

CURRICULUM VITAE



*Dichiarazione sostitutiva di certificazione e dichiarazione
sostitutiva dell'atto di notorietà ai sensi del D.P.R.*

445/28.12.2000

**(allegare copia non autenticata di documento di identità del
sottoscrittore in corso di validità)**

La sottoscritta VALENTINA CIVA

consapevole delle responsabilità penali cui può andare incontro, in caso di dichiarazioni mendaci, ai sensi e per gli effetti di cui all'art. 76 del D.P.R. 445/2000 e consapevole che, ai sensi dell'art. 13, del Regolamento UE 2016/679 (GDPR), la presente dichiarazione sarà pubblicata sul sito web dell'amministrazione in apposita sezione di Amministrazione Trasparente, sotto la propria responsabilità

**dichiara
ai sensi degli artt. 46 e 47 del DPR 445/2000**

INFORMAZIONI PERSONALI

Nome Valentina
Cognome Civa

ESPERIENZA LAVORATIVA

- Date (da – a) 11/2021 – 02/2024
- Nome e indirizzo del datore di lavoro OPENLAB – Centro di servizi per l'educazione e la divulgazione scientifica
MUSEO ESPLORATORIO OPENLAB - Edificio G4 - Via Racah, Sesto Fiorentino (FI)
- Tipo di azienda o settore Istruzione, divulgazione scientifica
- Tipo di impiego Operatrice
- Principali mansioni e responsabilità Organizzazione attività di laboratorio nell'ambito della Biologia, rivolti a studenti della Scuola Primaria e Secondaria, sia di primo che di secondo livello
- Date (da – a) 06/2021 – 11/2021
- Nome e indirizzo del datore di lavoro NEUROFARBA, Sezione di Farmaceutica e Nutraceutica (UNIFI)
Dipartimento di Scienze Farmaceutiche in via Ugo Schiff, 6 - 50137 Sesto Fiorentino (FI)
- Tipo di azienda o settore Ricerca scientifica
- Tipo di impiego Frequentatrice volontaria
- Principali mansioni e responsabilità Attività di ricerca
- Date (da – a) 08/2019 – 12/2019
- Nome e indirizzo del datore di lavoro CAAB – Centro Agroalimentare di Bologna
Via Paolo Canali, 16 – 40127 Bologna (BO)
- Tipo di azienda o settore Settore agroalimentare
- Tipo di impiego Impiegata
- Principali mansioni e responsabilità Organizzazione eventi scientifico-culturali, rendicontazione
- Date (da – a) 01/2014 – 04/2017
- Nome e indirizzo del datore di lavoro MANGO
Sedi di Firenze e Modena

lavoro

- Tipo di azienda o settore Commercio
 - Tipo di impiego Addetta alla vendita
 - Principali mansioni e responsabilità Allestimenti, valutazione dati, assistenza alla vendita
- Date (da – a) 07/2010 – 12/2013
- Nome e indirizzo del datore di lavoro IKEA
Via Francesco Redi, 1, Osmannoro, Sesto Fiorentino (FI)
 - Tipo di azienda o settore Commercio
 - Tipo di impiego Cassiera
 - Principali mansioni e responsabilità Gestione cassa, assistenza clienti

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- Date (da – a) 03/2024 – 07/2024
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione Istituto de Ciencias de la Vid y del Vino (ICVV)
Logroño – La Rioja (Spagna)
 - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio Soggiorno per attività di ricerca in ambito enologico, quali analisi chimiche e sensoriali
- Date (da – a) 11/2021 – 10/2024
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione DOTTORATO IN GESTIONE SOSTENIBILE DELLE RISORSE AGRARIE, FORESTALI E ALIMENTARI (DAGRI – UNIFI)
 - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio Valutazione delle caratteristiche chimico-fisiche e sensoriali di vini trattati con derivati di lievito prodotti su scala di laboratorio e su scala pilota
- Date (da – a) 09/2017 – 05/2021
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione Laurea Magistrale in Scienze dell’Alimentazione (LM-61)
Università degli Studi di Firenze
Voto: 110/110 e lode
 - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio Indagine conoscitiva sull'estrazione e quantificazione di polifenoli e polisaccaridi ottenuti da bucce di melagrana per utilizzi in ambito alimentare
- Date (da – a) 09/2007 – 06/2013
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione Laurea in Scienze Biologiche
Università degli Studi di Firenze
Voto: 103/110
 - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio Messa a punto di un protocollo sperimentale per definire il ruolo della proteina p53 nell'angiogenesi di una linea di carcinoma coloretale

ALTRE LINGUE

	Inglese
• Capacità di lettura	C1
• Capacità di scrittura	C1
• Capacità di espressione orale	C1

	Spagnolo
• Capacità di lettura	C1
• Capacità di scrittura	B2
• Capacità di espressione orale	C1

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.

Sono in grado di comunicare in modo chiaro e preciso, rispondendo a specifiche richieste della committenza e/o dell'utenza di riferimento grazie alle attività di relazione sviluppatesi durante esperienze professionali citate.

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.

Sono in grado di organizzare autonomamente il lavoro, definendo priorità e assumendo responsabilità acquisite tramite le esperienze professionali sopra elencate, nelle quali mi è sempre stato richiesto di gestire autonomamente le diverse attività rispettando le scadenze e gli obiettivi prefissati.

CAPACITÀ E COMPETENZE
TECNICHE
Con computer, attrezzature specifiche, macchinari, ecc.

Conoscenza del sistema operativo Microsoft, del pacchetto Microsoft Office, degli strumenti informatici G Suite e dei programmi statistici XLSTAT, Statgraphic e R Studio. Buona conoscenza anche di strumentazione utilizzata in chimica analitica, come HPLC (DAD e RI), spettrofotometri (UV-Vis). Produzione di terreni per la coltura di lieviti ad uso enologico.

