

C U R R I C U L U M V I T A E

VALENTINA CANUTI

DATI PERSONALI

Nome e cognome: Valentina Canuti
Luogo e data di nascita: Empoli (FI), 28 gennaio 1976
Indirizzo: Omissis
Telefono: Omissis
E-mail: Omissis
Codice fiscale: Omissis
Patente: Tipo B
Stato civile: nubile

TITOLI DI STUDIO

2009. Conseguitamento del titolo di **DOTTORE DI RICERCA (PhD)** “SCIENZE FISILOGICHE E NUTRIZIONALI” curriculum in QUALITÀ DEI PRODOTTI ALIMENTARI presso l’Università degli Studi di Firenze, in data 11 maggio 2009 con discussione della tesi dal titolo “CARATTERIZZAZIONE DELLE PROPRIETÀ CHIMICHE DELLA MATRICE FENOLICA E AROMATICA DELLE UVE E DEI VINI SANGIOVESE”. XXI Ciclo.

2005. Conseguitamento della **laurea magistrale in ENOLOGIA** presso la Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Firenze con discussione della tesi dal titolo “*La qualità del vino Sangiovese: dalle caratteristiche delle uve agli interventi nel processo*”, relatore il Prof. Mario Bertuccioli, Dipartimento di Biotecnologie Agrarie di Firenze. La discussione è avvenuta in data 18 ottobre 2005 con la votazione finale di 110/110 lode.

2002. Conseguitamento della **laurea di primo livello in VITICOLTURA ED ENOLOGIA** presso la Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Firenze, discussione della tesi sperimentale dal titolo “*Condizionamento della fermentazione malolattica nei vini rossi tramite colture selezionate*”, relatore la Prof.ssa Iolanda Rosi del Dipartimento di Biotecnologie Agrarie di Firenze. La discussione è avvenuta l'11 aprile 2002 con la votazione finale di 110/110 lode.

2001. Conseguitamento del **diploma universitario in VITICOLTURA ED ENOLOGIA** presso la Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Firenze, discussione della tesi sperimentale dal titolo “*Influenza del pH e del momento di inoculo sullo svolgimento della fermentazione malolattica*”, relatore la Prof.ssa Iolanda Rosi del Dipartimento di Biotecnologie Agrarie di Firenze. La discussione è avvenuta il 20 aprile 2001 con la votazione finale di 110/110 lode, ottenendo il titolo di ENOLOGO (legge 129/91).

1995. Diploma di **PERITO CHIMICO CAPOTECNICO** con la votazione di 52/60 conseguito presso l'Istituto Tecnico Industriale Statale "Galileo Ferraris" di Empoli (FI).

ATTIVITA' LAVORATIVE E DI RICERCA

Ottobre 2015 – presente. Ricercatore a tempo determinato di tipologia *a*, settore concorsuale 07/F1, settore scientifico disciplinare AGR/15 presso il DAGRI – Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agrarie, Alimentari e Forestali, sezione di Scienze e Tecnologie Alimentari presso l'Università degli Studi di Firenze.

Agosto 2014 – settembre 2015. Consulente libero professionista in qualità di **ENOLOGO** (legge 129/91) presso aziende agricole produttrici di vino, consulenza per la vinificazione, l'affinamento, stabilizzazione e imbottigliamento del vino.

Giugno 2014 – settembre 2015. Dipendente part-time con qualifica di **ADDETTA CONTROLLO QUALITÀ** presso Il Sapito srl Società Agricola, Montaione (FI). Responsabile per la certificazione delle Cinte Senesi DOP, gestione dell'allevamento dei suini di razza Cinta Senese DOP e del laboratorio di trasformazione dei salumi. Responsabile del piano di corretta prassi igienica per l'allevamento e del piano di autocontrollo e formazione del personale per il salumificio di trasformazioni delle carni dei suini allevati in azienda.

2009-2014. Conferimento di un **ASSEGNO DI RICERCA** per l'Area Tecnologica, settore disciplinare AGR/15, relativo al programma “*Applicazioni di micro correnti nella produzione dei vini*” da svolgersi presso il Dipartimento di Biotecnologie Agrarie, Sezione di Tecnologie Alimentari, della Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Firenze.

