ALLEGATO 1

europass Curriculum vitae De Francesco Giovanni

INFORMAZIONI PERSONALI De Francesco Giovanni

POSIZIONE RICOPERTA Quadro di direzione, ricerca e sviluppo

ESPERIENZA PROFESSIONALE

23/03/2021–31/05/2021

Prestazione di lavoro autonomo occasionale – Professore a contratto

Incarico per l'espletamento dell'insegnamento di "Tecnologie birrarie I" per le esigenze del C.d.L. in Scienze e Tecnologie Agroalimentari del Dipartimento di Scienze Agrarie Alimentari ed Ambientali AA 2020/2021

01/10/2020–30/09/2021

Assegnista di Ricerca

CERB - CEntro di Ricerca per l'eccellenza della Birra, Perugia (Italia)

Assegno di Ricerca relativo al progetto di ricerca: Luppolo Made in Italy: la filiera del luppolo italiano presso il CERB.

ALTRE ATTIVITÀ SVOLTE NEL PERIODO:

- **Responsabile Area Formazione presso il CERB**
- **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 e Micromalterie.
- **Correlatore di Tesi di Laurea Triennale e Specialistica** nell'ambito della produzione della birra e del malto presso il Dipartimento di Scienze Agrarie ed Ambientali DSA3 - Università degli studi di Perugia
- **Lezioni frontali** di Tecnologia di produzione della birra e del malto durante i corsi di formazione erogati dal CEntro di Ricerca per l'eccellenza della Birra
- **Attività di supporto tecnico** di gestione reti e computer del CERB.
- **Panel leader del panel addestrato in analisi sensoriale della birra** presso il CERB.
- **Giudice assaggiatore** al concorso birrario "Premio Cerevisia" edizione 2021
- **Costruzione del nuovo sito del CERB**
- **Periodo di Ricerca all'estero presso Università delle Azzorre per 3 mesi (01/06/2021 - 30/08/2021)**

01/08/2019–31/07/2020

Assegnista di Ricerca

CERB - CEntro di Ricerca per l'eccellenza della Birra, Perugia (Italia)

Assegno di Ricerca relativo al progetto: Innovazione di prodotto e di processo per il miglioramento della qualità di una birra analcolica

ALTRE ATTIVITÀ SVOLTE NEL PERIODO:

- **Responsabile Area Formazione presso il CERB**
- **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 e Micromalterie.
- **Correlatore di Tesi di Laurea Triennale e Specialistica** nell'ambito della produzione della birra e del malto presso il Dipartimento di Scienze Agrarie ed Ambientali DSA3 - Università degli studi di Perugia
- **Lezioni frontali** di Tecnologia di produzione della birra e del malto durante i corsi di formazione erogati dal CEntro di Ricerca per l'eccellenza della Birra
- **Attività di supporto tecnico** di gestione reti e computer del CERB.
- **Panel leader del panel addestrato in analisi sensoriale della birra** presso il CERB.
- giudice presso
- **Costruzione del nuovo sito del CERB**

15/06/2018–14/06/2019 **Assegnista di ricerca**

CERB - CEntro di Ricerca per l'Eccellenza della Birra, Perugia (Italia)

Assegno di Ricerca relativo al progetto di ricerca: Luppolo Made in Italy: la filiera del luppolo italiano presso il CERB.

ALTRE ATTIVITÀ SVOLTE NEL PERIODO:

- **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 e Micromalterie.

- **Correlatore di Tesi di Laurea Triennale e Specialistica** nell'ambito della produzione della birra e del malto.

Lezioni frontali di Tecnologia di produzione della birra e del malto durante i corsi di formazione erogati dal CEntro di Ricerca per l'eccellenza della Birra e da ITS UMBRIA - INNOVAZIONE, TECNOLOGIA E SVILUPPO

- **Attività di supporto tecnico** di gestione reti e computer del CERB.

- **Panel leader** presso il CERB.

- **Giudice assaggiatore** al concorso birrario "Premio Cerevisia" edizione 2019

05/12/2017–04/06/2018 **Incarico di natura occasionale**

CERB - CEntro di Ricerca per l'Eccellenza della Birra, Perugia (Italia)

Incarico di natura occasionale avente come oggetto:
Collaborazione alla progettazione, organizzazione e pianificazione dei corsi di formazione erogati dal CERB nell'ambito delle attività di formazione del Centro, specificatamente rivolte al settore birrario.

ALTRE ATTIVITA' SVOLTE NEL PERIODO:

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 e Micromalterie.

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.

Attività di supporto tecnico di gestione reti e computer del Centro.

Panel leader del panel addestrato del Centro di Ricerca per l'eccellenza della Birra

- **Giudice assaggiatore** al concorso birrario "Premio Cerevisia" edizione 2018

01/11/2016–31/10/2017 **Assegnista di Ricerca**

CERB - CEntro di Ricerca per l'Eccellenza della Birra, Perugia (Italia)

Assegno di Ricerca presso il Centro di Eccellenza per la Ricerca sulla Birra per lo svolgimento dell'attività di ricerca relativamente al progetto dal titolo:
Valorizzazione di ingredienti locali per lo sviluppo economico di produzioni artigianali di birra regionale.

