



CURRICULUM VITAE

INFORMAZIONI PERSONALI

Nome **SIANI TIZIANA**
 Indirizzo **51, VIA GIOVANI FALCONE, 84014, NOCERA INFERIORE (SA)**
 Telefono **339-4245904**
 Fax **081-5177168**
 E-mail **tizianasiani@hotmail.it**

Nazionalità Italiana
 Data di nascita 19-02-1985

Curriculum vitae in sintesi

Dottore in enologia con competenze ed esperienza nella gestione ed organizzazione di aziende viti-vinicole e nel controllo analitico e sensoriale di uve e vino.

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- Date (da – a) Settembre 2012
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione StapaCepica Avellino
 - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio Metodica di degustazione sensoriale delle uve
 - Qualifica conseguita
 - Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)
- Date (da – a) Luglio 2011
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione Università degli Studi Federico II "Ufficio esami di Stato"
 - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio Coltivazioni arboree, estimo, progettazione vigneto, progettazione cantina
 - Qualifica conseguita Abilitazione professione Agronomo Junior
 - Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)
- Date (da – a) Febbraio 2011
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione Assoenologi
 - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio Pratiche enologiche per migliorare vini bianchi e spumanti
 - Qualifica conseguita Corso formativo "Dentro al vino" una giornata e cinque esperti per scoprire come migliorare vini bianchi e spumanti
 - Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)
- Date (da – a) Novembre 2010
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione Assoenologi
 - Principali materie / abilità Chimica enologica



professionali oggetto dello studio	
• Qualifica conseguita	Corso formativo "GLI AGGIORNAMENTI SULLE MOLECOLE AROMATICHE"
• Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)	
• Date (da – a)	Novembre 2008
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	ISVEA, Poggibonsi
• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	Formazione e test sensoriale di riconoscimento dei principali difetti del vino
• Qualifica conseguita	Ciclo formativo di "Riconoscimento sensoriale dei difetti del vino"
• Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)	
• Date (da – a)	Marzo 2008
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	Laurea in viticoltura ed enologia, Università degli studi di Udine TESI: "Ricerca dei fattori di competitività, finalizzati alla creazione del valore aggiunto nelle aziende viti-vinicole"
• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	Viticultura, tecnica enologica, chimica enologica, marketing e comunicazione
• Qualifica conseguita	Dottore in Viticoltura ed ENOLOGIA
• Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)	110/110 E LODE
• Date (da – a)	Luglio 2004
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	Istituto Tecnico Agrario "F. De Sanctis", Avellino
• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	Estimo, viticoltura, enologia, chimica enologica, chimica del terreno, microbiologia enologica, gestione ed organizzazione vigneto e cantina, coltivazione erbacee, coltivazione erbacee
• Qualifica conseguita	Perito agrario ed enotecnico
• Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)	100/100

ESPERIENZA LAVORATIVA

• Date (da – a)	Ad oggi
• Nome e indirizzo del datore di lavoro	Syngenta, Milano
• Tipo di azienda o settore	Multinazionale settore fitofarmaci
• Tipo di impiego	Libera professione
• Principali mansioni e responsabilità	Responsabile progetto viticoltura di precisione
• Date (da – a)	Gennaio ad oggi
• Nome e indirizzo del datore di lavoro	Università degli studi Federico II, Agraria
• Tipo di azienda o settore	Corso di laurea in Viteicoltura ed Enologia, Avellino
• Tipo di impiego	Collaborazione
• Principali mansioni e responsabilità	Caratterizzazione analitica e sensoriale vini Regione Campania
• Date (da – a)	Giugno – Luglio 2012
• Nome e indirizzo del datore di lavoro	Syngenta, Milano
• Tipo di azienda o settore	Multinazionale settore fitofarmaci
• Tipo di impiego	Libera professione
• Principali mansioni e responsabilità	Realizzazione campi dimostrativi progetto viticoltura di precisione

- Date (da – a) Anno 2011-2012
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro Università degli studi Federico II, Agraria
 - Tipo di azienda o settore Corso di laurea in Viticoltura ed Enologia, Avellino
 - Tipo di impiego Panel di analisi sensoriale specializzato sull'astringenza
 - Principali mansioni e responsabilità Collaboratrice nella realizzazione del panel di analisi sensoriale specializzato sull'astringenza
-
- Date (da – a) Anno 2011-2012
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro Quintodecimo, Mirabella Eclano (AV)
 - Tipo di azienda o settore Azienda viti-vinicola
 - Tipo di impiego Contratto a progetto
 - Principali mansioni e responsabilità Progetto ZOVIISA (zonazione vitivinicola su scala aziendale)
Caratterizzazione polifenolica uve Aglianico
-
- Date (da – a) Settembre – Dicembre 2012
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro Vignaviva, Ariano Irpino (AV)
 - Tipo di azienda o settore Villa Raiano, San Michele di Serino (AV)
 - Tipo di impiego Tecnico laboratorio
 - Principali mansioni e responsabilità Controllo analitico uve, mosti e vini
-
- Date (da – a) Maggio-Ottobre 2012
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro Università degli studi Federico II, Agraria
 - Tipo di azienda o settore Corso di laurea in Viticoltura ed Enologia, Avellino
 - Tipo di impiego Collaborazione
 - Principali mansioni e responsabilità Controllo analitico vini campani
-
- Date (da – a) Febbraio 2010 – Maggio 2011
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro Villa Matilde, Cellole (CE)
 - Tipo di azienda o settore Azienda viti-vinicola
 - Tipo di impiego Responsabile controllo qualità
 - Principali mansioni e responsabilità Controllo analitico uve, mosti, vini, manuale HACCP
-
- Date (da – a) Settembre – Dicembre 2009
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro Mastroberardino, Atripalda (AV)
 - Tipo di azienda o settore Azienda vitivinicola
 - Tipo di impiego Tecnico laboratorio
 - Principali mansioni e responsabilità Controllo analitico uve, mosti, vini
-
- Date (da – a) Settembre – Dicembre 2009
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro Mastroberardino, Atripalda (AV)
 - Tipo di azienda o settore Azienda vitivinicola
 - Tipo di impiego Tecnico laboratorio
 - Principali mansioni e responsabilità Controllo analitico uve, mosti, vini
-
- Date (da – a) Maggio – Luglio 2009
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro Syngenta, Milano
 - Tipo di azienda o settore Multinazionale settore fitofarmaci
 - Tipo di impiego Libera professione



