

## INFORMAZIONI PERSONALI



Luigi Daidone

Sesso

Data di nascita

Nazionalità Italiana

TITOLO DI STUDIO  
ESPERIENZA  
PROFESSIONALE

## Laurea Magistrale in Tecnologie e Biotecnologie degli Alimenti

09/2024-alla data attuale

## Titolare di borsa per lo svolgimento di attività di ricerca

Università degli Studi di Perugia - Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali, Perugia

- Strategie di valorizzazione della multifunzionalità dei co-prodotti della filiera olivicolo-olearia per il miglioramento della sua sostenibilità e competitività
- Caratterizzazione della qualità degli oli vergini di oliva e strategie di valorizzazione dei co-prodotti della filiera olivicolo-olearia

04/2018-09/2024

## Titolare di assegno per lo svolgimento di attività di ricerca

Università degli Studi di Perugia - Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali, Perugia

- Analisi di laboratorio sui parametri merceologici e di qualità di oli di oliva (acidità libera, numero di perossidi, costanti spettrofotometriche, tocoferoli, determinazione composti volatili GC/MS, estrazione polifenoli per successiva analisi HPLC, composizione acidica).
- Analisi di laboratorio su sottoprodotti dell'industria olearia (estrazione di fenoli da acque di vegetazione, foglie e sanse, valutazione dell'olio residuo delle sanse-metodo Soxhlet).
- Messa a punto e validazione di metodi di analisi per la determinazione di composti minori su variematrici vegetali.
- Recupero di molecole fenoliche dai co-prodotti della filiera vitivinicola (vinacce, foglie), attraverso estrazione assistita con ultrasuoni.
- Utilizzo delle molecole fenoliche ottenute dalla filiera vitivinicola come pigmenti per tessuti.
- Analisi di laboratorio sui co-prodotti della filiera vitivinicola (analisi colorimetriche, determinazione dei polifenoli totali, antociani totali, tannini totali, flavonoidi totali e acidi fenolici).

01/2018-04/2018

## Percorso formativo integrato in esperto nell'innovazione di prodotto e processo del settore agroalimentare

Umana Forma Srl, Perugia

- Realizzazione di progetti di innovazione di prodotti alimentari con caratteristiche salutistiche, funzionali o nutraceutiche.
- Elaborazione di progetti per il miglioramento qualitativo di prodotti alimentari già esistenti.

07/2017-08/2017

## Tirocinio pratico applicativo

Oleificio Ranieri S.R.L., Cerbara, Città di Castello

- Controlli qualità e gestione processo di imbottigliamento.
- Preparazione infusi per la realizzazione di oli aromatizzati e vitaminizzati.
- Realizzazione schede tecniche di produzione.
- Controllo del corretto lavaggio delle linee di lavorazione dopo il passaggio di oli di diversa classe merceologica.

01/2015-02/2015

## Tirocinio pratico applicativo

Regione Umbria - Giunta Regionale Servizio Aiuti alle Imprese e Promozione, Perugia

- Verifica delle domande di aiuto e di pagamento della misura 1.2.1
- Verifiche in loco degli ammodernamenti delle aziende agricole

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- 06/2019 **Abilitazione professionale**  
Tecnologo alimentare
- 10/2015–10/2017 **Laurea Magistrale in Tecnologie e Biotecnologie degli Alimenti**  
votazione 110/110 e Lode  
Università degli Studi di Perugia - Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali, Perugia
- Biologia applicata alle produzioni agroalimentari
  - Chimica degli alimenti con analisi strumentale e sensoriale
  - Industrie dei prodotti alimentari (di origine animale, vegetale e bevande fermentate)
  - Legislazione e marketing nell'industria alimentare
  - Difesa delle derrate alimentari
- Titolo della tesi: Caratterizzazione aromatica di oli vergini di oliva di diversa origine genetica e geografica.
- 09/2012–10/2015 **Laurea in Scienze e Tecnologie Agroalimentari**  
Università degli Studi di Perugia - Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali, Perugia
- Microbiologia
  - Difesa delle coltivazioni
  - Controllo e gestione della qualità
  - Processi della tecnologia alimentare
  - Economia e marketing dei prodotti alimentari
- Titolo della tesi: Condizionamento termico flash delle paste d'oliva durante il processo di estrazione meccanica dell'olio: effetto sulla qualità dell'olio con l'uso di scambiatori di calore flash.

COMPETENZE PERSONALI

Lingua madre Italiano

Lingue straniere

Inglese

	COMPRESIONE		PARLATO		PRODUZIONE SCRITTA
	Ascolto	Letture	Interazione	Produzione orale	
Inglese	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 - Scheda per l'autovalutazione

**Competenze comunicative**

- Buone capacità di adattamento in tutti gli ambienti lavorativi.
- Buone competenze comunicative e relazionali acquisite con le mie esperienze professionali.
- Spirito di gruppo grazie alle varie attività svolte nel periodo scolastico e universitario.

**Competenze organizzative e gestionali**

- Buone capacità organizzative.
- Disponibilità a frequentare corsi formativi.
- Buona pianificazione dei progetti e degli obiettivi.

**Competenze digitali**

Ottime capacità con il computer e padronanza di tutti gli strumenti Microsoft Office acquisite sia nell'ambito scolastico e universitario, sia in maniera autonoma.