



Enrico Valli

Ricercatore a tempo determinato tipo a) (junior)

Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari

Settore scientifico disciplinare: AGR/15 SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI

Curriculum vitae

Ricercatore a tempo determinato tipo a) (junior) del Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari dell'Università di Bologna dal 2017, si occupa di analisi strumentale e sensoriale degli alimenti. In particolare, gli interessi di ricerca riguardano i metodi analitici per valutare la qualità e l'autenticità dell'olio di oliva. Attualmente fa parte del team di ricerca di coordinamento del progetto EU H2020 OLEUM (2016-2020, GA n. 635690) (<http://www.unibo.it/en/research/projects-and-initiatives/research-projects-horizon-2020-1/oleum>).

Formazione

Laureato con lode in Scienze e Tecnologie Alimentari (Università di Bologna) nel 2006, consegue presso l'Ateneo Bolognese, la Laurea Specialistica in Scienze e Tecnologie Alimentari con lode nel 2009 e il Dottorato di Ricerca in Scienze e Biotecnologie degli Alimenti nel 2013, presentando una ricerca dal titolo "Indagini analitiche per la valutazione di qualità e purezza di oli da olive.". Nel 2011 ha svolto un periodo di ricerca di 4 mesi presso l'Institute of Food and Beverage Innovation dell'Università di Scienze Applicate di Zurigo, finalizzato all'applicazione di metodi statistici all'analisi sensoriale di oli vergini di oliva.

Carriera accademica

Dopo alcuni anni di assegni di ricerca presso il Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari e il Centro Interdipartimentale di Ricerca Industriale Agroalimentare dell'Università di Bologna, nel 2017 diviene Ricercatore a tempo determinato tipo a) (junior) presso il Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari dell'Ateneo bolognese. A marzo 2017 consegue l' Abilitazione scientifica nazionale, settore concorsuale 07/F1, Scienze e tecnologie alimentari, Fascia 2, valida dal 28/03/2017 al 28/03/2023 (art. 16, comma 1, Legge 240/10).

Per l'a.a. 2016-2017 è stato professore a contratto presso l'Università di Bologna.

Attività didattica

Dal 2010 svolge con continuità attività di supporto ai docenti (esercitazioni di laboratorio) del Corso di Laurea in Tecnologie Alimentari dell'Università di Bologna e attualmente membro delle commissioni d'esame di alcuni insegnamenti.

Per l'a.a. 2016-2017 è stato professore a contratto per il modulo di Esercitazioni di Applicazioni di Operazioni Unitarie (modulo 2) del Corso di Laurea in Tecnologie Alimentari (Università di Bologna).

Nel 2014, 2015 e 2016 ha organizzato e svolto attività di tutorato e docenza per tre edizioni di Summer School svolte presso l'Università di Bologna sulla scrittura di articoli scientifici relativi al settore delle Scienze e Tecnologie Alimentari.

Attività scientifica

Ha partecipato e partecipa attualmente a numerosi programmi di ricerca nazionali ed internazionali tra cui:

Progetto PRIN 2009 "Applicazioni tecnologiche innovative per aumentare la resa di estrazione di oli vergini da olive e da semi e per controlli rapidi della loro qualità", 17 ottobre 2011-17 ottobre 2013.

Progetto FARB "Analisi sensoriali e strumentali rapide di carni e prodotti carnei: un approccio integrato per il controllo di qualità e la comunicazione - progetto MEATING", 1 Febbraio 2014 – 31 Gennaio 2016.

Progetto EU H2020-SFS-2015-1, AUTHENT-NET "Food Authenticity Research Network" (Grant Agreement n. 696371), 1 aprile 2016 - 31 marzo 2018.

Progetto POR FESR Emilia Romagna 2014-2020 "Food Crossing District. Simbiosi industriale: due nuovi alimenti da sottoprodotti ed una mappa delle relative economie circolari in Emilia Romagna", 1 aprile 2016 - 31 marzo 2018

Progetto EU H2020-SFS-2014-2, OLEUM - "Advanced solutions for assuring authenticity and quality of olive oil at global scale" (Grant Agreement n. 635690), 1 settembre 2016 - 31 agosto 2020.

aumentari e non.

E' referee per diverse riviste internazionali e italiane nel settore delle Scienze e Tecnologie Alimentari.

E' in possesso della qualifica di Sensory Project Manager rilasciato dalla Società Italiana di Scienze Sensoriali per l'anno 2016 e 2017.

Attività istituzionali e incarichi accademici

Tutor del Corso di Laurea triennale in Scienze e Tecnologie alimentari (a.a. 2009-2010) e in Tecnologie Alimentari (a.a. 2010-2011; a.a. 2011-2012) dell'Università di Bologna, svolgendo attività di orientamento e di supporto alla didattica per gli studenti.

Per l'a.a. 2016-2017 è stato professore a contratto per il modulo di Esercitazioni di Applicazioni di Operazioni Unitarie (modulo 2) del Corso di Laurea in Tecnologie Alimentari (Università di Bologna).

E' correlatore di diversi elaborati finali di tesi nell'ambito del Corso di Laurea in Tecnologie Alimentari e di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari dell'Università di Bologna.

Appartenenza a comitati scientifici e editoriali

Assistant Editor per la rivista scientifica "Journal of Food Composition and Analysis" (ELSEVIER), dal 1 aprile 2014 al 31 dicembre 2016.

Premi e riconoscimenti

-Attestato di premiazione "Guido Paolucci", istituito dal Rotary club della città di Bologna con il patrocinio dell'Università di Bologna, per avere conseguito con il miglior curriculum la laurea in agraria, nell'anno accademico 2007/2008.

-Attestato di premiazione dell'Accademia italiana della cucina, per la migliore tesi di Laurea specialistica in Scienze e tecnologie alimentari discussa presso il Campus di Scienze degli alimenti di Cesena dell'Università di Bologna, nell'anno accademico 2007/2008.

Altre attività

Dal 2016 è membro del Comitato di Assaggio Professionale di oli vergini di oliva del Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari dell'Università di Bologna.