2012. Incarico di collaborazione per conto della ditta Lamothe Abiet (Bordeaux) come **TECNICO ESPERTO** dal 03/09/2012 al 20/12/2012 per svolgere una ricerca sperimentale sul seguente tema applicativo *Comparazione dell'impatto della nutrizione sul comportamento dei* L'attività ha previsto la comparazione di diverse formulazioni di attivatori di fermentazione al fine di valutare il loro impatto sul metabolismo dei lieviti nel vino.

2007. VISITING SCHOLAR per il periodo dal 01/02/2007 al 31/08/2007 presso il *Department of Viticultural and Enology at the University of California, Davis (USA)*. Periodo di ricerca presso il laboratorio della Prof.ssa Susan E. Ebeler nel quale sono stati portati avanti due progetti (1) analisi dei composti volatili delle uve durante la maturazione e (2) analisi della produzione di diacetile da parte di differenti ceppi di *Lactococcus*. Entrambi i progetti hanno riguardato l'uso della tecnica Head Space - Solid Phase MicroExtraction (HS - SPME) combinata con l'analisi GC-MS.

2005-2006. Incarico di collaborazione rientrante in regime di collaborazione coordinata e continuativa della durata di 4 mesi (dal 01/10/2005 al 31/01/2006) presso il Dipartimento di Biotecnologie Agrarie, via Donizetti, 6, Facoltà di Agraria, Università degli Studi di Firenze. Oggetto del contratto la “*Valutazione della matrice fenolica durante la maturazione di uve rosse Sangiovese*”.

2004-2005. Vincita della **BORSA POST LAUREA** per attività di studio e ricerca dal 01/10/2004 al 31/08/2005, finanziata dalla società INTEC per la realizzazione del programma dal titolo “*Impiego dei tannini esogeni in vinificazione ed affinamento*”. presso il dipartimento di Biotecnologie Agrarie, via Donizetti, 6, Facoltà di Agraria, Università degli Studi di Firenze.

2004. Incarico di prestazione professionale con prestazione d'opera così individuata *Incarico professionale per controllo su vini in affinamento* dal 26/05/2004 al 9/07/2004 presso il Dipartimento di Biotecnologie Agrarie, Facoltà di Agraria di Firenze. Responsabile del progetto di ricerca la prof.ssa Iolanda Rosi.

2004. Incarico di prestazione professionale con prestazione d'opera così individuata *Incarico professionale per assistenza microvinificazione* dal 16/02/2004 al 30/04/2004 presso il Dipartimento di Biotecnologie Agrarie, Facoltà di Agraria di Firenze. Responsabile del progetto di ricerca il prof. Mario Bertuccioli.

2003-2005. Partecipazione al Progetto di durata triennale indetto dall'ARSIA (Firenze) dal titolo “*Interventi di selezione genetica, sanitaria e chimico – enologica su vitigni toscani per la valorizzazione*”.

delle produzioni vitivinicole regionali” con attività prevalente di gestione e controllo della produzione enologica e responsabile delle microvinificazioni.

2003 - 2004. Incarico di prestazione professionale presso l’Università degli Studi di Firenze per *Attività di supporto e collegamento tra studenti e docenti del 3° anno del corso di laurea di 1° livello Viticoltura ed Enologia* dal 16/12/2003 al 31/10/2004 inserito nel progetto *Campus One* finalizzato a sostenere le università nel processo di attuazione della riforma didattica nei corsi di laurea triennale.

2003. Incarico di collaborazione rientrante in regime di collaborazione coordinata e continuativa presso il Dipartimento di Scienze Zootecniche, via delle Cascine, 5, Facoltà di Agraria, Università degli Studi di Firenze. L’incarico a tempo determinato era per il periodo dal 1/07/2003 al 30/11/2003. Oggetto del contratto l’Addestramento del gruppo di 10 giudici per prove di valutazione di orata mediante test triangolare descrittivo. Esecuzione e coordinamento in qualità di PANEL LEADER di tutti i test di valutazione previsti dal programma europeo da effettuarsi durante la conservazione in condizioni controllate dei soggetti delle diverse tesi sperimentali.

2003. Incarico di prestazione professionale con prestazione d’opera così individuata *Incarico professionale per assistenza microvinificazioni* dal 2/05/2003 al 31/12/2003 presso il Dipartimento di Biotecnologie Agrarie, Facoltà di Agraria di Firenze. Responsabile del progetto di ricerca il prof. Mario Bertuccioli.

