INFORMAZIONI PERSONALI **De Francesco Giovanni**

Recapito:

EMAIL:

POSIZIONE RICOPERTA **QUADRO DI DIREZIONE, RICERCA E SVILUPPO**

ESPERIENZA PROFESSIONALE

14/04/2022-13/10/2022 **Contratto di lavoro autonomo occasionale**

CERB - CEntro di Ricerca per l'Eccellenza della Birra, Università degli Studi di Perugia (Italia).

Incarico per assistenza tecnica per la gestione delle attività inerenti alla valutazione sensoriale della Birra.

01/10/2020–30/09/2021 **Assegnista di Ricerca (Assegno n. 6) SSD AGR/15**

CERB - CEntro di Ricerca per l'Eccellenza della Birra, Università degli Studi di Perugia (Italia).

Assegno di Ricerca relativo al progetto di ricerca: Luppolo Made in Italy: la filiera del luppolo italiano. Responsabile scientifico Prof. Giuseppe Perretti.

01/08/2019–31/07/2020 **Assegnista di Ricerca (Assegno n. 5) SSD AGR/15**

CERB - CEntro di Ricerca per l'Eccellenza della Birra, Università degli Studi di Perugia (Italia).

Assegno di Ricerca relativo al progetto: Innovazione di prodotto e di processo per il miglioramento della qualità di una birra analcolica. Responsabile scientifico Prof. Giuseppe Perretti.

15/06/2018–14/06/2019 **Assegnista di ricerca (Assegno n. 4) SSD AGR/15**

CERB - CEntro di Ricerca per l'Eccellenza della Birra, Università degli Studi di Perugia (Italia).

Assegno di Ricerca relativo al progetto di ricerca: Luppolo Made in Italy: la filiera del luppolo italiano presso il CERB. Responsabile scientifico Prof. Giuseppe Perretti.

05/12/2017–04/06/2018 **Contratto di collaborazione coordinata e continuativa**

CERB - CEntro di Ricerca per l'Eccellenza della Birra, Università degli Studi di Perugia (Italia).

Incarico di natura occasionale avente come oggetto: Collaborazione alla progettazione, organizzazione e pianificazione dei corsi di formazione erogati dal CERB nell'ambito delle attività di formazione del Centro, specificatamente rivolte al settore birraio.

01/11/2016–31/10/2017 **Assegnista di Ricerca (Assegno n. 3) – rinnovo SSD AGR/15**

CERB - CEntro di Ricerca per l'Eccellenza della Birra, Università degli Studi di Perugia (Italia).

Assegno di Ricerca per lo svolgimento dell'attività di ricerca relativamente al progetto: Valorizzazione di ingredienti locali per lo sviluppo economico di produzioni artigianali di birra regionale. Responsabile scientifico Prof. Giuseppe Perretti.

01/11/2015–31/10/2016 **Assegnista di Ricerca (Assegno n. 2) – rinnovo SSD AGR/15**

CERB - CEntro di Ricerca per l'Eccellenza della Birra, Università degli Studi di Perugia (Italia).

Assegno di Ricerca presso il Centro di Eccellenza per la Ricerca sulla Birra per lo svolgimento dell'attività di ricerca relativamente al progetto: Valorizzazione di ingredienti locali per lo sviluppo economico di produzioni artigianali di birra regionale. Responsabile scientifico Prof. Giuseppe Perretti.

01/11/2014–31/10/2015 **Assegnista di Ricerca (Assegno n. 1) . SSD AGR/15**

CERB - CEntro di Ricerca per l'Eccellenza della Birra, Università degli Studi di Perugia (Italia).

Assegno di Ricerca presso il Centro di Eccellenza per la Ricerca sulla Birra per lo svolgimento dell'attività di ricerca relativamente al progetto: Valorizzazione di ingredienti locali per lo sviluppo economico di produzioni artigianali di birra regionale. Responsabile scientifico Prof. Giuseppe Perretti.

17/02/2014–30/09/2014 **Contratto di Collaborazione Coordinata e Continuativa**

CERB - CEntro di Ricerca per l'Eccellenza della Birra, Università degli Studi di Perugia (Italia).

Contratto di Collaborazione Coordinata e Continuativa sul tema:
Assistenza tecnica alla gestione di impianto pilota di produzione sperimentale di birra. Produzione di prototipi di birra artigianale con materie prime locali, in particolare il malto.

01/01/2020–oggi **Responsabile Area Formazione**

Ottenimento della carica istituzionale di Responsabile Area Formazione del CERB - CEntro di Ricerca per l'Eccellenza della Birra, Università degli Studi di Perugia (Italia).
Tale incarico permette al candidato di organizzare e seguire il piano di formazione dei corsi del CERB, riconosciuti a livello nazionale.

01/01/2013-oggi **Attività di Consulenza tecnologica**

Il candidato svolge attività di supporto tecnico alle attività di produzione birra e malto con sviluppo di prototipi presso gli impianti del CERB e con giornate di consulenza presso gli impianti presenti sul territorio nazionale.

