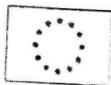


FORMATO EUROPEO
PER IL CURRICULUM
VITAE



Dichiarazione sostitutiva di certificazione e
dichiarazione sostitutiva dell'atto di notorietà ai sensi del
D.P.R. 445/28.12.2000

Il sottoscritto FRANCESCO MAIOLI
consapevole delle responsabilità penali cui può andare incontro in caso
di dichiarazioni mendaci, ai sensi e per gli effetti di cui all'art. 76 del D.P.R.445/2000 e sotto la
propria responsabilità

dichiara
ai sensi degli artt. 46 e 47 del DPR 445/2000

INFORMAZIONI PERSONALI

Nome
Indirizzo
Telefono
E-mail
Nazionalità
Data di nascita

FRANCESCO MAIOLI

Italiano
1981

ESPERIENZA LAVORATIVA

- Date (da - a)
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro
 - Tipo di azienda o settore
 - Tipo di impiego
 - Principali mansioni e responsabilità
-
- Date (da - a)
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro
 - Tipo di azienda o settore
 - Tipo di impiego
 - Principali mansioni e responsabilità
-
- Date (da - a)
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro
 - Tipo di azienda o settore
 - Tipo di impiego
 - Principali mansioni e responsabilità

Ottobre 2019 - in corso

Università degli studi di Firenze, Piazza San Marzo 4, 50121, Firenze.

Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agrarie, Alimentari, Ambientali e Forestali (DAGRI)
Dottorato di Ricerca

Prove sperimentali in cantina, estrazione dell'olio extra-vergine di oliva, misurazione parametri analitici qualitativi di matrici alimentari (vino olio, mosto). Misurazione del potenziale redox e ossigeno disciolto in cantina. Studio sull'effetto dell'impiego di diversi materiali enologici in affinamento, ricerca bibliografica.

Giugno 2021- Settembre 2021

Opera RiverSide, Albereta, Firenze.

Alimentare
Dipendente

Vendita vino al pubblico, gestione ordini clienti e fornitori. Gestione magazzino.

Aprile 2019- Settembre 2019

Università degli studi di Firenze, Piazza San Marzo 4, 50121, Firenze.

Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agrarie, Alimentari, Ambientali e Forestali (DAGRI)
Borsista di Ricerca

Prove sperimentali in cantina, estrazione dell'olio extra-vergine di oliva, misurazione parametri analitici qualitativi. Prove sperimentali estrazione olio essenziale di rosmarino ed misurazione VOC (Volatile Organic Compounds), ricerca bibliografica

- Date (da – a)
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
- Tipo di azienda o settore
- Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

- Date (da – a)
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
- Tipo di azienda o settore
- Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

- Date (da – a)
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
- Tipo di azienda o settore
- Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

- Date (da – a)
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
- Tipo di azienda o settore
- Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- Date (da – a)
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio

- Qualifica conseguita

- Date (da – a)
- Qualifica conseguita

Giugno 2018 – Marzo 2019

La bottega del vino sfuso di Valentina Amerini, Via poggio Bracciolini, Firenze.

Alimentare

Dipendente

Vendita vino al pubblico, gestione ordini clienti e fornitori. Travasi e pulizia cisterne, preparazione damigiane destinate alla vendita. Gestione magazzino.

Agosto 2017-Ottobre 2017

Azienda Agricola la Capanna di Cencioni, Montalcino (SI)

Alimentare

Operaio Agricolo

Campionamento periodico uve e determinazione parametri di maturità tecnologica. Sfogliatura viti e vendemmia. Monitoraggio andamento fermentativo uve, stabilizzazione e condizionamento vini, imbottigliamento ed etichettatura, imballaggio e spedizione ordini.

Novembre 2015 – Dicembre 2015

Azienda Agricola Villa Montepaldi, via di Montepaldi, San Casciano Val di Pesa (FI)

Alimentare

Tirocinio Universitario

Raccolta olive, pesatura e frangitura. Pulizia frantoio. Imbottigliamento vino, etichettatura ed imballaggio ordini. Travasi vino in cantina e rimontaggi. Pressatura uve destinate al vin santo.

Luglio 2013 – Agosto 2013

MPL Steel SNC, Bibbiena (AR)

Edilizia, materiali per edilizia

Operaio

Lavorazione pezzi per catena di montaggio, piegatura mediante pressa pneumatica, utilizzo plasma, piccole operazioni di manutenzione macchinari.

21 Dicembre 2018

Università degli studi di Firenze

Tecniche di gestione agronomiche, Microbiologia enologica. Analisi di base sul vino; analisi con HPLC, GC, GC-MS, analisi sensoriale su vino e alimenti. Software: CAD, R Studio, StatGraph, Unrcabler X.

Tesi "Vini Chianti DOCG convenzionali, biologici e biodinamici: effetto della diversificazione del processo produttivo sul profilo di idoneità e identità.

Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Agrarie (Curriculum: produzioni vegetali di pregio) (109/110).

Aprile 2021

Titolo di Dottore Agronomo e Forestale

- Date (da – a)
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio

- Date (da – a)
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio

- Date (da – a)
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio

- Date (da – a)
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
- Qualifica conseguita

- Date (da – a)
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
- Qualifica conseguita

CAPACITÀ E COMPETENZE PERSONALI

MADRELINGUA

ALTRE LINGUE

- Capacità di lettura
- Capacità di scrittura
- Capacità di espressione orale

- Capacità di lettura
- Capacità di scrittura
- Capacità di espressione orale

CAPACITÀ E COMPETENZE RELAZIONALI

Ottobre 2018- Novembre 2018

AIS (Associazione Italiana Sommelier), Via di Capalle 11, Calenzano (Fi).

