Formato europeo per il curriculum vitae





Informazioni personali

Nome Indirizzo Telefono E-mail Nazionalità Data e luogo di nascita

Alessandro Parenti	

Esperienza lavorativa

Febbraio 2008 – in corso

Professore Associato

Università degli Studi di Firenze, Scuola di Agraria, Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agrarie, Alimentari, Ambientali e Forestali (DAGRI), Ingegneria agraria, forestale e dei biosistemi.

Piazzale delle Cascine, 18, 50144, Firenze

Settore scientifico-disciplinare

AGR /09 - Meccanica Agraria

Le principali tematiche affrontate nel primo periodo hanno riguardato la meccanica dei suoli agrari per poi allargare il campo agli studi su criteri di meccanizzazione. Successivamente, sono state affrontate le tematiche energetiche e di impatto ambientale con studi sui bilanci energetici applicati all'agricoltura realtà, impronta ecologica e valutazioni di impatto ambientale (Life Cycle Assessment). Sono seguiti alcuni lavori sui problemi di distribuzione dei fitofarmaci e sulla riduzione delle perdite nel settore vitivinicolo e olivicolo. Tematiche agroindustriali con particolare riferimento ad alcuni prodotti tipici toscani come l'extra olio vergine di oliva e vino. In questi settori ha approfondito vari argomenti relativi alle macchine e agli impianti utilizzati nei processi di trasformazione e la loro influenza sulla qualità dei prodotti. Producendo peraltro diversi brevetti.

Ha svolto diverse docenze esterne per corsi inerenti olio di oliva, vino e caffè. Tale attività è documentata dall' elenco complessivo dei oltre 170 lavori pubblicati sia in riviste internazionali che nazionale e in atti di congressi e convegni. Di questi 94 lavori sono indicizzati su Scopus e si possono enucleare ad oggi 1270 citazioni e un h-index di 20. E' stato ed è tuttora responsabile di diverse convenzioni di ricerca con importanti progetti scientifici, con partner istituzionali e industriali (quali La Marzocco s.p.a, Trecieffe s.n.c., Monini s.p.a., Olitalia s.p.a., Nuevo Maniantal, Menchetti s.n.c, Gucci s.p.a., ecc.). E' inventore di 11 brevetti innovativi rispettivamente che riguardano impianti oleari, enologici e la produzione del caffè espresso.

Ad oggi titolare dei seguenti corsi presso dell' Università degli Studi di Firenze:

- B016407 IMPIANTISTICA ENOLOGICA, Laurea Triennale (DM 270/04) in Viticoltura ed Enologia (B022);
- B002411 SICUREZZA ED ENERGIA NELL'IMPIANTISTICA, Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari (B188);
- 491GG INNOVAZIONE SOSTENIBILE IN VITICOLTURA ED ENOLOGIA, Laurea Magistrale in Innovazioni nell'impiantistica enologica

Luglio 1995 – febbraio 2008

Ricercatore

Università degli Studi di Firenze, Scuola di Agraria, Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agrarie, Alimentari, Ambientali e Forestali (DAGRI), Ingegneria agraria, forestale e dei biosistemi.

Piazzale delle Cascine, 18, 50144, Firenze

Borse di Studio 1988-1990

Borsista presso il DIAF (università degli Studi di Firenze) su tematiche inerenti la meccanica agraria e l'impiantistica agroalimentare.

Istruzione e formazione

Giugno 1993

Dottorato di ricerca

Università degli Studi di Firenze, Facoltà di Agraria, Ingegneria Rurale, Meccanizzazione agricola di paesi tropicali e subtropicali.

Piazzale delle Cascine, 18, 50144, Firenze

Tesi di Dottorato: Modelli decisionali per la meccanizzazione agricola: stima delle giornate disponibili e dimensionamento ottimale delle macchine agricole"

Giugno 1988

Laurea in Scienze Agrarie presso l'Università degli Studi di Firenze con punti 107/110

Competenze personali

- Membro commissioni Panel test per la certificazione olio di oliva ANAPOO (Associazione Nazionale Assaggiatori Professionisti Olio di Oliva)
- Abilitazione "Capo panel Assaggiatori di Oli Vergini" ottenuta presso Laboratorio Chimico Merceologico Azienda Speciale della Camera di Commercio di Firenze
- Capo panel da anno 2014 nella commissione numero 3 ANAPOO
- Membro commissioni concorsi nazionali ed internazionali di olio extra vergine di oliva
- Esperienze decennali di assaggio di vini e di caffè

Data
22/02/2023