ALTRE ATTIVITA' SVOLTE NEL PERIODO:

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 e Micromalterie.

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.

Attività di supporto tecnico di gestione reti e computer del Centro.

Panel leader del panel addestrato del Centro di Ricerca per l'eccellenza della Birra

- **Giudice assaggiatore** al concorso birrario "Premio Cerevisia" edizione 2017

01/11/2015–31/10/2016

Assegnista di Ricerca

CERB - CEntro di Ricerca per l'Eccellenza della Birra, Perugia (Italia)

Assegno di Ricerca presso il Centro di Eccellenza per la Ricerca sulla Birra per lo svolgimento dell'attività di ricerca relativamente al progetto dal titolo: Valorizzazione di ingredienti locali per lo sviluppo economico di produzioni artigianali di birra regionale.

ALTRE ATTIVITA' SVOLTE NEL PERIODO:

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 e Micromalterie.

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.

Panel leader del panel addestrato del Centro di Ricerca per l'eccellenza della Birra

Attività di supporto tecnico di gestione reti e computer del Centro.

01/11/2014–31/10/2015

Assegnista di Ricerca

CERB - CEntro di Ricerca per l'Eccellenza della Birra, Perugia (Italia)

Assegno di Ricerca presso il Centro di Eccellenza per la Ricerca sulla Birra per lo svolgimento dell'attività di ricerca relativamente al progetto dal titolo: Valorizzazione di ingredienti locali per lo sviluppo economico di produzioni artigianali di birra regionale.

ALTRE ATTIVITA' SVOLTE NEL PERIODO:

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 e Micromalterie.

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.

Attività di supporto tecnico di gestione reti e computer del Centro.

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
Livello 8 QEQ

Dottorato di Ricerca (DR)

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

Dottorato di Ricerca in Biologia Vegetale e Biotecnologie Agroambientali, Alimentari e Zootecniche XXVI CICLO.

TITOLO DEL DOTTORATO: Brewing Processes Optimization For High Quality Low-Alcohol Beer
Production. Tutor: Prof. Giuseppe Perretti

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
Livello 8 QEQ

Erasmus Placement

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
Livello 7 QEQ

Laurea magistrale in Tecnologie e Biotecnologie degli Alimenti

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 diveri materiali di membrana, allo scopo di valutarne il comportamento durante la filtrazione della birra.

COMPETENZE PERSONALI

Lingua madre: Italiano

Lingue straniere

	Ascolto	Lettura	Interazione	Produzione orale	Produzione scritta
Inglese	C1	C1	C1	C1	C1
Francese	A1	B2	A1	A1	A1
Portoghese	B2	B2	B1	B1	A1

Livelli: A1 e A2: Utente base - B1 e B2: Utente autonomo - C1 e C2: Utente avanzato
QuadroComuneEuropeodiRiferimentodelleLingue-Schedaperl'autovalutazione

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 Ricerca per l'eccellenza della 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.

Competenze digitali

AUTOVALUTAZIONE

Utente avanzato

Ottima conoscenza degli applicativi Microsoft e del pacchetto Office, in modo particolare Word, Excel e Power Point.

Ottima capacità di navigare in Internet e posta elettronica. Discreta conoscenza del codice Html, ottima conoscenza del CMS WordPress e della comunicazione digitale.

Ottima padronanza del fotoritocco, del video e foto editing.

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-alla data attuale: 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 Ricerca per l'eccellenza della Birra.

2015-alla data attuale: 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

Johansson, L.; Nikulin, J.; Juvonen, R.; Krogerus, K.; Magalhães, F.; Mikkelson, A.; Nuppunen-Puputti, M.; Sohlberg, E.; **de Francesco, G.**; Perretti, G.; Gibson, B. Sourdough Cultures as Reservoirs of Maltose-Negative Yeasts for Low-Alcohol Beer Brewing. Food Microbiol. 2021, 94 (August 2020), 103629.

Bravi, E.; **De Francesco, G.**; Sileoni, V.; Perretti, G.; Galgano, F.; Marconi, O. Brewing By-Product Upcycling Potential: Nutritionally Valuable Compounds and Antioxidant Activity Evaluation. *Antioxidants* **2021**, *10* (2), 1–19.

Barley malt wort and grape must blending to produce a new kind of fermented beverage: A physicochemical composition and sensory survey of commercial products
De Francesco, G., Marconi, O., Sileoni, V., Perretti, G. Journal of Food Composition and Analysis, 2021, 103, 104112.

Liguori, L.; **De Francesco, G.**; Orilio, P.; Perretti, G.; Albanese, D. Influence of Malt Composition on the Quality of a Top Fermented Beer. *J. Food Sci. Technol.* **2021**, *58* (6), 2295–2303.