Corso di formazione: "Corso 2° Livello Sommelier"

Principali zone enologiche italiane, scheda a punti AIS.

Febbraio 2018-Marzo 2018

AIS (Associazione Italiana Sommelier), Via di Capalle 11, Calenzano (Fi)

Corso di formazione: "Corso 3° Livello Sommelier"

14 Dicembre 2017

ISVEA, Via dell'olio, Poggibonsi (SI)

Seminario Tecnico: "Riconoscimento sensoriale dei difetti dei vini"

21 Dicembre 2016

Università degli studi di Firenze

Tesi "H.Illucens come fonte di alimentazione animale"

Laurea in Scienze Agrarie (100/110)

Luglio 2013

Liceo Scientifico "G.Galilei", Poppi (AR)

Maturità Scientifica (60/100)

ITALIANO

INGLESE

ECCELLENTE

BUONO

BUONO

SPAGNOLO

ECCELLENTE

BUONO

BUONO

Buone capacità comunicative e di lavoro in squadra.

CAPACITÀ E COMPETENZE ORGANIZZATIVE

Leadership, elevate capacità organizzative, gestione del personale, gestione progetti di ricerca.

CAPACITÀ E COMPETENZE TECNICHE

Analisi microbiologiche/chimico-fisiche su vino.
Analisi della stabilità proteica e tartarica dei vini ed indice di filtrabilità
Spettrofotometro UV-VIS, FT-IR, NIR; preparazione campioni ed analisi HPLC, GC e GC-MS.
Indagini statistiche e analisi dati.

CAPACITÀ E COMPETENZE ARTISTICHE

TEORIA MUSICALE E STRUMENTO (PIANOFORTE), PITTURA SU TELA.

ALTRE CAPACITÀ E COMPETENZE

COMPETENZE INFORMATICHE – livello avanzato per i seguenti programmi:

Pacchetto Microsoft Office (word, access, powerpoint, excel, outlook)
Windows
CAD, R Studio
Internet explorer
Software strumentali StatGraphic e Uncrambler X per analisi statistica
Turbochrom PE Perkin Elmer, Lambda 13 Perkin Elmer, for GC-MS).

PATENTE O PATENTI

A3 - B, automunito

Articoli pubblicati su riviste indicizzate peer review:

GUERRINI, Lorenzo, et al. Kinetic modeling of a Sangiovese wine's chemical and physical parameters during one-year aging in different tank materials. *European Food Research and Technology*, 2022, p. 1-15.

MAIOLI, Francesco, et al. Monitoring of Sangiovese Red Wine Chemical and Sensory Parameters along One-Year Aging in Different Tank Materials and Glass Bottle. *ACS Food Science & Technology*, 2022.

MASELLA, Piernicola, et al. A deeper understanding of the qualitative consequences of food pumping: A case study of wine. *Food and Bioproducts Processing*, 2022, vol. 131, p. 13-21.

Maioli, F.; Picchi, M.; Millarini, V.; Domizio, P.; Scozzafava, G.; Zanoni, B.; Canuti, V. A Methodological Approach to Assess the Effect of Organic, Biodynamic, and Conventional Production Processes on the Intrinsic and Perceived Quality of a Typical Wine: The Case Study of Chianti DOCG. *Foods* 2021, 10, 1894. <https://doi.org/10.3390/foods10081894>

Lorenzo Portaro, Francesco Maioli, Valentina Canuti, Monica Picchi, Livio Lencioni, Ilaria Mannazzu, Paola Domizio, *Schizosaccharomyces japonicus/Saccharomyces cerevisiae* mixed starter cultures: New perspectives for the improvement of Sangiovese aroma, taste, and color stability, *LWT*, Volume 156, 2022, 113009,

Spadi, A., Angeloni, G., Guerrini, L., Corti, F., Maioli, F., Calamai, L., ... & Masella, P. (2022). A Conventional VOC-PID Sensor for a Rapid Discrimination among Aromatic Plant Varieties: Classification Models Fitted to a Rosemary Case-Study. *Applied Sciences*, 12(13), 6399.

Atti di Convegni (Poster e Oral Communication)

"Chemical and sensory characteristics of a Sangiovese wine aged in amphorae and uncoated concrete tanks in comparison with other tanks material" *Macrowine*, Verona in June 21-23 2021. (Poster)

"Monitoring and management of chemical and physical wine parameters by using different tank materials into the winemaking process" *First Virtual Workshop on the Developments in the Italian PhD Research on Food Science, Technology and Biotechnology*, Palermo September 14-15. (Poster and speaking)

Maioli, F., Picchi, M., Guerrini, L., Parenti, A., Domizio, P., Andrenelli, L., ... & Canuti, V. (2022). Monitoring of Sangiovese Red Wine Chemical and Sensory Parameters along One-Year Aging in Different Tank Materials and Glass Bottle. *WAC 2022*, Dijon 30.06.2022. (Poster and speaking)

Maiofi, F., Picchi, M., Canuti, V. Sangiovese Red Wine Chemical and Sensory Parameters along One-Year Aging in Different Tank Materials and Glass Bottle. Convegno La terracotta e il vino, La Certosa di Firenze, Firenze, 04/08/2022. (Poster and speaking)

Maioli, M., Canuti, V. Sangiovese Red Wine Chemical and Sensory Parameters along One-Year Aging in Different Tank Materials and Glass Bottle. PhD workshop, Asti, 19/21/09/22. (Poster and speaking)

Firenze (il 13/12/22)