ATTIVITA' DIDATTICA (prima missione)

23/03/2021–31/05/2021 **Professore a contratto SSD AGR/15** - Prestazione di lavoro autonomo occasionale

Incarico per l'espletamento dell'insegnamento di "Tecnologie birrarie I" (6 CFU, **54 ore**) per le esigenze del C.d.L. in Scienze e Tecnologie Agroalimentari **SSD AGR/15** del Dipartimento di Scienze Agrarie Alimentari ed Ambientali dell'Università degli Studi di Perugia, AA 2020/2021.

Nel periodo maggio 2021 fino ad aprile 2022 il candidato è stato anche il **DOCENTE ESAMINATORE** dell'esame (prova orale) dell'insegnamento di Tecnologie Birrarie I.

GENNAIO 2017 **Docente a contratto**

Incarico di docenza (I.T.S. Umbria Made in Italy – Innovazione, Tecnologia e Sviluppo, via Palermo, 80/A 06124 Perugia) per l'unità formativa "Tecnologia di processo applicata alla produzione della birra" per n. **46 ore** nell'ambito del percorso formativo "Tecnico Superiore responsabile delle produzioni e delle trasformazioni agrarie, agro-alimentari e agro-industriali" (biennio 2015/17).

MARZO-LUGLIO 2017 **Docente a contratto**

Incarico di docenza (I.T.S. Umbria Made in Italy – Innovazione, Tecnologia e Sviluppo, via Palermo, 80/A 06124 Perugia) per l'unità formativa "Tecnologia di processo applicata alla produzione della birra" per n. **64 ore** nell'ambito del percorso formativo "Tecnico Superiore responsabile delle produzioni e delle trasformazioni agrarie, agro-alimentari e agro-industriali" (biennio 2016/18).

NOVEMBRE 2018 **Docente a contratto**

Incarico di docenza (I.T.S. Umbria Made in Italy – Innovazione, Tecnologia e Sviluppo, via Palermo, 80/A 06124 Perugia) per l'unità formativa "Tecnologia di processo applicata alla produzione della birra" per n. **20 ore** nell'ambito del percorso formativo "Tecnico Superiore responsabile delle produzioni e delle trasformazioni agrarie, agro-alimentari e agro-industriali" (biennio 2016/18).

SETT-OTT 2019 **Docente a contratto**

Incarico di docenza (I.T.S. Umbria Made in Italy – Innovazione, Tecnologia e Sviluppo, via Palermo, 80/A 06124 Perugia) per l'unità formativa "Tecnologia di processo applicata alla produzione della birra" per n. **31 ore** nell'ambito del percorso formativo "Agroalimentare" (biennio 2018/20).

Dal 2011-oggi **Correlatore di tesi di laurea**

Correlatore di 4 tesi di laurea magistrale in Tecnologie e Biotecnologie degli Alimenti SSD AGR/15 e di 31 tesi di laurea triennale in Scienze e Tecnologie Agroalimentari SSD AGR/15 del Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali dell'Università degli Studi di Perugia.

SETTEMBRE 2019-oggi **Cultore della materia.**

Nominato "Cultore della materia" per gli insegnamenti afferenti al SSD AGR/15 di: "Operazioni unitarie" e "Analisi della Birra" (CdL STAGAL). Sempre nello stesso periodo il candidato ha fatto parte della **COMMISSIONE ESAMINATRICE** degli esami delle materie di cui sopra.

LUGLIO 2021 **Seminario all'estero**

Seminario di **20 ore** in lingua inglese su produzione e degustazione della birra presso Terinov - Parque de Ciência e Tecnologia da Ilha Terceira, Canada de Belém, 9700-702 Terra Chã, Portogallo.

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

20/01/2011–20/12/2013 **Dottorato di Ricerca (DR)**

Dottorato di Ricerca in Biologia Vegetale e Biotecnologie Agroambientali, Alimentari e Zootecniche XXVI CICLO.

Dipartimento di Scienze Economiche Estimative e degli Alimenti, Università di Perugia. TITOLO DEL DOTTORATO: Brewing Processes Optimization For High Quality Low-Alcohol Beer Production. Tutor: Prof. Giuseppe Perretti.

Il dottorato di ricerca ha permesso di migliorare la capacità di elaborare lavori scientifici. Inoltre, durante i tre anni, ho svolto lezioni frontali su tematiche inerenti alla produzione della birra. Non meno importante è stata l'esperienza di sei mesi svolta in Inghilterra nell'ambito del progetto Erasmus Placement. Durante questo periodo al BRI (Brewing Research International, Nutfield, Regno Unito), ho svolto attività di ricerca nell'ambito della produzione birra analcolica con distillazione

osmotica. Inoltre, il periodo all'estero ha permesso di aumentare la comprensione e lo speaking della lingua inglese.
La stesura della tesi di dottorato e la discussione finale in lingua inglese.

31/03/2013–31/08/2013 **Erasmus Placement (5 mesi)**

(TUCEP, Perugia, Via Martiri 28 Marzo, n. 35 Italia)

L'esperienza all'estero presso il BRI (Brewing Research International), sito in Nutfield, Surrey, Inghilterra, ha riguardato la produzione di birra analcolica mediante una moderna tecnologia di membrana. Questa esperienza ha portato alla pubblicazione di due articoli su riviste internazionali (DOI: 10.1021/jf405490x; DOI: 10.1007/s13197-020-04662-5).

