

**FORMATO EUROPEO
PER IL CURRICULUM
VITAE**



Nome

Indirizzo

Telefono

Fax

E-mail

Nazionalità

Data di nascita

INFORMAZIONI PERSONALI

MANGANI SILVIA

via Torcicoda 83, 50142 Firenze, Italia

328 4167001

silvia@foodmicroteam.it, mangani.silvia@gmail.com,
silvia.mangani@unifi.it

italiana e svizzera

24/07/1971

ESPERIENZA LAVORATIVA

- Date (da – a)
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
- Tipo di azienda o settore
- Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

Da 1/09/2015 ad ora

Prof .ssa Lisa Granchi, piazzale delle Cascine 24, 50144 Firenze

Università degli Studi di Firenze

Dipartimento GESAAF

Laureato frequentatore

Responsabile del laboratorio chimico del Prof. Vincenzini e della Prof.ssa Granchi, in particolare della gestione della strumentazione e della elaborazione e messa punto di metodi. Assistenza a laureandi italiani e stranieri in Scienze e Tecnologie Alimentari e Scienze e Tecnologie Agrarie nella preparazione di Tesi sperimentali e Tesine.

- Date (da – a)
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
- Tipo di azienda o settore
- Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

Da 1/09/2015 ad ora

FoodMicroTeam s.r.l., sede legale via di S. Spirito 14, 50125 Firenze

Start-up innovativa e spin-off accademico dell'Università di Firenze. Assistenza tecnico-scientifica e consulenza, finalizzate in particolare all'innovazione biotecnologica di processo e di prodotto e al trasferimento tecnologico, rivolte alle imprese ed agli altri enti pubblici e privati che operano direttamente o indirettamente nel settore agroalimentare ed agroindustriale i cui processi produttivi coinvolgono i microrganismi e/o i prodotti del loro metabolismo.

Tecnico analista e vicepresidente del CdA.

Consulenza nell'ambito della microbiologia enologica con particolare attenzione alla capacità dei microrganismi vinari di influenzare il contenuto in composti fenolici del vino rosso. Responsabile del laboratorio chimico, in particolare della gestione della strumentazione e della elaborazione e messa punto di metodi.

- Date (da – a)
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
- Tipo di azienda o settore
- Tipo di impiego

1/09/2014-31/08/2015

Prof .ssa Lisa Granchi, piazzale delle Cascine 24, 50144 Firenze

Università degli Studi di Firenze

Dipartimento GESAAF

Assegnista di ricerca (titolo della ricerca: *Valutazione dell'influenza delle popolazioni microbiche sulla componente fenolica impiegata come marcatore per la tracciabilità varietale dei vini rossi.*

- Principali mansioni e responsabilità *Ricerca nell'ambito della microbiologia enologica con particolare attenzione alla capacità dei microrganismi vinari di influenzare il contenuto in composti fenolici del vino rosso. Responsabile del laboratorio chimico, in particolare della gestione della strumentazione e della elaborazione e messa punto di metodi. Responsabile delle pratiche per buoni d'ordine e delle gare di appalto per l'acquisto di strumentazione, di gas tecnici e di software da laboratorio. Assistenza a laureandi italiani e stranieri in Scienze e Tecnologie Alimentari e Scienze e Tecnologie Agrarie nella preparazione di Tesi sperimentali e Tesine.*
- Date (da – a) 01/09/2011-31/08/2014
- Nome e indirizzo del datore di lavoro Prof Massimo Vincenzini piazzale delle Cascine 24, 50144 Firenze
- Tipo di azienda o settore Università degli Studi di Firenze
Dipartimento Biotecnologie Agrarie sez. Microbiologia
- Tipo di impiego Assegnista di ricerca (titolo della ricerca: *Proprietà metaboliche di ceppi microbici di interesse per l'industria degli alimenti*)
- Principali mansioni e responsabilità *Ricerca nell'ambito della microbiologia enologica con particolare attenzione alla capacità dei microrganismi vinari di influenzare il contenuto in composti fenolici del vino rosso. Responsabile del laboratorio chimico, in particolare della gestione della strumentazione e della elaborazione e messa punto di metodi. Responsabile delle pratiche per buoni d'ordine e delle gare di appalto per l'acquisto di strumentazione, di gas tecnici e di software da laboratorio. Assistenza a laureandi italiani e stranieri in Scienze e Tecnologie Alimentari e Scienze e Tecnologie Agrarie nella preparazione di Tesi sperimentali e Tesine.*
- Date (da – a) 01/08/2010- 31/07/2011
- Nome e indirizzo del datore di lavoro Prof Massimo Vincenzini piazzale delle Cascine 24, 50144 Firenze
- Tipo di azienda o settore Università degli Studi di Firenze
Dipartimento Biotecnologie Agrarie sez. Microbiologia
- Tipo di impiego Borsista (titolo della ricerca: *Caratterizzazione fenotipica di microrganismi isolati da salami.*)
- Principali mansioni e responsabilità *Ricerca nell'ambito della microbiologia dei prodotti fermentati a base di carne con particolare attenzione ai microrganismi capaci di produrre ammine biogene. Responsabile del laboratorio chimico, in particolare della gestione della strumentazione e della elaborazione e messa punto di metodi. Responsabile delle pratiche per buoni d'ordine e delle gare di appalto per l'acquisto di strumentazione, di gas tecnici e di software da laboratorio. Assistenza a laureandi italiani e stranieri in Scienze e Tecnologie Alimentari e Scienze e Tecnologie Agrarie nella preparazione di Tesi sperimentali e Tesine.*
- Date (da – a) 15/03/2010-20/04/2010
- Nome e indirizzo del datore di lavoro Silliker Italia S.p.A., via Marradi 41-45, 59100 Prato
- Tipo di azienda o settore laboratorio di analisi agro-alimentari e cosmetici
- Tipo di impiego Contratto a tempo determinato
- Principali mansioni e responsabilità *Assistenza tecnica ai clienti, telefonica e tramite posta elettronica, per consulenze.*
- Date (da – a) 2008
- Nome e indirizzo del datore di lavoro Dr. Leo Temin, via La Farina 21, Firenze
- Tipo di azienda o settore Varian S.p.A Analytical Instruments
- Tipo di impiego Consulenze occasionali
- Principali mansioni e responsabilità Messa a punto metodi, consulenze su software Galaxie e Pro Star
- Date (da – a) 01/12/2007- 31/10/2008 sospesa per maternità il 26/08/ 2008 e ripresa il 27/03/ 2009 fino al 27/05/2009
- Nome e indirizzo del datore di lavoro Prof Massimo Vincenzini piazzale delle Cascine 24, 50144 Firenze
- Tipo di azienda o settore Università degli Studi di Firenze
Dipartimento Biotecnologie Agrarie sez. Microbiologia

