

# CURRICULUM VITAE



Autorizzazione al trattamento dei dati secondo il D.Lgs 196/2003

## INFORMAZIONI PERSONALI

Nome **SIMONA GUERRINI**

Codice fiscale **GRRSMN71B43M059B**

Indirizzo **VIA ROSSELLINO 32  
50053 EMPOLI (FI)**

Telefono **347-0801180**

E-mail Universitaria [simona.guerrini@unifi.it](mailto:simona.guerrini@unifi.it)

E-mail FoodMicroTeam [simona@foodmicroteam.it](mailto:simona@foodmicroteam.it)

Nazionalità **Italiana**

Data di nascita **03/02/1971**

## ESPERIENZA LAVORATIVA

**Dal 2021 ad oggi** *E' autore di articoli scientifici divulgativi per la rivista di viticoltura e enologia "Millevigne"*

**Dal 2020 ad oggi** *E' membro e fondatore, insieme alla Prof.ssa Lisa Granchi, del laboratorio congiunto "CIBAF - Centro per l'innovazione bevande e alimenti fermentati" nato grazie alla collaborazione scientifica tra FoodMicroTeam e il DAGRI dell'Università di Firenze la cui finalità è quella di studiare la biodiversità microbica dei processi fermentativi naturali (in particolare vino, birra, prodotti lievitati da forno) per realizzare alimenti innovativi anche in termini nutrizionali/nutraceutici.*

**Dal 2016 al 2018** *Incarico per conferenza dal titolo "Gli alimenti funzionali" nel corso di perfezionamento "Scienza dell'alimentazione: nutragenetica, nutrigenomica, nutraceutica" resp. Prof.ssa Luigia Pazzagli afferente al Dipartimento di Scienze Biomediche Sperimentali e Cliniche Mario Serio dell'Università degli Studi di Firenze*

Tipo di impiego Conferenziere

Principali mansioni Attività di docenza

**Dal 2015 ad oggi** *E' amministratore delegato con mansione in Ricerca e Sviluppo presso FoodMicroTeam S.r.L, Spin off Accademico dell'Università degli Studi di Firenze ([www.foodmicroteam.it](http://www.foodmicroteam.it)). FoodMicroTeam fornisce assistenza tecnico-scientifica alle aziende agroalimentari che producono alimenti fermentati (vino, birra, prodotti da forno, salami, formaggi, ecc.). Attualmente l'Azienda conta 5 dipendenti assunti a tempo indeterminato di cui 3 soci lavoratori e un fatturato 2021 intorno ai 400.000,00 euro.*

Nome e indirizzo del datore di lavoro	FoodMicroTeam S.r.l.
Tipo di azienda o settore	Spin off Accademico dell'Università di Firenze
Tipo di impiego	Amministratore delegato; Responsabile Ricerca e Sviluppo
<b>Anno accademico 2015/2016</b>	<b><i>Culture della materia per il corso “Controllo dei Processi Microbiologici” del corso di laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari tenuto dal Prof. Massimo Vincenzini</i></b>
<b>Nel 2014</b>	<b><i>Fonda insieme ad altri 6 soci FoodMicroTeam S.r.L, Spin off Accademico dell'Università degli Studi di Firenze.</i></b>
<b>Dal 1999 al Dicembre 2017</b>	<b><i>Usfruisce di assegni di ricerca annuali, contratti di collaborazione coordinata e continuativa o borse di studio post doc per condurre ricerche nell'ambito della Microbiologia degli alimenti (olio, vino, prodotti lattiero caseari, prodotti carnei, prodotti da forno, selezione di starter).</i></b>
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Dipartimento di Gestione dei Sistemi Agrari, Alimentari e Forestali – GESAAF (prima: Dipartimento di Biotecnologie Agrarie Sez. di Microbiologia – DIBA)
Tipo di azienda o settore	Università degli studi di Firenze
Tipo di impiego	Assegnista di ricerca / borsista
Principali mansioni	Attività di laboratorio microbiologico e formazione studenti
<b>Anno accademico 2008-2009</b>	<b><i>Ha ottenuto un incarico di docenza (15 ore) per l'insegnamento di “Ecologia” del Corso di Laurea Interfacoltà (facoltà di Medicina e Chirurgia e facoltà di Agraria) in “Tecnico della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro”, un incarico di docenza (10 ore) per un modulo di “Microbiologia e microbiologia clinica” del Corso di Laurea interfacoltà (facoltà di Medicina e Chirurgia e facoltà di Agraria) in “Tecnico della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro” ed un incarico di codocenza (15 ore) per l'insegnamento di “Microbiologia Industriale e degli Alimenti” per il corso di laurea in “Scienze e Tecnologie Alimentari” della facoltà di Agraria.</i></b>
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Università degli studi di Firenze
Tipo di azienda o settore	Università degli studi di Firenze
Tipo di impiego	Professore universitario a contratto
Principali mansioni	Attività di docenza
<b>Anno accademico 2007-2008</b>	<b><i>ha ottenuto un incarico di docenza (15 ore) per l'insegnamento di “Ecologia” del Corso di Laurea Interfacoltà (facoltà di Medicina e Chirurgia e facoltà di Agraria) in “Tecnico della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro”, ha ottenuto un incarico di docenza (10 ore) per un modulo di “Microbiologia e microbiologia clinica” del Corso di Laurea interfacoltà (facoltà di Medicina e Chirurgia e facoltà di Agraria) in “Tecnico della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro” ed ha ottenuto un incarico di codocenza (15 ore) per l'insegnamento di “Microbiologia Industriale e degli Alimenti” per il corso di laurea in “Scienze e Tecnologie Alimentari” della facoltà di Agraria.</i></b>
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Università degli studi di Firenze
Tipo di azienda o settore	Università degli studi di Firenze
Tipo di impiego	Professore universitario a contratto
Principali mansioni	Attività di docenza
<b>Anno accademico 2006-2007</b>	<b><i>Ottiene un incarico di docenza (10 ore) per un modulo di “Microbiologia e microbiologia clinica” Corso di Laurea interfacoltà (facoltà di Medicina e Chirurgia e facoltà di Agraria) in “Tecnico della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro” e un secondo incarico di codocenza (15 ore) per l'insegnamento di “Microbiologia Industriale e degli Alimenti” Corso di Laurea in “Scienze e Tecnologie Alimentari” della facoltà di Agraria.</i></b>
• Nome e indirizzo del datore di lavoro	Università degli studi di Firenze