Tale periodo ha permesso di migliorare l'Inglese in tutti i suoi aspetti, facilitando il successivo lavoro di presentazione dei lavori mediante giornali e convegni internazionali.

ASN 2021-2023 **Abilitazione Scientifica Nazionale (ASN 2021-2023 PRIMO QUADRIMESTRE)**

Conseguimento dell'Abilitazione Scientifica Nazionale alle funzioni di professore universitario di Seconda Fascia nel Settore Concorsuale **07/F1 - SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI.** Validità dal 31/01/2022 al 31/01/2032.

01/06/2021-31/08/2021 **Ricerca all'estero di 3 mesi**

Periodo di Ricerca all'estero di 3 mesi presso Agregação da Universidade dos Açores, Centro de Investigação e Tecnologia Agrária dos Açores (CITA-A), Campus of Angra do Heroísmo, Rua Capitão João d'Ávlia, 9700-042 Angra do Heroísmo, Portogallo.

NOVEMBRE 2020 **Esame di Stato Tecnologo Alimentare**

Superamento esame di Stato per l'abilitazione all'esercizio della professione di tecnologo alimentare tenutosi in data 16 novembre 2020 in modalità "aula virtuale".

01/10/2007–14/07/2010 **Laurea magistrale** in Tecnologie e Biotecnologie degli Alimenti

Università degli Studi di Perugia,
Laurea magistrale in Tecnologie e Biotecnologie degli Alimenti conseguita in data 14/07/2010 con votazione 108/110.
La tesi ha avuto come scopo la valutazione della filtrazione tangenziale come tecnologia innovativa di stabilizzazione della birra. Il lavoro ha preso in considerazione diversi materiali di membrana, allo scopo di valutarne il comportamento durante la filtrazione della birra.

07/05/2020 **24 CFU** per insegnamento nelle scuole secondarie di secondo grado.
Consegue i 24 CFU ai sensi dell'art. 3 del D.M. 616 del 10 agosto 2017, nelle discipline antropopsico-pedagogiche e nelle metodologie e tecnologie didattiche finalizzate all'insegnamento nelle scuole secondarie di secondo grado.

COMPETENZE PROFESSIONALI

Lingua madre **Italiano**

Lingue straniere

	Ascolto	Lettura	Interazione	Produzione orale	Produzione scritta
INGLESE	**C1**	**C1**	**C1**	**C1**	**C1**
PORTOGHESE	**B2**	**B2**	**A2**	**A2**	**A1**
FRANCESCE	**A1**	**B2**	**A1**	**A1**	**A1**

- **Attività di supporto tecnico** di gestione reti e computer del CERB dal 2015 ad oggi.

- **Panel leader** in analisi sensoriale della birra presso il CERB dal 2015 ad oggi.

- **Costruzione del nuovo sito del CERB dal 2020 ad oggi.**

- **Giudice assaggiatore al concorso nazionale di assaggio** di birra "PREMIO CEREVISIA" edizioni 2013-2014-2015-2016-2017-2018-2019-2021-2022.

- **Giudice assaggiatore al concorso internazionale** Meininger's International Craft Beer Award 2022 presso Neustadt/Weinstraße, Germania.

- **Sommelier AIS terzo livello** (Associazione Italiana Sommelier) dal febbraio 2009.

- **Diploma di Degustatore ADB** (Associazione Degustatori Birra) conseguito il 10 febbraio 2014.

- **Tutor d'aula** per il Master in Tecnologie Birrarie – Brewing Technologies dell'Università degli Studi di Perugia per le edizioni 2011-2015-2017.

Ho prodotto molte tipologie di birra artigianale, nonché svolto il lavoro di tesi Specialistica al C.E.R.B. (CEntro di Ricerca per l'eccellenza della Birra, Casalina (PG), sull'influenza della microfiltrazione a flusso tangenziale sulle caratteristiche qualitative della birra.

Competenze digitali

AUTOVALUTAZIONE

Utente avanzato

Ottima conoscenza degli applicativi Microsoft e del pacchetto Office, in modo particolare Word, Excel e Power Point.

Discreta conoscenza del codice Html, ottima conoscenza del CMS WordPress e della comunicazione digitale, gestione software e hardware.

Ottima padronanza del fotoritocco, del video e foto editing.

Utilizzo di software di elaborazione statistica dei dati come Statgraphics, Sigmastat, Matlab.

ATTIVITA' DI RICERCA (seconda missione)

Il candidato fa parte, dal 2011 ad oggi, di un gruppo di ricerca che appartiene al Settore Scientifico Disciplinare AGR/15 "Scienze e Tecnologie Alimentari", presso l'attuale Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali, DSA3 (precedentemente Dipartimento Scienze Economico Estimative e degli Alimenti, DSEEA) dell'Università degli Studi di Perugia.
Il candidato negli anni ha svolto numerose collaborazioni e partecipazioni a gruppi di ricerca nazionali e internazionali, come evidenziato dai lavori pubblicati.