- Tipo di impiego *Borsista (titolo della ricerca: Cinetica di accumulo di ammine biogene in vino in rapporto alla cinetica di sviluppo della popolazione di batteri malo-lattici in vino)*
- Principali mansioni e responsabilità *Ricerca nell'ambito della microbiologia enologica con particolare attenzione alla relazione fra lo sviluppo dei batteri malo-lattici e l'accumulo di ammine biogene nel vino rosso. Responsabile del laboratorio chimico, in particolare della gestione della strumentazione e della elaborazione e messa punto di metodi. Responsabile delle pratiche per buoni d'ordine e delle gare di appalto per l'acquisto di strumentazione, di gas tecnici e di software da laboratorio. Assistenza a laureandi italiani e stranieri in Scienze e Tecnologie Alimentari e Scienze e Tecnologie Agrarie nella preparazione di Tesi sperimentali e Tesine.*
- Date (da – a) 01/11/2007 al 30/11/2007
- Nome e indirizzo del datore di lavoro Università degli Studi di Firenze
Dipartimento Biotecnologie Agrarie sez. Microbiologia
- Tipo di impiego *Laureato frequentatore*
- Principali mansioni e responsabilità *Ricerca nell'ambito della microbiologia. Responsabile del laboratorio chimico, in particolare della gestione della strumentazione e della elaborazione e messa punto di metodi. Responsabile delle pratiche per buoni d'ordine e delle gare di appalto per l'acquisto di strumentazione, di gas tecnici e di software da laboratorio. Assistenza a laureandi italiani e stranieri in Scienze e Tecnologie Alimentari e Scienze e Tecnologie Agrarie nella preparazione di Tesi sperimentali e Tesine.*
- Date (da – a) 1/11/2006-31/10/2007
- Nome e indirizzo del datore di lavoro Prof Massimo Vincenzini piazzale delle Cascine 24, 50144 Firenze
- Tipo di azienda o settore Università degli Studi di Firenze
Dipartimento Biotecnologie Agrarie sez. Microbiologia
- Tipo di impiego *Borsista (titolo della ricerca: Ammine biogene in alimenti e bevande fermentati.)*
- Principali mansioni e responsabilità *Ricerca nell'ambito della microbiologia degli alimenti con particolare attenzione al problema dell'accumulo delle ammine biogene. Responsabile del laboratorio chimico, in particolare della gestione della strumentazione e della elaborazione e messa punto di metodi. Responsabile delle pratiche per buoni d'ordine e delle gare di appalto per l'acquisto di strumentazione, di gas tecnici e di software da laboratorio. Assistenza a laureandi italiani e stranieri in Scienze e Tecnologie Alimentari e Scienze e Tecnologie Agrarie nella preparazione di Tesi sperimentali e Tesine.*
- Date (da – a) 1/11/2005-31/10/2006
- Nome e indirizzo del datore di lavoro Prof Massimo Vincenzini piazzale delle Cascine 24, 50144 Firenze
- Tipo di azienda o settore Università degli Studi di Firenze
Dipartimento Biotecnologie Agrarie sez. Microbiologia
- Tipo di impiego *Borsista (titolo della ricerca: Formazione ed accumulo di amine biogene in salami.)*
- Principali mansioni e responsabilità *Ricerca nell'ambito della microbiologia dei prodotti fermentati a base di carne con particolare attenzione ai microrganismi capaci di produrre ammine biogene. Responsabile del laboratorio chimico, in particolare della gestione della strumentazione e della elaborazione e messa punto di metodi. Responsabile delle pratiche per buoni d'ordine e delle gare di appalto per l'acquisto di strumentazione, di gas tecnici e di software da laboratorio. Assistenza a laureandi italiani e stranieri in Scienze e Tecnologie Alimentari e Scienze e Tecnologie Agrarie nella preparazione di Tesi sperimentali e Tesine.*
- Date (da – a) 01/01/2005 al 31/03/2005 sospeso per maternità ripresa il 1/09/2005 fino al 30/10/2005
- Nome e indirizzo del datore di lavoro Università degli Studi di Firenze
Dipartimento Biotecnologie Agrarie sez. Microbiologia
- Tipo di impiego *Laureato frequentatore*
- Principali mansioni e responsabilità *Ricerca nell'ambito della microbiologia. Responsabile del laboratorio chimico, in particolare della gestione della strumentazione e della elaborazione e messa punto di metodi. Responsabile delle pratiche per buoni d'ordine e delle gare di appalto per l'acquisto di strumentazione, di gas tecnici e di software da laboratorio. Assistenza a laureandi italiani e stranieri in Scienze e Tecnologie Alimentari e Scienze e Tecnologie Agrarie nella preparazione di Tesi sperimentali e Tesine.*

