ALLEGATO 4)

FORMATO EUROPEO PER IL CURRICULUM VITAE

INFORMAZIONI PERSONALI

Nome e cognome	**FEDERICO FERIOLI**
Indirizzo	
Telefono	
Fax	
E-mail	
Nazionalità	
Data di nascita	
Codice fiscale	

ESPERIENZA LAVORATIVA

• Date	**Gennaio 2024 – Presente**
• Nome e indirizzo del datore di lavoro	Università di Bologna – Via Zamboni 33 – 40126 Bologna (BO)
• Tipo di azienda o settore	Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari (DISTAL)
• Tipo di impiego	Collaboratore autonomo non occasionale nell'ambito dei progetti "FEDEROLIO22TOSCHI" e "C.A.B.23GALLINATOSCHI".
• Principali mansioni e responsabilità	Applicazione di tecniche analitiche avanzate (spettroscopia UV/VIS, gascromatografia, HPLC) per l'identificazione e quantificazione di composti bioattivi (carotenoidi, polifenoli, tocoferoli) e volatili in oli di oliva e altri oli vegetali.

• Date	**Gennaio 2023 – Dicembre 2023**
• Nome e indirizzo del datore di lavoro	Università di Bologna – Via Zamboni 33 – 40126 Bologna (BO)
• Tipo di azienda o settore	Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari (DISTAL)
• Tipo di impiego	Collaboratore autonomo non occasionale nell'ambito dei progetti "ECOI MONTI" e "INTAQT" progetto (INnovative Tools for Assessment and Authentication of chicken meat, beef and dairy products' QualiTies - INTAQT) CUP (J35F21001400006)" e "SUSTAINOLIVE".
• Principali mansioni e responsabilità	Estrazione e quantificazione dell'olio di semi di specie erbacee a destinazione industriale e successiva applicazione di tecniche analitiche cromatografiche (gascromatografia e HPLC) per la caratterizzazione del profilo degli acidi grassi e del contenuto di composti lipidici bioattivi (tocoferoli) dell'olio estratto dai semi. Applicazione di tecniche analitiche avanzate (spettroscopia UV/VIS, gascromatografia, HPLC) per l'identificazione e quantificazione di composti bioattivi (carotenoidi, polifenoli, tocoferoli) e volatili in oli di oliva e altri oli vegetali.

