

## INFORMAZIONI PERSONALI



## Federica Tesini



Skype

Sesso femmina | Nazionalità Italiana

ESPERIENZA  
PROFESSIONALE

Giugno 2022 – ad oggi

**Responsabile R&D**

Alce Nero SpA

Responsabile dell'area Ricerca & Sviluppo. Coordinamento delle attività di innovazione e sviluppo prodotto e procedure di mantenimento del prodotto in essere. Gestione dei rapporti con fornitori e clienti nazionali ed internazionali. Valutazione della conformità di etichetta di prodotto biologico. Controllo della conformità e della qualità del prodotto a scaffale nonché di quello in sviluppo mediante analisi chimico-fisiche di base e mediante valutazione sensoriale.

[Settore alimentare - Ricerca e sviluppo](#)

Marzo 2019 – maggio 2022

**Specialista R&D**

Alce Nero SpA

Specialista nell'ambito della Ricerca e dello Sviluppo di prodotti alimentari biologici. Definizione, prototipizzazione e produzione di prodotti biologici in linea con la mission aziendale. Valutazione della qualità di prodotti alimentari mediante analisi chimico-fisiche e sensoriali. Gestione del sistema qualità: non conformità, certificazioni in essere, qualifica documentale e pratica di stabilimenti produttivi.

[Settore alimentare - Ricerca e sviluppo](#)

Gennaio 2017 – febbraio 2019

**Assegnista di ricerca (dottorato in Biotecnologie degli Alimenti)**

Centro Interdipartimentale di Ricerca Industriale AgroAlimentare (CIRI-AGRO)

Assegno di ricerca post-dottorato presso il CIR-AGRO, Università di Bologna. Svolgimento di attività di ricerca inerenti la valutazione della qualità di materie prime e prodotti alimentari mediante analisi sensoriale e determinazioni analitiche varie. Strategie di riutilizzo di sottoprodotti e scarti di lavorazione del settore agroalimentare in un'ottica di riduzione dell'impatto ambientale e sviluppo di prodotti alimentari innovativi.

[Settore alimentare - Ricerca e sviluppo](#)

Settembre 2018 – dicembre 2019

**Consulente per CAB – Società Cooperativa Agricola Terre di Brisighella**

Assistenza tecnica in frantoio. Studio e definizione dei parametri di processo e loro ottimizzazione finalizzata all'ottenimento di olio extravergine di oliva DOP Brisighello. Allineamento dei parametri di processo e valutazione del loro impatto dalla materia prima al prosotto finito ed imbottigliato. Valutazione della qualità di oli prodotti variando uno o più parametri di processo

[Settore alimentare - Ricerca e sviluppo](#)

Gennaio 2014 – Dicembre 2016

**PhD Student**

Distal-Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari

Studentessa del XXIX ciclo di Dottorato in Scienze e Tecnologie Agrarie, Ambientali ed Alimentari-curriculum: *Biotecnologie degli Alimenti*. Tesi di dottorato dal titolo "Valorization of food, food waste and by-products by means of sensory evaluation and volatile compounds analysis" Tesi inerente la valutazione sensoriale e chimica di campioni alimentari: olio di oliva, salse di pomodoro, farine di fave, prosciutto cotto, salame e formaggio. Tesi discussa in data 26 Maggio 2017.

[Settore alimentare - Ricerca e sviluppo](#)

Luglio 2017 – dicembre 2018

**Responsabile del reclutamento per il progetto**

Ottobre 2015 – dicembre 2017

Responsabile del reclutamento per i progetti *Prin – Focus on phenol contents and healthy food perception*, ed *Italian Taste*, progetti di ricerca della Società Italiana di Scienze Sensoriali finalizzati allo studio delle preferenze alimentari dei consumatori attraverso un approccio multidisciplinare e contestualizzato ai tratti psicologici ed alla loro interazione con le preferenze e le scelte degli intervistati

[Settore alimentare - Ricerca e sviluppo](#)

### Progettista e realizzatrice

22 ottobre – 1 Novembre 2017;  
22 Ottobre - 1 Novembre 2016;  
22 Ottobre - 1 Novembre 2015;  
22 Ottobre - 1 Novembre 2014