2003. Incarico di prestazione professionale con prestazione d’opera così individuata *Incarico professionale per assistenza microvinificazioni* dal 18/03/2003 al 30/04/2003 presso il Dipartimento di Biotecnologie Agrarie, Facoltà di Agraria di Firenze. Responsabile del progetto di ricerca il prof. Mario Bertuccioli.

2003. Incarico di prestazione professionale con prestazione d’opera così individuata *Incarico professionale per assistenza microvinificazioni* dal 31/01/2003 al 28/02/2003 presso il Dipartimento di Biotecnologie Agrarie, Facoltà di Agraria di Firenze. Responsabile del progetto di ricerca il prof. Mario Bertuccioli.

2002 - 2003. Incarico di prestazione professionale presso l’Università degli Studi di Firenze per *Attività di supporto e collegamento tra studenti e docenti del 2° anno del corso di laurea di 1° livello Viticoltura ed Enologia* dal 01/11/2002 al 10/09/2003 inserito nel progetto *Campus One* finalizzato a sostenere le università nel processo di attuazione della riforma didattica nei corsi di laurea triennale.

2002. Incarico di prestazione professionale presso l’Università degli Studi di Firenze per *Attività di supporto e collegamento tra studenti e docenti del 2° anno del corso di laurea di 1° Viticoltura ed Enologia* dal 19/02/2002 al 31/12/2002 inserito nel progetto *Campus One* finalizzato a sostenere le università nel processo di attuazione della riforma didattica nei corsi di laurea triennale.

2001-2004. Svolgimento della libera professione con qualifica di ENOLOGO (legge 129/91). Dal giugno 2001 è consulente presso il Dipartimento di Biotecnologie Agrarie, Facoltà di Agraria di Firenze, collaborando col Prof. Mario Bertuccioli. Collaborazione col Prof. Mario Bertuccioli, in qualità di ENOLOGO (legge 129/91), alla consulenza di cantina presso l’Azienda Agricola di Montepaldi s.r.l., Montepaldi San Casciano V.P. (FI).

RIEPILOGO DELL'ATTIVITÀ DI RICERCA

| | |
|-------------------------------------|---|
| 1 ottobre 2015 - presente | Ricercatore rtd a (Legge 240/10) |
| 1 marzo 2013 – 28 febbraio 2014 | Assegno di ricerca (art.51, comma 6, L.449 del 27/10/97 e s.m.) settore disciplinare AGR/15 |
| 1 marzo 2012 – 28 febbraio 2013 | Assegno di ricerca (art.51, comma 6, L.449 del 27/10/97 e s.m.) settore disciplinare AGR/15 |
| 3 settembre 2012 – 20 dicembre 2012 | Incarico di collaborazione |
| 1 marzo 2011 – 28 febbraio 2012 | Assegno di ricerca (art.51, comma 6, L.449 del 27/10/97 e s.m.) settore disciplinare AGR/15 |
| 1 marzo 2010 -28 febbraio 2011 | Assegno di ricerca (art.51, comma 6, L.449 del 27/10/97 e s.m.) settore disciplinare AGR/15 |
| 1 marzo 2009 – 28 febbraio 2010 | Assegno di ricerca (art.51, comma 6, L.449 del 27/10/97 e s.m.) settore disciplinare AGR/15 |
| 1 gennaio 2006 – 31 dicembre 2009 | Dottorato di ricerca |
| 1 febbraio 2007 – 28 agosto 2007 | Visiting scholar |
| 1 ottobre 2005- 31 gennaio 2006 | Incarico di collaborazione |
| 1 ottobre 2004 – 31 agosto 2005 | Borsa di studio post laurea |
| 26 maggio 2004 – 9 luglio 2004 | Incarico di prestazione professionale |
| 16 febbraio 2004 – 30 aprile 2004 | Incarico di prestazione professionale |
| 1 luglio 2003 – 30 novembre 2003 | Incarico di collaborazione |
| 2 maggio 2003 – 31 dicembre 2003 | Incarico di prestazione professionale |
| 18 marzo 2003 – 30 aprile 2003 | Incarico di prestazione professionale |
| 31 gennaio 2003 – 28 febbraio 2003 | Incarico di prestazione professionale |

PARTECIPAZIONI A CORSI

2014. Corso di aggiornamento “*Etichettatura alimenti: a che punto siamo?*” relativo al regolamento comunitario 1169/2009, organizzato da ASL 11 il giorno 21 ottobre 2014.