De Francesco, G.; Marconi, O.; Sileoni, V.; Freeman, G.; Lee, E. G.; Floridi, S.; Perretti, G. Influence of the Dealcoholisation by Osmotic Distillation on the Sensory Properties of Different Beer Types. *J. Food Sci. Technol.* **2021**, *58* (4), 1488–1498.

Influence of the dealcoholisation by osmotic distillation on the sensory properties of different beer types.
De Francesco, G.; Marconi, O.; Sileoni, V.; Freeman, G.; Lee, E.G.; Floridi, S.; Perretti, G. J. Food Sci. Technol. 2020.

Low Carbohydrate Beers Produced by a Selected Yeast Strain from an Alternative Source. Troilo, A., **De Francesco, G.,** Marconi, O., Sileoni V., Turchetti, B., Perretti, G. (2020) Journal of the American Society of Brewing Chemists 78(1), pp. 80-88.

Identification and Determination of Free Polyphenols in Untreated Craft Beers by HPLC-PDA-ESI-MS/MS in SIR Mode. Petrucci, R.; Di Matteo, P.; **De Francesco, G.**; Mattiello, L.; Perretti, G.; Russo, P. (2020) J. Agric. Food Chem. 2020, 68, 7984−7994.

Ceccaroni, D., Sileoni, V., Marconi, O, **De Francesco, G.**, Lee, E.G., Perretti, G. Specialty rice malt optimization and improvement of rice malt beer aspect and aroma. LWT, Volume 99, January 2019, pp. 299-305.
De Francesco, G., Sannino, C., Sileoni, V., Marconi, O., Filippucci, S., Tasselli, G., Turchetti, B. Mrakia gelida in brewing process: An innovative production of low alcohol beer using a psychrophilic yeast strain. Food Microbiology (2018) 76, pp. 354-362.

Sileoni V., **De Francesco G.**, Ceccaroni D., Marconi O., Perretti G. Process and product innovation for the production of a quinoa fermented beverage. Proceedings of 13th International Trends in Brewing. Ghent, 8th-12th April 2018.

ORAL PRESENTATION: De Francesco, G., Marconi O., Sileoni V., Perretti G:, IGA – ITALIAN GRAPE ALE. Proceedings of 13th International Trends in Brewing. Ghent, 8th-12th April 2018.

Liguori, L.; **De Francesco, G.**; Albanese, D.; Mincione, A.; Perretti, G.; Di Matteo, M.; Russo, P. Impact of Osmotic Distillation on the Sensory Properties and Quality of Low Alcohol Beer. *J. Food Qual.* **2018**, 1–11.

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 Bioproducts Processing (2015) 94, 158-168.

De Francesco, G., Turchetti, B., Sileoni, V., Marconi, O., Perretti, G. Screening of new strains of *Saccharomycodes 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 *Saccharomycodes 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 di formazione professionale (ottobre 2011 – al presente)

Incarico di seminari su **produzione del mosto, produzione della birra, fermentazione e rifermentazione, degustazione tecnica della birra** al WORKSHOP AVANZATO IN TECNOLOGIE BIRRARIE su incarico del CERB, Centro di Ricerca per l'eccellenza della Birra, Università degli Studi di Perugia per gli anni 2019-2020-2021-2022.
Incarico di seminari su **produzione del mosto, produzione della birra, fermentazione e rifermentazione, degustazione tecnica della birra** al corso COME DIVENTARE BIRRAIO su incarico del CERB, Centro di Eccellenza per la Ricerca sulla Birra, Università degli Studi di Perugia per gli anni 2019-2020-2021-2022.

Incarico di seminari su **produzione del mosto, produzione della birra, fermentazione e rifermentazione, degustazione tecnica 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 5-10 marzo 2018, 18-23 giugno 2018 e 15-20 ottobre 2018.

Febbraio 2018: Incarico di docenza al corso Sommelier della Birra presso AIS Terni. Argomento stile e geografia: il Belgio.

Incarico di seminari su **produzione del mosto, produzione della birra, fermentazione e rifermentazione, degustazione tecnica 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 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 AD UN CONVEGNO INTERNAZIONALE: De Francesco, G., 3rd Edition of Euro-Global Conference on Food Science and Technology" Online Conference held on September 30-October 02, 2021. Influence of process conditions on the flavour stability of unpasteurized craft beer

PRESENTAZIONE ORALE AD UN CONVEGNO INTERNAZIONALE: De Francesco, G., Marconi O., Sileoni V., Perretti G:, IGA – ITALIAN GRAPE ALE. Proceedings of 13th International Trends in Brewing. Ghent, 8th-12th April 2018.

PRESENTAZIONE ORALE AD UN CONVEGNO INTERNAZIONALE: 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 2013-2014-2015-2016-2017-2018-2019-2021.