





INFORMAZIONI PERSONALI

Casson Andrea



 Via Garavaglia 12, 20080 Cisliano (Italia)
 3453463609
 andrea.casson@unimi.it
 <https://www.linkedin.com/in/andrea-casson-0131a814a/>

ESPERIENZA PROFESSIONALE

01/02/2019–alla data attuale

Assegnista di ricerca

Università degli Studi di Milano, Milano (Italia)

01/05/2018–31/01/2019

Collaboratore esterno

Università degli Studi di Milano, Milano (Italia)

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

2016–2018

Laurea magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari

Università degli studi di Milano, Milano (Italia)

2012–2016

Laurea triennale in Scienze e Tecnologie della Ristorazione

Università degli studi di Milano, Milano (Italia)

2007–2012

Diploma scientifico

Liceo scientifico V. Bachelet, Abbiategrasso (Italia)

COMPETENZE PERSONALI

Lingua madre italiano

Lingue straniere

inglese

COMPRESIONE		PARLATO		PRODUZIONE SCRITTA
Ascolto	Lettura	Interazione	Produzione orale	
B2	B2	B2	B2	B2

Livelli: A1 e A2: Utente base - B1 e B2: Utente autonomo - C1 e C2: Utente avanzato
 Quadro Comune Europeo di Riferimento delle Lingue

Competenze comunicative

- Durante gli anni di formazione sono state acquisite buone capacità di comunicazione.
- Durante l'esperienza professionale presso il Dipartimento di Scienze Agrarie e Ambientali – Produzione, Territorio, Agroenergia (DiSAA), sono state consolidate e rinforzate. Le collaborazioni con aziende piccole, medie e grosse, con partner di carattere nazionale ed europeo e i seminari alla quale il candidato ha partecipato attivamente, hanno permesso al candidato stesso di ottenere una più ferrata competenza comunicativa.
- Il candidato ha maturato buone capacità comunicative in lingua inglese, dimostrate durante la lezione (Life Cycle Assessment and Instruments: a new parameter) all'interno del corso (The methodology of Life Cycle Assessment (LCA) in the food chain) all'interno della scuola di Dottorato in Food Systems presso l'Università degli studi di Milano.

Competenze organizzative e gestionali

- Ottime capacità collaborative acquisite durante l'esperienza lavorativa presso il Dipartimento di Scienze Agrarie e Ambientali – Produzione, Territorio, Agroenergia (DiSAA) all'interno del gruppo di ricerca coordinato dal prof. Guidetti Riccardo (Settore Scientifico AGR-09), Università degli Studi di Milano.
- Ottime capacità organizzative e gestionali acquisite all'interno del gruppo di ricerca in qualità di correlatore di diverse tesi triennali e magistrali.

