

INFORMAZIONI PERSONALI



De Francesco Giovanni



POSIZIONE RICOPERTA

Quadro di direzione, ricerca e sviluppo

ESPERIENZA
PROFESSIONALE

01/10/2015–07/11/2017

Quadro di direzione, ricerca e sviluppo

Assegnista di Ricerca presso il Centro di Eccellenza per la Ricerca sulla Birra.

Vice-Responsabile Area Formazione

Pubblicazioni su riviste internazionali con lavori sulla produzione di birra analcolica, produzione di birra senza glutine, microfiltrazione a flusso tangenziale.

Attività di Consulenza presso Microbirrifici

Correlatore di Tesi di Laurea Triennale e Specialistica nell'ambito della produzione della birra.

Lezioni frontali di Tecnologia di produzione della birra durante i corsi di formazione erogati dal Centro di Eccellenza per la Ricerca sulla Birra.

17/02/2014–30/09/2014

Assistenza tecnica alla gestione di impianto pilota di produzione sperimentale di birra

Centro di Eccellenza per la Ricerca sulla Birra, Perugia (Italia)

Assistenza tecnica alla gestione di impianto pilota di produzione sperimentale di birra. Produzione di prototipi di birra artigianale con materie prime locali, in particolare il malto.

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

20/01/2011–20/12/2013

Dottorato di Ricerca (DR)

Livello 8 QEQ

Dipartimento di Scienze Economiche Estimative e degli Alimenti, Università di Perugia, Perugia (Italia)

Il dottorato di ricerca ha permesso di migliorare la capacità di elaborare lavori scientifici. Inoltre, durante i tre anni, ho svolto lezioni frontali su tematiche inerenti la produzione della birra.

Non meno importante è stata l'esperienza di sei mesi svolta in Inghilterra nell'ambito del progetto Erasmus Placement.

Durante questo periodo al BRI (Brewing Research International) di Nutfield, Regno Unito ho svolto attività di ricerca nell'ambito produzione birra analcolica. Inoltre, il periodo all'estero ha permesso di aumentare la comprensione e lo speaking della lingua Inglese.

31/03/2013–31/08/2013

Erasmus Placement

Livello 8 QEQ

TUCEP -, Perugia, Via Martiri 28 Marzo, n. 35 (Italia)

L'esperienza all'estero presso il BRI (Brewing Research International), sito in Nutfield, Surrey, Inghilterra, ha riguardato la produzione di birra analcolica mediante una moderna tecnologia di membrana.



Come suddetto, tale periodo ha permesso di migliorare l'Inglese in tutti i suoi aspetti, facilitando il successivo lavoro di presentazione dei lavori mediante giornali e convegni internazionali.

01/10/2007–14/07/2010

Laurea magistrale in Tecnologie e Biotecnologie degli Alimenti

Livello 7 QEQ

University of Perugia, Perugia (Italia)

Laurea magistrale in Tecnologie e Biotecnologie degli Alimenti conseguita in data 14/07/2010. Lo scopo della tesi è stato la filtrazione tangenziale della birra. Il lavoro ha preso in considerazione diversi materiali di membrana, allo scopo di valutarne il comportamento durante la filtrazione della birra.

COMPETENZE PERSONALI

Lingua madre italiano

Altre lingue

	COMPRESIONE		PARLATO		PRODUZIONE SCRITTA
	Ascolto	Lettura	Interazione	Produzione orale	
inglese	B2	B2	B2	B2	C1

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

Competenze professionali

Ho sviluppato negli anni una buona esperienza in diverse tecnologie alimentari. In particolare, produzione birra, produzione malto, produzione vino.

Sommelier Professionista dal febbraio 2009.

Inoltre ho conseguito il Diploma 'Come Diventare Birraio' a Perugia presso il C.E.R.B, di seguito ampliato con la partecipazione al Master universitario in Tecnologie Birrarie.