- Date (da – a) 1/01/2002 al 31/12/2004
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro Università degli Studi di Firenze
Dipartimento Biotecnologie Agrarie sez. Microbiologia
 - Tipo di impiego *Dottorando (titolo della ricerca: Il ruolo dei microrganismi vinari nella formazione e nell'accumulo di ammine biogene nel vino)*
 - Principali mansioni e responsabilità *Ricerca nell'ambito della microbiologia enologica con particolare attenzione ai microrganismi capaci di produrre ammine biogene. Responsabile del laboratorio chimico, in particolare della gestione della strumentazione e della elaborazione e messa punto di metodi. Responsabile delle pratiche per buoni d'ordine e delle gare di appalto per l'acquisto di strumentazione, di gas tecnici e di software da laboratorio. Assistenza a laureandi italiani e stranieri in Scienze e Tecnologie Alimentari e Scienze e Tecnologie Agrarie nella preparazione di Tesi sperimentali e Tesine.*
-
- Date (da – a) 01/11/2001 al 31/12/2002
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro Università degli Studi di Firenze
Dipartimento Biotecnologie Agrarie sez. Microbiologia
 - Tipo di impiego *Laureato frequentatore*
 - Principali mansioni e responsabilità *Ricerca nell'ambito della microbiologia. Responsabile del laboratorio chimico, in particolare della gestione della strumentazione e della elaborazione e messa punto di metodi. Responsabile delle pratiche per buoni d'ordine e delle gare di appalto per l'acquisto di strumentazione, di gas tecnici e di software da laboratorio. Assistenza a laureandi italiani e stranieri in Scienze e Tecnologie Alimentari e Scienze e Tecnologie Agrarie nella preparazione di Tesi sperimentali e Tesine.*
-
- Date (da – a) 1/11/2000 al 31/10/2001
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro Prof Massimo Vincenzini piazzale delle Cascine 24, 50144 Firenze
 - Tipo di azienda o settore Università degli Studi di Firenze
Azienda Agricola di Montepaldi
 - Tipo di impiego Collaborazione coordinata e continuativa
 - Principali mansioni e responsabilità *Attività di laboratorio, analisi chimiche di materiale biologico*
-
- Date (da – a) 1/10/2000-31/10/2000
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro Prof Massimo Vincenzini piazzale delle Cascine 24, 50144 Firenze
 - Tipo di azienda o settore Università degli Studi di Firenze
Dipartimento Biotecnologie Agrarie sez. Microbiologia
 - Tipo di impiego Laureato frequentatore
 - Principali mansioni e responsabilità *Attività di ricerca, in particolare monitoraggio di fermentazioni alimentari mediante analisi con cromatografo ad alta prestazione (HPLC), e analisi del contenuto in ammine biogene mediante derivatizzazione dei campioni e successiva analisi HPLC di fermentati di batteri lattici e lieviti.*
-
- Date (da – a) 1/04/2000-30/09/2000
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro Prof Massimo Vincenzini piazzale delle Cascine 24, 50144 Firenze
 - Tipo di azienda o settore Università degli Studi di Firenze
Dipartimento Biotecnologie Agrarie sez. Microbiologia
 - Tipo di impiego Incarico di prestazione d'opera occasionale
 - Principali mansioni e responsabilità *Analisi su cellule microbiche, in particolare analisi del contenuto in acidi grassi (in gas cromatografia) di microalghe*
-
- Date (da – a) 1/03/2000-31/03/2000
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro Prof Massimo Vincenzini piazzale delle Cascine 24, 50144 Firenze
 - Tipo di azienda o settore Università degli Studi di Firenze
Dipartimento Biotecnologie Agrarie sez. Microbiologia
 - Tipo di impiego Laureato frequentatore

