

INFORMAZIONI PERSONALI

Luigi Daidone

TITOLO DI STUDIO

Laurea Magistrale in Tecnologie e Biotecnologie degli Alimenti

ESPERIENZA
PROFESSIONALE

04/2018–alla data attuale

Titolare di assegno per lo svolgimento di attività di ricerca

Università degli Studi di Perugia - Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali, Perugia

- Analisi di laboratorio sui parametri merceologici e di qualità di oli di oliva (acidità libera, numero di perossidi, costanti spettrofotometriche, tocoferoli, determinazione composti volatili GC/MS, estrazione polifenoli per successiva analisi HPLC, composizione acidica).
- Analisi di laboratorio su sottoprodotti dell'industria olearia (estrazione di fenoli da acque di vegetazione, foglie e sanse, valutazione dell'olio residuo delle sanse-metodo Soxhlet).
- Messa a punto e validazione di metodi di analisi per la determinazione di composti minori su varie matrici vegetali.
- Recupero di molecole fenoliche dai co-prodotti della filiera vitivinicola (vinacce, foglie), attraverso estrazione assistita con ultrasuoni.
- Utilizzo delle molecole fenoliche ottenute dalla filiera vitivinicola come pigmenti per tessuti.
- Analisi di laboratorio sui co-prodotti della filiera vitivinicola (analisi colorimetriche, determinazione dei polifenoli totali, antociani totali, tannini totali, flavonoidi totali e acidi fenolici).

01/2018–04/2018

Percorso formativo integrato in esperto nell'innovazione di prodotto e processo del settore agroalimentare

Umana Forma Srl, Perugia

- Realizzazione di progetti di innovazione di prodotti alimentari con caratteristiche salutistiche, funzionali o nutraceutiche.
- Elaborazione di progetti per il miglioramento qualitativo di prodotti alimentari già esistenti.

07/2017–08/2017

Tirocinio pratico applicativo

Oleificio Ranieri S.R.L., Cerbara, Città di Castello

- Controlli qualità e gestione processo di imbottigliamento.
- Preparazione infusi per la realizzazione di oli aromatizzati e vitaminizzati.
- Realizzazione schede tecniche di produzione.
- Controllo del corretto lavaggio delle linee di lavorazione dopo il passaggio di oli di diversa classe merceologica.

01/2015–02/2015

Tirocinio pratico applicativo

Regione Umbria - Giunta Regionale Servizio Aiuti alle Imprese e Promozione, Perugia

- Verifica delle domande di aiuto e di pagamento della misura 1.2.1
- Verifiche in loco degli ammodernamenti delle aziende agricole

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

06/2019 **Abilitazione professionale**
Tecnologo alimentare

10/2015–10/2017 **Laurea Magistrale in Tecnologie e Biotecnologie degli Alimenti**
votazione 110/110 e Lode
Università degli Studi di Perugia - Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali, Perugia

- Biologia applicata alle produzioni agroalimentari
- Chimica degli alimenti con analisi strumentale e sensoriale
- Industrie dei prodotti alimentari (di origine animale, vegetale e bevande fermentate)
- Legislazione e marketing nell'industria alimentare
- Difesa delle derrate alimentari

Titolo della tesi: Caratterizzazione aromatica di oli vergini di oliva di diversa origine genetica e geografica.

09/2012–10/2015 **Laurea in Scienze e Tecnologie Agroalimentari**
Università degli Studi di Perugia - Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali, Perugia

- Microbiologia
- Difesa delle coltivazioni
- Controllo e gestione della qualità
- Processi della tecnologia alimentare
- Economia e marketing dei prodotti alimentari

Titolo della tesi: Condizionamento termico flash delle paste d'oliva durante il processo di estrazione meccanica dell'olio: effetto sulla qualità dell'olio con l'uso di scambiatori di calore flash.

COMPETENZE PERSONALI

Lingua madre Italiano

Lingue straniere	COMPRESIONE		PARLATO		PRODUZIONE SCRITTA
	Ascolto	Lettura	Interazione	Produzione orale	
Inglese	B2	B2	B2	B2	B2

Livelli: A1 e A2: Utente base - B1 e B2: Utente autonomo - C1 e C2: Utente avanzato
Quadro Comune Europeo di Riferimento delle Lingue - Scheda per l'autovalutazione

Competenze comunicative

- Buone capacità di adattamento in tutti gli ambienti lavorativi.
- Buone competenze comunicative e relazionali acquisite con le mie esperienze professionali.
- Spirito di gruppo grazie alle varie attività svolte nel periodo scolastico e universitario.