2013. Corso *RSPP* (D. Lgs. 81/08 e dal d.lgs 106/09) per datori di lavoro che ricoprono il ruolo di responsabile del servizio di prevenzione e protezione per la sicurezza (*RSPP*).

2011. Corso di aggiornamento “*La tracciabilità: conoscenze e prospettive*”, Associazione Enologi ed Enotecnica Italiani, Siena, 14 giugno 2011.

2006. Corso di Formazione “*Modelli predittivi delle proprietà sensoriali dei prodotti alimentari*”, 2006, Società Italiana di scienze Sensoriali SISS, 29-30 giugno 2006, S.Michele a/A (TN).

2005. “*Corso di introduzione alla spettrofotometria FT-IR*” organizzato dalla società Perkin Elmer presso il Dipartimento di Biotecnologie Agrarie di Firenze.

INCARICHI DI DOCENZA

Dal 2019. Incarico di docenza per il corso di *Uso dell'analisi multivariata applicata all'analisi strumentale per la ricerca e lo sviluppo dei processi di produzione degli alimenti e delle bevande* per il corso di Dottorato di Ricerca in Gestione sostenibile delle risorse agrari, forestali e alimentari presso il DAGRI – Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agrarie, Alimentari e Forestali, sezione di Scienze e Tecnologie Alimentari presso l'Università degli Studi di Firenze, 2 CFU.

Dal 2015 al presente. Incarico di docenza per il corso di *Stabilizzazione e Condizionamento dei vini* (AGR/15) per il corso di laurea di primo livello in Viticoltura ed Enologia presso la Scuola di Agraria dell'Università degli Studi di Firenze, 4 CFU, per 32 ore di didattica frontale per gli anni accademici dal 2015 al presente.

Dal 2016 al presente. Incarico di docenza per il corso di *Processi di Produzione degli Alimenti* (AGR/15) per il corso di laurea di primo livello in Tecnologie Alimentari presso la Scuola di Agraria dell'Università degli Studi di Firenze, 2 CFU, per 16 ore di didattica frontale per gli anni accademici dal 2015 al presente.

Dal 2015 al 2016. Incarico di docenza per il corso di *Progettazione e gestione della qualità dei processi* (AGR/15) per il corso di laurea magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari presso la Scuola di Agraria dell'Università degli Studi di Firenze, 2 CFU, per 16 ore di didattica frontale per gli anni accademici dal 2017 al presente.

Dal 2015 al 2017. Incarico di docenza per il corso di *Fondamenti di Tecnologie Alimentari* (AGR/15) per il corso di laurea di primo livello in Tecnologie Alimentari presso la Scuola di Agraria dell'Università degli Studi di Firenze, 2 CFU, per 16 ore di didattica frontale per gli anni accademici dal 2015-2016, 2016-2017.

DAL 2012 AL 2018. Incarico di docenza per il corso di *Produzione e qualità del vino* (AGR/15) per il master di I Livello in *Management e marketing delle imprese vitivinicole* presso la Scuola di Agraria dell'Università degli Studi di Firenze, 3 CFU, per 20 ore di didattica frontale per gli anni accademici dal 2011 – 2012 al 2014 - 2015.

2011. Docente per il corso *“Idoneità e identità del vino: ruolo di materia prima e vinificazione nella loro corretta espressione”* con seminario dal titolo *“Il significato dei “markers” chimici per il controllo dell'identità e peculiarità dei vini”*. 15 dicembre 2011, Corso SIVE, Centro per la cultura del vino “I Lecci”, Montespertoli (FI).

2010. Incarico di docenza per l'insegnamento integrativo *Test di stabilità dei vini* (AGR/15) del corso di *Enologia II* (AGR/15) (titolare del corso prof. Mario Bertuccioli) per il corso di Laurea di I Livello in *Viticultura ed Enologia* presso la Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Firenze per l'anno accademico 2010-2011, per complessive 15 ore (2 CFU).

2010. Incarico di docenza per l'insegnamento integrativo *Punti critici del processo di vinificazione* (AGR/15) del corso di *Analisi di Processo* (AGR/15) (titolare del corso prof. Mario Bertuccioli) per il corso di Laurea Magistrale in *Scienze Alimentari ed Enologia* curriculum *Innovazione e Qualità in Enologia*, presso la Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Firenze per l'anno accademico 2010-2011, per complessive 15 ore (2 CFU).