- Principali mansioni e responsabilità
 - Date (da – a) 1/09/1999-29/02/2000
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro Prof Massimo Vincenzini piazzale delle Cascine 24, 50144 Firenze
 - Tipo di azienda o settore Università degli Studi di Firenze
Dipartimento Biotecnologie Agrarie sez. Microbiologia
collaborazione coordinata e continuativa
 - Tipo di impiego *Attività di ricerca, in particolare monitoraggio di fermentazioni alimentari mediante analisi con cromatografo ad alta prestazione (HPLC), e analisi del contenuto in ammine biogene mediante derivatizzazione dei campioni e successiva analisi HPLC di fermentati di batteri lattici e lieviti.*
- Principali mansioni e responsabilità
 - Date (da – a) 1/01/1999-31/08/1999
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro Prof Massimo Vincenzini piazzale delle Cascine 24, 50144 Firenze
 - Tipo di azienda o settore Università degli Studi di Firenze
Dipartimento Biotecnologie Agrarie sez. Microbiologia
Laureato frequentatore
 - Tipo di impiego *Attività di ricerca, in particolare monitoraggio di fermentazioni alimentari mediante analisi con cromatografo ad alta prestazione (HPLC), e analisi del contenuto in ammine biogene mediante derivatizzazione dei campioni e successiva analisi HPLC di fermentati di batteri lattici e lieviti. Assistenza a laureandi italiani e stranieri in Scienze e Tecnologie Alimentari e Scienze e Tecnologie Agrarie nella preparazione di Tesi sperimentali e Tesine.*
- Principali mansioni e responsabilità
 - Date (da – a) 01/09/1998 al 30/10/1998
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro Prof Mario Tredici piazzale delle Cascine 24, 50144 Firenze
 - Tipo di azienda o settore Università degli Studi di Firenze
Dipartimento Biotecnologie Agrarie sez. Microbiologia
Laureato frequentatore
 - Tipo di impiego *Attività di ricerca bibliografica.*
- Principali mansioni e responsabilità
 - Date (da – a) 15/04/1998 al 15/07/1998
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro Menarini ricerche
Dipartimento di Chimica, via Sette Santi Firenze
 - Tipo di azienda o settore Azienda Farmaceutica
 - Tipo di impiego stage post-laurea
 - Principali mansioni e responsabilità *Attività di ricerca, in particolare sintesi di acidi tricarbossilici ortogonalmente protetti per l'utilizzo come building blocks nella sintesi proteica .*
- Principali mansioni e responsabilità
 - Date (da – a) 01/04/1998 al 30/09/1998
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro Farmacia Comunale n 3, via Donizetti 80, Scandicci
 - Tipo di azienda o settore Farmacia
 - Tipo di impiego tirocinio
 - Principali mansioni e responsabilità *farmacista, vendita al banco e preparazione di preparati galenici.*

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- Date (da – a) 2002-2004
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione Università degli Studi di Firenze
Dipartimento Biotecnologie Agrarie sez. Microbiologia
Chimica, biologia, microbiologia
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio

- Qualifica conseguita Dottorato di ricerca in Biotecnologie Microbiche Agrarie
 - Livello nella classificazione nazionale (se pertinente) PhD
-
- Date (da – a) 2001-2002
 - Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione Università degli Studi di Firenze
Centro Linguistico di Ateneo
 - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio *Inglese*
 - Qualifica conseguita *Intermedio B1 e B2, accesso al corso avanzato A*
 - Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)
-
- Date (da – a) 1991-1997
 - Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione Università degli Studi di Firenze
Facoltà di Farmacia
 - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio *Chimica farmaceutica*
 - Qualifica conseguita *Laurea in Chimica e tecnologie farmaceutiche*
 - Livello nella classificazione nazionale (se pertinente) 110/110 lode
- Nella sessione di novembre 1998 ha superato l'esame di stato ottenendo l'**abilitazione** all'esercizio della professione di Farmacista.
-
- Date (da – a) 1987-1991
 - Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione Liceo Scientifico Niccolò Rodolico, Via Senese Firenze
 - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio *Materie Scientifiche*
 - Qualifica conseguita *Maturità Scientifica*
 - Livello nella classificazione nazionale (se pertinente) Diploma di scuola secondaria superiore

MADRELINGUA **ITALIANA**

ALTRE LINGUE

INGLESE

- Capacità di lettura buono
- Capacità di scrittura buono
- Capacità di espressione orale elementare

TEDESCO

- Capacità di lettura eccellente
- Capacità di scrittura buono
- Capacità di espressione orale buono

FRANCESE

- Capacità di lettura eccellente
- Capacità di scrittura buono
- Capacità di espressione orale buono

CAPACITÀ E COMPETENZE RELAZIONALI

Vivere e lavorare con altre persone, in ambiente multiculturale, occupando posti in cui la comunicazione è importante e in situazioni in cui è essenziale lavorare in squadra (ad es. cultura e sport), ecc.

In quanto responsabile chimico nel laboratorio di analisi del Dip. di Biotecnologie Agrarie, sezione di Microbiologia, ho lavorato nell'ambito di progetti relativi ad analisi effettuate su molteplici matrici (mosto e vino, impasti dolciari, lieviti da panificazione, prodotti a base di carne e latticini). Tali progetti hanno previsto una quotidiana collaborazione con biologi e microbiologi anche stranieri permettendo di affrontare l'analisi dei campioni seguendo l'intero iter produttivo, non solo dal punto di vista analitico strumentale, ma anche da quello microbiologico e molecolare.

Ho prestato assistenza ai corsi di insegnamento di "Microbiologia industriale e degli alimenti", "Trasformazione e conservazione degli alimenti", "Tecniche di analisi chimiche dei microrganismi" e "Chimica analitica e strumentale" (Università degli Studi di Firenze) tenuti dal prof. Vincenzini, dalla Prof.ssa Granchi, dal prof. De Philippis e dalla prof.ssa Heimler.

CAPACITÀ E COMPETENZE ORGANIZZATIVE

Ad es. coordinamento e amministrazione di persone, progetti, bilanci; sul posto di lavoro, in attività di volontariato (ad es. cultura e sport), a casa, ecc.