• Date	**Giugno 2022 – Dicembre 2022**
• Nome e indirizzo del datore di lavoro	Università di Bologna – Via Zamboni 33 – 40126 Bologna (BO)
• Tipo di azienda o settore	Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari (DISTAL)
• Tipo di impiego	Collaboratore autonomo non occasionale nell'ambito dei progetti "ECOI_RIC_TER_MONTI" e "ECOI_RIC_TER_GALLINA_TOSCHI" – Settore scientifico disciplinare: AGR/02 Agronomia e coltivazioni erbacee, AGR/15 Scienze e tecnologie alimentari
• Principali mansioni e responsabilità	Estrazione e quantificazione dell'olio di semi di specie erbacee a destinazione industriale e successiva applicazione di tecniche analitiche cromatografiche (gascromatografia e HPLC) per la caratterizzazione del profilo degli acidi grassi e del contenuto di composti lipidici bioattivi (tocoferoli) dell'olio estratto dai semi. Applicazione di tecniche analitiche avanzate (spettroscopia UV/VIS, gascromatografia, HPLC) per l'identificazione e quantificazione di composti bioattivi e volatili in oli di oliva e altri oli vegetali.
• Date	**Giugno 2021 – Giugno 2022**
• Nome e indirizzo del datore di lavoro	Università di Bologna – Via Zamboni 33 – 40126 Bologna (BO)
• Tipo di azienda o settore	Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari (DISTAL)
• Tipo di impiego	Collaboratore autonomo non occasionale nell'ambito del progetto "ECOIMONTI" - Settore scientifico disciplinare: AGR/02 Agronomia e coltivazioni erbacee
• Principali mansioni e responsabilità	Estrazione e quantificazione dell'olio di semi di piante oleaginose (camelina, cartamo, crambe girasole) ad uso alimentare ed industriale. Applicazione di tecniche analitiche cromatografiche (gascromatografia e HPLC) per la caratterizzazione del profilo degli acidi grassi e del contenuto di composti lipidici bioattivi (tocoferoli) dell'olio estratto.
• Date	**Giugno 2018 – Giugno 2021**
• Nome e indirizzo del datore di lavoro	Università di Bologna – Via Zamboni 33 – 40126 Bologna (BO)
• Tipo di azienda o settore	Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari (DISTAL)
• Tipo di impiego	Ricercatore a tempo determinato tipo a) (junior) – Settore scientifico disciplinare: AGR/02 Agronomia e coltivazioni erbacee
• Principali mansioni e responsabilità	Sviluppo e applicazione di tecniche analitiche cromatografiche (HPLC, GC, TLC) e spettroscopiche per la determinazione di composti aromatici e bioattivi in specie vegetali ad uso alimentare e industriale. Studio delle relazioni tra contenuto di composti bioattivi e caratteristiche sensoriali degli alimenti. Applicazione di tecniche analitiche alla valutazione degli effetti di fattori genetici e colturali sulla qualità di specie vegetali.
• Date	**Maggio 2017 – Maggio 2018**
• Nome e indirizzo del datore di lavoro	Università di Bologna – Via Zamboni 33 – 40126 Bologna (BO)
• Tipo di azienda o settore	Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari (DISTAL)
• Tipo di impiego	Assegnista di ricerca
• Principali mansioni e responsabilità	Determinazione mediante tecniche analitiche cromatografiche (HPLC, GC, TLC) e spettroscopiche di composti aromatici e bioattivi in specie orticole ad uso alimentare. Valutazione del contenuto di composti aromatici e bioattivi in varietà

	diverse della stessa specie vegetale. Studio dell'effetto del tipo di cottura e del trattamento tecnologico sulla ritenzione dei composti bioattivi in matrici alimentari vegetali.
• Date	**Maggio 2016 – Maggio 2017**
• Nome e indirizzo del datore di lavoro	Università di Bologna – Via Zamboni 33 – 40126 Bologna (BO)
• Tipo di azienda o settore	Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari (DISTAL)
• Tipo di impiego	Assegnista di ricerca
• Principali mansioni e responsabilità	Determinazione mediante tecniche analitiche cromatografiche (HPLC, GC, TLC) e spettroscopiche di composti aromatici e bioattivi in specie orticole ad uso alimentare. Valutazione del contenuto di composti aromatici e bioattivi in varietà diverse della stessa specie vegetale. Studio dell'effetto del tipo di cottura e del trattamento tecnologico sulla ritenzione dei composti bioattivi in matrici alimentari vegetali.
• Date	**Maggio 2015 – Maggio 2016**
• Nome e indirizzo del datore di lavoro	Università di Bologna – Via Zamboni 33 – 40126 Bologna (BO)
• Tipo di azienda o settore	Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari (DISTAL)
• Tipo di impiego	Assegnista di ricerca
• Principali mansioni e responsabilità	Determinazione mediante tecniche analitiche cromatografiche (HPLC, GC, TLC) e spettroscopiche di composti aromatici e bioattivi in specie orticole ad uso alimentare. Valutazione del contenuto di composti aromatici e bioattivi in varietà diverse della stessa specie vegetale. Studio dell'effetto del tipo di cottura e del trattamento tecnologico sulla ritenzione dei composti bioattivi in matrici alimentari vegetali.
• Date	**Maggio 2014 – Maggio 2015**
• Nome e indirizzo del datore di lavoro	Università di Bologna – Via Zamboni 33 – 40126 Bologna (BO)
• Tipo di azienda o settore	Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari (DISTAL)
• Tipo di impiego	Assegnista di ricerca
• Principali mansioni e responsabilità	Determinazione mediante tecniche analitiche cromatografiche (HPLC, GC, TLC) e spettroscopiche di composti aromatici e bioattivi in specie orticole ad uso alimentare. Valutazione del contenuto di composti aromatici e bioattivi in varietà diverse della stessa specie vegetale. Studio dell'effetto del tipo di cottura e del trattamento tecnologico sulla ritenzione dei composti bioattivi in matrici alimentari vegetali.
• Date	**Maggio 2013 – Maggio 2014**
• Nome e indirizzo del datore di lavoro	Università di Bologna – Via Zamboni 33 – 40126 Bologna (BO)
• Tipo di azienda o settore	Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari (DISTAL)
• Tipo di impiego	Assegnista di ricerca
• Principali mansioni e responsabilità	Determinazione mediante tecniche analitiche cromatografiche (HPLC, GC, TLC) e spettroscopiche di composti aromatici e bioattivi in specie orticole ad uso alimentare. Valutazione del contenuto di composti aromatici e bioattivi in varietà diverse della stessa specie vegetale.