Di seguito le pubblicazioni prodotte da partecipazione a progetti di ricerca nazionali e internazionali negli ultimi 5 anni.

Dalla collaborazione, durante il periodo all'estero del dottorato di ricerca e successivamente, con il **Campden BRI Food and Drink Innovation di Nutfield**, Surrey UK. RH1 4HY www.campdenbri.co.uk sono stati svolti lavori sullo sviluppo di un metodo innovativo di produzione della birra analcolica. I lavori sono stati pubblicati su riviste internazionali di seguito elencate (DOI: 10.1007/s13197-020-04662-5).

Dalla collaborazione con il **Campden BRI Food and Drink Innovation di Nutfield**, Surrey UK. RH1 4HY, sullo sviluppo di un metodo di maltazione del riso atto a migliorarne le caratteristiche aromatiche per una sua utilizzazione nella

produzione di birre senza glutine. Dalla collaborazione è stato pubblicato un lavoro su rivista internazionale (DOI: 10.1016/j.lwt.2018.09.060).
Dalla collaborazione con il **VTT Technical Research Centre of Finland** Ltd, Tietotie 2, Espoo, Finland è stato pubblicato un lavoro su rivista internazionale sull'utilizzo di lieviti maltosio-negativi per la produzione di birra analcolica isolati da pasta acida (DOI: 10.1016/j.fm.2020.103629).

Dalla collaborazione con **l'Università di Salerno**, dipartimento di Ingegneria Industriale, Fisciano, Italia, tuttora in corso, sono stati pubblicati molti lavori su riviste nazionali e internazionali sull'innovazione tecnologica per la produzione di birra analcolica, in particolare con la tecnologia della distillazione osmotica. Di seguito i DOI delle pubblicazioni (DOI: 10.1007/s13197-020-04740-8; DOI: 10.1155/2018/8780725, DOI: 10.1007/s11947-015-1612-y, DOI: 10.1109/MetroAgriFor50201.2020.9277673).

Dalla collaborazione con **l'Università degli studi della Basilicata**, dipartimento di Scienze e Tecnologie Agrarie, Forestali e degli Alimenti, Porto Conte Ricerche srl di Sassari, Istituto chimico biomolecolare CNR di Sassari, è stata prodotta una monografia sulla produzione della birra senza glutine. Il titolo del libro è BIRRE GLUTEN FREE UN MONDO DA SCOPRIRE. Tecniche Nuove Editore, finito di stampare nel mese di ottobre 2020 (ISBN: 978-88-481-4245-8).

Dalla collaborazione con **l'Università della Tuscia**, Dipartimento per la Innovazione nei Sistemi Biologici, Agroalimentari e Forestali, Viterbo, Italia è stato pubblicato il lavoro su rivista internazionale sulla microfiltrazione a flusso tangenziale di una birra a basso contenuto di β-glucani (DOI: 10.1016/j.lwt.2017.07.033).

Dalla collaborazione con **l'Università Sapienza di Roma**, Dipartimento Ingegneria Chimica Materiali Ambiente, Roma, Italia, è stato pubblicato un lavoro su rivista internazionale sullo sviluppo di un metodo rapido per la determinazione dei polifenoli liberi della birra (DOI: 10.1021/acs.jafc.0c02802).

Dalla collaborazione con **l'Università di Palermo, Università di Catania, Universitas Mercatorum e KU Leuven di Ghent**, è stato pubblicato un lavoro su rivista internazionale sulla produzione e caratterizzazione di malti da frumento di varietà antiche (DOI: 10.1016/j.jfca.2021.103997).

Negli stessi anni il candidato ha partecipato ad altri gruppi di ricerca di seguito elencati:

1. **PSR Umbria 2014/2020 "Luppolo Made in Italy"** finanziato dalla Misura 16.2.1 sulla cooperazione e innovazione delle Reti di nuova costituzione del Piano di Sviluppo Rurale della Regione Umbria.

2. **Riscoperta di ingredienti tradizionali e locali per la valorizzazione e lo sviluppo di birre artigianali umbre",** finanziato dalla Fondazione Cassa di Risparmio Perugia, BANDO 2017 - Cod. Progetto: 2017.0231.021 RICERCA SCIENTIFICA E TECNOLOGICA. Responsabile scientifico: Prof.ssa Ombretta Marconi 30-06-2019).

3. **PSR Umbria 2014/2020** - Sottomisura 16.2.2 – Focus Area 6A; Progetto: CosmEtici. Il progetto di ricerca ha portato ad una pubblicazione. DOI: 10.3390/antiox10020165

4. **"Cereali al servizio dell'uomo: funzionalità integrata dei prodotti e sostenibilità di filiera CERSUOM".** MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI; DM n. 353 del 16/07/2003. Responsabile Scientifico: Prof. Giuseppe Perretti (01-04-2008 al 31-12-2013).