Ho prodotto molte tipologie di birra artigianale, nonché svolto il lavoro di tesi Specialistica al C.E.R.B. (Centro di Eccellenza sulla Birra, Casalina (PG), sull'influenza della microfiltrazione a flusso tangenziale sulle caratteristiche qualitative della birra.

Svolgo frequentemente attività di gestione server, gestione reti, manutenzione computer, assistenza software e hardware.

ULTERIORI INFORMAZIONI

Track-List

2003-2007: Laurea triennale in Scienze e Tecnologie Agroalimentari presso Università degli Studi di Perugia con la votazione di 105/110.

2007-2010: Laurea specialistica in Tecnologie e Biotecnologie degli Alimenti presso università degli Studi di Perugia con la votazione di 108/110.

2011-2013: Dottorato di Ricerca Biologia Vegetale e Biotecnologie Agroambientali, Alimentari e Zootecniche XXVI CICLO conseguito dal titolo: Brewing Processes Optimization For High Quality Low-Alcohol Beer Production.

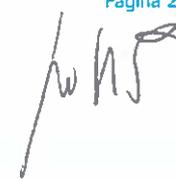
Pubblicazione di numerosi lavori scientifici su riviste con IF nel settore della produzione del malto e della birra.

2010-2017: lezioni frontali a corsi di formazione inerenti la produzione della birra, la produzione del malto, il confezionamento della birra, su incarico del CERB: Centro di Eccellenza per la Ricerca sulla Birra.

2015-2017: attività di docenza presso l'istituto di formazione ITS nell'ambito del corso in Tecnico superiore responsabile delle produzioni e delle trasformazioni agrarie, agroalimentari e agro-industriali con il modulo d'insegnamento di TECNOLOGIA DI PROCESSO APPLICATA ALLA PRODUZIONE DELLA BIRRA.

Pubblicazioni

Di Ghionno, L., Sileoni, V., Marconi, O., De Francesco, G., Perretti, G. "Comparative study on quality



attributes of gluten-free beer from malted and unmalted teff [*Eragrostis tef* (zucc.) trotter]. *LWT - Food Science and Technology* (2017) 84, 746-752.

Di Ghionno, L., Marconi, O., Sileoni, V., De Francesco, G., Perretti, G. "Brewing with prolyl endopeptidase from *Aspergillus niger*: the impact of enzymatic treatment on gluten levels, quality attributes and sensory profile". *International Journal of Food Science and Technology* (2017) 52.6, 1367-1374.

Cimini, A., De Francesco, G., Perretti, G. "Effect of crossflow microfiltration on the clarification and stability of beer from 100% low-b-glucan barley or malt". *LWT - Food Science and Technology* (2017) 86, 55-61.

Liguori L., De Francesco G., Russo P., Perretti G., Albanese D., Di Matteo M. Quality Attributes of Low-Alcohol Top-Fermented Beers Produced by Membrane Contactor. *Food and Bioprocess Technology* (2016) 9:1, 191-200.

De Francesco, G., Sileoni, V., Marconi, O., Perretti, G. Pilot Plant Production of Low-Alcohol Beer by Osmotic Distillation. *The Journal of the American Society of Brewing Chemists* (2015) 73:1, 41-48.

Liguori L., De Francesco G., Russo P., Perretti G., Albanese D., Di Matteo M. Production and characterization of alcohol-free beer by membrane process. *Food and Bioprocess Technology* (2015) 94, 158-168.

De Francesco, G., Turchetti, B., Sileoni, V., Marconi, O., Perretti, G. Screening of new strains of *Saccharomyces ludwigii* and *Zygosaccharomyces rouxii* to produce low-alcohol beer. *Journal of the Institute of Brewing* (2015) 121 (1), 113-121.

Giovanni De Francesco, Gary Freeman, Eung Lee, Ombretta Marconi and Giuseppe Perretti. Effects of Operating Conditions during Low-Alcohol Beer Production by Osmotic Distillation. *Journal of Agricultural and Food Chemistry* (2014) 62, 3279-3286.