Competenze organizzative e gestionali

- Buone capacità organizzative.
- Disponibilità a frequentare corsi formativi.
- Buona pianificazione dei progetti e degli obiettivi.

Competenze digitali Ottime capacità con il computer e padronanza di tutti gli strumenti Microsoft Office acquisite sia nell'ambito scolastico e universitario, sia in maniera autonoma

Patente di guida B

ULTERIORI INFORMAZIONI

Corsi Partecipazione al corso di formazione per "Assaggiatori di olio di oliva vergine" Apr/18/03/2019

Pubblicazioni scientifiche L'attività scientifica è documentata da:

Articoli in atti di convegni nazionali e internazionali

The use of a cooling crusher to reduce the temperature of olive paste and improve EVOO quality of Coratina, Peranzana and Moresca cultivars. *Gianluca Veneziani, Davide Nucciarelli, Sonia Esposto, Luigi Daidone, Stefania Urbani, Agnese Taticchi, Roberto Selvaggini, Maurizio Servili.* Food Chemistry (under review)

Chemical composition, antioxidant activity, and sensory characterization of commercial pomegranate juices.

Sonia Esposto, Gianluca Veneziani, Agnese Taticchi, Stefania Urbani, Roberto Selvaggini, Beatrice Sordini, Luigi Daidone, Giacomo Gironi, Maurizio Servili. Antioxidants 2021

Overall quality evolution of extra virgin olive oil exposed to light for 10 months in different containers. *Esposito Sonia, Taticchi Agnese, Servili Maurizio, Urbani Stefania, Sordini Beatrice, Veneziani Gianluca Daidone Luigi, Selvaggini Roberto.* Elsevier Ltd, Food Chemistry 2021

High vacuum-assisted extraction affects virgin olive oil quality: Impact on phenolic and volatile compounds. *Agnese Taticchi, Sonia Esposto, Gianluca Veneziani, Antonio Minnocci, Stefania Urbani, Roberto Selvaggini, Beatrice Sordini, Luigi Daidone, Luca Sebastiani, Maurizio Servili.* Elsevier Ltd, Food Chemistry 2020

Extra-virgin olive oil extracted using pulsed electric field technology: Cultivar impact on oil yield and quality. *Gianluca Veneziani, Sonia Esposto, Agnese Taticchi, Roberto Selvaggini, Beatrice Sordini, Antonietta Loreface, Luigi Daidone, Mauro Pagano, Roberto Tomasone, Maurizio Servili.* Frontiers in Nutrition, section Food Chemistry 2019

L'origine della qualità dell'olio extravergine di oliva. *Maurizio Servili, Sonia Esposto, Gianluca Veneziani, Stefania Urbani, Beatrice Sordini, Roberto Selvaggini, Loreface Antonietta, Luigi Daidone, Agnese Taticchi.* (2019). Atti di convegno: "La cultura e coltura dell'Olivo", Spoleto, Perugia, 2018. (in press)

Abstract di comunicazioni orali e poster di convegni nazionali e internazionali

Evaluation of the effect on the extra virgin olive oil quality of a new continuous mechanical extraction system. *Taticchi Agnese, Esposto Sonia, Veneziani Gianluca, Selvaggini Roberto, Sordini Beatrice, Daidone Luigi, Loreface Antonietta, , Servili Maurizio.* 17th Euro Fed Lipid Congress 2019

Effect of the packaging material on the quality evolution of the extravirgin olive oil during a real time market storage simulation. *Esposito Sonia, Taticchi Agnese, Selvaggini Roberto, Veneziani Gianluca, Sordini Beatrice, Loreface Antonietta, Daidone Luigi, Servili Maurizio.* 17th Euro Fed Lipid Congress 2019

Different Analytical Approaches for Determining the Geographical Origin of Virgin Olive Oils. *Esposito Sonia, Servili Maurizio, Urbani Stefania, Bendini Alessandra, Valli Enrico, Taticchi Agnese, Selvaggini Roberto, Daidone Luigi, Toschi Tullia Gallina.* 9th International Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists 2018

Trattamento dei dati personali Autorizzo il trattamento dei dati personali contenuti nel mio curriculum vitae in base all'art. 13 del D. Lgs. 196/2003 e all'art. 13 del Regolamento UE 2016/679 relativo alla protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali.