

**FORMATO EUROPEO
PER IL CURRICULUM
VITAE**



INFORMAZIONI PERSONALI

Nome **Roberto Forniti**
Indirizzo **VIA DEL PINCIO, 28L – (01100) VITERBO**
Telefono **0761/307623**
Fax
E-mail **forniti@unitus.it**

Nazionalità **Italia**

Data di nascita **04/03/1965**

**ESPERIENZA LAVORATIVA
PRESSO L'UNIVERSITA'**

• Date (da – a) Dal 1985 fino al 1990 ha prestato servizio come Operaio Avventizio
Dal 1990 ad oggi presta servizio ricoprendo il ruolo C6 (agente tecnico scientifico)

• Struttura **DIPARTIMENTO PER LA INNOVAZIONE NEI SISTEMI
BIOLOGICI, AGROALIMENTARI ED AMBIENTALI - DIBAF**

• Principali mansioni e responsabilità Svolgimento di attività inerenti procedure, con diversi livelli di complessità, basate su criteri parzialmente prestabiliti nel settore agroalimentare: analisi fisiologiche, tecnologiche e chimiche
Grado di responsabilità relativa alla correttezza complessiva delle procedure adottate per lo svolgimento delle analisi di propria competenza.

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

• Date (da – a) Da gennaio 2012 a febbraio 2012

• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione **Corso di formazione sull'utilizzo della strumentazione impartito dalla Soc. Instron Div. di ITW Test and Measurement Italia S.r.l. (sede a Trezzano sul Naviglio, Milano)**

• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio **Utilizzo della strumentazione idonea per la valutazione non distruttiva delle caratteristiche reologiche degli alimenti**

• Qualifica conseguita **Idoneità alla programmazione ed all'utilizzo**

Anno 84/85 Diploma di Maturità ottenuto presso l'Istituto Tecnico Industriale di Viterbo

• 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

Nell'ambito delle ricerche svolte presso il settore alimentare del DIBAF, ha potuto approfondire le sue conoscenze tecniche su una serie di attrezzature scientifiche che ha di volta in volta utilizzato::

Tecnologia dell'ozono per la sanitizzazione e la qualità dei prodotti ortofrutticoli
Colorimetro per la determinazione dei cambiamenti di colore correlata alla maturazione degli ortofrutticoli;

INSTRON per la valutazione della consistenza dei frutti in maniera non distruttiva;
Analizzatore di CO₂, O₂ ed etilene per il controllo della respirazione degli ortofrutticoli;
Rifratometro da tavolo per il controllo dell'evoluzione del tenore dei solidi solubili totali durante la maturazione;
Super-centrifuga per analisi metaboliche ed enzimatiche;
Determinazione delle sostanze azotate mediante il metodo Kjeldhel
Acidità, densità e grasso nel latte.
Analisi della composizione centesimale dei prodotti lattiero caseari.

PRIMA LINGUA
ALTRE LINGUE

ITALIANO

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

[Indicare la lingua]

[Indicare il livello: eccellente, buono, elementare.]

[Indicare il livello: eccellente, buono, elementare.]

[Indicare il livello: eccellente, buono, elementare.]

CAPACITÀ E COMPETENZE
TECNICHE

*Con computer, attrezzature specifiche
macchinari, ecc.*

Utilizzo del computer con programmi di base per la tabellazione dei dati analitici ottenuti
(Microsoft Office, Excel, Word, ecc.)

ALTRE CAPACITÀ E COMPETENZE

*Competenze non precedentemente
indicate*

RESPONSABILE PER L'ANNO 2017 DELLA TRASMISSIONE DEI DATI E DELLA RACCOLTA DEI RIFIUTI DEL SISTRI (SISTEMA
DEPUTATO ALLA RACCOLTA DEI RIFIUTI SPECIALI DEL SITO EX AGRARIA). DECRETO D.G. N. 1174/2017.