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tipo di impiego</li> <li>• Principali mansioni e responsabilità</li> </ul>	<p>Professore universitario a contratto</p> <p>Attività di docenza</p>
<p><b>Anno accademico 2006-2007</b></p>	<p><i>Ottiene un incarico per <b>attività di docenza per un corso di formazione professionale</b> su argomenti riguardanti i principali sistemi di trasformazione microbiologica nell'industria alimentare (progetto: "<b>Qualità e sicurezza dei prodotti alimentari</b>") nell'ambito del "Corso di Formazione per Ristoratori" organizzato dal <b>CERA (Centro Interdipartimentale di Ricerca per la Valorizzazione degli Alimenti dell'Università di Firenze)</b> e dal <b>CESCOT Regione Toscana</b></i></p>
<p><b>Anno accademico 2005-2006</b></p>	<p><i>ha ottenuto un <b>incarico di docenza</b> (10 ore) per un modulo di "<b>Microbiologia e microbiologia clinica</b>" del Corso di Laurea interfacoltà (facoltà di Medicina e Chirurgia e facoltà di Agraria) in "Tecnico della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro" ed ha ottenuto un <b>incarico di codocenza</b> (15 ore) per l'insegnamento di "<b>Microbiologia Industriale e degli Alimenti</b>" per il corso di laurea in "Scienze e Tecnologie Alimentari" della facoltà di Agraria.</i></p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nome e indirizzo del datore di lavoro</li> <li>• Tipo di impiego</li> <li>• Principali mansioni e responsabilità</li> </ul>	<p>Università degli studi di Firenze</p> <p>Professore universitario a contratto</p> <p>Attività di docenza</p>
<p><b>Anno accademico 2005-2006</b></p>	<p><i>Ottiene un incarico per <b>attività di docenza per un corso di formazione professionale</b> su argomenti riguardanti i batteri del vino e le tecniche microbiologiche per il loro rilevamento nell'ambito del progetto <b>MICROBIOLOGIA APPLICATA ALLA FILIERA VITIVINICOLA -MAFIVIT</b> (finanziamento della Provincia di Firenze) realizzato mediante la collaborazione tra il Dipartimento di Biotecnologie Agrarie e l'azienda per la formazione E-ducation.it S.p.A</i></p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Novembre 2005 – Dicembre 2006</b></li> </ul>	<p><i>Ottiene dalla Facoltà di Agraria l'<b>incarico di tutor</b> nell'ambito del progetto finanziato dalla regione Toscana "Moduli Professionalizzanti nelle nuove Lauree Universitarie" in "Tecnico Esperto in Tecnologie della Ristorazione" corso di laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari.</i></p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nome e indirizzo del datore di lavoro</li> <li>• Tipo di impiego</li> <li>• Principali mansioni</li> </ul>	<p>Dipartimento di Biotecnologie Agrarie Sez. di Microbiologia (P.le delle Cascine 24, Firenze) Università degli studi di Firenze</p> <p>Tutor</p> <p>Organizzazione dei corsi e assistenza docenti e studenti</p>
<p><b>Gennaio 2004 - Febbraio 2004</b></p>	<p><i>fornisce una <b>prestazione professionale</b> all'Azienda Agricola Montepaldi di proprietà dell'Università di Firenze per l'elaborazione di dati analitici ottenuti mediante analisi chimiche di campioni di vino.</i></p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nome e indirizzo del datore di lavoro</li> <li>• Tipo di impiego</li> <li>• Principali mansioni</li> </ul>	<p>Azienda Agricola Montepaldi</p> <p>Prestazione professionale</p> <p>Elaborazione dati chimici e consulenza</p>
<p><b>Anno accademico 2004-2005</b></p>	<p><i>Ottiene un <b>incarico di docenza</b> per un modulo di "<b>Microbiologia e microbiologia clinica</b>" (10 ore) Corso di Laurea interfacoltà (facoltà di Medicina e Chirurgia e facoltà di Agraria) in "Tecnico della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro".</i></p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nome e indirizzo del datore di lavoro</li> <li>• Tipo di impiego</li> <li>• Principali mansioni</li> </ul>	<p>Università degli studi di Firenze</p> <p>Professore universitario a contratto</p> <p>Attività di docenza</p>

## ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- **dal 2000 al 2003**
    - Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
    - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
    - Qualifica conseguita
    - Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)
  - **da Febbraio 2002 – a Giugno 2002**
    - Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
    - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
  - **2001**
    - **1998**
      - Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
      - Qualifica conseguita
    - **Marzo 1998-Agosto 1998**
      - Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
      - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
    - **Settembre 1997-Febbraio 1998**
      - Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
      - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
    - **1997**
      - Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
      - Principali abilità professionali oggetto dello studio
- Dottorato di Ricerca in Biotecnologie Microbiologiche Agrarie** (Curriculum: Biotecnologia delle Fermentazioni Alimentari).  
Università degli Studi di Firenze
- Identificazione e caratterizzazione sia genotipica che fenotipica di microrganismi; tesi dal titolo “Indagini sulla variabilità fenotipica e genotipica di ceppi malolattici di *Oenococcus oeni*”  
Dottore di ricerca (PhD)  
PhD
- Svolge uno **stage all'estero** presso il National Food Biotechnology Centre dell'Università di Cork in Irlanda sotto la guida del Prof. Gerald Fitzgerald.  
Cork University
- Preparazione di starter malolattici; progetto dal titolo: “Optimisation of the spray drying process of *Oenococcus oeni*”
- ha seguito il corso ” **1° INTERNATIONAL COURSE ON IDENTIFICATION OF MICROORGANISMS BY FLUORESCENT IN SITU HYBRIDIZATION (FISH)**” tenuto da Loy A., Daims H., and Wagner M e organizzato dall' Istituto Ricerca Sulle Acque (IRSA) del CNR, Roma; dalla Società Italiana di Microbiologia Generale e Biotecnologie Microbiche (SIMGBM), Milano; dall' Assessorato alle politiche ambientali, Perugia
- Abilitazione alla professione di Biologo**  
Università degli Studi di Firenze
- Biologo
- Svolge un periodo di **formazione post laurea (tirocinio propedeutico all'esame di stato)** sotto il tutorato del Prof. Riccardo Materassi, direttore del Centro, imparando l'uso di tecniche PCR per l'identificazione dei microrganismi.  
Centro di Studio dei Microrganismi Autotrofi del C.N.R. (P.le delle Cascine 24 Firenze)  
Analisi di laboratorio chimico e microbiologico
- Svolge un periodo di **formazione post laurea (tirocinio propedeutico all'esame di stato)** sotto il tutorato del Prof. Massimo Vincenzini, maturando esperienze legate alla flora microbica nelle diverse fasi della produzione vinaria, in particolare Batteri Lattici.  
Dipartimento di Scienze e Tecnologie Alimentari e Microbiologiche Università degli Studi di Firenze (P.le delle Cascine 24 Firenze)  
Analisi di laboratorio chimico e microbiologico
- Consegue la **laurea in Scienze Biologiche** presso la facoltà di Scienze Matematiche Fisiche e Naturali dell'Università di Pisa con la votazione di 110 e lode /110.  
Università degli Studi di Pisa
- Tecniche di biochimica e enzimologia (dosaggi enzimatici); tesi sperimentale dal titolo: “Distribuzione dell'attività fosfotransferasica, dell'RNA messaggero e di isoforme della 5'-nucleotidasi citosolica in organi di ratto” (relatori: Prof.ssa Maria Grazia Tozzi e Prof.ssa Marcella Camici del Dipartimento di Fisiologia e Biochimica dell'Università di Pisa).

