

**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 **Giugno 2022 – 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 "ECO\_RIC\_TER\_MONTI" e "ECO\_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
  - Nome e indirizzo del datore di lavoro
  - Tipo di azienda o settore
    - Tipo di impiego
  - Principali mansioni e responsabilità
- Giugno 2018 – Giugno 2021**  
 Università di Bologna – Via Zamboni 33 – 40126 Bologna (BO)
- Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari (DISTAL)  
 Ricercatore a tempo determinato tipo a) (junior) – Settore scientifico disciplinare: AGR/02 Agronomia e coltivazioni erbacee  
 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
  - Nome e indirizzo del datore di lavoro
  - Tipo di azienda o settore
    - Tipo di impiego
  - Principali mansioni e responsabilità
- Maggio 2017 – Maggio 2018**  
 Università di Bologna – Via Zamboni 33 – 40126 Bologna (BO)
- Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari (DISTAL)  
 Assegnista di ricerca  
 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
  - Nome e indirizzo del datore di lavoro
  - Tipo di azienda o settore
    - Tipo di impiego
  - Principali mansioni e responsabilità
- Maggio 2016 – Maggio 2017**  
 Università di Bologna – Via Zamboni 33 – 40126 Bologna (BO)
- Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari (DISTAL)  
 Assegnista di ricerca  
 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
  - Nome e indirizzo del datore di lavoro
  - Tipo di azienda o settore
    - Tipo di impiego
  - Principali mansioni e responsabilità
- Maggio 2015 – Maggio 2016**  
 Università di Bologna – Via Zamboni 33 – 40126 Bologna (BO)
- Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari (DISTAL)  
 Assegnista di ricerca  
 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
  - Nome e indirizzo del datore di lavoro
- Maggio 2014 – Maggio 2015**  
 Università di Bologna – Via Zamboni 33 – 40126 Bologna (BO)

- Tipo di azienda o settore
    - Tipo di impiego
    - Principali mansioni e responsabilità
  
  - Date
    - Nome e indirizzo del datore di lavoro
  - Tipo di azienda o settore
    - Tipo di impiego
    - Principali mansioni e responsabilità
  
  - Date
    - Nome e indirizzo del datore di lavoro
  - Tipo di azienda o settore
    - Tipo di impiego
    - Principali mansioni e responsabilità
  
  - Date
    - Nome e indirizzo del datore di lavoro
  - Tipo di azienda o settore
    - Tipo di impiego
    - Principali mansioni e responsabilità
  
  - Date
    - Nome e indirizzo del datore di lavoro
  - Tipo di azienda o settore
    - Tipo di impiego
- Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari (DISTAL)  
 Assegnista di ricerca  
 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.
- Maggio 2013 – Maggio 2014**  
 Università di Bologna – Via Zamboni 33 – 40126 Bologna (BO)
- Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari (DISTAL)  
 Assegnista di ricerca  
 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.
- Maggio 2012 – Maggio 2013**  
 Università di Bologna – Via Zamboni 33 – 40126 Bologna (BO)
- Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari (DISTAL)  
 Assegnista di ricerca  
 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.
- Maggio 2011 – Maggio 2012**  
 Università di Bologna – Via Zamboni 33 – 40126 Bologna (BO)
- Polo Scientifico Didattico di Forlì-Cesena  
 Assegnista di ricerca  
 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.
- Maggio 2010 – Maggio 2011**  
 Università di Bologna – Via Zamboni 33 – 40126 Bologna (BO)
- Polo Scientifico Didattico di Forlì-Cesena  
 Assegnista di ricerca

- Principali mansioni e responsabilità
    - Date
    - Nome e indirizzo del datore di lavoro
    - Tipo di azienda o settore
      - Tipo di impiego
    - 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.
- Maggio 2009 – Maggio 2010**  
 Università di Bologna – Via Zamboni 33 – 40126 Bologna (BO)
- Polo Scientifico Didattico di Forlì-Cesena  
 Assegnista di ricerca
- 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
  - Nome e indirizzo del datore di lavoro
  - Tipo di azienda o settore
    - Tipo di impiego
  - Principali mansioni e responsabilità
- Marzo 2007 – Luglio 2009**  
 Università di Bologna – Via Zamboni 33 – 40126 Bologna (BO)
- Dipartimento di Scienze degli Alimenti (DISA)  
 Borsista
- 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
  - Nome e indirizzo del datore di lavoro
  - Tipo di azienda o settore
    - Tipo di impiego
  - Principali mansioni e responsabilità
- Ottobre 2003 – Dicembre 2003**  
 Analamb s.d.f. – Via Monsignore di Sopra 32 – 44042 Alberone di Cento (FE)
- Analisi chimiche e merceologiche  
 Tirocinante
- 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
  - Nome e indirizzo del datore di lavoro
  - Tipo di azienda o settore
    - Tipo di impiego
  - Principali mansioni e responsabilità
- Ottobre 2002 – Settembre 2003**  
 Università di Bologna – Via Zamboni 33 – 40126 Bologna (BO)
- Dipartimento di Chimica "G. Ciamician"  
 Collaboratore a progetto
- 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
  - Nome e indirizzo del datore di lavoro
  - Tipo di azienda o settore
    - Tipo di impiego
- Gennaio 2002 – Settembre 2002**  
 Università di Bologna – Via Zamboni 33 – 40126 Bologna (BO)
- Dipartimento di Chimica "G. Ciamician"  
 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
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
- Qualifica conseguita

**2004-2006**

Alma Mater Studiorum – Università di Bologna

Corso di Dottorato in Scienze degli Alimenti

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
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
- Qualifica conseguita

**1995-2001**

Alma Mater Studiorum – Università di Bologna

Corso di laurea in chimica (indirizzo: chimica organica)

Laurea in Chimica

Titolo della tesi: Sintesi stereoselettiva di acidi alfa, alfa'-diamminodicarbossilici

Relatore: Prof. Gianni Porzi

Correlatore: Prof. Segio Sandri

110/110

- Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)

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

**1990-1995**

Liceo Scientifico "M. Morandi" – Finale Emilia (MO)

- Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)

Diploma di Maturità Scientifica

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	<b>ITALIANO</b>
ALTRE LINGUE	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Capacità di lettura</li> <li>• Capacità di scrittura</li> <li>• Capacità di espressione orale</li> </ul>	<b>INGLESE</b> BUONO BUONO BUONO
CAPACITÀ E COMPETENZE RELAZIONALI	<p>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.</p>
CAPACITÀ E COMPETENZE ORGANIZZATIVE	<p>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.</p>
CAPACITÀ E COMPETENZE TECNICHE	<p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Ottima conoscenza dei metodi per l'estrazione solido/liquido di composti bioattivi da matrici alimentari vegetali mediante miscele di solventi.</p> <p>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).</p> <p>Ottima conoscenza della cromatografia su strato sottile (TLC) per l'analisi qualitativa della frazione lipidica e per la purificazione di alcune classi lipidiche.</p> <p>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-propantiole.</p>

<b>CAPACITÀ E COMPETENZE ARTISTICHE</b>	[Descrivere tali competenze e indicare dove sono state acquisite.]
<b>ALTRE CAPACITÀ E COMPETENZE</b>	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.
<b>PATENTE O PATENTI</b>	In possesso della patente di tipo B.
<b>ULTERIORI INFORMAZIONI</b>	Automunito
<b>ALLEGATI</b>	Elenco delle pubblicazioni scientifiche, poster e presentazioni orali e partecipazione a progetti europei (Allegato 4-2)

Data, 02/12/2022

Firma