ULTERIORI INFORMAZIONI
ALLEGATI

Collaborazioni scientifiche con il Prof. Mencarelli, Prof. Moresi, Prof.ssa De Santis, Dott. Botondi

RECENTI PUBBLICAZIONI REALIZZATE

- 1) **POSTHARVEST TREATMENT WITH CHITOSAN AFFECTS THE ANTIOXIDANT METABOLISM AND QUALITY OF WINE GRAPE DURING PARTIAL DEHYDRATION**
PETRICCIONE, M.A, PAGANO, L.B, FORNITI, R.B, ZAMPELLA, L.A, MASTROBUONI, F.A, SCORTICHINI, M.A, MENCARELLI, F. POSTHARVEST BIOLOGY AND TECHNOLOGY VOL. 137, MARCH 2018, PAGES 38-45
- 2) **QUALITATIVE VALIDATION OF THE ISO 22000 PRODUCTION PROCESS FOR SALAMELLA ROMANA - QUALITÀ E SICUREZZA NEL PROCESSO DI CERTIFICAZIONE ISO 22000 DI UNA AZIENDA DI PRODUZIONE DELLA SALAMELLA ROMANA.** MARCOMENI M, PUCCI F, GORZIGLIA G, FORNITI R, BOTONDI R (2017). INDUSTRIE ALIMENTARI, VOL. 583, P. 5-13, ISSN: 0019-901X
- 3) **INNOVATIVE APPLICATION OF NIR-AOTF AND MRI TO STUDY WATER BEHAVIOUR IN CUT FLOWERS**
BELLINCONTRO, A., VALENTINI, M., FORNITI, R., MENCARELLI, F. ADVANCES IN HORTICULTURAL SCIENCE VOL 29, ISSUE 1, 2015, PAGES 30-36
- 4) **CARATTERIZZAZIONE QUALITATIVA DI FRUTTI DI MELONE DI IV GAMMA
QUALITY CHARACTERIZATION OF MINIMALLY PROCESSED MELON FRUIT**
R. BOTONDI, S. BARTOLONI, R. FORNITI, F. MENCARELLI
INDUSTRIE ALIMENTARI VOLUME 53, ISSUE 544, MARZO 2014, PAGES 20-23.
- 5) **Effect of different sanitizers on the qualitative characteristics of fresh-cut spinach under passive modified atmosphere packaging**
[Influenza di due tipologie di lavaggio sulle caratteristiche qualitative di spinaci di IV gamma confezionati in atmosfera modificata passiva]
Bartoloni, S., Mencarelli, F., Forniti, R., Botondi, R
Industrie Alimentari Volume 51, Issue 528, October 2012, Pages 30-39
- 6) **The shelf-life of hazelnuts in hazelnut chocolates**
[Shelf-life delle nocciole in cioccolati nocciolati]
De Santis, D., Forniti, R., Frangipane, M.T.
Industrie Alimentari Volume 50, Issue 514, June 2011, Pages 20-23
- 7) **Ethylene depending and non-depending metabolisms during postharvest banana ripening (Conference Paper)**
DeMartino, G., Mincini, M., Forniti, R., Botondi, R., Bellincontro, A., Mencarelli, F.
Acta Horticulturae Volume 864, 30 June 2010, Pages 275-282
- 8) **Use of NIR-AOTF spectroscopy and MRI for quality detection of whole hazelnuts**
Bellincontro, A.^a, Mencarelli, F.^a, Forniti, R.^a, Valentini, M.^b
Acta Horticulturae Volume 845, 2009, Pages 593-598
- 9) **Technological parameters of water curing affect postharvest physiology and storage of marrons (Castanea sativa Mill., Marrone fiorentino)**
Botondi, R., Vailati, M., Bellincontro, A., Massantini, R., Forniti, R., Mencarelli, F.
Postharvest Biology and Technology Volume 51, Issue 1, January 2009, Pages 97-103
- 10) **Factors affecting the apricot quality for the consumer with special attention to the use of 1-MCP and of NDT for detection of bruising (Conference Paper)**
Mencarelli, F.^a, Bellincontro, A.^a, Forniti, R.^a, Vizovitis, K.^a, DiNatale, C.^b, Botondi, R.^c, Valentini, M.^c, Sequi, P.^c, Basile, B.^d, Romano, R.^d
Acta Horticulturae Volume 717, September 2006, Pages 315-320

(firma)