Ho acquisito buone capacità di coordinare il lavoro nei settori chimico, microbiologico e biologico. Riuscendo a definire le priorità all'interno dei progetti e assumendo la responsabilità del raggiungimento degli obiettivi prefissati, nel rispetto delle scadenze, ho cercato di ottenere il maggior numero di informazioni sui processi studiati.

Ho seguito le pratiche per buoni d'ordine e le gare di appalto per l'acquisto della strumentazione, dei gas tecnici e dei software da laboratorio.

Ho assistito laureandi italiani e stranieri in Scienze e Tecnologie Alimentari e Scienze e Tecnologie Agrarie nella preparazione di Tesi e Tesine.

CAPACITÀ E COMPETENZE TECNICHE

Con computer, attrezzature specifiche, macchinari, ecc.

Corsi perfezionamento HPLC; GC e AA Varian software Pro Star e Galaxie per HPLC-GC.

Attrezzature utilizzate e metodi messi a punto

HPLC: detector UV con DIODE ARRAY, indice di rifrazione, fluorimetro
metodi usati per la determinazione di ammine biogene, acidi organici, amminoacidi, carboidrati, carotenoidi, antociani, polifenoli, melatonina, gluazione ridotto e ossidato.

GC: Detector FID.

Metodi usati per la determinazione di acidi grassi, steroli, idrocarburi, cere, alcoli superiori.

Spettrofotometro UV e IR

Metodi colorimetrici e turbidimetrico per le analisi alimentari.

Assorbimento atomico fiamma: determinazione metalli pesanti.

NMR (durante la tesi in chimica farmaceutica e durante lo stage presso Menarini Ricerche).

Sono in grado di utilizzare i diversi applicativi del **pacchetto Office**, in particolar modo **Excel**, **Word**, e **Power Point**, ed il programma per elaborazioni statistiche dei dati **Statistica**,. Utilizzo quotidianamente **Internet Explorer** e i motori di ricerca di bibliografia scientifica **ScienceDirect**, **PubMed**.

Utilizzo quotidiano di **Posta Elettronica**, **Skype**.

CAPACITÀ E COMPETENZE
ARTISTICHE
Musica, scrittura, disegno ecc.

Passione per la musica e la fotografia nata insieme alla passione per i viaggi (visitate ad oggi USA, Egitto, Austria, Cecoslovacchia, Slovenia, Ungheria, Svezia, Germania, Portogallo, Inghilterra, Olanda, Danimarca, Svizzera, Francia, Spagna, Serbia, Grecia e naturalmente Italia).

ALTRE CAPACITÀ E COMPETENZE
*Competenze non precedentemente
indicate*

Nel maggio 2000 ha partecipato ad un corso dal titolo: "Ion trap: sviluppo di nuove applicazioni" organizzato presso l'Università di Padova da Varian (con attestato).

Nel 2001 ha partecipato ad un corso base di conoscenza e degustazione del vino organizzato da Slow Food Arcigola.

Nel giugno 2003 ha partecipato ad un "Corso di aggiornamento sulle conoscenze e l'applicazione delle tecnologie biologiche in enologia: enzimi e vino" organizzato presso l'Azienda Agricola di Montepaldi dell'Università degli Studi di Firenze da Lallemand.

Nell'agosto del 2003 ha partecipato al 23rd International Specialised Symposium on Yeasts "Interaction between yeasts and other microorganisms" a Budapest in Ungheria (con attestato).

Nell'aprile del 2004 ha partecipato al seminario "Nuove strategie per l'automazione in proteomica" organizzato a Firenze dalla Beckman in collaborazione con Brucker (con attestato).

Nel maggio del 2006 ha partecipato ad un corso dal titolo "Innovazioni tecnologiche per LC e LC/MS" organizzato a Firenze da Agilent Technologies (con attestato).

Nel novembre del 2006 ha partecipato al seminario "Coltura massiva delle microalghe" prof. Vincenzini e prof. Tredici presso l'Accademia dei Georgofili a Firenze.

Il 20 Ottobre 2014 ha partecipato al Corso di formazione generale obbligatoria dei lavoratori in materia di salute e sicurezza ai sensi dell'Accordo Stato Regioni del 21.12.2011 superando con successo l'esame finale.

Il 28-29 Novembre 2014 ha partecipato al Corso per addetto alla prevenzione incendi, lotta antincendio, gestione delle emergenze - Livello rischio medio superando con successo l'esame finale.

Il 30 Novembre 2014 ha partecipato al Corso di formazione obbligatoria in materia di salute e sicurezza per Preposti, ai sensi dell'Accordo Stato Regioni del 21.12.2011 - Riservata ai Preposti del settore rischio chimico/biologico superando con successo l'esame finale.

Il 13 febbraio 2015 ha partecipato al Convegno: "Polifenoli e vino. Dalla vigna alla cantina: strumenti per esaltare la qualità del Sangiovese" presso il Centro per la cultura del vino, Montespertoli (Fi).

Nel luglio del 2015 ha partecipato al Convegno "9th Symposium In vino analytica Scientia" a Mezzocorona (Trento) (con attestato).

Nel giugno del 2016 ha partecipato al Convegno "Macrowine" a Changins (Nyon, Svizzera) (con attestato).

ALTRE CAPACITÀ E COMPETENZE

Competenze non precedentemente indicate.