2010. Docente in qualità di *esperto enologo* per il corso *Il vino: impariamo a conoscerlo e degustarlo* per un totale di 40 ore dal 3/2/2010 al 30/5/2010 presso l'Istituto Tecnico Alberghiero “F. Enriques” di Castelfiorentino (FI) per le classi 3° e 4° durante l'anno scolastico 2009-2010.

2009. Incarico di docenza per l'insegnamento integrativo *I tannini* (AGR/15) del corso di *Analisi di processo* (AGR/15) (titolare del corso prof. Mario Bertuccioli) per il corso di Laurea magistrale in *Scienze alimentari ed enologia* curriculum *Innovazione e Qualità in Enologia* presso la Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Firenze per l'anno accademico 2009-2010, per complessive 15 ore (2 CFU).

2007. Docente per il corso di aggiornamento *Il vino tecniche innovative di trasformazione* 6-7-14-19-20 dicembre 2007 (III ed.) organizzato dall'*Agenzia Regionale per lo Sviluppo e l'Innovazione nel settore Agricolo-Forestale*. Le lezioni hanno riguardato le problematiche dell'*Impiego dei tannini esogeni in vinificazione e Le problematiche delle chiusure: tappi naturali o sintetici*.

2006. Incarico di docenza per l'insegnamento integrativo *Test di stabilità dei vini* (AGR/15) nell'ambito del modulo di *Stabilizzazione dei vini* (AGR/15) (titolare del corso il Prof. Mario Bertuccioli) del corso integrato di *Enologia II* del corso di Laurea di I Livello in *Viticultura ed Enologia* presso l'Università degli Studi di Firenze per l'anno accademico 2005-2006, per complessive 15 ore (2 CFU).

2006. Docente per il corso di aggiornamento *Il vino tecniche innovative di trasformazione* 27 giugno – 4 e 11 luglio 2006 (I ed.), 2-3-5 ottobre 2006 (II ed.) organizzato dall'*Agenzia Regionale per lo*

Sviluppo e l'Innovazione nel settore Agricolo-Forestale. Le lezioni hanno riguardato le problematiche della Macerazione prefermentativa a freddo, Le vinificazioni in rosso a confronto, Il ruolo dei tannini e Il controllo chimico: contenuto informativo dei parametri.

2006. Docente per il *Corso superiore di analisi sensoriale della grappa* organizzato dall'Accademia della *grappa e delle acquaviti* il 17-18-19 maggio 2006 presso il *Laboratorio di Analisi Sensoriale* della Distilleria Acquavite, Visnà di Vazzola (TV).

2003. Incarico per lo svolgimento d'attività di **docenza** d'aula nell'ambito del progetto *La volpe in cantina* tenutosi a Montespertoli (FI) dal 2 al 31 luglio per un totale di 8 ore. L'intervento fruisce di un contributo del fondo Sociale Europeo Bando multimisura del Circondario Empolese Valdelsa.

2002-2005. Collaborazione alla didattica per i corsi di *Chimica enologica* e *Stabilizzazione dei vini (AGR/15)* del corso di Laurea di I Livello in *Viticultura ed Enologia* presso la Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Firenze, tenuti dal prof. Mario Bertuccioli.

