



ESPERIENZA LAVORATIVA

Libero professionista – Perugia, Italia

Città: Perugia Paese: Italia

Tecnologo alimentare

[21/01/2022 – Attuale]

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.

– Siviglia , Spagna

Indirizzo: Campus de la Universidad Pablo de Olavide - Edificio 46, Ctra. de Utrera Km 1, 41013 Siviglia (Spagna) Sit o web: <https://www.ig.csic.es/es/> Indirizzo e-mail: igrasa@ig.csic.es

Dottorando

[21/02/2022 – 06/03/2023]

Attività di ricerca nel settore olio da olive.

Consiglio per la Ricerca in Agricoltura e l'analisi dell'Economia Agraria – Perugia, Italia

Città: Perugia Paese: Italia Sito web: <https://www.crea.gov.it>

Collaboratore tecnico

Attività di collaboratore tecnico all'interno del progetto "INFOOLIVA". 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 viscose 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.

Società Agricola APROL PERUGIA Soc.Coop. – Perugia, Italia

Indirizzo: Via Settevalli 131/F, 06129 Perugia (Italia) Sito web: <http://www.aprolperugia.it/>



Collaboratore

[02/2019 – 04/2020]

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.

Seneco S.r.l. – Milano, Italia

Città: Milano | Paese: Italia

Consulente e tecnico

[09/2019 – 03/2023]

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.

Monini S.p.A. – Perugia , Italia

Indirizzo: Strada Statale Flaminia Km. 129, 06049 Perugia (Italia) | Sito web: <https://www.monini.com/it/>

Tirocinante

[10/2018 – 01/2019]

Tirocinio pratico applicativo di 300 ore dove si è svolto 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.

La Fabbrica della Pasta di Gragnano S.a.s. – Napoli, Italia

Città: Napoli | Paese: Italia | Sito web: <https://www.fabbricadellapastadigragnano.com>

Tirocinante

[07/2015 – 12/2015]

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'estruzione 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.

Regione Umbria – Perugia, Italia

Città: Perugia Paese: Italia Sito web: <https://www.regione.umbria.it/home>

Iscrizione all'Elenco Nazionale dei Tecnici ed esperti degli Oli di Oliva Extravergini e Vergini

[11/09/2019 – Attuale]

Dipartimento di Scienze agrarie Alimentari e Ambientali dell'Università degli Studi di Perugia – Perugia

Città: Perugia

Tirocinante

[04/2014 – 05/2014]

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.

Abilitazione 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.

Il lavoro di tesi è consistito in un progetto di ricerca e sviluppo dell'azienda Monini S.p.a. avente come Relatore il prof. Maurizio Servili e come correlatori il dott. Michele Labarile e il dott. Lorenzo Lunetti. L'obiettivo del lavoro è stato quello di creare dei condimenti a base di olio extravergine di oliva mediante l'utilizzo della tecnologia ad ultrasuoni a partire da materie prime naturali che abbiano subito minimi processi di trasformazione. Il lavoro nasce con l'obiettivo di creare prodotti differenti rispetto a quelli già presenti in commercio e con un valore maggiore in quanto



europass

le caratteristiche sensoriali previste sono migliori rispetto al prodotto già in commercio. Il progetto ha coinvolto tre aziende e l'università, il sottoscritto ha coordinato e gestito dal punto di vista pratico/operativo tutto il lavoro. Le analisi effettuate ai prodotti ottenuti sono state di tipo sensoriale comparativo e chimiche strumentali svolte presso l'Unità di ricerca di Tecnologie Alimentari del dipartimento di Scienze Agrarie Alimentari e Ambientali dell'Università degli Studi di Perugia. In modo particolare la composizione in sostanze volatili degli oli è stata effettuata tramite analisi di spettrometria di massa accoppiata alla gaschromatografia (GC/MS) attraverso il campionamento dello spazio di testa mediante Microestrazione in Fase Solida (SPME). Al termine del lavoro è stata poi effettuata un'analisi di fattibilità economica del processo su scala industriale da parete di Monini S.p.a.

Laurea Triennale in Scienze e Tecnologie Agroalimentari

Dipartimento di Scienze Agrarie Alimentari e Ambientali dell'Università degli Studi di Perugia [09/2012 – 18/04/2016]

Indirizzo: Borgo XX Giugno 74, 06121 Perugia (Italia) | Sito web: <http://dsa3.unipg.it/> | Campi di studio: Tecnologie Alimentari | Voto finale: 110 e Lode | Tesi: Ruolo dei polisaccaridi non amidacei nella filtrazione del mosto di birra.