- Principali mansioni e responsabilità Tecnico in vigneto - campagna trattamenti vite -
 - Date (da – a) Settembre – Dicembre 2008
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro Terredora, Montefusco (AV)
 - Tipo di azienda o settore Azienda viti-vinicola
 - Tipo di impiego Contratto a tempo determinato
- Principali mansioni e responsabilità Responsabile vinificazione uve rosse
 - Date (da – a) Settembre – Novembre 2007
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro Castello Ducale, Amorosi (BN)
 - Tipo di azienda o settore Azienda viti-vinicola
 - Tipo di impiego Collaborazione a progetto
- Principali mansioni e responsabilità Controllo analitico uve, mosti, vini e gestione vinificazioni
 - Date (da – a) Agosto – Ottobre 2006
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro Feudo Arancio, Sanbuca di Sicilia (AG)
 - Tipo di azienda o settore Azienda viti-vinicola
 - Tipo di impiego Stage
- Principali mansioni e responsabilità Gestione vinificazione e controllo analitico uve, mosti, vini (a rotazione)
 - Date (da – a) Luglio 2004
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro Beaujolais, Francia
 - Tipo di azienda o settore Settore viticolo-enologico
 - Tipo di impiego Stage
- Principali mansioni e responsabilità Visita ad aziende vitivinicole e degustazione vini
 - Date (da – a) Anno 2003
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro Istituto Tecnico Agrario "F. De Sanctis", Avellino
 - Tipo di azienda o settore Scuola media superiore con specializzazione in viticoltura ed enologia
 - Tipo di impiego Studentessa
- Principali mansioni e responsabilità Attività pratica presso la cantina e il laboratorio della scuola

CAPACITÀ E COMPETENZE

PERSONALI

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

MADRELINGUA

ITALIANO

ALTRE LINGUA

INGLESE

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

ECCELLENTE
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.

Ottime capacità nel riuscire a trasmettere informazioni in modo chiaro e comprensibile e buona predisposizione nei confronti di ambienti multi-culturali (capacità acquisite nei diversi lavori svolti).

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.

Ottime capacità organizzative e di coordinamento di progetti e persone e soprattutto grande predisposizione nel coinvolgere e motivare le persone con le quali lavoro (Capacità acquisite durante gli anni di studio superiore, come presidente del Comitato Studentesco e rappresentante alla Consulta provinciale e durante gli anni di lavoro con il corso di laurea in Viticoltura ed Enologia, attraverso il coordinamento in laboratorio di tirocinanti e tesisti).

CAPACITÀ E COMPETENZE**TECNICHE**

Con computer, attrezzature specifiche, macchinari, ecc.

LABORATORIO Valutazione maturazione uve (parametri analitici e sensoriali), zuccheri, acidità totale, acidità volatile, pH, anidride solforosa, conta dei lieviti, zuccheri riduttori, %vol alcool, parametri spettrofotometrici, analisi reflui depuratore, analisi multiparametriche con gli strumenti "foss", "miura", "jolly" e "winner", valutazione zuccheri con metodo ufficiale OIV (strumento CL10), estrazione aromi, gas-cromatografia, antociani totali, antociani decolorabili, polifenoli totali, tannini, flavani reattivi alla vanillina.

CANTINA Ricevimento uva, chiarifica mosti, enzimaggio, solfitazione, inoculo lieviti, piede di avviamento, rimontaggi "manuali", utilizzo vinificatori verticali e roto-vinificatori, delestage, vinificazione in bianco, vinificazione in rosso, vinificazione in riduzione, svinatura, micro-ossigenazione.

ALTRE CAPACITÀ E COMPETENZE

Competenze non precedentemente indicate.

Registro commercializzazione, registro imbottigliamento, registro solfitazioni, manuale H.A.C.C.P., tracciabilità, costi di produzione, bilancio aziendale.

PATENTE O PATENTI

Patente B

ULTERIORI INFORMAZIONI

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

ALLEGATI

[Se del caso, enumerare gli allegati al CV.]

	Il sottoscritto dichiara ai sensi degli artt.46 e 47 del DPR 445/2000 di possedere i titoli sopra indicati e autorizza al trattamento dei dati personali secondo quanto previsto dal D. Lgs n.196/2003 e ss.modifiche e integrazioni.
--	---

CITTÀ , DATA

Nocera Inf., 06-05-2013

NOME E COGNOME (FIRMA)

Vincenzo Siani'