

**FORMATO EUROPEO
PER IL CURRICULUM
VITAE**



INFORMAZIONI PERSONALI

Nome	FABIO MENCARELLI
Indirizzo	VIA POGGIO DI MONTEMAGNO 19, CALCI (PI)
Telefono	3488548852
Fax	
E-mail	Fabiomencarelli55@gmail.com, fabio.mencarelli@unipi.it
Nazionalità	italiana
Data di nascita	27 MAGGIO 1955

ESPERIENZA LAVORATIVA

- Date (da 1.11.1984 a 31.10.1993 da 1.11.1993 a 31.10.1997 da 1.11.1997 al 02.09.2019 dal 03.09.2019 a 31.05.2023)
 - Università della Tuscia
 - Università di Pisa
 - Università della Tuscia
 - Università di Pisa
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
 - Tipo di azienda o settore
 - Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità
 - Professore Ordinario
 - Ricerca e docenza
- da 01.01.1982 a 30.06.1982 da 31.07.1986 a 31.05.1987 da 01.07.1991 a 30.09.1991
 - University of California , Davis
 - University of California , Davis
 - University of Hawaii at Manoa
- ° Principali mansioni e responsabilità
 - Attività di ricerca
- dal 01.06.2023
 - Date (da – a)
- Nome e tipo di istitute di istruzione e formazione
 - Quiescenza
 - Laurea in Scienze Agrarie, 14 Dicembre 1979
 - Università degli Studi di Pisa
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
 - Postraccolta ortofrutticoli
 - Enologia
- Qualifica conseguita
 - Eccellente
- Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)

CAPACITÀ E COMPETENZE

PERSONALI

Acquisite nel corso della vita e della carriera ma non necessariamente riconosciute da certificati e diplomi ufficiali.

L'attività di ricerca sin dal 1980 è stata rivolta all'impiego dell'atmosfera controllata sugli ortofrutticoli. Negli ultimi anni la ricerca è stata indirizzata più verso gli aspetti fisiologici e tecnologici post-raccolta dell'uva da vino in particolare per le tecnologie di appassimento delle uve e le relative vinificazioni. Altro settore di ricerca è quello delle tecnologie analitiche non distruttive con l'applicazione del naso elettronico e della spettroscopia NIR sia in laboratorio su actinidia, uva, olive che in campo dando luogo al marchio registrato NIRMAP. Infine è titolare di un brevetto internazionale PUROVINO per la produzione di vini senza aggiunta di solfiti grazie agli studi condotti sull'applicazione dell'ozono sull'uva.

Executive Editor per la rivista scientifica internazionale Journal of the Science of Food and Agriculture, Wiley and Sons Pub., London, UK

MADRELINGUA

ITALIANA

ALTRE LINGUA

[Inglese]

- Capacità di lettura
- Capacità di scrittura
- Capacità di espressione orale

ECCELLENTE

ECCELLENTE

ECCELLENTE

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.

Capacità di interagire con altre persone in laboratorio, dipartimento sia in Italia che all'Estero

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.

DIRETTORE DI DIPARTIMENTO

GESTIONE LABORATORI E PROGETTI DI RICERCA

NEGLI ANNI HA GESTITO CIRCA 40 PROGETTI DI RICERCA SIA A CARATTERE REGIONALE CHE NAZIONALE SIA NEL RUOLO DI COORDINATORE PROGETUALE CHE DI COORDINATORE DI UNITÀ DI RICERCA. È STATO DIRETTORE DEL DIPARTIMENTO DI TECNOLOGIE ALIMENTARI ALL'UNIVERSITÀ DELLA TUSCIA E PRESIDENTE DEL CORSO DI LAUREA IN VITICOLTURA E ENOLOGIA ALL'UNIVERSITÀ DELLA TUSCIA. DAL 2019 RESPONSABILE DELLA SEZIONE TECNOLOGIE ALIMENTARI PRESSO IL DISAAA DELL'UNIVERSITÀ DI PISA

CAPACITÀ E COMPETENZE
TECNICHE

Con computer, attrezzature specifiche, macchinari, ecc.

PACCHETTI WINDOWS E PACCHETTI MAC

CAPACITÀ E COMPETENZE
ARTISTICHE

Musica, scrittura, disegno ecc.

[Descrivere tali competenze e indicare dove sono state acquisite.]

ALTRE CAPACITÀ E COMPETENZE
Competenze non precedentemente indicate.

ATTIVITÀ DI CONSULENZA PER FAO, MINISTERO DEGLI AFFARI ESTERI, ONG AFRICA 70 (CINA, GIORDANIA, ERITREA, ALBANIA, LIBANO, COLOMBIA)

PATENTE O PATENTI

European Patent n. 2993224 (property: Pinco SA)- Process for the treatment and winemaking of grapes. Inventors: Fabio Mencarelli e Cesare Catelli

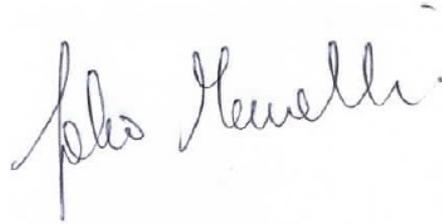
ULTERIORI INFORMAZIONI

[Inserire qui ogni altra informazione pertinente, ad esempio persone di riferimento, referenze ecc.]

AUTORE DI PIÙ DI 200 PUBBLICAZIONI SCIENTIFICHE, 1 LIBRO IN INGLESE PER LA WILEY AND SONS ([HTTPS://WWW.AMAZON.IT/SWEET-REINFORCED-FORTIFIED-WINES-BIOCHEMISTRY/DP/0470672242](https://www.amazon.it/SWEET-REINFORCED-FORTIFIED-WINES-BIOCHEMISTRY/dp/0470672242)), EDITORE DI ATTI CONVEGNO INTERNAZIONALI ([HTTPS://WWW.ACTAHORT.ORG/BOOKS/682/](https://www.actahort.org/books/682/)), 3 MANUALI PER LA FAO (BANANE, CASTAGNE E UVA DA TAVOLA), 3 CAPITOLI DI LIBRI INGLESE (CASTAGNE, VINO, ORTAGGI), 2 CAPITOLI DI LIBRI ITALIANI (TECNOLOGIA DI CONDIZIONAMENTO)

Pisa 13.06.2024

Fabio Mencarelli

A handwritten signature in blue ink, reading 'Fabio Mencarelli'.

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali presenti nel cv ai sensi dell'art. 13 del Decreto Legislativo 30 giugno 2003, n. 196 "Codice in materia di protezione dei dati personali" e dell'art. 13 del GDPR (Regolamento UE 2016/679)