

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) 01/11/2024-in corso
- Nome e indirizzo del datore di lavoro Università degli Studi di Firenze
Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agrarie, Alimentari, Ambientali e Forestali (DAGRI)
Resp.Scientifico Prof.ssa Valentina Canuti
Via Gaetano Donizetti 6, 50144 Firenze (FI)
- Tipo di azienda o settore Ricerca scientifica
- Tipo di impiego Ricercatore borsista per il Progetto ToSca (Carati Toscani in legno di castagno locale)(Regione Toscana Bando PSR 2014-2022, misura 16.2)
- Principali mansioni e responsabilità Attività di ricerca; analisi di laboratorio, prelievo campioni, controllo microbiologico
- 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
- 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 colorettale

MADRELINGUA Italiano

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 <i>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.</i>	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 <i>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.</i>	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 <i>Con computer, attrezzature specifiche, macchinari, ecc.</i>	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 (pâte, *Olea europaea* L.). *Food Chemistry*, 403, 134338.

PARTECIPAZIONE A CONGRESSI

Valentina Civa, Carolina Castillo Río, Ignacio Arias Pérez, Purificación Fernández-Zurbano, Paolo Antoniali, María-Pilar Sáenz-Navajas, Paola Domizio (2025). Effetto di derivati del lievito *Saccharomyces ludwigii* sulle caratteristiche chimiche, fisiche e sensoriali dei vini Garnacha Blanca e Tempranillo Blanco, Convegno Nazionale SISTAL 2025 "Gli alimenti del futuro", 9-11 Giugno 2025, Bologna (Italia)

Civa, V. (2025). Impatto dei residui di prodotti fitosanitari sull'attività del lievito e sulla composizione del vino, Enoforum Italia, 21-23 Maggio 2025, Verona (Italia)

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 *Saccharomycodes 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

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

Candidata: Maria Clelia Di Benedetto
Titolo: Valutazione dell'impatto di diversi interventi biotecnologici
sulle caratteristiche chimico-fisiche di vino bianco Verdeca
durante l'affinamento sur lies
AA 2023/2024

CORRELATRICE TESI
CORSO DI LAUREA TRIENNALE IN
VITICOLTURA ED ENOLOGIA

Candidato: Niccolò Licari
Titolo: Chiusure enologiche: diverse tipologie e loro impatto sulla
qualità del vino
AA 2024/2025

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

Candidato: Mattia Lupi
Titolo: Mannoproteine commerciali: caratterizzazione e
valutazione del loro impatto sulle caratteristiche chimico-fisiche e
sensoriali di vini bianchi
AA 2024/2025

La dichiarante VALENTINA CIVA

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