5. **"Studio pilota sul possibile impiego di Anticorpi policlonali fissati a matrice inerte nelle fasi preliminari dei processi di vinificazione e di birrificazione come mezzo innocuo di decontaminazione di bevande con presenza occasionale di MICOtossine A.MICO",** MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI; DM n. 353 del 16/07/2003, Anno 2010-

2011. Responsabile Scientifico: Prof. Giuseppe Perretti (01-10-2009 al 30-09-2010).

6. **PRIN 2010-2011**. prot. 2010ST3AMX_003. Innovazione di processo/prodotto nella filiera orzo per migliorare qualità e sostenibilità ambientale di alimenti e bevande. La partecipazione al progetto ha portato alla pubblicazione di un articolo su rivista. DOI: 10.1016/j.lwt.2017.07.033.

PUBBLICAZIONI SU RIVISTE ISI

1. Alfeo, V., **De Francesco, G.**, Sileoni, V., Blangiforti, S., Palmeri, R., Aerts, G., Perretti, G., & Todaro, A. (**2021**). Physicochemical properties, sugar profile, and non-starch polysaccharides characterization of old wheat malt landraces. Journal of Food Composition and Analysis, 102(May), 103997.

2. Johansson, L.; Nikulin, J.; Juvonen, R.; Krogerus, K.; Magalhães, F.; Mikkelson, A.; Nuppunen-Puputti, M.; Sohlberg, E.; **De Francesco, G.**; Perretti, G.; Gibson, B. Sourdough Cultures as Reservoirs of Maltose-Negative Yeasts for Low-Alcohol Beer Brewing. Food Microbiol. **2021**, 94, 103629.

3. Bravi, E.; **De Francesco, G.**; Sileoni, V.; Perretti, G.; Galgano, F.; Marconi, O. Brewing By-Product Upcycling Potential: Nutritionally Valuable Compounds and Antioxidant Activity Evaluation. *Antioxidants* **2021**, *10* (2), 1–19.

4. **De Francesco, G.**, Marconi, O., Sileoni, V., Perretti, G.
Barley malt wort and grape must blending to produce a new kind of fermented beverage: A physicochemical composition and sensory survey of commercial products. Journal of Food Composition and Analysis, **2021**, 103, 104112.

5. Liguori, L.; **De Francesco, G.**; Orilio, P.; Perretti, G.; Albanese, D. Influence of Malt Composition on the Quality of a Top Fermented Beer. *J. Food Sci. Technol.* **2021**, *58* (6), 2295–2303.

6. **De Francesco, G.;** Marconi, O.; Sileoni, V.; Freeman, G.; Lee, E. G.; Floridi, S.; Perretti, G. Influence of the Dealcoholisation by Osmotic Distillation on the Sensory Properties of Different Beer Types. *J. Food Sci. Technol.* **2021**, *58* (4), 1488–1498.

7. **De Francesco, G.,** Marconi, O., Sileoni, V., Freeman, G., Lee, E. G., Floridi, S., & Perretti, G. (**2021**). Influence of the dealcoholisation by osmotic distillation on the sensory properties of different beer types. Journal of Food Science and Technology, 58(4), 1488–1498.

8. Troilo, A., **De Francesco, G.,** Marconi, O., Sileoni V., Turchetti, B., Perretti, G. (**2020**) Low Carbohydrate Beers Produced by a Selected Yeast Strain from an Alternative Source. Journal of the American Society of Brewing Chemists 78(1), pp. 80-88.

9. Petrucci, R.; Di Matteo, P.; **De Francesco, G.**; Mattiello, L.; Perretti, G.; Russo, P. (**2020**). Identification and Determination of Free Polyphenols in Untreated Craft Beers by HPLC-PDA-ESI-MS/MS in SIR Mode. J. Agric. Food Chem. 2020, 68, 7984–7994.

10. Ceccaroni, D., Sileoni, V., Marconi, O, **De Francesco, G.**, Lee, E.G., Perretti, G. Specialty rice malt optimization and improvement of rice malt beer aspect and aroma. LWT, Volume 99, January **2019**, pp. 299-305.

11. **De Francesco, G.**, Sannino, C., Sileoni, V., Marconi, O., Filippucci, S., Tasselli, G., Turchetti, B. *Mrakia gelida* in brewing process: An innovative production of low alcohol beer using a psychrophilic yeast strain. Food Microbiology (**2018**) 76, pp. 354-362.

12. Sileoni V., **De Francesco G.**, Ceccaroni D., Marconi O., Perretti G. Process and product innovation for the production of a quinoa fermented beverage. Proceedings of 13th International Trends in Brewing. Ghent, 8th-12th April **2018**.

13. Liguori, L.; **De Francesco, G.**; Albanese, D.; Mincione, A.; Perretti, G.; Di Matteo, M.; Russo, P. Impact of Osmotic Distillation on the Sensory Properties and Quality of Low Alcohol Beer. *J. Food Qual.* **2018**, 1–11.

14. Di Ghionno, L., Sileoni, V., Marconi, O., **De Francesco, G.**, Perretti, G. "Comparative study on quality attributes of gluten-free beer from malted and unmalted teff *[Eragrostis tef (zucc.) trotter]*". LWT - Food Science and Technology (**2017**) 84, 746-752.