	Studio dell'effetto del tipo di cottura e del trattamento tecnologico sulla ritenzione dei composti bioattivi in matrici alimentari vegetali.
• Date	**Maggio 2012 – Maggio 2013**
• Nome e indirizzo del datore di lavoro	Università di Bologna – Via Zamboni 33 – 40126 Bologna (BO)
• Tipo di azienda o settore	Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari (DISTAL)
• Tipo di impiego	Assegnista di ricerca
• Principali mansioni e responsabilità	Determinazione mediante tecniche analitiche cromatografiche (HPLC, GC, TLC) e spettroscopiche di composti aromatici e bioattivi in specie orticole ad uso alimentare. Valutazione del contenuto di composti aromatici e bioattivi in varietà diverse della stessa specie vegetale. Studio dell'effetto del tipo di cottura e del trattamento tecnologico sulla ritenzione dei composti bioattivi in matrici alimentari vegetali.
• Date	**Maggio 2011 – Maggio 2012**
• Nome e indirizzo del datore di lavoro	Università di Bologna – Via Zamboni 33 – 40126 Bologna (BO)
• Tipo di azienda o settore	Polo Scientifico Didattico di Forlì-Cesena
• Tipo di impiego	Assegnista di ricerca
• Principali mansioni e responsabilità	Determinazione mediante tecniche analitiche cromatografiche (HPLC, GC, TLC) e spettroscopiche di composti aromatici e bioattivi in specie orticole ad uso alimentare. Valutazione del contenuto di composti aromatici e bioattivi in varietà diverse della stessa specie vegetale. Studio dell'effetto del tipo di cottura e del trattamento tecnologico sulla ritenzione dei composti bioattivi in matrici alimentari vegetali.
• Date	**Maggio 2010 – Maggio 2011**
• Nome e indirizzo del datore di lavoro	Università di Bologna – Via Zamboni 33 – 40126 Bologna (BO)
• Tipo di azienda o settore	Polo Scientifico Didattico di Forlì-Cesena
• Tipo di impiego	Assegnista di ricerca
• Principali mansioni e responsabilità	Determinazione mediante tecniche analitiche cromatografiche (HPLC, GC, TLC) e spettroscopiche di composti aromatici e bioattivi in specie orticole ad uso alimentare. Valutazione del contenuto di composti aromatici e bioattivi in varietà diverse della stessa specie vegetale. Studio dell'effetto del tipo di cottura e del trattamento tecnologico sulla ritenzione dei composti bioattivi in matrici alimentari vegetali.
• Date	**Maggio 2009 – Maggio 2010**
• Nome e indirizzo del datore di lavoro	Università di Bologna – Via Zamboni 33 – 40126 Bologna (BO)
• Tipo di azienda o settore	Polo Scientifico Didattico di Forlì-Cesena
• Tipo di impiego	Assegnista di ricerca
• Principali mansioni e responsabilità	Determinazione mediante tecniche analitiche cromatografiche (HPLC, GC, TLC) e spettroscopiche di composti aromatici e bioattivi in specie orticole ad uso alimentare. Valutazione del contenuto di composti aromatici e bioattivi in varietà diverse della stessa specie vegetale. Studio dell'effetto del tipo di cottura e del trattamento tecnologico sulla

ritenzione dei composti bioattivi in matrici alimentari vegetali.