Festival della Scienza, Genova (GE). Ideatrice e sviluppatrice di diversi laboratori didattici: Vista sensi. con...tatto", "I legumi DOP ed IGP in Italia", "Gli equilibri dell'olio ed il frantoio in casa", "For...mangiamo in un'ora". Le attività del laboratorio prevedevano percorsi didattici mirati all'apprendimento delle tecniche base per la valutazione sensoriale di prodotti alimentari.  
[Settore alimentare, scienza della formazione](#)

### Attività di docenza

Ottobre 2017 – Gennaio 2018;  
Settembre 2015– Dicembre 2015;  
Gennaio 2016 – Dicembre 2016

Istituto Alberghiero Bartolomeo Scappi – Castel San Pietro Terme (BO)  
Attività di didattica nell'ambito del Corso di alta formazione IAL "Tecnico superiore delle produzioni tipiche e della tradizione enogastronomica del territorio".  
Supporto organizzativo allo svolgimento delle attività teoriche e pratiche del corso. Svolgimento di lezione teorica riguardante gli aspetti salutistici, le caratteristiche sensoriali ed il gradimento dell'olio extravergine di oliva da parte del consumatore; esercitazioni all'assaggio ed assaggi guidati di oli di oliva vergini. Commissario e vice-presidente di esame nella fase finale di valutazione degli studenti partecipanti al corso.  
[Settore alimentare, scienza della formazione](#)

Febbraio-Luglio 2015

### Attività di ricerca all'estero

Svolgimento di un periodo di 4 mesi presso la Facoltà di Scienze Ambientali e Forestali di Helsinki (Finlandia) finalizzato allo studio degli off-flavour originati durante la processazione delle fave.  
Tutor: Prof.ssa Hely Tuorila  
[Settore alimentare](#)

Gennaio 2014 a tutt'oggi

### Attività di docenza

Attività di didattica nell'ambito del *corso per aspiranti assaggiatori/assaggiatrici di olio di oliva vergine*, organizzato da Arpo in collaborazione con il Dipartimento di Scienze e tecnologie Agro-Alimentari, Ser.In.Ar. e OLEA.  
Supporto organizzativo allo svolgimento delle attività teoriche e pratiche del corso. Svolgimento di lezioni teoriche riguardanti la tecnologia di produzione degli oli di oliva e gli aspetti salutistici ed il gradimento del prodotto da parte del consumatore; esercitazioni all'assaggio ed assaggi guidati di oli di oliva vergini.  
[Settore alimentare](#)

Aprile 2013 - Dicembre 2013

### Collaboratrice a contratto

CIRI-Centro Interdipartimentale di Ricerca Industriale Agroalimentare, Alma Mater Studiorum Università di Bologna, Piazza Goidanich 60, 47521 Cesena (FC).

Ricercatrice presso il Campus di Scienze degli Alimenti, a Cesena (FC). Durante tale attività, frequentazione dei laboratori del Campus, del frantoio e della sala panel. Utilizzo di tecniche gascromatografica per l'identificazione dei composti volatili e di altre tecniche analitiche utili ai fini del controllo qualità e della ricerca e sviluppo di nuovi alimenti. Svolgimento di attività di analisi sensoriale (sviluppo di profilo mediante Q.D.A., panel test e consumer test) applicate a diverse categorie di alimenti: olio extra vergine di oliva, succhi di frutta, patate, biscotti, prosciutto cotto ecc. Attività di controllo qualità di campioni di olio extravergine di oliva mediante tecniche analitiche e analisi sensoriale (panel test).

[Settore alimentare, Ricerca e sviluppo](#)

Febbraio 2013

### Attività di docenza

Bioagricoop scrl, Via Miliani 7, 40132 Bologna (BO).

Svolgimento di una lezione in inglese dal titolo "The EU and Codex quality of extravirgin olive oil" riguardante le principali tematiche concernenti l'olio da olive; legislatura, definizioni, vocabolario e analisi sensoriale con applicazione pratica tramite lo svolgimento di una seduta di assaggio guidata di 7 campioni di olio EVO biologici.

[Settore alimentare](#)

Gennaio 2013 - Giugno 2013

### Attività di docenza - Operatore Slow Food

Via Mendicità Istruita, 14, 12042, Bra (Cuneo) (CN).