PATENTE O PATENTI : B

ULTERIORI INFORMAZIONI

PUBBLICAZIONI
Granchi L, Patrignani F, Bianco A, Braschi G, Budroni M, Canonico L, Capece A, Cauzzi A, Ciani M, Chinnici F, **Civa V**, Cocolin L, Domizio P, Englezos V, Francesca N, Gerardi C, Grieco F, Lanciotti R, Mangani S, Montanini C, Naselli V, Perpetuini G, Pietrafesa R, Racioppo A, Siesto G, Tofalo R, Bevilacqua A and Romano P (2025) Comparison between *Metschnikowia pulcherrima* and *Torulaspora delbrueckii* used in sequential wine fermentations with *Saccharomyces cerevisiae*. Front. Microbiol. 16:1590561. doi: 10.3389/fmicb.2025.1590561

Bartolozzi, N., Maioli, F., Picchi, M., **Civa, V.**, Canuti, V., & Domizio, P. (2024). Impact of Natural Phytosanitary Product Residuals on Yeast Fermentation Performance and Wine

Composition. *Foods*, 13(21), 3484.

D'Agostino, S., Cecchi, L., Khatib, M., Domizio, P., Zoccatelli, G., **Civa, V.**, ... & Zanoni, B. (2024). ¹H-NMR, HPSEC-RID, and HPAEC-PAD Characterization of Polysaccharides Extracted by Hydrodynamic Cavitation from Apple and Pomegranate By-Products for Their Valorization: A Focus on Pectin. *Processes*, 12(10), 2113.

Civa, V., Maioli, F., Canuti, V., Pietrini, B. M., Bosaro, M., Mannazzu, I., & Domizio, P. (2024). Impact of Thermally Inactivated Non-Saccharomyces Yeast Derivatives on White Wine. *Foods*, 13(16), 2640.

Civa, V., Chinnici, F., Picariello, G., Tarabusi, E., Bosaro, M., Mannazzu, I., & Domizio, P. (2024). Non-Saccharomyces yeast derivatives: Characterization of novel potential bio-adjuvants for the winemaking process. *Current Research in Food Science*, 8, 100774.

Cecchi, L., Khatib, M., Bellumori, M., **Civa, V.**, Domizio, P., Innocenti, M., ... & Mulinacci, N. (2023). Industrial drying for agrifood by-products re-use: Cases studies on pomegranate peel (*Punica granatum* L.) and stoned olive pomace (pâté, *Olea europaea* L.). *Food Chemistry*, 403, 134338.

PARTECIPAZIONE A CONGRESSI

Civa, V., Domizio, P. (2024). Non-conventional Inactivated Dry Yeast: evaluation of their impact on the chemical, physical and sensory characteristics of white wines, 28th Workshop on the Developments in the Italian PhD Research on Food Science, Technology and Biotechnology, 18-20 September 2024, Catania (Italy)

Civa, V., Ongaro, M., Bosaro, M., Antoniali, P., Domizio, P. (2024). Non-conventional yeast derivatives as novel potential bio-adjuvants for the winemaking process. Enoforum Spain, 15-16 May 2024, Zaragoza (Spain)

Civa, V., Domizio, P. (2023). The potentiality of non-Saccharomyces yeast derivatives as oenological bio-adjuvants, 27th Workshop on the Developments in the Italian PhD Research on Food Science, Technology and Biotechnology, 13-15 September 2023, Portici (Italy)

Civa, V., Tarabusi, E., Chinnici, F., Domizio, P. (2023). The potentiality of non-Saccharomyces yeast derivatives as oenological bio-adjuvants. 44th OIV World Congress of Vine and Wine, 5-9 June 2023, Cadiz (Spain).

Civa, V., Tarabusi, E., Chinnici, F., Domizio, P. (2023). Inactivated non-Saccharomyces Yeasts in winemaking: an exploratory study. Enoforum Italia, 16-18 May 2023, Vicenza (Italia)

CORRELATRICE TESI
CORSO DI LAUREA TRIENNALE IN
VITICOLTURA ED ENOLOGIA

Candidato Saverio Castelli
Titolo: Stabilizzazione di un vino rosso toscano: poliaspartato di potassio ed elettrodialisi a confronto
AA 2021/2022

CORRELATRICE TESI
CORSO DI LAUREA TRIENNALE IN
FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY

Candidato Adrià Maldonado Cortés
Titolo: DPPH assay for the analysis of antioxidant capacity of wines and coadjuvants
AA 2021/2022

CORRELATRICE TESI
CORSO DI LAUREA MAGISTRALE IN
SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI

Candidata Emma Tarabusi
Titolo: Alla ricerca di nuovi bio-coadiuvanti enologici: studio sulle
potenzialità di derivati di lievito non-convenzionali
AA 2022/2023

CORRELATRICE TESI
CORSO DI LAUREA MAGISTRALE IN
INNOVAZIONE SOSTENIBILE IN
VITICOLTURA ED ENOLOGIA

Candidato Marco Ongaro
Titolo: Derivati di *Saccharomyces ludwigii*: produzione su
scala pilota e valutazione del loro impatto sulla cinetica
fermentativa di *Saccharomyces cerevisiae* e sulle caratteristiche
chimico-fisiche di un vino bianco
AA 2022/2023

ALLEGATI

[Se del caso, enumerare gli allegati al
CV.]

La dichiarante VALENTINA CIVA

“firma autografa sostituita a mezzo stampa, ai sensi dell'art. 3, comma 2, del D.Lgs.n. 39/1993”