



Davide Nucciarelli

Nazionalità: Italiana

ESPERIENZA LAVORATIVA

Tecnologo alimentare

Libero professionista [21/01/2022 - Attuale]

Città: Perugia

Paese: Italia

Consulenza per la produzione di materie prime per la trasformazione in alimento, con principale preparazione per olive e cereali.

Consulenza per la gestione completa del processo di trasformazione dei cereali in sfarinati di cereali.

Consulenza per la gestione completa del processo di produzione di pasta alimentare a partire da sfarinati di cereali .

Consulenza per la gestione completa dell'oliveto, tecniche di miglioramento qualitativo, incremento quantitativo della produzione e riduzione dei costi.

Consulenza per la gestione completa del processo di trasformazione delle olive in olio extravergine di oliva o olio vergine di oliva.

Consulenza per la gestione dello stoccaggio e dell'imbottigliamento degli oli da olive.

Dottorando

[21/02/2022 - 06/03/2023]

Indirizzo: Campus de la Universidad Pablo de Olavide - Edificio 46, Ctra. de Utrera Km 1, 41013 Siviglia (Spagna)

Sito web: <https://www.ig.csic.es/es/>

Indirizzo e-mail: igrasa@ig.csic.es

Attività di ricerca nel settore olio da olive.

Collaboratore tecnico

Consiglio per la Ricerca in Agricoltura e l'analisi dell'Economia Agraria

Città: Perugia

Paese: Italia

Sito web: <https://www.crea.gov.it>

Attività di collaboratore tecnico all'interno del progetto "INFOLIVA". L'attività del progetto ha riguardato la valutazione dell'impiego di alcune recenti tecnologie nel processo di estrazione dell'olio extravergine di oliva. In particolare, si è valutato l'effetto di scambiatori di calore tubolari per una regolazione rapida della temperatura della pasta franta mediante flusso di acqua controcorrente e lo studio dell'applicazione della tecnologia ad ultrasuoni nel processo di estrazione dell'olio extravergine di oliva. Relativamente al condizionamento termico l'attività ha previsto l'impiego di uno scambiatore di calore per paste viscosi a 25°C e a 18°C. L'obiettivo è stato quello di valutare l'effetto di un raffreddamento rapido della pasta in ingresso alla gramola e durante la gramolatura, sui principali parametri qualitativi dell'olio, con particolare riferimento alla componente fenolica e volatile responsabile delle caratteristiche sensoriali e salutistiche principali. Nella seconda fase del progetto è stato invece studiato l'impiego della tecnologia ad ultrasuoni applicata alla produzione di olio extravergine di oliva, con il medesimo obiettivo descritto nella fase precedente della sperimentazione. Il progetto ha portato alla pubblicazione di articoli scientifici in cui sono stati riportati i risultati degli studi effettuati.



Collaboratore

Società Agricola APROL PERUGIA Soc.Coop. [02/2019 – 04/2020]

Indirizzo: Via Settevalli 131/F, 06129 Perugia (Italia)

Sito web: <http://www.aprolperugia.it/>

Attività di formazione tramite svolgimento di corsi di potatura e gestione dell'olivo.

Consulenza per il miglioramento tecnologico e applicazione delle innovazioni di processo dei frantoi soci della cooperativa.

Consulenza sulla scelta e l'utilizzo delle macchine per la trasformazione in funzione del prodotto finale desiderato, con tendenza verso il miglioramento delle caratteristiche qualitative del prodotto.

Consulenza sulla scelta del packaging primario e secondario con l'obiettivo di minimizzare le alterazioni di tipo ossidativo durante la conservazione del prodotto.

Consulente e tecnico

Seneco S.r.l. [09/2019 – 08/2020]

Città: Milano

Paese: Italia

Installazione e collaudo di macchine per il trattamento della pasta di olive con tecnologia ad ultrasuoni nei frantoi. Adeguamento delle macchine agli impianti, risoluzione tempestiva di problemi relativi al processo e alla tecnologia in questione. Manutenzione completa della macchina, sostituzione di parti usurate e/o danneggiate, integrazione corretta della macchina nell'impianto, collegamento e controllo in remoto della macchina. Creazione di sistemi e soluzioni per la gestione della pressione della pasta di olive volta al corretto funzionamento della macchina. Progettazione di stazioni di sonicazione autonome di facile installazione. Gestione del rapporto con i clienti e con i produttori. Presentazione della tecnologia anche per altre produzioni quali l'aromatizzazione di olio extravergine per l'ottenimento di condimenti a base di olio extravergine di oliva.