Russo P., Liguori L., Albanese D., Crescitelli A., De Francesco G., Perretti G., Di Matteo M., Investigation of osmotic distillation technique for beer dealcoholization., *AIDIC Conference Series*, 11, 311-320 DOI: 10.3303/ACOS1311032.

De Francesco G. Brewing Processes Optimization for High Quality Low-alcohol Beer Production. Proceedings of XVI Workshop on the Developments in the Italian PhD Research on Food Science, Technology & Biotechnology, Università degli Studi di Milano, Lodi, 21-23 Settembre 2011, pp 315-316.

De Francesco G. Brewing Processes Optimization for High Quality Low-alcohol Beer Production. Proceedings of XVII Workshop on Developments in the Italian PhD Research On Food Science, Technology and Biotechnology, Università degli Studi di Bologna, Cesena, 19-21 Settembre 2012.

De Francesco G. Brewing Processes Optimization for High Quality Low-alcohol Beer Production. Proceedings of XVIII Workshop On The Developments In The Italian Phd Research On Food Science Technology And Biotechnology, Università degli Studi di Padova, Conegliano, 25-27 Settembre 2013.

De Francesco G., Freeman G., Lee E., Marconi O. Perretti G. Effect of Operating Conditions during Beer Dealcoholisation using Osmotic Distillation, Proceedings of 8th International CIGR Technical Symposium on Advanced Food Processing and Quality Management, Guangzhou, 2013.

De Francesco G., Turchetti B., Sileoni V., Marconi O., Perretti G. Screening of strains of *Saccharomyces ludwigii* and *Zygosaccharomyces rouxii* to produce Low-Alcohol Beer. Proceedings of 8th International CIGR Technical Symposium on Advanced Food Processing and Quality Management, Guangzhou, 2013.

De Francesco G., Sensidoni M., Fantozzi P., *Industria birraria: la filtrazione su membrana Rivista Birra e Malto* n. 105 - Agosto 2011 - Anno LVI.

De Francesco G., Marconi O., Perretti G., Fantozzi P., Cross-Flow Filtration of Beer on Pilot Plant: Use of Enzymes for the Improvement of Beer Filtration. Proceedings of Trends in Brewing, Ghent, Be, 2012.

Seminari Incarico di seminari su **produzione del mosto, produzione della birra, fermentazione e rifermentazione** al corso COME DIVENTARE BIRRAIO su incarico del CERB, Centro di Eccellenza per la Ricerca sulla Birra, Università degli Studi di Perugia. edizione 16-21 ottobre 2017.

Incarico di seminari su **produzione del mosto, produzione della birra, fermentazione e rifermentazione** al corso COME DIVENTARE BIRRAIO su incarico del CERB, Centro di Eccellenza per la Ricerca sulla Birra, Università degli Studi di Perugia. edizione 20-25 marzo 2017.

Incarico di seminari su **produzione del mosto, produzione della birra, fermentazione e rifermentazione** al corso COME DIVENTARE BIRRAIO su incarico del CERB, Centro di Eccellenza per la Ricerca sulla Birra, Università degli Studi di Perugia. edizione 28 novembre-03 dicembre 2016.

Incarico di seminari su **produzione del mosto, produzione della birra, fermentazione e rifermentazione** al corso COME DIVENTARE BIRRAIO su incarico del CERB, Centro di Eccellenza per la Ricerca sulla Birra, Università degli Studi di Perugia. edizione 17-22 ottobre 2016.

Incarico di seminari su **produzione del mosto, produzione della birra, fermentazione e rifermentazione, materie prime** (malto e succedanei) al corso AVANZATO IN TECNOLOGIE BIRRARIE su incarico del CERB, Centro di Eccellenza per la Ricerca sulla Birra, Università degli Studi di Perugia. edizione 2-11 maggio 2016.