Abilitazione alla consulenza per la difesa fitosanitaria a basso apporto prodotti fitosanitari

Regione Umbria [03/07/2020]

Città: Perugia | Paese: Italia | Sito web: <https://www.regione.umbria.it/agricoltura/servizio-fitosanitario-regionale>

Idoneità fisiologica per assaggiatori di oli vergini di oliva

Aprol Perugia [12/03/2018 – 26/03/2018]

Indirizzo: Via Settevalli 131/F, 06129 Perugia (Italia) | Sito web: www.aprolperugia.it

Assaggiatore Professionista di oli vergini di oliva

Aprol Perugia [11/2018 – 04/2019]

Indirizzo: Via Settevalli 131/F, 06129 Perugia (Italia) | Sito web: <http://www.aprolperugia.it/>

Diploma di scuola media superiore - Maturità Scientifica

Liceo Scientifico "Galeazzo Alessi" [09/2008 – 06/2012]

Indirizzo: Via Ruggiero D'Andreotto, 19, 06124 Perugia (Italia) | Sito web: <https://www.liceoalessi.edu.it>

COMPETENZE LINGUISTICHE

Lingua madre: italiano

Altre lingue:

inglese

ASCOLTO B1 LETTURA B1 SCRITTURA B1

PRODUZIONE ORALE B1 INTERAZIONE ORALE B1

Livelli: A1 e A2: Livello elementare B1 e B2: Livello intermedio C1 e C2: Livello avanzato

COMPETENZE

Padronanza del Pacchetto Office (Word Excel PowerPoint ecc) / Google / Posta elettronica / Gestione autonoma della posta e-mail / Gmail / Gestione PDF / Whatsapp / Posta elettronica- Posta certificata / GoogleChrome / Buona padronanza del pc dei software ad esso correlati e del pacchetto Office / R/R- Studio / Utilizzo del browser

PUBBLICAZIONI

[2021]



Effects of Ultrasound Technology on the Qualitative Properties of Italian Extra Virgin Olive Oil

Link: <https://doi.org/10.3390/foods10112884>

[2021]

Application of Low Temperature during the Malaxation Phase of Virgin Olive Oil Mechanical Extraction Processes of Three Different Italian Cultivars

Link: <https://doi.org/10.3390/foods10071578>

[2022]

The Use of a Cooling Crusher to Reduce the Temperature of Olive Paste and Improve EVOO Quality of Coratina, Peranzana, and Moresca Cultivars: Impact on Phenolic and Volatile Compounds

Link: <https://doi.org/10.1007/s11947-022-02862-9>

[2023]

Effect of Controlled Oxygen Supply during Crushing on Volatile and Phenol Compounds and Sensory Characteristics in Coratina and Ogliarola Virgin Olive Oils

Link: <https://doi.org/10.3390/foods12030612>

[2024]

Extra Virgin Olive Oil from Stoned Olives with Oxygen Supply during Processing: Impact on Volatile and Phenolic Fraction and Sensory Characteristic

Link: <https://doi.org/10.3390/foods13193073>

[2025]

A Simulation of the real shelf Life of Frozen Fish Products in a Bulk System Sale.

Link: <https://doi.org/10.3390/foods14081334>

[2025]

A Simulation of the Real-Time Shelf Life of Frozen Fish Products in a Bulk System Sale

Link: <https://doi.org/10.3390/foods14081334>

PATENTE DI GUIDA

Patente di guida: A

Patente di guida: B

ONORIFICENZE E RICONOSCIMENTI

[19/05/2023] UNASA

Premio UNASA 2023. "Categoria Gianfrancesco Montedoro"



PATENTINI

[2020 – Attuale]

Patentino per la conduzione di macchine agricole

[2024 – Attuale]

Patentino per la conduzione di escavatori idraulici

[2025 – Attuale]

Patentino per l'utilizzo di PLE con o senza stabilizzatori

DICHIARAZIONE SOSTITUTIVA DELL'ATTO DI NOTORIETÀ

Dichiarazione sostitutiva dell'atto di notorietà

Il sottoscritto Nucciarelli Davide nato ad Assisi il 25 Marzo 1993, residente a San Sisto in Via Pietro Mascagni 64, (PG) consapevole della responsabilità penale prevista, dall'art. 76 del D.P.R. 445/2000, per le ipotesi di falsità in atti e dichiarazioni mendaci ivi indicate, dichiara che quanto da lui scritto nel presente curriculum vitae è conforme al vero.

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali presenti nel CV ai sensi dell'art. 13 d. lgs. 30 giugno 2003 n. 196 - "Codice in materia di protezione dei dati personali" e dell'art. 13 GDPR 679/16 - "Regolamento europeo sulla protezione dei dati personali".

Perugia , 20/05/2025