15. Di Ghionno, L., Marconi, O., Sileoni, V., **De Francesco, G.**, Perretti, G. "Brewing with prolyl endopeptidase from *Aspergillus niger*: the impact of enzymatic treatment on gluten levels, quality attributes and sensory profile". International Journal of Food Science and Technology (2017) 52:6, 1367-1374.

16. Cimini, A., **De Francesco, G.**, Perretti, G. "Effect of crossflow microfiltration on the clarification and stability of beer from 100% low-b-glucan barley or malt". LWT - Food Science and Technology (**2017**), 86, 55-61.

17. Liguori L., **De Francesco G.**, Russo P., Perretti G., Albanese D., Di Matteo M. Quality Attributes of Low-Alcohol Top-Fermented Beers Produced by Membrane Contactor. Food and Bioprocess Technology (**2016**) 9:1, 191-200.

18. **De Francesco, G.**, Sileoni, V., Marconi, O., Perretti, G. Pilot Plant Production of Low-Alcohol Beer by Osmotic Distillation. The Journal of the American Society of Brewing Chemists (**2015**) 73:1, 41-48.

19. Liguori L., **De Francesco G.**, Russo P., Perretti G., Albanese D., Di Matteo M. Production and characterization of alcohol-free beer by membrane process. Food and Bioproducts Processing (**2015**) 94, 158-168.

20. **De Francesco, G.,** Turchetti, B., Sileoni, V., Marconi, O., Perretti, G. Screening of new strains of *Saccharomycodes ludwigii* and *Zygosaccharomyces rouxii* to produce low-alcohol beer. Journal of the Institute of Brewing (**2015**) 121 (1), 113-121.

21. **Giovanni De Francesco**, Gary Freeman, Eung Lee, Ombretta Marconi and Giuseppe Perretti. Effects of Operating Conditions during Low-Alcohol Beer Production by Osmotic Distillation. Journal of Agricultural and Food Chemistry (**2014**) 62, 3279−3286.

22. Liguori, L., **De Francesco, G.,** Russo, P., Albanese, D., Perretti, G., & Di Matteo, M. (2015). Quality improvement of low alcohol craft beer produced by evaporative pertraction. Chemical Engineering Transactions, 43, 13–18.

CONVEGNI INTERNAZIONALI E NAZIONALI

Il candidato è stato membro del comitato organizzativo di un convegno nazionale ed è stato autore o co-autore di comunicazioni orali e poster, in convegni nazionali ed internazionali di carattere scientifico.

1. **PRESENTAZIONE ORALE:** De Francesco, G., Influence of process conditions on the flavour stability of unpasteurized craft beer. 3rd Edition of Euro-Global Conference on Food Science and Technology" Online Conference held on September 30-October 02, **2021**.

2. **PRESENTAZIONE ORALE:** De Francesco, G., Marconi O., Sileoni V., Perretti G. IGA – ITALIAN GRAPE ALE. Proceedings of 13th International Trends in Brewing. Ghent, 8th-12th April **2018**.

3. **PRESENTAZIONE ORALE:** De Francesco, G., Ombretta Marconi, Valeria Sileoni, Giuseppe Perretti. Low-Alcohol Beer Production using Osmotic Distillation: scale-up on Pilot Plant.TRENDS IN BREWING, GHENT, 13-17 April **2014**.

4. **PRESENTAZIONE ORALE** ad "AGRARIA DAY 2017 – RINNOVARE LE CONOSCENZE UNIVERSITARIE" dal titolo: Microbirrifici e birrifici artigianali: come innovare una bevanda di oltre 7000 anni. Presentazione di divulgazione scientifica dello stato dell'arte del settore brassicolo in Italia. Perugia, Aula Magna, 11 novembre **2017.**

5. **PRESENTAZIONE ORALE De Francesco G.** Brewing Processes Optimization for High Quality Low-alcohol Beer Production. Proceedings of XVIII Workshop on The Developments In The Italian Phd Research On Food Science Technology And Biotechnology, Università degli Studi di Padova, Conegliano, 25-27 Settembre **2013**.

6. **PRESENTAZIONE ORALE De Francesco G.** Brewing Processes Optimization for High Quality Low-alcohol Beer Production. Proceedings of XVII Workshop on Developments in the Italian PhD Research on Food Science, Technology and Biotechnology, Università degli Studi di Bologna, Cesena, 19-21 Settembre **2012**.

7. **PRESENTAZIONE ORALE De Francesco G.** Brewing Processes Optimization for High Quality Low-alcohol Beer Production. Proceedings of XVI Workshop on the Developments in the Italian PhD Research on Food Science, Technology & Biotechnology, Università degli Studi di Milano, Lodi, 21-23 Settembre **2011**, pp 315-316.

8. **PRESENTAZIONE ORALE De Francesco G.** Luppolo italiano: 3 anni di ricerca del CERB. Seminario Prima Visita tecnica AITBM 2022 tenutosi online il 17 marzo 2022.