Incarico di seminario su **BIRRA: stili e geografia, degustazione di diversi stili di birra, abbinamento cibo-birra** al corso ESPERTO DI DEGUSTAZIONE TECNICA DELLA BIRRA su incarico del CERB, Centro di Eccellenza per la Ricerca sulla Birra, Università degli Studi di Perugia, edizione 11-12 marzo 2016.

Incarico di seminari su **produzione del mosto, produzione della birra, fermentazione e rifermentazione** al corso COME DIVENTARE BIRRAIO su incarico del CERB, Centro di Eccellenza per la Ricerca sulla Birra, Università degli Studi di Perugia. edizione 15-20 febbraio 2016.

Incarico di seminari su produzione del mosto, produzione della birra, fermentazione e rifermentazione al corso COME DIVENTARE BIRRAIO su incarico del CERB, Centro di Eccellenza per la Ricerca sulla Birra, Università degli Studi di Perugia. edizione 19-24 ottobre 2015.

Incarico di seminari su produzione del mosto, produzione della birra, fermentazione e rifermentazione al corso COME DIVENTARE BIRRAIO su incarico del CERB, Centro di Eccellenza per la Ricerca sulla Birra, Università degli Studi di Perugia. edizione 22-27 giugno 2015.

Incarico di seminario su **BIRRA: stili e geografia, degustazione di diversi stili di birra, abbinamento cibo-birra** al corso ESPERTO DI DEGUSTAZIONE TECNICA DELLA BIRRA su incarico del CERB, Centro di Eccellenza per la Ricerca sulla Birra, Università degli Studi di Perugia, edizione 8-9 maggio.

Incarico di seminari su produzione del mosto, produzione della birra, fermentazione e rifermentazione al corso COME DIVENTARE BIRRAIO su incarico del CERB, Centro di Eccellenza per la Ricerca sulla Birra, Università degli Studi di Perugia. edizione 13-18 aprile 2015.

Incarico di seminari su produzione del mosto al corso COME DIVENTARE BIRRAIO su incarico del CERB, Centro di Eccellenza per la Ricerca sulla Birra, Università degli Studi di Perugia. edizione 26-31 Maggio 2014.

Incarico di seminario su **BIRRA: stili e geografia** al corso ESPERTO DI DEGUSTAZIONE TECNICA DELLA BIRRA su incarico del CERB, Centro di Eccellenza per la Ricerca sulla Birra, Università degli Studi di Perugia, edizione 9-10 Maggio 2014.

Incarichi di seminari su produzione e confezionamento della birra al corso COME DIVENTARE BIRRAIO su incarico del CERB, Centro di Eccellenza per la Ricerca sulla Birra, Università degli Studi di Perugia, edizione 21-26 Ottobre 2013.

Incarichi di seminari su produzione e confezionamento della birra al corso COME DIVENTARE BIRRAIO su incarico del CERB, Centro di Eccellenza per la Ricerca sulla Birra, Università degli Studi di Perugia, edizione 22-26 Ottobre 2012.

Incarichi di seminari su produzione e confezionamento della birra al corso COME DIVENTARE BIRRAIO su incarico del CERB, Centro di Eccellenza per la Ricerca sulla Birra, Università degli Studi di Perugia, edizione 26-30 Marzo 2012.

Incarichi di seminari su produzione e confezionamento della birra al corso COME DIVENTARE BIRRAIO su incarico del CERB, Centro di Eccellenza per la Ricerca sulla Birra, Università degli Studi di Perugia, edizione 24-28 Ottobre 2011.

Conferenze

Presentazione orale di un lavoro sulla birra analcolica presso il congresso internazionale TRENDS IN BREWING, GHENT, 13-17 APRILE 2014 dal titolo:

Low-Alcohol Beer Production using Osmotic Distillation: scale-up on Pilot Plant.



Giudice concorso nazionale
assaggio birre

Giudice al concorso nazionale di assaggio di birra "PREMIO CEREVISIA" edizioni 2013-2014-2015-2016.