RIEPILOGO INCARICHI DI DOCENZA UNIVERSITARI

| Anno Accademico | Tipo di incarico | Ore e CFU | Settore Disciplinare |
|---------------------------------------|---|------------------|-----------------------------|
| 2018 - 2019 | Docente del corso <i>Uso dell'analisi multivariata applicata all'analitica strumentale per la ricerca e lo sviluppo dei processi di produzione degli alimenti e delle bevande</i> | 16 ore (2 CFU) | AGR/15 |
| 2016 - 2017 fino al 2018 - 2019 | Docente del corso <i>Processi di produzione degli alimenti</i> | 16 ore (2 CFU) | AGR/15 |
| 2017 - 2018 2018 - 2019 | Docente del corso <i>Progettazione e gestione della qualità dei processi</i> | 16 ore (2 CFU) | AGR/15 |
| 2015 - 2016 2016 - 2017 | Docente del corso <i>Fondamenti di Tecnologie Alimentari</i> | 16 ore (2 CFU) | AGR/15 |
| 2015 - 2016 fino al 2018 - 2019 | Docente del corso <i>Stabilizzazione e condizionamento dei vini</i> | 32 ore (4 CFU) | AGR/15 |
| 2011 - 2012 fino al 2018 - 2019 | Docente del corso <i>Produzione e qualità del vino</i> al Master I livello <i>Management e Marketing delle aziende vitivinicole</i> | 20 ore (3 CFU) | AGR/15 |
| 2010 - 2011 | Docente dell'insegnamento integrativo <i>Test di stabilità dei vini</i> del corso di <i>Enologia II</i> , al corso di Laurea di I Livello in <i>Viticultura ed Enologia</i> | 15 ore (2 CFU) | AGR/15 |
| 2010 - 2011 | Docente dell'insegnamento integrativo <i>Punti critici del processo di vinificazione</i> del corso di <i>Analisi di Processo</i> , al corso di Laurea Magistrale in <i>Scienze Alimentari ed Enologia</i> | 5 ore (2 CFU) | AGR/15 |
| 2009 - 2010 | Docente dell'insegnamento integrativo <i>I tannini</i> del corso di <i>Analisi di Processo</i> , al corso di Laurea Magistrale in <i>Scienze Alimentari ed Enologia</i> | 15 ore (2 CFU) | AGR/15 |
| 2005 - 2006 | Docente dell'insegnamento integrativo <i>Test di stabilità dei vini</i> del modulo di <i>Stabilizzazione dei vini</i> , del corso integrato di <i>Enologia II</i> al corso di Laurea di I Livello in <i>Viticultura ed Enologia</i> | 15 ore (2 CFU) | AGR/15 |

RELATORE E CORRELATORE DI TESI DI LAUREA

Alla data attuale la Dott.ssa Valentina Canuti risulta relatore e **correlatore** numerose tesi di laurea/elaborati finali dei corsi di Laurea di I Livello in Viticoltura ed Enologia, Laurea Magistrale in Enologia, Laurea Magistrale in Scienze Agrarie, Laurea magistrale in Scienze Alimentari ed Enologia curriculum in Innovazione e Qualità in Enologia presso la Scuola di Agraria dell'Università degli Studi di Firenze.

INCARICHI E RICONOSCIMENTI

2013 - 2019. Nomina a SEGRETARIO in qualità di membro del *Comitato di Sezione* per la regione Toscana dell'Associazione di categoria *Associazione Enologi ed Enotecnici Italiani - Assoenologi*.

2010 al presente Nomina a MEMBRO del *Comitato di Sezione* per la regione Toscana dell'Associazione di categoria *Associazione Enologi ed Enotecnici Italiani - Assoenologi*.

2007 iscrizione all'*Associazione Enologi Enotecnici Italiani - Assoenologi*, organizzazione nazionale di categoria dei tecnici del settore vitivinicolo.

2006 ricevimento del PREMIO DI LAUREA della fondazione "Carlo e Giulio Marchi" il 28 novembre 2006, borsa di studio "Ferruccio e Lally Marchi" per un soggiorno all'estero, finalizzata allo studio ed alla sperimentazione nel settore enologico.

2006 Nomina a CULTORE DELLA MATERIA per i corsi di "Analisi del processo" I e II (AGR/15) tenuti dal Prof. Mario Bertuccioli nel corso di laurea magistrale in Enologia presso la Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Firenze.

2001 ricevimento del PREMIO DI LAUREA della fondazione "Carlo e Giulio Marchi" il 4 dicembre 2001, borsa di studio finalizzata allo studio ed alla sperimentazione nel settore enologico da svolgersi presso l'Azienda Agricola Montepaldi.

RELATORE PER CORSI E DEGUSTAZIONI, ESPERTO DEGUSTATORE

2014. RELATORE per la degustazione guidata "Buono, pulito e giusto" a cura di Slow Food Empolese-Valdelsa: "Tra biologico e biodinamico" Corso sui vini naturali, in occasione dell'evento "Virus Libro" del 13 giugno 2014, Empoli (FI) Chiostrò degli Agostiniani.

2012. RELATORE per una degustazione guidata sui vini delle Strade del Vino dei Colli del Montalbano, Colli di Maremma, Montecucco presso lo stand della Federazione delle Strade del vino, dell'olio e dei sapori di Toscana, Expo Rurale Toscana 2012, Parco delle Cascine, Firenze, 20-23 settembre 2012.

