

**FORMATO EUROPEO  
PER IL CURRICULUM  
VITAE**



**INFORMAZIONI PERSONALI**

Nome **CASTRO MARIN, ANTONIO**  
 Indirizzo  
 Telefono  
 Fax  
 E-mail  
 Nazionalità  
 Data di nascita

**ESPERIENZA LAVORATIVA**

- **Date (2018 – 2021)**
  - Nome e indirizzo del datore di lavoro
  - Tipo di azienda o settore
  - Tipo di impiego
  - Principali mansioni e responsabilità
- Assegnista di ricerca**  
 Università di Bologna  
 Università di Bologna. Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari  
 Assegnista  
 Attività di ricerca: Effetto delle tecniche di riduzione dell'anidride solforosa sulle caratteristiche qualitative dei vini
- **Date (2018 – 2021)**
  - Nome e indirizzo del datore di lavoro
  - Tipo di azienda o settore
  - Principali mansioni e responsabilità
- Attività di Docenza**  
 Università di Bologna  
 Corso "Vinificazioni speciali". Laurea triennale in Viticoltura ed Enologia.  
 Un seminario di 3 ore per ciascun Anno Accademico relativo a : DOP Jerez, Xerez, Sherry y Manzanilla di Sanlucar
- **Date (2019-2021)**
  - Nome e indirizzo del datore di lavoro
  - Tipo di azienda o settore
  - Tipo di impiego
  - Principali mansioni e responsabilità
- Attività di Ricerca Commissionata**  
 Università di Bologna  
 Associazione Italiana di Sommelier (AIS)  
 Assegnista di ricerca  
 Caratterizzazione chimico-fisica e volatile di vini spumanti dell'Emilia.
- **Date (2019-2021)**
  - Nome e indirizzo del datore di lavoro
  - Tipo di azienda o settore
- Attività di Docenza**  
 Università di Bologna  
 Corso "Tecnologie Alimentari ed Impatto Ambientale". Laurea triennale in scienze del territorio.

- Principali mansioni e responsabilità
  - **Date (2017-2018)**
  - Nome e indirizzo del datore di lavoro
  - Tipo di azienda o settore
    - Tipo di impiego
    - Principali mansioni e responsabilità
  - **Date (2016-2017)**
  - Nome e indirizzo del datore di lavoro
  - Tipo di azienda o settore
    - Tipo di impiego
    - Principali mansioni e responsabilità
  - **Date (2015 – 2016)**
  - Nome e indirizzo del datore di lavoro
  - Tipo di azienda o settore
    - Tipo di impiego
    - Principali mansioni e responsabilità
- Un Seminario di 4 ore per ciascun Anno Accademico relativo a: Cenni di Enologia
- Progetto di ricerca**  
Università di Bologna
- Istituto di Chimica Radicalica. Aix-Marseille Université, Marsiglia  
Dottorando di Ricerca  
Caratterizzazione delle proprietà antiossidante ed antiradicaliche del chitosano da fungo in enologia
- Attività di Ricerca Commissionata**  
Università di Bologna
- Caviro distilleria  
Enologo – Chimico.  
Utilizzo del chitosano nell'elaborazione di vini rosati a basso contenuto in solfiti.
- Enologo**  
Miguel Lucas
- Alba vinos, Samsara wines, Vinificate. (Aziende Vitivinicole site in Andalusia, Spagna -)  
Enologo  
Enologo in diverse cantine. Elaborazione di vini spumanti, bianchi, e rossi della provincia di Cadice

#### ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- **Date (2015 – 2018)**
  - Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
  - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
  - Qualifica conseguita
  - **Date (2018 – 2019)**
  - Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
  - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
  - Qualifica conseguita
  - **Date (2013 – 2015)**
  - Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
- Dottorato di Ricerca in Scienze e Tecnologie Agrarie, Ambientali ed Alimentari**  
Università di Bologna
- Utilizzo del chitosano come alternativa ai solfiti in enologia.
- Dottore di Ricerca
- Master in Qualità e Sicurezza Alimentare. ISO 9001, ISO 22000, BRC v.7 e IFS v.s.**  
Società spagnola di Qualità
- Sicurezza alimentare, Qualità alimentare
- Master primo livello
- Laurea Triennale in Enologia**  
Universidad de Cádiz (Spagna)

• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	Enologia, Viticoltura, Chimica Analitica
• <b>Date (2008 – 2013)</b>	<b>Laurea Ciclo Unico In Chimica</b>
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	Universidad de Cádiz (Spagna)
• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	Chimica Analitica, Chimica Inorganica, Chimica Organica, Chimica Fisica, Laboratorio.
• Qualifica conseguita	Laureato in Chimica

**PUBBLICAZIONI SU RIVISTE SCIENTIFICHE INTERNAZIONALI**

Vedi **Allegato E**

**ABSTRACTS PUBBLICATI IN CONGRESSI NAZIONALI ED INTERNAZIONALI**

Vedi **Allegato E**

**PRESENTAZIONI ORALI A CONGRESSI NAZIONALI ED INTERNAZIONALI**

- 1) Effetti dell'utilizzo di chitosano da fungo sulle caratteristiche chimico-fisiche di vino Sangiovese. In: International congress Enoforum 2021, 23-25 Feb.
- 2) "Chemical and technological approaches for the reduction of sulfur dioxide in wines". 23th Workshop on the Developments in the Italian PhD Research on Food Science Technology and Biotechnology. Oristano 2018, 19-21 Sett.

**ALTRI CORSI DI FORMAZIONE**

Vedi **Allegato E**

**CAPACITÀ E COMPETENZE PERSONALI**

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

**PRIMA LINGUA**

**SPAGNOLO**

**ALTRE LINGUE**

**ITALIANO**

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

**INGLESE**

- Capacità di lettura eccellente
- Capacità di scrittura buono
- Capacità di espressione orale buono

CAPACITÀ E COMPETENZE  
RELAZIONALI  
*Vivere e lavorare con altre  
persone, in ambiente  
multiculturale, occupando  
posti in cui la  
comunicazione è  
importante e in situazioni in  
cui è essenziale lavorare in  
squadra (ad es. cultura e  
sport), ecc.*

LUNGO LA MIA CARRIERA UNIVERSITARIA E PROFESSIONALE HO AVUTO L'OPPORTUNITÀ LAVORARE IN MOLTE REALTÀ DIVERSE, DAL PUNTO DI VISTA CULTURALE E DI LIVELLO DI FORMAZIONE. GRAZIE A QUESTE ESPERIENZE HO IMPARATO AD INTERAGIRE CON PERSONE MOLTO DIVERSE, A CAPIRE IL LORO PUNTO DI VISTA, A CONSIDERARE LE LORO IDEE ED A LAVORARE IN GRUPPO.

CAPACITÀ E COMPETENZE  
ORGANIZZATIVE  
*Ad es. coordinamento e  
amministrazione di  
persone, progetti, bilanci;  
sul posto di lavoro, in  
attività di volontariato (ad  
es. cultura e sport), a casa,  
ecc.*

Coordinamento di attività di laboratorio, e seguimiento di studenti in esercitazioni e nella gestione delle tesi sperimentali.

CAPACITÀ E COMPETENZE  
TECNICHE  
*Con computer, attrezzature  
specifiche, macchinari, ecc.*

Cromatografia liquida (HPLC): analisi di composti di interesse in enologia (acidi organici, composti fenolici, amminoacidi ed intermedi di ossidazione).

Gas-cromatografia (GC): analisi di composti volatili in matrici idroalcoliche (vini, distillati ed infusi).

Spettroscopia di risonanza paramagnetica di spin: Determinazione e controllo dello sviluppo e generazione di specie radicaliche in enologia ( $\cdot\text{OH}$ , 1-HER).

Analisi spettrofotometriche

**ALLEGATI:**

ALLEGATO E: PUBBLICAZIONI SCIENTIFICHE SU RIVISTE CON PEER REVIEW, A CARATTERE INTERNAZIONALE E NAZIONALE

Data 30/11/2021

Firma