• Date	**Marzo 2007 – Luglio 2009**
• Nome e indirizzo del datore di lavoro	Università di Bologna – Via Zamboni 33 – 40126 Bologna (BO)
• Tipo di azienda o settore	Dipartimento di Scienze degli Alimenti (DISA)
• Tipo di impiego	Borsista
• Principali mansioni e responsabilità	Studio mediante tecniche analitiche cromatografiche (HPLC, GC, TLC) e spettroscopiche della composizione e della stabilità lipolitica e ossidativa di paste grezze e purificate di origine animale impiegate nella produzione di farmaci e fornite da Chiesi s.p.a.

• Date	**Ottobre 2003 – Dicembre 2003**
• Nome e indirizzo del datore di lavoro	Analamb s.d.f. – Via Monsignore di Sopra 32 – 44042 Alberone di Cento (FE)
• Tipo di azienda o settore	Analisi chimiche e merceologiche
• Tipo di impiego	Tirocinante
• Principali mansioni e responsabilità	Applicazione di diverse procedure analitiche e preparative (HPLC, GC, spettrofotometria ultravioletto/visibile, estrazione solido/liquido, estrazione Soxhlet) per la valutazione della qualità di matrici alimentari di origine animale e vegetale.

• Date	**Ottobre 2002 – Settembre 2003**
• Nome e indirizzo del datore di lavoro	Università di Bologna – Via Zamboni 33 – 40126 Bologna (BO)
• Tipo di azienda o settore	Dipartimento di Chimica "G. Ciamician"
• Tipo di impiego	Collaboratore a progetto
• Principali mansioni e responsabilità	Sintesi di leganti N,N'-bidentati per la catalisi asimmetrica. Borsa di studio finanziata da C.I.N.M.P.I.S. (Consorzio Interuniversitario Nazionale Metodologie e Processi Innovativi di Sintesi).

• Date	**Gennaio 2002 – Settembre 2002**
• Nome e indirizzo del datore di lavoro	Università di Bologna – Via Zamboni 33 – 40126 Bologna (BO)
• Tipo di azienda o settore	Dipartimento di Chimica "G. Ciamician"
• Tipo di impiego	Borsista
• Principali mansioni e responsabilità	Sviluppo di un processo innovativo per la produzione a ridotto impatto ambientale di principi attivi farmaceutici. Borsa finanziata da FARMABIOS s.r.l. (Gropello Cairoli, PV).

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

• Date	**2004-2006**
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	Alma Mater Studiorum – Università di Bologna
• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	Corso di Dottorato in Scienze degli Alimenti
• Qualifica conseguita	Dottorato di Ricerca in Scienze degli Alimenti Titolo della tesi: Application of chromatographic and spectroscopic techniques in the evaluation of the lipid fraction of animal products

	Tutor: Prof.ssa Tullia Gallina Toschi Co-tutor: Prof.ssa Maria Fiorenza Caboni
• Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)	*[non previsto]*
• Date	**1995-2001**
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	Alma Mater Studiorum – Università di Bologna
• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	Corso di laurea in chimica (indirizzo: chimica organica)
• Qualifica conseguita	Laurea in Chimica Titolo della tesi: Sintesi stereoselettiva di acidi alfa, alfa'-diamminodicarbossilici Relatore: Prof. Gianni Porzi Correlatore: Prof. Segio Sandri
• Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)	110/110
• Date	**1990-1995**
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	Liceo Scientifico "M. Morandi" – Finale Emilia (MO)
• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	
• Qualifica conseguita	Diploma di Maturità Scientifica
• Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)	60/60

CAPACITÀ E COMPETENZE PERSONALI

Acquisite nel corso della vita e della carriera ma non necessariamente riconosciute da certificati e diplomi ufficiali.