9. **Seminario sabato 17 febbraio 2018 - Troubleshooting sul processo di produzione della birra.** Focus sulle più comuni problematiche che possono originarsi nel processo di produzione della birra. Possibili soluzioni per poter risolvere o ridurre al minimo le criticità. Negli ultimi anni l'influenza dell'ossigeno sulla stabilità del prodotto sta assumendo una notevole importanza non solo sul prodotto finito ma anche durante l'ammostamento. Riuscire a ridurre l'assorbimento durante l'intero processo garantisce una migliore stabilità della birra. Beer&Food Attraction, Rimini.
   (De Francesco, G.).

10. **Seminario Sabato 16 febbraio 2019** - dalle 16:30 alle 17:30 – presentazione orale di un lavoro di ricerca scientifica e caratterizzazione chimica fisica effettuato su campioni commerciali di IGA, Italian Grape Ale. Il lavoro ha permesso di individuare le linee guida di questo nuovo emergente prodotto dell'industria italiana della birra. Beer&Food Attraction, Rimini.
(De Francesco, G.).

11. **Seminario Lunedì 18 febbraio 2019** – dalle 16:00 alle 17:00. Approfondimento sul corretto lavaggio degli impianti di produzione degli alimenti, con presentazione dei risultati ottenuti presso i laboratori del CERB, Centro di Ricerca per l'eccellenza della Birra dell'Università degli Studi di Perugia.
(De Francesco, G.). Beer&Food Attraction, Rimini.

12. **Seminario Sabato 15 febbraio 2020** - dalle 13:00 alle 14:00 - Stato dell'arte scientifico sull'utilizzo del luppolo. Focus sulla gestione del luppolo in birrificio alla luce delle recenti pubblicazioni scientifiche. Approfondimento sulle più importanti varietà di luppolo e tecniche di aggiunta più appropriate per esaltarne le caratteristiche e presentazione dei risultati di uno dei più grandi progetti sul luppolo in Italia: Luppolo Made in Italy, rete di imprese sviluppata in Umbria per lo sviluppo di questa nuova filiera agricola italiana. Beer&Food Attraction, Rimini.
(De Francesco, G.).

13. **Seminario Lunedì 18 febbraio 2020** – dalle 16:00 alle 17:00 - Approfondimento sul corretto lavaggio degli impianti di produzione degli alimenti, con presentazione dei risultati ottenuti presso i laboratori del CERB, Centro di Ricerca per l'eccellenza della Birra dell'Università degli Studi di Perugia. Beer&Food Attraction, Rimini.
(De Francesco, G.).

14. **CO-AUTORE** Sileoni V., Marconi O., **De Francesco G.,** Riccioni C., Belfiori B., Rubini A., Bellucci M., Perretti G., Brewing quality attributes of Umbrian wild hops. 37th EBC Congress, Antwerp, 2-6 June 2019.

15. **CO-AUTORE** Russo P., Liguori L., Albanese D., Crescitelli A., **De Francesco G.**, Perretti G., Di Matteo M., Investigation of osmotic distillation technique for beer dealcoholization., AIDIC Conference Series, 11, 311-320.

POSTER

1. **De Francesco G.**, Marconi O., Perretti G., Fantozzi P., Cross-Flow Filtration of Beer on Pilot Plant: Use of Enzymes for the Improvement of Beer Filtration. Proceedings of 10th Trends in Brewing, Ghent, Be, **2012**.

2. **De Francesco G.**, Freeman G., Lee E., Marconi O. Perretti G. Effect of Operating Conditions during Beer Dealcoholisation using Osmotic Distillation, Proceedings of 8th International CIGR Technical Symposium on Advanced Food Processing and Quality Management, Guangzhou, **2013**.

3. **De Francesco G.**, Turchetti B., Sileoni V., Marconi O., Perretti G. Screening of strains of *Saccharomycodes ludwigii* and *Zygosaccharomyces rouxii* to produce Low-Alcohol Beer. Proceedings of 8th International CIGR Technical Symposium on Advanced Food Processing and Quality Management, Guangzhou, **2013**.

4. **G. De Francesco**, O. Marconi, V. Sileoni, G. Perretti, and P. Fantozzi. Low-alcohol beer production using osmotic distillation: scale-up on pilot plant. Proceedings of 11th Trends in Brewing, Ghent, Be, 13-17 April **2014**.

5. Perretti G., **De Francesco G.**, Sileoni V., Marconi O., Fantozzi P. Nutritional effects of alcoholic/non-alcoholic beer. 35th EBC Congress, Porto, 24-28 May **2015**.

6. Perretti G., **De Francesco G.**, Sileoni V., Marconi O., Fantozzi P. Experimental investigation on nutritional effects of alcoholic/non-alcoholic beer. 10th AISTEC Conference Grains far feeding the world, World Expo Milan **2015**.

7. Sileoni V., De Francesco G., Ceccaroni D., Marconi O., Perretti G. Process and product Innovation for the production of a quinoa fermented beverage. 13th International Trends in Brewing, Ghent (Belgium), 8-12 April **2018**.

8. Valeria Sileoni, **Giovanni De Francesco**; Ombretta Marconi1; Ciro Sannino; Giuseppe Perretti. An innovative production of low alcohol beer using a Mrakia gelida. EBC Congress 2-6 June **2019**, Antwerp.