Competenze professionali

- Nel gennaio del 2019 ha vinto un concorso per un assegno di ricerca presso il Dipartimento di Scienze Agrarie e Ambientali – Produzione, Territorio, Agroenergia (DiSAA) all'interno del gruppo di ricerca coordinato dal prof. Guidetti Riccardo (Settore Scientifico AGR-09), Università degli Studi di Milano.
- Attivo in diversi progetti di carattere nazionale ed europeo, il candidato ha applicato studi di LCA alla filiera lattiero casearia partecipando al progetto "App.i.Dais" in collaborazione con "Latteria Soresina" e alla filiera dei prodotti 4° gamma, in collaborazione con un'azienda produttrice di packaging alimentare per valutare la sostenibilità della fase finale di preparazione di tale prodotto.
- Inoltre sta collaborando al progetto Horizon H2020 "I-GRAPE" (2018-2020) per lo sviluppo di un device semplificato, a poche lunghezze d'onda, che sia autonomo, completamente integrato, piccolo, a basso costo, in modo tale da valutare la maturazione dell'uva e lo stress idrico della vite.
- Nel marzo 2019 ha tenuto una lezione (Life Cycle Assessment and Instruments: a new parameter) all'interno del corso (The methodology of Life Cycle Assessment (LCA) in the food chain) all'interno della scuola di Dottorato in Food Systems presso l'Università degli studi di Milano.
- Nel maggio del 2018 ha vinto un concorso per una collaborazione presso il Dipartimento di Scienze Agrarie e Ambientali – Produzione, Territorio, Agroenergia (DiSAA) all'interno del gruppo di ricerca coordinato dal prof. Guidetti Riccardo (Settore Scientifico AGR-09), Università degli Studi di Milano. Nel corso di diversi mesi di lavoro presso il gruppo di ricerca il candidato ha potuto applicare il metodo LCA a diversi ambiti di ricerca e all'interno di diversi progetti di carattere nazionale ed europeo. Le attività di ricerca condotte dal candidato riguardano differenti progetti: 1) Il progetto "Sustainability of the Olive-oil System – S.O.S."; 2) Il progetto "Legume Genetic Resources as a tool for the development of innovative and sustainable food Technological system" (LeGeReTe); 3) Il progetto "Gluten-Free 2.0", in collaborazione con Zini Prodotti Alimentari S.p.a. 4) Il progetto in collaborazione con CartonSpecialist S.r.l.
- Con riferimento a questi progetti, il candidato ha seguito personalmente l'attività di ricerca, l'applicazione del metodo LCA, l'utilizzo del software SimaPro, la stesura di tesi magistrali come correlatore.
- In collaborazione con cantine Renato Fenocchio e Officina delle Soluzioni, ha partecipato a una sperimentazione finalizzata a mettere a punto un sistema ottico semplificato vis/NIR per il monitoraggio in campo di uva (varietà Nebbiolo) destinata alla vinificazione. Tale progetto nasce dall'esigenza della cantina di stimare in anticipo il momento adatto per la raccolta della materia prima.
- Dal 2017 al 2018 con un'esperienza di tirocinio universitario interno presso il dipartimento di Scienze Agrarie e Ambientali – Produzione, Territorio, Agroenergia (DiSAA), il candidato ha condotto uno studio applicando il metodo Life Cycle Assessment (LCA) e Life Cycle Cost (LCC) al fine di valutare l'impatto ambientale ed economico delle analisi tradizionali e ottiche eseguite su campioni di olio e di olive. La conclusione del tirocinio ha portato alla stesura della tesi magistrale, redatta in inglese, dal titolo: "Life Cycle Assessment and Life Cycle Cost of traditional and vis-NIR spectroscopy analyses on olive and olive oil: a comparative study"
- Nel corso degli anni 2015-2016, periodo di tirocinio universitario triennale, ha collaborato alla messa a punto di un sistema di valutazione della prestazione di frantoi basato su una analisi delle criticità del processo tecnologico. La messa a punto del sistema di analisi e l'applicazione dello stesso presso alcuni frantoi siti in Umbria è stato argomento dell'elaborato finale di laurea triennale in Scienze e Tecnologie della Ristorazione dal titolo: "Linee guida per la valutazione dei frantoi – Come misurare e valutare la qualità delle risorse e delle operazioni nei processi di produzione di oli extra-vergini di oliva di alta qualità".
- I risultati ottenuti dalla creazione del sistema di analisi e dall'applicazione dello stesso in campo hanno coinvolto il candidato nella creazione di un corso di aggiornamento rivolto ai frantoiani e agli olivicoltori (Frantoi più efficienti: nuove opportunità competitive) tenutosi a Todi in data 26 giugno 2016.

Competenze digitali

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

Competenze digitali - Scheda per l'autovalutazione

Autonomia nell'utilizzo di SimaPro (software per la valutazione della sostenibilità)

Altre competenze

- Buone capacità di scrittura in lingua inglese con carattere scientifico acquisite dimostrate dalle diverse pubblicazioni iscientifiche negli anni di attività di ricerca.

Patente di guida

A2, B

ULTERIORI INFORMAZIONI

Pubblicazioni

Scientifiche:

- A. Casson, R. Beghi, V. Giovenzana, I. Fiorindo, A. Tugnolo, R. Guidetti (2019). Visible near infrared spectroscopy as a green technology: an environmental impact comparative study on olive oil analyses. Sustainability (in-press)
- A. Casson, V. Giovenzana, R. Beghi, A. Tugnolo, R. Guidetti (2019). Environmental Impact Evaluation Of Legume-Based Burger And Meat Burger. Chemical Engineering Transactions (in-press)
- V. Giovenzana, A. Casson, R. Beghi, A. Tugnolo, S. Grassi, C. Alamprese, E. Casiraghi, S. Farris, I. Fiorindo, Guidetti R. (2019). Environmental benefits: traditional vs innovative packaging for olive oil. Chemical Engineering Transactions (in-press)
- V. Giovenzana, A. Tugnolo, A. Casson, R. Guidetti, R. Beghi (2018). Application of vis/NIR spectroscopy to evaluate the quality of Agaricus bisporus mushrooms. Journal of Near Infrared Spectroscopy. DOI: <https://doi.org/10.1177/0967033518811921>