PRIMA LINGUA	**ITALIANO**
ALTRE LINGUE	
	INGLESE
• Capacità di lettura	BUONO
• Capacità di scrittura	BUONO
• Capacità di espressione orale	BUONO

CAPACITÀ E COMPETENZE RELAZIONALI	Incline al lavoro in gruppo e allo scambio di conoscenze e opinioni con i colleghi e con il personale tecnico, aperto ai rapporti interpersonali. Queste capacità sono state sviluppate tramite le esperienze professionali, l'attività di assistenza agli studenti in qualità di correlatore di quindici tesi di laurea e la partecipazione alle attività di un progetto di ricerca europeo nel periodo 2009-2012.
CAPACITÀ E COMPETENZE ORGANIZZATIVE	Buona capacità di risolvere i problemi, in particolare in ambito analitico, acquisita tramite le esperienze professionali maturate fino ad ora. Accurato, ottima capacità di organizzare e pianificare autonomamente il lavoro, rispettando le scadenze e gli obiettivi prefissati, scrupoloso, tenace.
CAPACITÀ E COMPETENZE TECNICHE	Ampia conoscenza delle principali tecniche analitiche utilizzate nell'ambito dell'analisi alimentare, in particolare cromatografia liquida ad elevate prestazioni (HPLC) accoppiata con rivelatore a serie di fotodiodi, gascromatografia capillare accoppiata con rivelatore a ionizzazione di fiamma (FID) o spettrometro di massa a singolo quadrupolo (MS), spettrofotometria ultravioletto-visibile. Le principali applicazioni di queste tecniche hanno riguardato la valutazione della composizione, qualità e stabilità ossidativa della frazione lipidica di prodotti alimentari di origine animale e l'identificazione e quantificazione di composti aromatici e bioattivi (carotenoidi e clorofille, glucosinolati, polifenoli, lattoni sesquiterpenici, composti solforati, composti volatili) in alimenti vegetali. Ottima conoscenza dei principali metodi per l'estrazione della sostanza grassa da matrici alimentari di origine animale e vegetale: metodi di Folch e Hara-Radin per l'estrazione solido/liquido, estrazione semi-automatica mediante apparato Soxhlet. Ottima conoscenza delle tecniche per l'estrazione ed isolamento dei composti volatili da matrici alimentari aromatiche: microestrazione su fase solida (SPME), distillazione con apparato di Likens-Nickerson. Ottima conoscenza dei metodi per l'estrazione solido/liquido di composti bioattivi da matrici alimentari vegetali mediante miscele di solventi. Ottima conoscenza della tecnica di estrazione su fase solida (SPE) per l'arricchimento di composti lipidici minori (acidi grassi liberi, prodotti di ossidazione del colesterolo e degli steroli vegetali). Ottima conoscenza della cromatografia su strato sottile (TLC) per l'analisi qualitativa della frazione lipidica e per la purificazione di alcune classi lipidiche. Ottima conoscenza delle tecniche di derivatizzazione pre-analisi cromatografica: metilazione di acidi grassi liberi con diazometano, silanizzazione di composti lipidici ossidrilati, transmetilazione di acidi grassi legati, derivatizzazione di solfossidi della cisteina mediante *o*-ftalaldeide/2-metil-2-propantiolo.
CAPACITÀ E COMPETENZE ARTISTICHE	[Descrivere tali competenze e indicare dove sono state acquisite.]
ALTRE CAPACITÀ E COMPETENZE	Conoscenza delle funzionalità di base del sistema operativo Window 10 e buona conoscenza delle principali applicazioni del pacchetto Microsoft Office quali Word, Excel e Power Point. Buona conoscenza delle seguenti applicazioni informatiche: SYSTAT (analisi statistica di dati), Chromnav (Jasco) e Mass Hunter (Agilent) per l'interpretazione e l'utilizzo di dati cromatografici, ChemWindow (disegno chimico), Paint

	(elaborazione di immagini). Passione per lo sport amatoriale (ciclismo, podismo, nuoto) e l'attività all'aria aperta (camminate di uno o più giorni in collina e montagna). Interesse per la lettura e la musica.
PATENTE O PATENTI	In possesso della patente di tipo B.
ULTERIORI INFORMAZIONI	Automunito
ALLEGATI	Elenco delle pubblicazioni scientifiche e partecipazione a progetti europei (Allegato 4-2)

Data, 14/06/2024

Firma