristorazione nell'Università degli Studi di Milano, è anche **Titolare del Corso di Analisi Chimica degli Alimenti** per il CdL in Scienze e Tecnologie della Ristorazione e di **Chimica e Tecnologia degli Aromi**.

Ha ricoperto dal 2005 i ruoli di **Ricercatore Confermato e Professore Aggregato (AGR 15)** nel Di.S.A.A. Università degli Studi di Milano dal 2005 al 2019.

Svolge attività didattica e di ricerca scientifica nel Di.S.A.A., ricoprendo l'incarico di Responsabile dei Servizi Analitici nei Laboratori di Ricerche Analitiche e Tecnologiche su Alimenti e Ambiente e l'incarico di Assicurazione Qualità per gli stessi Laboratori certificati secondo Norma UNI EN ISO 9001.

In possesso di attestati di qualificazione per i Sistemi di Gestione della Qualità, ha guidato sia come Responsabile sia come Coordinatrice con il Prof. Fernando Tateo una lunga serie di progetti di ricerca applicata a livello istituzionale con partecipazione diretta ad attività industriale, in particolare sui temi della trasformazione delle derrate alimentari e degli alimenti destinati ad uso speciale e su sviluppo di processi analitici destinati al controllo di qualità e sicurezza degli alimenti, con particolare riguardo a tecniche di spettrometria di massa e isotopiche. Ha frequentato numerosi corsi di aggiornamento e formazione su tecniche gascromatografiche e spettroscopiche oltre che a corsi operativi di misure isotopiche per utilizzatori di GC-IRMS.

Membro dell'American Chemical Society, della Società Italiana di Scienze e Tecnologie Alimentari, dell'Accademia Italiana della Vite e del Vino, dal 2017 è socio dello Spin Off "euFAN" dell'Università degli Studi di Pavia-Dipartimento del Farmaco e del Network "Bicocca Center of Science and Technology for Food (BEST4FOOD) per attività analitiche e R&D nel team "Food, Environment, Biodiversity and Biotechnology" e nel team "Functional Food and Wellness".

Ha pubblicato 10 testi, come co-Autor con il Prof. Fernando Tateo, su temi di Chimica degli Alimenti e di Chimica e Tecnologia degli Aromi e più di 100 lavori scientifici su riviste nazionali ed internazionali.

Per l'evidenza dei lavori pubblicati si rimanda alla consultazione della sezione "Pubblicazioni Scientifiche".