



Davide Nucciarelli

Data di nascita: [REDACTED] Nazionalità: Italiana Sesso: Maschile

Indirizzo e-mail: [REDACTED]

ESPERIENZA LAVORATIVA

21/01/2022 - ATTUALE Perugia, Italia

TECNOLOGO ALIMENTARE LIBERO PROFESSIONISTA

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.

21/02/2022 - 06/03/2023 Siviglia, Spagna

DOTTORANDO

Attività di ricerca nel settore olio da olive.

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

E-mail igrasa@ig.csic.es **Sito Internet** <https://www.ig.csic.es/es/>

Perugia, Italia

COLLABORATORE TECNICO CONSIGLIO PER LA RICERCA IN AGRICOLTURA E L'ANALISI DELL'ECONOMIA AGRARIA

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.

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

02/2019 - 04/2020 Perugia, Italia

COLLABORATORE SOCIETÀ AGRICOLA APROL PERUGIA SOC.COOP.

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.

11/09/2019 – ATTUALE Perugia, Italia

ISCRIZIONE ALL'ELENCO NAZIONALE DEI TECNICI ED ESPERTI DEGLI OLI DI OLIVA EXTRAVERGINI E VERGINI REGIONE UMBRIA

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

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

09/2008 – 06/2012 Perugia, Italia

DIPLOMA DI SCUOLA MEDIA SUPERIORE - MATURITÀ SCIENTIFICA Liceo Scientifico "Galeazzo Alessi"

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

09/2012 – 18/04/2016 Perugia, Italia

LAUREA TRIENNALE IN SCIENZE E TECNOLOGIE AGROALIMENTARI Dipartimento di Scienze Agrarie Alimentari e Ambientali dell'Università degli Studi di Perugia

Indirizzo Borgo XX Giugno 74, 06121, Perugia, Italia | Sito Internet <http://dsa3.unipg.it/it/> |

Campo di studio Tecnologie Alimentari | Voto finale 110 e Lode |

Tesi Ruolo dei polisaccaridi non amidacei nella filtrazione del mosto di birra.

09/2016 – 16/04/2019 Perugia

LAUREA MAGISTRALE IN TECNOLOGIE E BIOTECNOLOGIE DEGLI ALIMENTI Dipartimento di Scienze Agrarie Alimentari e Ambientali dell'Università degli Studi di Perugia

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 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 gascromatografia (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.

Indirizzo Borgo XX Giugno, 74, 06121, Perugia | Sito Internet <http://dsa3.unipg.it/it/> |

Campo di studio Tecnologie Alimentari | Voto finale 110 e Lode |

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

07/2019 – 07/2019 Bologna, Italia

ABLITAZIONE ALL'ESERCIZIO DELLA PROFESSIONE DI TECNOLOGO ALIMENTARE Ordine dei Tecnologi Alimentari

Indirizzo Via A. Rubbiani 5, 40124, Bologna, Italia | Sito Internet <https://www.otaeragg.it>

12/2020 – ATTUALE Perugia, Italia

DOTTORATO IN SCIENZE E BIOTECNOLOGIE AGRARIE, ALIMENTARI E AMBIENTALI Dipartimento di Scienze Agrarie Alimentari e Ambientali dell'Università degli Studi di Perugia

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 salustica e sensoriale dell'olio prodotto. In modo particolare viene analizzato l'effetto sui parametri merceologici, sulla