2010. DEGUSTATORE delle commissioni di assaggio per il concorso "IX Selezione dei Vini di Toscana" organizzato da Toscana Promozione in collaborazione con l'Enoteca Italiana di Siena, l'Associazione Enologi Enotecnici Italiani e l'Istituto per il Commercio con l'Estero, Siena, 19-22 novembre 2009.

2009. RELATORE per il Laboratorio del gusto sui "Vini biologici e biodinamici" organizzato dalla Condotta Slowfood dell'Empolese Valdelsa nell'ambito della 53° Mostra del Chianti a Montespertoli, 29 maggio - 6 giugno 2009.

PUBBLICAZIONI A CARATTERE SCIENTIFICO

Alla data attuale, la Dott.ssa Valentina Canuti risulta autore e co-autore in pubblicazioni di carattere scientifico. Tali lavori possono essere così suddivisi:

- **19** pubblicati su riviste internazionali *peer reviewed* e con *Impact Factor*
- **1** pubblicati come capitoli di libri
- **5** pubblicati su riviste italiane
- **17** su *Proceedings* di Convegni Internazionali
- **8** pubblicati su Atti di Convegni Nazionali

ATTIVITA DI REFERAGGIO

La Dott.ssa Valentina Canuti ha svolto attività di referaggio nel 2011 come *referee* nominato per *peer review* sulle seguenti riviste internazionali:

- *America Journal of Viticulture and Enology*
- *Italian Journal of Food Science*
- *Physiologia Plantarum*
- *Food Chemistry*

PARTECIPAZIONE A CONVEGNI E INCONTRI TECNICI

2019. *Enoforum 2019, Innovazione ed eccellenza* Vicenza fiere e congressi, 21-23 maggio 2019.
2017. 254th American Chemical Society National Meeting and Exposition, August 20-24, 2017, Washington, DC, USA.
2014. *Wine Active Compounds International Conference*, 26-28 marzo 2014, Beaune, Dijon (France).
2012. *Il Chianti Montespertoli: un vino, un territorio, una risorsa* Mostra del Chianti, 1 giugno 2012, Centro per la cultura del vino "I Lecci", Montespertoli (FI),
2012. *Quale impronta per il "nuovo" Chianti Montespertoli DOCG: risultati di un triennio di sperimentazione* 15 marzo 2012, Sala del Consiglio, Palazzo Comunale, Montespertoli (FI)
2011. *Wine Active Compounds International Conference*, 24-26 marzo 2011, Beaune, Dijon (France).
2011. *Quale identità per il Chianti Montespertoli DOCG. Risultati di un biennio di sperimentazione* Convegno, Mostra del Chianti, Centro per la cultura del vino "I Lecci", Montespertoli (FI), 4 giugno 2011.
2011. *La macerazione, attualità e prospettive* Convegno internazionale OICCE, Cantine Bolla, Frazione Pedemonte San Pietro in Cariano (VR), 29 aprile 2011.
2011. *Enoforum 2011, Innovazione ed eccellenza* Arezzo fiere e congressi, 3-5 maggio 2011.
2010. *Identità del Chianti Montespertoli DOCG. Presentazione dei risultati della ricerca: anno 2010* dicembre 2010, Centro per la Cultura del Vino "I Lecci", Montespertoli (FI)
2010. *Chianti Montespertoli: realtà e prospettive. Come si costruisce l'originalità di un vino*, 5 giugno 2010, Mostra del Chianti, Montespertoli (FI)
2010. *Il Vermentino, un vitigno mediterraneo: peculiarità vinicole ed enologiche* Simposio, 26-27 maggio 2010, Alberese Loc.Spergolaia (GR).
2009. *Requisiti di identità del Chianti Montespertoli quale espressione della materia prima e del processo di produzione e sistema di garanzia del prodotto* Seminario, Centro per la Cultura del vino "I Lecci", 11 dicembre 2009, Montespertoli (FI).
2009. *Coadiuvanti tecnologici in enologia: attualità e prospettive* Convegno internazionale OICCE, 22 maggio 2009, Antica Fattoria di Niccolò Machiavelli, Sant'Andrea in Percussina (Firenze).
2008. 12th Workshop on *Developments in the Italian PhD Research in Food Science and Technology*, 10-12 settembre 2008, Università degli studi di Torino, Alba (CN).
2008. *Wine Active Compounds International Conference*, 27-29 marzo 2008, Beaune, Dijon (France).
2008. *Tipicità del vino e preferenze del consumatore, esperienze a confronto* Simposio Internazionale, 21-22 ottobre 2008, Sala Auditorium, Certosa Cantù, Casteggio (PV).
2008. "Modelli di terroir per vini d'eccellenza", Terzo Simposio Internazionale del Sangiovese, 3-5 dicembre 2008, Palazzo dei Congressi, Firenze.
2007. *What's new in consumer food research?* workshop, 28 Aprile 2007, Firenze, Accademia dei Georgofili, Logge Uffizi Corte.
2007. *Methods of fruit and vegetables flavor analysis workshop* 24 aprile 2007, College of Agricultural and Environmental Sciences, University of California, Davis (USA).