9. Ombretta Marconi, **Giovanni De Francesco**, Elisabetta Bravi, Francesca Nocente, Laura Gazza, Arianna Latini, Patrizia Galeffi. Valutazione dell'uso di triticale (*Triticosecale spp. W*) per la produzione della birra. 12° CONVEGNO AISTEC "CEREALI E SCIENZA: resilienza, sostenibilità e innovazione" 15-17 giugno **2022**.

10. **Giovanni De Francesco**, Ombretta Marconi, Valeria Sileoni, Giuseppe Perretti. Evaluation of flavour stability of a cold-stored low-alcohol beer produced by *Saccharomycodes ludwigii.* BREWERS FORUM/38th EBC CONGRESS MADRID, 29 MAY – 1 JUNE **2022.**

PRODOTTI DELLA RICERCA

Prodotti della ricerca. Dati da Scopus ultimo accesso 27-06-2022

22 documenti

343 citazioni

11 *h*-index.

FORMAZIONE E CONSULENZA CONTO TERZI (terza missione)

Dal 2011-oggi

Dal 2011 ad oggi il candidato ha svolto oltre 1000 ore di docenza professionale sulla produzione della birra e del malto per i corsi erogati dal CERB per birrifici, malterie, distributori di birra presenti sul territorio nazionale e internazionale di seguito brevemente elencate.

Affidamento incarico di docenza di 6 ore nell'ambito del corso di formazione on demand "Produzione della birra e ruolo de luppolo" per la rete di imprese Luppolo Made in Italy s.r.l. dal 21 al 28 febbraio 2022.

Affidamento incarico di docenza nell'ambito del corso di formazione on demand "Tecnologie Birrarie" per l'azienda Amarcord S.P.A. sulla tematica sanificazione impianti in data 16 dicembre 2021.

Affidamento incarico di docenza per collaborazione esecuzione Audit c/o Birra Forst S.p.a. in data 26-11-2021.

Affidamento incarico di docenza di 8 ore nell'ambito del corso di formazione sulla "DEGUSTAZIONE DELLA BIRRA" - c/o Società Agricola Mastri Birrai Umbria il marzo e aprile 2022.

Affidamento incarico di docenza di 6 ore nell'ambito del corso di formazione sulla "DEGUSTAZIONE TECNICA DELLA BIRRA - c/o Società Agricola Mastri Birrai Umbria il 04.06.2021.

Affidamento incarico di docenza di 11 ore nell'ambito del corso di formazione sulla "DEGUSTAZIONE DELLA BIRRA - c/o Warsteiner Italia Srl maggio 2019.

Affidamento incarico di docenza di 32 ore nell'ambito del corso di formazione sulla "TECNOLOGIE BIRRARIE - c/o CERB da settembre a dicembre 2020.

Incarico di seminari su **gestione dei grani, produzione del mosto, produzione della birra, fermentazione e rifermentazione, degustazione tecnica della birra** al WORKSHOP AVANZATO IN TECNOLOGIE BIRRARIE su incarico del CERB, Centro di Ricerca per l'eccellenza della Birra, Università degli Studi di Perugia dal 2019 alla data attuale

Incarico di seminari su **produzione del mosto, produzione della birra, fermentazione e rifermentazione, degustazione tecnica della birra** al corso COME DIVENTARE BIRRAIO/TECNICA DELLA PRODUZIONE DELLA BIRRA su incarico del CERB, Centro di Eccellenza per la Ricerca sulla Birra, Università degli Studi di Perugia dal 2011 alla data attuale.

Incarico di seminario su BIRRA: **stili e geografia, degustazione di diversi stili di birra, abbinamento cibo-birra** al corso ESPERTO DI DEGUSTAZIONE TECNICA DELLA BIRRA su incarico del CERB, Centro di Eccellenza per la Ricerca sulla Birra, Università degli Studi di Perugia dal 2014 alla data attuale.

Dal 2011 ad oggi il candidato svolge attività di consulenza tecnologica presso birrifici e malterie presenti sul territorio nazionale.

Il sottoscritto .....GIOVANNI DE FRANCESCO..... dichiara che tutti i fatti riportati nel presente curriculum corrispondono a verità ai sensi e per gli effetti degli artt. 46 e 47 del D.P.R. 445/2000.

Il sottoscritto dichiara di essere a conoscenza delle sanzioni penali cui incorre in caso di dichiarazione mendace o contenente dati non più rispondenti a verità, come previsto dall'art. 76 del D.P.R. 28.12.2000, n. 445.

Il sottoscritto dichiara di essere a conoscenza dell'art. 75 del D.P.R. 28.12.2000, n. 445, relativo alla decadenza dai benefici eventualmente conseguenti al provvedimento emanato, qualora l'Amministrazione, a seguito di controllo, riscontri la non veridicità del contenuto della suddetta dichiarazione.

Si allega a tale scopo copia del documento di identità in corso di validità.

PERUGIA, 27/06/2022
(luogo e data)

Firma ....GIOVANNI DE FRANCESCO.....