Svolgimento del percorso interattivo "Cibo/Identità/Territorio, Percorsi di Educazione al gusto per la scuola secondaria di primo grado - La filiera del latte" presso la scuola media di Bazzano, articolato in lezioni frontali in classe (prove sensoriali con assaggi guidati delle varie tipologie di latte e di alcune varietà di formaggi) e visite alla centrale del latte di Granarolo ed al Caseificio Rosola, presso Zocca (MO).

Settore alimentare, cultura degli alimenti

Gennaio 2012 - Ottobre 2012

### Tirocinio universitario

Campus di Scienze degli Alimenti, Alma Mater Studiorum Università di Bologna, Piazza Goidanich 60, 47521, Cesena (FC).

Svolgimento dell'attività di tirocinio e tesi presso il Campus. Durante tali attività frequentazione dei laboratori didattici, del frantoio, della sala panel. Utilizzo di tecniche gas-cromatografiche per l'identificazione e la quantificazione dei composti volatili e di altre tecniche analitiche. Titolo della tesi: "Elaborazione del profilo sensoriale e analisi dei composti volatili in succhi di pomodoro commerciali".

Settore alimentare - Ricerca e sviluppo

## ISTRUZIONE E FORMAZIONE

---

Luglio 2018

### Assaggiatrice di olive da tavola

Titolo di assaggiatrice di I livello, conseguito a seguito del superamento di prove di valutazione teoriche e pratiche. Corso ministeriale della durata di 24 ore, metodo COI.

Gennaio 2017

### Assaggiatrice di formaggi

Titolo di assaggiatrice di I livello, conseguito a seguito del superamento di prove di valutazione teoriche e pratiche. Attestato rilasciato da ONAF: Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Formaggio.

Febbraio 2016

### Riconoscimento della qualifica di Sensory Project Manager

Attestato di qualità e qualificazione professionale di Sensory Project Manager, rilasciato dalla Società Italiana di Scienze Sensoriali.

Marzo 2016

### Membro ufficiale del Panel di assaggio DISTAL per olio di oliva vergini

Riconoscimento avvenuto a seguito del superamento di prove di allineamento e valutazione delle soglie percettive personali.

Febbraio 2013

### Iscrizione all' "Elenco nazionale di tecnici ed esperti degli oli di oliva vergini ed extravergini"

Iscrizione avvenuta a seguito della partecipazione a 20 sedute certificate e presiedute da personale qualificato.

Dicembre 2012

### Abilitazione all'esercizio della professione di Biologo

Previo superamento dell'Esame di Stato, previsto dal D.P.R. 328/2001.

Ottobre 2010 - Ottobre 2012

### Laurea Magistrale in Biologia della Salute

Alma Mater Studiorum, Università di Bologna, Facoltà di Scienze matematiche, Fisiche e Naturali

Titolo della tesi: "Elaborazione del profilo sensoriale e analisi dei composti volatili in succhi di pomodoro commerciali". Voto di laurea: 110 e Lode.

Giugno 2012

### Idoneità fisiologica all'assaggio

Alma Mater Studiorum Università di Bologna in collaborazione con OLEAe Ser.In.Ar.

Titolo conseguito a seguito del superamento della prova finale del corso di: Idoneità fisiologica all'assaggio dell'olio extra vergine di oliva. Tale corso prende in considerazione tematiche relative ad aspetti agronomici, tecnologici e di trasformazione del prodotto, oltre allo svolgimento di prove pratiche di re-allineamento dei principali difetti didattici previsti per questo tipo di prodotto. Durata del corso: 35 ore.

Ottobre 2007 - Ottobre 2010

### Laurea Triennale in Scienze Biologiche

Alma Mater Studiorum, Università di Bologna, Facoltà di Scienze matematiche, Fisiche e Naturali  
 Titolo della tesi: "L'analisi delle sieroproteine nel laboratorio analisi cliniche".