Divulgative:

- I. Fiorindo, V. Giovenzana, A. Casson, A. Tugnolo, R. Beghi, R. Guidetti (2019). Environmental impact assessment and comparison of one meat burger and one legume-based burger. Available at: www.legerete.it
- A. Casson, R. Beghi, V. Giovenzana, I. Fiorindo, A. Tugnolo, R. Guidetti (2019). The environmental impact of the production of 15g of proteins: a comparison between a meat and a legume-based burger. Available at: www.legerete.it
- R. Beghi, V. Giovenzana, A. Tugnolo, A. Casson, R. Guidetti (2018). Uva e stato sanitario. Per una classificazione oggettiva al conferimento. Il Corriere Vinicolo.
- C. Peri, A. Casson (2015). La disparità di resa dei frantoi. Olioofficina Magazine

Lezioni

- A. Casson. (6 Marzo 2019). Life Cycle Assessment and Instruments: a new parameter. Food Systems Phd Course. Università degli Studi di Milano. Milano, Italia

Presentazioni

- R. Guidetti, A. Casson (2018). Calcoliamo la sostenibilità ambientale delle produzioni alimentari: l'approccio Life Cycle Assessment. Giornata Mondiale dell'alimentazione, Alimenti sostenibili? Milano 16 ottobre 2018
- R. Guidetti, R. Beghi, A. Casson (2018), Analisi dell'impatto ambientale della filiera della pasta secca mediante la metodologia Life Cycle Assessment (LCA). Pastaria festival, Parma 20 settembre 2018
- A. Casson, V. Giovenzana, C. Alamprese, E. Casiraghi, R. Beghi (2018). Confronto tra l'impatto ambientale dell'analisi tradizionale e mediante spettroscopia NIR sull'oliva. Convegno SISSG, OLI E GRASSI - Qualità ed autenticità, tecnologie e sottoprodotti, Bari 18-19 ottobre.

- Conferenze**
- Workshop LCA e impronta ambientale dell'organizzazione dei servizi scolastici ed educativi (14 marzo 2019) Milano, Italia
 - Life Cycle Assessment (LCA) e sviluppo delle figure professionali: esperienze aziendali a confronto (1 Marzo 2019) Milano, Italia
 - Validazione di metodiche NIR in campo agro-alimentare e dei biocombustibili (12 febbraio 2018) Ferrara, Italia
 - Tecnologie e processi del post-raccolta (7 novembre 2018) Bologna, Italia
 - LCA e Agrifood: sfide aperte e nuove prospettive (31 ottobre 2018) Milano, Italia
 - Workshop: Alimenti sostenibili? (16 ottobre 2018) Milano, Italia
 - Pastaria Festival (20 settembre 2018) Parma, Italia
 - 7° Convegno nazionale di viticoltura "CONAVI" (9 al 11 luglio 2018) Piacenza, Italia
 - LCA in ambito agricolo: stato dell'arte, sfide e opportunità (18 dicembre 2017) Milano, Italia
 - Frantoi più efficienti: nuove opportunità competitive (24 giugno 2016) Todi, Italia
 - Production, selection, culinary use and business opportunities of extra-virgin olive oils in restaurants (3-9 settembre 2015) Assisi, Italia
 - Formazione ai Lavoratori in materia di salute e sicurezza sul lavoro, D.Lgs. 9 aprile 2008, n. 81 art.37 (9 aprile 2015) Milano, Italia
- Corsi**
- Life Cycle Assessment & SimaPro (4-5 Aprile 2019) Mogliano Veneto, Italia
 - Winterschool: WINTER SCHOOL 2019 - SISNIR (14-18 Gennaio 2019) Milano, Italia
 - Frantoi più efficienti: nuove opportunità competitive (24 Giugno 2016) Todi, Italia
 - Production, selection, culinary use and business opportunities of extra-virgin olive oils in restaurants (3-9 Settembre 2015) Assisi, Italia
 - Formazione ai Lavoratori in materia di salute e sicurezza sul lavoro, D. Lgs. 9 aprile 2008, n. 81 art. 37 (9 aprile 2008) Milano, Italia
- Appartenenza a gruppi / associazioni**
- Socio ordinario della Società Italiana di Spettroscopia NIR (SISNIR)
 - Collaboratore del laboratorio interdisciplinare "Agrifood LCA Laboratory"
- Riconoscimenti e premi**
- 2017 - Borsa di studio per il diritto allo studio Universitario (Bando regionale DSU)