Publicazioni:

1. Perrotta E., Harmat N. J. S., Mangani S., Raffaelli B., Giannotti D., Nannicini R., Altamura M., 11th European Symposium on Organic Chemistry (ESOC 11), 23-28 luglio 1999 Goteborg (Svezia). **Orthogonally protected tricarboxylic acids: new building blocks in peptide synthesis**. Book of Abstracts, n138.
2. Harmat N. J. S., Mangani S., Perrotta E., Giannotti E., Nannicini R., Altamura M. (2000): **Enantioselective syntheses of orthogonally protected tricarballylic acid esters**. *Tetrahedron Letters*, 41: 1261-1264.
3. Guerrini S., Mangani S., Granchi L., Vincenzini M., Federazione Italiana Scienze della Vita 21-25 Settembre 2001 Riva del Garda (Tn). **Variabilità nella produzione di istamina, putrescina e cadaverina tra ceppi malolattici di *Oenococcus oeni***. Book of Abstracts, p103.
4. Guerrini S., Mangani S., Granchi L., Vincenzini M. (2002): **Biogenic amine production by *Oenococcus oeni***. *Current Microbiology*, 44: 374-378.
5. Guerrini S., Mangani S., Granchi L., Vincenzini M., Seventh Symposium on Lactic Acid Bacteria- genetics, metabolism and applications, 1-5 settembre 2002 Egmond aan Zee (Olanda). **Putrescine production in Wine by metabiotic association of malolactic *Oenococcus oeni* strains**. Book of Abstracts, n. G17.
6. Granchi L., Guerrini S., Bastianini A., Mangani S., Vincenzini M., 23rd International Specialised Symposium on Yeasts "Interaction between yeasts and other organisms" 26-29 agosto 2003 Budapest (Ungheria). **Response of *Oenococcus oeni* to inhibitory metabolites from wine yeasts**. Presentazione orale: Book of Abstracts, p36.
7. Mangani S., Guerrini S., Granchi L., Vincenzini M., 23rd International Specialised Symposium on Yeasts "Interaction between yeasts and other organisms" 26-29 agosto 2003 Budapest (Ungheria). **Autolysis of wine yeasts and biogenic amine production by *Oenococcus oeni***. Book of Abstracts, p194.
8. Granchi L., Mangani S., D. Talini , S. Rigacci, 6° Congresso Italiano di Scienza e Tecnologia degli Alimenti 18-19 settembre 2003 Cernobbio (Co). **Isolamento del gene della ornitina decarbossilasi in *Oenococcus oeni***. Book of Abstracts, p59.
9. Mangani S., Guerrini S., Granchi L., Vincenzini M. (2005): **Putrescine accumulation in wine: role of *Oenococcus oeni***. *Current Microbiology*, 51: 6-10.
10. Granchi L., Romano P., Mangani S., Guerrini S., Vincenzini M. (2005): **Production of biogenic amines by wine microorganisms**. *Le Bulletin De L'O.I.V*, 78: 895-896, 595-609.
11. Granchi L., Guerrini S., Mangani S., Vincenzini M., Symposium on lactic acid bacteria 28 agosto-1 settembre 2005 Egmond aan Zee (Olanda). **Production of biogenic amines by *Oenococcus oeni* during commercial vinifications**. Book of Abstracts, n. A034.
12. Guerrini S., Mangani S., Granchi L., Vincenzini M., Symposium on lactic acid bacteria 28 agosto-1 settembre 2005 Egmond aan Zee (Olanda). **Differentiation of lactic acid bacteria of food origin on the basis of fatty acid composition**. Book of Abstracts, n. B027.
13. Granchi L., Guerrini S., Mangani S., Vincenzini M., International Workshop on Advances in Grapevine and Wine Research 15-17 settembre 2005 Venosa (Pz). **Biodiversity and geographical origin of *Oenococcus oeni* strains**. Book of Abstracts, p.67.
14. Guerrini S., Mangani S., Granchi L., Vincenzini M. (2005): **Ruolo dei microrganismi nella produzione di AB in vino**. *VQ*, 2: 8-16.

ALTRE CAPACITÀ E COMPETENZE

Competenze non precedentemente indicate.

