

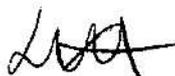
**FORMATO EUROPEO  
PER IL CURRICULUM  
VITAE**

**INFORMAZIONI PERSONALI**

Nome **Luna CENTIONI**  
Indirizzo  
Telefono  
Pec E-mail  
E-mail  
Nazionalità Italiana  
Data e luogo di nascita 3 MARZO 1982, ROMA

**ESPERIENZA LAVORATIVA**

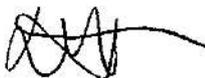
- Date (da – a) 18 Dicembre 2013 – 18 Maggio 2014 in corso
- Nome e indirizzo del datore di lavoro Università degli Studi della Tuscia – Dibaf
- Tipo di azienda o settore Dipartimento per la Innovazione nei sistemi Biologici, Agroalimentari e Forestali
- Tipo di impiego Co. Co. Co. PSR Umbria
- Principali mansioni e responsabilità Analisi chimiche, microbiologiche e fisiche su matrici vegetali per il settore enologico e viticolo; GC e HPLC su uva e derivati.
  
- Date (da – a) 07 Aprile 2013 – 15 Giugno 2013
- Nome e indirizzo del datore di lavoro Casal Marini – Lanuvio
- Tipo di azienda o settore Azienda Vitivinicola
- Tipo di impiego Analista di Laboratorio
- Principali mansioni e responsabilità Analisi chimiche e fisiche su uva, mosti e vino.
  
- Date (da – a) Dicembre 2012 – Marzo 2013
- Nome e indirizzo del datore di lavoro Gotto D'Oro – Marino
- Tipo di azienda o settore Cooperativa Vitivinicola
- Tipo di impiego Analista di Laboratorio
- Principali mansioni e responsabilità Analisi chimiche, microbiologiche e fisiche su vino, controllo qualità.
  
- Date (da – a) Settembre 2012 – Dicembre 2012
- Nome e indirizzo del datore di lavoro Europa Unita – Istituto Agrario Paritario, Grottaferrata
- Tipo di azienda o settore Scuola secondaria
- Tipo di impiego Docente a contratto
- Principali mansioni e responsabilità Insegnamento della chimica nelle classi I e II e delle industrie alimentari in classe V
  
- Date (da – a) Settembre 2012 – Ottobre 2012
- Nome e indirizzo del datore di lavoro Fontana Candida – GIV, Monteporzio Catone
- Tipo di azienda o settore Azienda Vitivinicola
- Tipo di impiego Enologo - Cantiniere
- Principali mansioni e responsabilità Responsabile delle fermentazioni, analisi chimiche, microbiologiche e fisiche su uve e vino.



- Date (da – a) Gennaio 2012 – Luglio 2012
  - Nome e indirizzo del datore di lavoro BPC – Biosed, Monterotondo, Roma
  - Tipo di azienda o settore Strumentazione e Kit analitici per l'analisi enzimatica e colorimetrica
    - Tipo di impiego Enology Specialist
  - Principali mansioni e responsabilità Attività di lavoro e ricerca per la realizzazione di reagenti e metodiche da utilizzare nell'ambito dell'analisi enzimatica automatizzata
  
- Date (da – a) Agosto 2011 – Novembre 2011
  - Nome e indirizzo del datore di lavoro Fontana Candida – GIV, Monteporzio Catone
  - Tipo di azienda o settore Azienda Vitivinicola
    - Tipo di impiego Enologo
  - Principali mansioni e responsabilità Analisi chimiche fisiche microbiologiche su uve e vino
  
- Date (da – a) Luglio 2009 – Dicembre 2009
  - Nome e indirizzo del datore di lavoro Enita de Bordeaux, INRA Montpellier, France
  - Tipo di azienda o settore Ente di ricerca pubblico in viticoltura
    - Tipo di impiego Borsista Erasmus – Stagista - Tesista
  - Principali mansioni e responsabilità Esecuzione di prelievi in campo, curve di maturazione, analisi fisiologiche, analisi statistica dei dati per ricercare correlazione utili alla modellizzazione dei processi.
  
- Date (da – a) Agosto 2008 – Ottobre 2008
  - Nome e indirizzo del datore di lavoro Marchesi di Frescobaldi, Tenuta L'ammiraglia, Toscana
  - Tipo di azienda o settore Azienda Vitivinicola
    - Tipo di impiego Operaio agricolo
  - Principali mansioni e responsabilità Cantiniere e responsabile del laboratorio
  
- Date (da – a) Agosto 2007 – Aprile 2008
  - Nome e indirizzo del datore di lavoro CRA - ENC, Velletri - RM
  - Tipo di azienda o settore Ente di ricerca pubblico in enologia e viticoltura
    - Tipo di impiego Tesista
  - Principali mansioni e responsabilità Analisi chimiche-fisiche ed interpretazione dei risultati su matrice uva e vino al fine di ricerca e sperimentazione
  
- Date (da – a) Agosto 2005 – Novembre 2005
  - Nome e indirizzo del datore di lavoro CRA - ENC, Velletri – RM
  - Tipo di azienda o settore Ente di ricerca pubblico in enologia e viticoltura
    - Tipo di impiego Tirocinante
  - Principali mansioni e responsabilità Cantiniere

## ALTRE ESPERIENZA LAVORATIVE

Acquisita e comprovata esperienza nella vendita al dettaglio, acquisita svolgendo l'attività di commessa; nell'assistenza al cliente acquisita svolgendo attività di cameriera e gestore di un locale di somministrazione, conoscenza della contabilità ordinaria: prima nota, cassa, gestione delle fatturazioni in entrata e uscita.



## ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- Date (da – a) 2008-2011
- Nome e tipo di istituto di istruzione Università degli studi di Torino
- Principali materie Approfondimenti in scienze viticole ed enologiche
- Qualifica conseguita Dottore in scienze Viticole ed Enologiche con Lode
- Livello nella classificazione nazionale Laurea Specialistica
  
- Date (da – a) 2003-2008
- Nome e tipo di istituto di istruzione Università degli Studi della Toscana
- Principali materie Tecnologie Alimentari, curriculum Enologia
- Qualifica conseguita Enologo
- Livello nella classificazione nazionale Laurea Triennale
  
- Date (da – a) 1996-2001
- Nome e tipo di istituto di istruzione Liceo Scientifico B. Touschek
- Principali materie Discipline Scientifiche
- Qualifica conseguita Diploma scientifico di scuola secondaria
- Livello nella classificazione nazionale Scuola secondaria

## PUBBLICAZIONI

Postharvest dehydration affects the content of volatile organic compounds in the epicarp of the Cesanese grape berry. Luna Centioni, Domenico Tiberi, Paolo Pietromarchi, Andrea Bellincontro, Fabio Mencarelli. American Journal of Enology and Viticulture. IN PRESS

Rootstock control of scion response to water stress in grapevine. Original Research Article Environmental and Experimental Botany, Volume 93, September 2013, Pages 20-26  
Sara Tramontini, Marco Vitali, Luna Centioni, Andrea Schubert, Claudio Lovisolo

Come conservare la componente aromatica delle uve durante l'appassimento controllato  
Domenico Tiberi, Paolo Pietromarchi, Stefano Favale, Luna Centioni, Fabio Mencarelli  
L'Enologo, ISSN 0392-176X, Anno 46, N° 11, 2010, págs. 87-92

Evoluzione del quadro fenolico delle uve Cesanese durante l'appassimento in tunnel.  
Poster Enoforum Arezzo 2011  
Domenico Tiberi, Paolo Pietromarchi, Maria Cristina Comandini, Luna Centioni, Fabio Mencarelli

## CONFERENZE E SEMINARI IN QUALITÀ DI RELATORE

16-18 Ottobre 2013. Milano ExpoTraning 2013 CONFORM  
FenomEnologia – Il concetto di apparenza illusoria attraverso l'analisi sensoriale del vino.  
Giuliano Caggiano - Luna Centioni

## CONFERENZE E SEMINARI IN QUALITÀ DI AUDITORE

14 -15 Aprile 2014, Roma, Seminario "Shared Experience Days" Agilent Technologies

6 Luglio 2012, Velletri, Giornata studio: La ricerca in viticoltura ed enologia per la sostenibilità ambientale dei processi. Ente erogatore CRA.

3 - 4 - 5 Maggio 2011, Enoforum Arezzo: Innovazione in enologia e viticoltura.  
Ente erogatore Vinidea

18 Aprile 2008, Roma. Convegno: Il Cesanese e la ricerca  
Ente erogatore CRA



**CAPACITÀ E COMPETENZE  
PERSONALI**

**MADRELINGUA** Italiana

**ALTRE LINGUA**

**Inglese**

- Capacità di lettura livello: ottimo
- Capacità di scrittura livello: buono
- Capacità di espressione orale livello: buono

**Francese**

- Capacità di lettura livello: buono
- Capacità di scrittura livello: buono
- Capacità di espressione orale livello: buono

**Spagnolo**

- Capacità di lettura livello: elementare
- Capacità di scrittura livello: elementare
- Capacità di espressione orale livello: elementare

**CAPACITÀ E COMPETENZE  
RELAZIONALI**

Ottime capacità relazionali acquisite in precedenti esperienze lavorative; Ottima capacità di adattamento ad ambienti multiculturali acquisite durante la borsa di studio Erasmus effettuata presso l'INRA di Montpellier e L'Enita di Bordeaux. Efficace capacità di comunicazione ampliata facendo l'insegnante di scuola secondaria. Ottima capacità di lavoro di squadra acquisita e sviluppata lavorando prima come tirocinante, poi stagista, dipendente e ricercatrice in strutture private e pubbliche tra cui il CRA-Enc e il Dibaf – Università di Viterbo.

**CAPACITÀ E COMPETENZE  
ORGANIZZATIVE**

Ottima flessibilità e capacità di adattamento, eccellente capacità di organizzazione acquisite lavorando nelle strutture citate. Qualità molto apprezzate durante il periodo vendemmiale e come analista di laboratorio.

**CAPACITÀ E COMPETENZE  
TECNICHE**

Ottima conoscenza di tutte le analisi di base su matrici uva e vino. Ottima conoscenza e capacità nell'esecuzione delle analisi enzimatiche mediante strumentazioni automatizzate e/o con spettrofotometro. Conoscenza della GS e dell'HPLC. Conoscenza delle principali analisi eco-fisiologiche applicate su vitis vinifera. Ottima conoscenza dei sistemi operativi Windows e Mac OS. Ottima conoscenza del pacchetto Microsoft Office. Ottima conoscenza dei software di navigazione e posta elettronica. Ottima conoscenza di Adobe Illustrator CS6, Photoshop CS6, Lightroom 5.2.

**CAPACITÀ E COMPETENZE  
ARTISTICHE.**

Ottima conoscenza della fotografia analogica e digitale e delle tecniche di sviluppo e stampa con banco ottico, plotter e sublimazione.

**PATENTE**

Automunita, patente B

**ULTERIORI INFORMAZIONI**

Disponibile a lavorare fuori sede, al trasferimento all'estero, alle trasferte

*Autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai sensi del Decreto Legislativo 30 giugno 2003, n. 196 "Codice in materia di protezione dei dati personali"*

  
in fede

