

**FORMATO EUROPEO  
PER IL CURRICULUM  
VITAE**



**INFORMAZIONI PERSONALI**

Nome Antonio Trifirò

Nazionalità Italiana

Data di nascita 15/05/1954

**ESPERIENZA LAVORATIVA**

- Date (da – a) Luglio 1979 –oggi
- Nome e indirizzo del datore di lavoro Stazione Sperimentale per l'Industria delle Conserve Alimentari  
Via Tanara 31/a 43100 Parma
- Tipo di azienda o settore Ente di ricerca
- Tipo di impiego Impiegato
- Principali mansioni e responsabilità Maggio 2010 qualifica di coordinatore dipartimento conserve vegetali  
Novembre 2004 qualifica di responsabile del reparto Prodotti Vegetali di Base  
Luglio 1989 qualifica di 1° ricercatore secondo livello  
Agosto 1979 qualifica di sperimentatore
  
- Date (da – a) Agosto 1977 – Luglio 1979
- Nome e indirizzo del datore di lavoro FMC  
Via Mantova 63/a 43100 Parma (Italy)
- Tipo di azienda o settore Produzione impianti e coadiuvanti per industria alimentare
- Tipo di impiego Impiegato
- Principali mansioni e responsabilità Responsabile reparto chimico e tecnologico presso la filiale di Catania

**ISTRUZIONE E FORMAZIONE**

- Date (da – a) Novembre 1972 – Luglio 1977
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione Università di Catania, Facoltà di Scienze Matematiche, Fisiche e Naturali
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio Corso di laurea in Chimica
- Qualifica conseguita Laurea
- Livello nella classificazione nazionale (se pertinente) 110/110

## **CAPACITÀ E COMPETENZE**

### **PERSONALI**

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

Ricercatore, coordinatore di progetti nazionali ed internazionali, docente in corsi di formazione per laureati e dottorandi di ricerca

#### **Attività Scientifica**

La mia attività è stata incentrata preminentemente nel campo dei prodotti vegetali, settore nel quale ho effettuato numerose ricerche di carattere tecnologico e analitico.

In questo ambito ho maturato notevole esperienza nella gestione di progetti di ricerca a breve, medio e lungo termine, coordinando sia singole unità operative sia strutture trasversali.

Ho condotto ricerche inerenti i processi estrattivi nella produzione di succhi e puree di frutta e ortaggi, i cicli tecnologici di produzione e confezionamento, le tecniche di ultrafiltrazione e osmosi inversa, i processi di omogeneizzazione ad alta pressione, le relazioni tra condizioni di magazzinaggio e qualità.

Ho condotto numerose ricerche sul comportamento reologico dei prodotti liquidi e pastosi di origine vegetale, affrontando sia gli aspetti relativi alla qualità del prodotto sia quelli inerenti i processi tecnologici.

Ho sviluppato e messo a punto numerose metodiche analitiche

Mi sono occupato della caratterizzazione analitica di frutta e ortaggi.

Ho collaborato con numerose aziende di trasformazione e produttrici di impianti nella messa a punto e ottimizzazione dei processi tecnologici e nello sviluppo di nuove tecnologie e di nuovi prodotti.

Su questi argomenti sono autore di circa 100 pubblicazioni su riviste e testi nazionali e internazionali ed ho presentato oltre 60 tra relazioni e poster in convegni nazionali ed esteri.

Ho partecipato in qualità di delegato nazionale al progetto della comunità europea COST/93.

Sono il coordinatore del gruppo di lavoro degli ortaggi e frutta conservata del Comitato Nazionale del Codex Alimentarius.

Sono membro della Commissione Nazionale per l'aggiornamento dei metodi ufficiali di analisi e coordinatore della sottocommissione Metodi Ufficiali di Analisi per le Conserve Vegetali.

Sono membro del Code of Practice expert group e del Regulatory Committee dell'AIJN (Associazione Europea produttori di succhi e nettari di frutta)

Sono membro della Commissione Metodi d'Analisi dell'IFU (Associazione Internazionale produttori di succhi di frutta)

Dal 2011 sono membro del Consiglio di Indirizzo per il Corso ITS di Parma: "Tecnico Superiore Responsabile delle Produzioni e delle Trasformazioni Agrarie, Agro-Alimentari e Agro-Industriali".

#### **Attività didattica**

- CORSO DI FORMAZIONE PER IL PERSONALE DESTINATO ALLA SEZIONE DI ANGRI (SA) della STAZIONE SPERIMENTALE PER L'INDUSTRIA DELLE CONSERVE ALIMENTARI (1982-1983); ha inoltre preparato per il suddetto corso una dispensa dal titolo "PRINCIPI DI CROMATOGRAFIA - CROMATOGRAFIA LIQUIDA AD ALTA PRESSIONE"

- CORSO TECNOLOGICO PER RESPONSABILI (1988) organizzato presso lo stabilimento di Barbiano (Ra) della CALPO.

- CORSO DI AGGIORNAMENTO SULLE TECNICHE DI CONSERVAZIONE DEI PRODOTTI VEGETALI (1990).

- CORSO DI FORMAZIONE PER TECNOLOGO CHIMICO ALIMENTARE organizzati nel 1992 dall'Istituto di Formazione Operatori Aziendali

- Nel 1994 ha svolto attività di docente in un corso di formazione superiore organizzato dal CISITA.

- Negli anni accademici 1995/96, 1996/97 e 1997/98 gli è stato affidato, in qualità di professore a contratto, il seguente insegnamento: "Proprietà fisiche e meccaniche dei prodotti agricoli" presso la Facoltà di Agraria (C.d.L. in Scienze e Tecnologia Alimentari - sede di Cesena) dell'Università di Bologna.

- Nel periodo Marzo - Maggio 2000 ha svolto attività di docenza nel corso I.F.T.S. "Tecnico Specialista di Processi e Tecnologia dell'Agroalimentare" presso l'Istituto Statale di Istruzione Tecnica e Professionale "LEOPOLDO II DI LORENA".

Negli anni accademici 2001/02, 2002/03, 2003/04, 2005/06 e 2006/07 ha tenuto lezioni di "Tecnologia di trasformazione di frutta e ortaggi" nel Master di II livello in "TECNOLOGIE

PER LA SICUREZZA DEGLI ALIMENTI" organizzato dalla Facoltà di Agraria dell'Università di Parma.

Dal 2012 sono docente di "Tecnologie dei vegetali e derivati" nell'ambito del Corso ITS di Parma: "Tecnico Superiore Responsabile delle Produzioni e delle Trasformazioni Agrarie, Agro-Alimentari e Agro-Industriali".

Sono stato correlatore di circa 40 Tesi Sperimentali di Laurea.

MADRELINGUA

**Italiano**

ALTRE LINGUA

**Inglese**

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

Buona

Buona

Buona

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.*

Abituato a lavorare in staff e a collaborare con altri gruppi di ricerca, sia interni all'istituto di appartenenza, sia esterni, pubblici e privati.

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.*

Responsabile di numerosi progetti di ricerca che prevedono il coordinamento di differenti unità operative con competenze diverse.

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

Ottima conoscenza informatica, in particolare degli applicativi office e del programma di statistica SPSS.  
Esperto in cromatografia liquida ad alte prestazioni e in reometria.  
Esperto nella tecnologia di trasformazione di derivati di frutta e ortaggi

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.*

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

PATENTE O PATENTI

**ULTERIORI INFORMAZIONI**

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

**ALLEGATI**

Elenco pubblicazioni