15. Mangani S., Galli C., Guerrini S., Granchi L., Vincenzini M. (2006): **Sviluppo delle popolazioni microbiche ed accumulo di ammine biogene in vinificazione.** *Vigne e vini* 6:79-83.
16. Guerrini S., Carobbi M., Mangani S., Vincenzini M., I° convegno nazionale della Società Italiana di Microbiologia Agro-Alimentare ed Ambientale 17-18 luglio 2006 Bologna. **Popolazioni microbiche e formazione di ammine biogene in salami artigianali di Cinta Senese.** Book of Abstracts, p.85.
17. Guerrini S., Mangani S., Carobbi M., Fontana D., Vincenzini M., FoodMicro 2006 29 agosto-2 settembre 2006 Bologna. **Dynamics of microbial populations and biogenic amine accumulation during industrial and artisan salami productions.** Book of Abstracts, p.318.
18. Mangani S., Favilli C., Capece A., Vincenzini M., 26rd International Specialised Symposium on Yeasts "From alcoholic beverages to bioethanol for transportation: a new challenge for fermenting yeasts" 3-7 giugno 2007 Sorrento. **Anthocyanin profile of red wine as affected by *Saccharomyces cerevisiae* strains.** Book of Abstracts, p.134.
19. Guerrini S., Mangani S., Franci O., Vincenzini M. (2007): **Biogenic amine producing capability of bacterial populations isolated during processing of different types of dry fermented sausages.** *Italian Journal of Animal Science*, 6 (1): 688-690.
20. Guerrini S., Mangani S., Franci O., Vincenzini M. 17th Congress of the Scientific Association of Animal Production (ASDA), 29 maggio-1 giugno 2007 Alghero. **Biogenic amine producing capability of bacterial populations isolated during processing of different types of dry fermented sausages.** *Italian Journal of Animal Science*, 6 (1): 688-690.
21. Granchi L., Guerrini S., Mangani S., Vincenzini M. (2007): **Biodiversity and geographical origin of *Oenococcus oeni* strains.** *Acta Horticulturae*, 754: 147-153.
22. Mangani S., Favilli C., Buscioni G., Vincenzini M. (2008): **Gli antociani dei vini rossi: indicatori varietali in pasto ai microrganismi.** *L'enologo*, gennaio-febbraio, 95-100.
23. Granchi L., Augruso S., Guerrini S., Mangani S., "Tracciabilità: potenziali applicazioni dai microrganismi all'uomo" 4 Febbraio 2008 Università degli Studi di Ferrara. **Marcatori chimici e molecolari per la tracciabilità di ceppi vinari di *Oenococcus oeni*.** Book of Abstracts, p.13.
24. Guerrini S., Mangani S., Granchi L., Vincenzini M., "Florence Conference on Phenotype Microarray Analysis of Microorganisms: The Environment, Agricultural, and Human Health" 19-21 Marzo 2008 Firenze. **A phenotypic approach to differentiate strains within *Oenococcus oeni* species.** Book of Abstracts, p.44.
25. Mangani S., Capece A., Favilli C., Buscioni G., Granchi L., Vincenzini M. (2008): **Colore dei rossi? Non è merito dei lieviti.** *VQ*, 3: 56-64.
26. Granchi L., Guerrini S., Mangani S., Vincenzini M., "12th International Congress on Yeasts" 11-15 Agosto 2008 Kyiv, Ucraina. **Aminoacid consumption during growth of non-*Saccharomyces* populations in wine fermentations.** Book of Abstracts, p.29.
27. Ganucci D., Buscioni G., Mangani S., Granchi L., II° convegno nazionale della Società Italiana di Microbiologia Agro-Alimentare ed Ambientale 10-12 giugno 2009 Sassari. **Oenological properties of *Saccharomyces cerevisiae* and *Zygosaccharomyces rouxii* strains inoculated in high sugar grape must for Vin Santo production.** *Annals of Microbiology*, 59, Special Issue p.60.

ALTRE CAPACITÀ E COMPETENZE

Competenze non precedentemente indicate.

28. Guerrini S., Mangani S., Granchi L., Vincenzini M., Il° convegno nazionale della Società Italiana di Microbiologia Agro-Alimentare ed Ambientale 10-12 giugno 2009 Sassari. **Experimental evidence of a general pattern for biogenic amine accumulation during wine-making.** Annals of Microbiology,59,Special Issue p.63.
29. Vincenzini M., Guerrini S., Mangani S., Granchi L., (2009): **Amino Acid Metabolism and Production of Biogenic Amines and Ethyl Carbamate.** Part III of the Book entitled "Biology of Microorganisms on grapes, in Must and in Wine" Helmut König, Gottfried Uden, Jürgen Fröhlich. Springer, Heidelberg, pp. 167-180.
30. Guerrini S., Venturi M., Mangani S., Vincenzini M., 2nd Florence Conference on Phenotype Microarray analysis of Microorganisms 13-15 settembre 2010 Firenze. **Characterization and selection of lactic acid bacteria to be used to restrict biogenic amine accumulation in dry fermented sausages.** Book of Abstract, p.60.
31. Granchi L., Mari E., Guerrini S., Mangani S., Enoforum 3-5 maggio 2011 Arezzo. **Influenza dell'acido malico sulla formazione di ammine biogene in vino.** Book of Abstract, p.112.
32. Mangani S., Buscioni G., Collina L., Bocci E., Vincenzini M. (2011): **Effects of microbial populations on Anthocyanin profiles of Sangiovese wines produced in Tuscany, Italy.** American Journal of Enology and Viticulture, 62:487-494.
33. Romboli Y., Mangani S., Buscioni G., Vincenzini M., III° convegno nazionale della Società Italiana di Microbiologia Agro-Alimentare ed Ambientale 26-28 giugno 2012 Bari. **Tyrosol, hydroxytyrosol and tryptophol accumulation in wine as affected by microbial ecology of alcoholic fermentation.** Book of Abstract, p138.
34. Romboli Y., Mangani S., Buscioni G., Vincenzini M., III° convegno nazionale della Società Italiana di Microbiologia Agro-Alimentare ed Ambientale 26-28 giugno 2012 Bari. **Variability of tyrosol, hydroxytyrosol and tryptophol concentrations in wines obtained from Sangiovese grapes for Brunello di Montalcino wine production.** Book of Abstract, p140.
35. Romboli Y., Mangani S., Buscioni G., Vincenzini M., Enoforum 7-9 maggio 2013 Arezzo. **Variability of tyrosol, hydroxytyrosol, and tryptophol contents in wines produced by a single strain of Saccharomyces cerevisiae.** Infowine ISSN 1826-1590.
36. Romboli Y., Mangani S., Buscioni G., Vincenzini M., Third edition of the International Conference Wine Active Compounds (WAC) 26-28 marzo 2014 Beaune (F). **Tyrosol, hydroxytyrosol, and tryptophol contents in wine as affected by fermenting yeast species and must aeration.** Proceedings of the Conference, pp167-169.
37. Granchi L., Ganucci D., Englezos V., Mangani S., Vincenzini M., International Congress of Environmental Sustainability and Food Security 17-19 giugno 2014 Potenza. **Behaviour of Candida zemplinina as affected by the pumping-over operation.** Proceedings of the Conference, P-FQ-19
38. Granchi L., Buscioni G., Mangani S., Romboli Y., Vincenzini M., International Congress of Environmental Sustainability and Food Security 17-19 giugno 2014 Potenza . **Quercetin, vitisin and hydroxytyrosol contents of Sangiovese wines as affected by fermenting yeasts species and must aeration.** Proceedings of the Conference, O-FQW-5.
39. Romboli Y., Mangani S., Buscioni G., Vincenzini M., X National Congress of Food Chemistry 6-10 luglio 2014 Firenze. **Quercetin contents of Sangiovese wine as affected by fermenting yeast species and must aeration.** Proceedings of the Conference, PO 84.