Settembre 2002 - Luglio 2007

### Diploma di maturità scientifica

Liceo Scientifico Statale Augusto Righi, Viale C. Pepoli 3, 40123, Bologna (BO)

## COMPETENZE PERSONALI

Lingua madre

Italiano

Altre lingue

Inglese

Spagnolo

|          | COMPRESIONE |         | PARLATO     |                  | PRODUZIONE SCRITTA |
|----------|-------------|---------|-------------|------------------|--------------------|
|          | Ascolto     | Lettura | Interazione | Produzione orale |                    |
| Inglese  | C1          | C1      | C1          | C1               | C1                 |
| Spagnolo | A2          | A1      | A1          | A1               | A1                 |

### Competenze comunicative

Capacità di lavorare in gruppo maturata in molteplici situazioni in cui era indispensabile la collaborazione tra figure diverse e con modalità orarie varie. Ottime capacità di comunicazione di contenuti scientifici divulgati in chiave più o meno semplificata; competenze maturate durante lo svolgimento di lezioni, inerenti le tematiche di ricerca, destinate ad un pubblico più o meno preparato.

### Competenze organizzative e gestionali

Ottime competenze organizzative sperimentate sia in ambito della gestione del gruppo di studio sia in attività di volontariato. Attività svolte in specifico presso:

- la "Pubblica Assistenza Citta' di Bologna" nel campo del primo soccorso;
- campi di incontro ed assistenza per ragazzi di strada, a Nairobi, Kenia.

Buone capacità di condivisione del lavoro e di comunicazione con le altre persone; già dimostrate in ambiente di studio (lavori di gruppo) ed in ambito lavorativo, in quanto parte di un gruppo di ricerca ed a seguito di attività di gruppo quali lo sviluppo di profili sensoriali di prodotti alimentari a partire da un primo momento di "brainstorming" sino alla conduzione di test di valutazione sensoriale svolti individualmente da giudici addestrati.

### Competenze professionali

Ottime conoscenze di tecniche analitiche per l'identificazione e quantificazione dei composti volatili negli alimenti. Buona conoscenza di tecniche elettroforetiche e di valutazioni analitiche applicate alle matrici alimentari, specialmente di origine lipidica: acidità, perossidi, tempo di ossidazione, composti fenolici. Ottima conoscenza delle principali metodiche utilizzate per la valutazione sensoriale di campioni alimentari. Applicazione delle suddette tecniche nell'analisi di diversi alimenti quali: olio di oliva, succhi di pomodoro, prosciutto cotto, patate fritte, fave, salami ecc..

Competenze gestionali relativamente all'utilizzo di impianti per estrazione meccanica dell'olio di oliva. Utilizzo, gestione e manutenzione del frantoio, filtrazione dell'olio prodotto ed imbottigliamento.

*Febbraio 2013:* Partecipazione in qualità di assaggiatore alla commissione di giuria del Concorso Nazionale di Oli Extra Vergini di Oliva "Olio Capitale 2013".

*Febbraio 2014:* Partecipazione in qualità di assaggiatore alla commissione di giuria del Concorso Nazionale di Oli Extra Vergini di Oliva "Oro d'Italia 2014".

*Dicembre 2016:* Partecipazione in qualità di assaggiatore alla commissione di giuria del Concorso Nazionale di Oli Extra Vergini di Oliva "Biolnovello 2016".

*Febbraio 2018:* Partecipazione in qualità di assaggiatore alla commissione di giuria del Concorso Nazionale di Oli Extra Vergini di Oliva "Olio Capitale 2018"

Autrice di numerosi lavori (poster, articoli scientifici) pubblicati su riviste scientifiche nazionali ed internazionali.

*Settembre 2018:* Vincitrice del premio Think4food, talenti, tecnologie e tradizione per l'innovazione con la proposta Tolly®, condimento ottenuto da co-frangitura di olive e bucce e semi di pomodoro.

Autrice di numerose pubblicazioni scietifiche su rivista nazionali ed internazionali di settore.

### Competenze informatiche

Ottima conoscenza del pacchetto Office (Word, Excel, Powerpoint, Outlook). Utilizzo del computer come supporto all'attività di studio quotidiana, come utile mezzo comunicativo e come aiuto nell'organizzazione del lavoro. Buona conoscenza del software "FIZZ by Biosystemes" come supporto all'analisi sensoriale.

Patente di guida

B, automunita

**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.

Bologna, 22 maggio 2023