2006. Seminario *Interventi di selezione genetica, sanitaria e chimico-enologica sui vitigni toscani valorizzazione delle produzioni vitivinicole regionali* Risultati del triennio di sperimentazione Progetto ARSIA, 9 novembre 2006, Azienda Agricola di Montepaldi, San Casciano Val di Pesa (FI).

2006. Convegno OICCE *Ricerca applicata in Cantina: nuove tecnologie per la qualità dei vini* 21 aprile 2006, La Foresteria Serego Alighieri, Masi Agricola, Gargagnago di Valpolicella (VR).

2006. 11th Workshop on *Developments in the Italian PhD Research in Food Science and Technology* 27-29 settembre 2006, Università degli studi di Teramo, Mosciano Sant'Angelo (TE).

2005. *Enoforum 2005* quartiere fieristico, Piacenza Expo, 21-23 marzo 2004.

2004. Secondo Simposio Internazionale *Il "Sangiovese" identità e peculiarità vitigno tipico e internazionale* Firenze, Palazzo dei Congressi, 17-19 novembre 2004.

2004. European Conference on Sensory Science of Food and Beverages *A sense of identity* Firenze, Villa la Pietra, 26-29 settembre 2004.

2003. I Congresso Nazionale Società Italiana di Scienze Sensoriali (SISS), Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione (INRAN) *Ruolo dell'analisi nazionale sensoriale per la valutazione delle produzioni alimentari italiane* 13-14 novembre 2003 Roma.

2002. Giornata di studio *Analisi Sensoriale: stato e prospettive delle esperienze in Italia* tenutosi a Montepaldi (FI), il 16 giugno 2002.

LINGUE CONOSCIUTE

Italiano: lingua madre

Inglese: livello avanzato (appreso durante il soggiorno negli USA e con corso avanzato presso la British School a Firenze)

Francese: fluente

CONOSCENZE INFORMATICHE

Windows, Mac OS X (Apple), pacchetto Office (Microsoft Word, Microsoft Excel, Microsoft Power Point, Outlook), Internet Explorer, Safari, pacchetti statistici (Statgraphics, The Unscrambler), softwares per la gestione strumentale (Turbochrom PE Perkin Elmer, Lambda 13 Perkin Elmer, Star Chromatography Varian, Agilent Chemstation for GCMS).

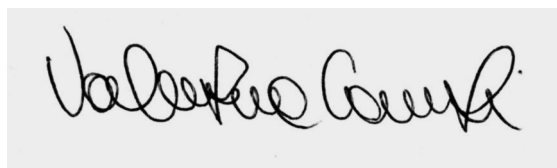
COMPETENZE TECNICHE DI LABORATORIO

Competenze chimico-analitiche e chimico-analitiche strumentali per analisi su diverse matrici alimentari (vino, olio, pane, datteri) in particolare riguardanti la seguente strumentazione di laboratorio:

Spettrofotometro UV-Visibile, sfera integrata per misure di colore anche su solidi e coordinate tricromatiche, FT-IR, HPLC accoppiato a rivelatori di vario genere (IR, UV-visibile, fluorescenza), GC, GC-MS, turbidimetro.

Montespertoli il 12 Giugno 2019

In fede



Il sottoscritto, ai sensi della legge 675/96 sulla riservatezza dei dati personali, dichiara di essere stato compiutamente informato delle finalità e modalità del trattamento dei dati consapevolmente forniti nel presente curriculum e di autorizzarne l'utilizzo e l'archiviazione in banca dati.