Tirocinante

Monini S.p.A. [10/2018 – 01/2019]

Indirizzo: Strada Statale Flaminia Km. 129, 06049 Perugia (Italia)

Sito web: <https://www.monini.com/it/>

Tirocinio pratico applicativo di 300 ore dove si è svolta attività di analisi relative all'olio extravergine di oliva e ad altri oli di origine vegetale. Principalmente si sono svolte analisi dei parametri merceologici relative ad acidità, numero di perossidi, tipologia e composizione percentuale in acidi grassi costituenti gli oli tramite gas cromatografia, analisi spettrofotometriche UV con identificazione delle costanti K232, K270 e delta K. Interpretazione dei dati e dei grafici ottenuti.

Tirocinante

La Fabbrica della Pasta di Gragnano S.a.s. [07/2015 – 12/2015]

Città: Napoli

Paese: Italia

Sito web: <https://www.fabbricadellapastadigragnano.com>

Tirocinio della durata di 250 ore nel quale si è svolta ogni tipo di attività e mansione del pastificio relativa alla sezione produttiva dell'azienda.

Nel reparto di confezionamento sono state svolte le seguenti mansioni:

- confezionamento manuale di pasta a formato lungo;
- confezionamento a macchina di pasta a formato corto;
- confezionamento con packaging secondario;
- controllo delle macchine per il confezionamento;
- palettizzazione delle confezioni e preparazione alla spedizione;

Nel reparto di produzione sono state svolte le seguenti mansioni:

- controllo e gestione della pressa per l'estrusione della pasta;



- controllo e gestione del pre-essiccatore;
- riempimento e programmazione delle celle di essiccazione;
- produzione di pasta a formato lungo e corto;
- sostituzione delle trafile in bronzo e manutenzione della pressa;

Le mansioni sopra elencate sono state svolte anche nella sezione del pastificio in cui viene prodotta pasta senza glutine.

Iscrizione all'Elenco Nazionale dei Tecnici ed esperti degli Oli di Oliva Extravergini e Vergini Regione Umbria [11/09/2019 – Attuale]

Città: Perugia

Paese: Italia

Sito web: <https://www.regione.umbria.it/home>

Tirocinante

Dipartimento di Scienze agrarie Alimentari e Ambientali dell'Università degli Studi di Perugia [04/2014 – 05/2014]

Città: Perugia

Attività di laboratorio per una durata di 75 ore relativa allo svolgimento delle analisi dei principali parametri merceologici dell'olio extravergine di oliva, e analisi del quantitativo di biofenoli totali tramite spettrofotometria UV e tramite metodica con utilizzo di HPLC.

Inoltre il sottoscritto ha collaborato nella gestione dell'impianto pilota della sezione di Tecnologie Alimentari nel quale è stato coinvolto nella gestione del frantoio durante lo svolgimento delle prove di molitura con le ultime innovazioni tecnologiche e di processo.

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

Dottorato in Scienze e Biotecnologie Agrarie, Alimentari e Ambientali

Dipartimento di Scienze Agrarie Alimentari e Ambientali dell'Università degli Studi di Perugia [12/2020 – Attuale]

Indirizzo: Borgo XX Giugno, 74 , 06121 Perugia (Italia)

Sito web: <http://dsa3.unipg.it/it/>

Dottorato in corso di svolgimento riguardante lo studio delle innovazioni tecnologiche nel processo di estrazione dell'olio extravergine di oliva. Lo studio ha l'obiettivo di valutare gli effetti delle tecnologie sulla qualità merceologica salutistica e sensoriale dell'olio prodotto. In modo particolare viene analizzato l'effetto sui parametri merceologici, sulla composizione e concentrazione in composti fenolici ad azione antiossidante e sulla composizione e concentrazione dei composti volatili. Inoltre lo studio valuta anche l'effetto delle tecnologie sulla resa di estrazione e l'integrazione nel processo delle stesse.

Ablitazione all'esercizio della Professione di Tecnologo Alimentare

Ordine dei Tecnologi Alimentari [07/2019 – 07/2019]

Indirizzo: Via A. Rubbiani 5, 40124 Bologna (Italia)

Sito web: <https://www.otaeragg.it>

Laurea Magistrale in Tecnologie e Biotecnologie degli Alimenti

Dipartimento di Scienze Agrarie Alimentari e Ambientali dell'Università degli Studi di Perugia [09/2016 – 16/04/2019]

Indirizzo: Borgo XX Giugno, 74, 06121 Perugia

Sito web: <http://dsa3.unipg.it/it/>

Campi di studio: Tecnologie Alimentari

Voto finale: 110 e Lode con Menzione di onore

Tesi: Produzione di oli extravergini aromatizzati mediante l'utilizzo della tecnologia ad ultrasuoni.