

ALLEGATO 4)

FORMATO EUROPEO PER IL CURRICULUM VITAE



INFORMAZIONI PERSONALI

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

FEDERICO FERIOLI



ESPERIENZA LAVORATIVA

- 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

Settembre 2024 – Agosto 2025

Università di Bologna – Via Zamboni 33 – 40126 Bologna (BO)

Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari (DISTAL)

Collaboratore autonomo non occasionale nell'ambito dei progetti "ECOIMONTI", "ECOI_RIC_TER_GALLINA_TOSCHI", e "C.A.B.23GALLINATOSCHI".

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.

Gennaio 2024 – Luglio 2024

Università di Bologna – Via Zamboni 33 – 40126 Bologna (BO)

Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari (DISTAL)

Collaboratore autonomo non occasionale nell'ambito dei progetti "FEDEROLIO22TOSCHI" e "C.A.B.23GALLINATOSCHI".

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
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro
 - Tipo di azienda o settore
 - Tipo di impiego
 - Principali mansioni e responsabilità
- Gennaio 2023 – Dicembre 2023**
Università di Bologna – Via Zamboni 33 – 40126 Bologna (BO)
- Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari (DISTAL)
Collaboratore autonomo non occasionale nell'ambito dei progetti "ECOIMONTI" e "INTAQT" progetto (INnovative Tools for Assessment and Authentication of chicken meat, beef and dairy products' QualiTies - INTAQT) CUP (J35F21001400006) e "SUSTAINOLIVE".
- 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
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro
 - Tipo di azienda o settore
 - Tipo di impiego
 - Principali mansioni e responsabilità
- Giugno 2022 – Dicembre 2022**
Università di Bologna – Via Zamboni 33 – 40126 Bologna (BO)
- Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari (DISTAL)
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
- 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
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro
 - Tipo di azienda o settore
 - Tipo di impiego
 - Principali mansioni e responsabilità
- Giugno 2021 – Giugno 2022**
Università di Bologna – Via Zamboni 33 – 40126 Bologna (BO)
- Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari (DISTAL)
Collaboratore autonomo non occasionale nell'ambito del progetto "ECOIMONTI" - Settore scientifico disciplinare: AGR/02 Agronomia e coltivazioni erbacee
- 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
- Tipo di azienda o settore
 - Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

Maggio 2014 – Maggio 2015

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 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.

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

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.

- Date
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
- Tipo di azienda o settore
 - Tipo di impiego

Maggio 2011 – Maggio 2012

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 2010 – Maggio 2011
 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

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

Ottobre 2003 – Dicembre 2003
 Analamb s.d.f. – Via Monsignore di Sopra 32 – 44042 Alberone di Cento (FE)

Analisi chimiche e merceologiche
 Tirocinante

- 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
- 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.
- 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).
- Gennaio 2002 – Settembre 2002**
 Università di Bologna – Via Zamboni 33 – 40126 Bologna (BO)
- Dipartimento di Chimica “G. Ciamician”
 Borsista
 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
 - 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
- 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
- [non previsto]*
- 1995-2001**
 Alma Mater Studiorum – Università di Bologna
- Corso di laurea in chimica (indirizzo: chimica organica)
- Laurea in Chimica

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.

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

1990-1995

• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione

• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio

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

• 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

• Capacità di scrittura

• Capacità di espressione orale

BUONO

BUONO

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.