ALTRE CAPACITÀ E COMPETENZE

Competenze non precedentemente indicate.

40. Romboli Y., Mangani S., Buscioni G., Vincenzini M. (2015) **Effect of *Saccharomyces cerevisiae* and *Candida zemplinina* on quercetin, vitisin A and hydroxytyrosol contents in Sangiovese wines.** World Journal of Microbiology and Biotechnology, 31 (7): 1137-1145.
41. Mangani S., Buscioni G., Romboli Y., Baleani M., Mugnai L., Granchi L. Vincenzini M. Enoforum 5-7 maggio 2015 Vicenza. **Effect of Esca disease on anthocyanin profile of Sangiovese wines.**
42. Romboli Y., Mangani S., Buscioni G., Granchi L. Vincenzini M. Enoforum 5-7 maggio 2015 Vicenza. **Anthocyanin contents and profiles in Sangiovese wines produced with a sequential inoculum of *Starmerella bacillaris* (synonym *Candida zemplinina*) followed by *Saccharomyces cerevisiae*.**
43. Mangani S., Cerretelli M., Buscioni G., Mari E., Guerrini S., Vincenzini M. (2016) **Evoluzione del contenuto di un antiossidante naturale durante la fermentazione alcolica spontanea di uve rosse.** L'Enologo, n11, 91-96.
44. Romboli Y., Buscioni G., Mangani S., Vincenzini M. Macrowine 27-30 giugno 2016 Nyon (Svizzera) **Oenological features of Sangiovese wine from vinification of whole grape berries,** P49.
45. Mangani S., Cerretelli M., Romboli Y., Mari E., Buscioni G., Guerrini S., Vincenzini M. Macrowine 27-30 giugno 2016 Nyon (Svizzera) **Glutathione content evolution during spontaneous fermentations of Sangiovese grapes,** P45.
46. Granchi L., Guerrini S., Venturi M. , Mangani S., Mari E., Vincenzini M. **Selection of autochthonous bacterial starters to produce typical Italian dry-fermented sausages with low biogenic amine content.** Advances in Biotechnology and microbiology Accettato.
47. Capece A., Granchi L., Guerrini S., Mangani S., Romaniello R., Vincenzini M., Romano P. (2017) **Diversity of *Saccharomyces cerevisiae* strains isolated from two Italian wine-producing regions.** Frontiers in Microbiology. Microbiota of grapes: positive and negative role on wine quality. Chapter 2, p131.
48. Vincenzini M., Guerrini S., Mangani S., Granchi L., (2017): **Amino Acid Metabolism and Production of Biogenic Amines and Ethyl Carbamate.** Part III of the Book entitled "Biology of Microorganisms on grapes, in Must and in Wine" Helmut König, Gottfried Uden, Jürgen Fröhlich. Springer, Heidelberg, nuova versione in attesa di risposta.
49. Romboli Y., Di Gennaro F., Buscioni G., Mangani S., Genesio L., Vincenzini M. (2017) **Vine Vigor modulates bunch microclimate affecting grape and wine flavonoids composition: an UAV approach in a Sangiovese vineyard in Tuscany.** Australian Journal of Grape and Wine Research Accettato
50. Buscioni G., Galardi M., Mangani S., Mari E., Romboli Y. e Granchi L. Enoforum 16-18 giugno 2017 Vicenza **Effect of *Saccharomyces cerevisiae* and *Starmerella bacillaris* on flavonol composition of Sangiovese wines.**
51. Romboli Y., Galardi M., Mangani S., Buscioni G. e Granchi L. Enoforum 16-18 giugno 2017 Vicenza **Effect of early leaf removal on quercetin glycosides in Sangiovese grapes.**

ULTERIORI INFORMAZIONI

B – auto e scooter munita.

Si autorizza al trattamento dei dati personali contenuti nel presente curriculum ai sensi del D.Lgs.196 del 30 Giugno 2003 – Codice in materia di protezione dei dati personali.