

FORMATO EUROPEO  
PER IL CURRICULUM  
VITAE



INFORMAZIONI PERSONALI

Nazionalità Italiana

Data di nascita 12/10/1951

ESPERIENZA LAVORATIVA

• Date (da – a) 20/12/1970- 31/06/2011

• Nome e indirizzo del datore di  
lavoro Dipartimento di Ingegneria Chimica. Università di Bologna, Via del Lazzaretto 15/5

• Tipo di azienda o settore Pubblico impiego

• Tipo di impiego Funzionario tecnico

• Principali mansioni e responsabilità  
Responsabile laboratorio di ricerca del Dipartimento

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

Pagina 1 - Curriculum vitae di  
[ Fajner Daniele ]

Per ulteriori informazioni:  
[www.cedefop.eu.int/transparency](http://www.cedefop.eu.int/transparency)  
[www.europa.eu.int/comm/education/index\\_it.html](http://www.europa.eu.int/comm/education/index_it.html)  
[www.eurescv-search.com](http://www.eurescv-search.com)

• Date (da – a)	1964-1969
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	Istituto Tecnico Oddone Belluzzi
• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	Fisica, chimica e relativi laboratori
• Qualifica conseguita	Perito Industriale
• Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)	

• Date (da – a)	1975-1979
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	Università di Bologna
• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	Petrografia, Geologia, Pedologia
• Qualifica conseguita	Laurea in scienze Geologiche
• Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)	

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

Pur rimanendo sempre all'interno dell'Università di Bologna ha svolto ruoli ed attività differenti. In un primo tempo è stato tecnico di laboratorio ( chimico-fisico ) , successivamente ha svolto un ruolo di gestione della struttura e di organizzazione dell'attività di ricerca del Dipartimento, a cui ha affiancato attività di ricerca nel campo dei processi alimentari (concentrazione a freddo di succhi di frutta, passate di pomodoro e latte vaccino ). Nel campo della birra ha sviluppato metodiche analitiche per la determinazione delle principali sostanze aromatiche presenti nelle birre di grano (Weizen). Ha seguito tesi di laurea focalizzate a processi di chiarificazione (Whirlpool ), filtrazione del mosto e di produzione di birra di castagna e birra gluten-free. Sempre nel campo dei prodotti alimentari ha seguito vari corsi di reologia per lo studio della viscoelasticità e per la determinazione delle caratteristiche sensoriali (texture) di vari alimenti (cioccolato, formaggi, creme ecc)

MADRELINGUA	Italiano
-------------	----------

ALTRE LINGUA

Inglese, Francese

Pagina 2 - Curriculum vitae di [ Fajner Daniele ]	Per ulteriori informazioni: <a href="http://www.cedefop.eu.int/transparency">www.cedefop.eu.int/transparency</a> <a href="http://www.europa.eu.int/comm/education/index_it.html">www.europa.eu.int/comm/education/index_it.html</a> <a href="http://www.eurescv-search.com">www.eurescv-search.com</a>
--	---

• Capacità di lettura	Buona (Inglese), Media (Francese)
• Capacità di scrittura	Media (Inglese) , scarsa (Francese)
• Capacità di espressione orale	Media (inglese), scarsa (Francese)

<p><b>CAPACITÀ E COMPETENZE RELAZIONALI</b>  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.</p>	<p>Parte dell'attività lavorativa consisteva nel tenere corsi e seminari agli studenti del corso di laurea in Ingegneria Chimica (Processi alimentari). Attualmente è docente dei Master Of Food di Slow Food per i quali ha seguito specifici corsi di formazione.</p>
---	---

<p><b>CAPACITÀ E COMPETENZE TECNICHE</b>  Con computer, attrezzature specifiche, macchinari, ecc.</p>	<p>Buona conoscenza dei programmi di calcolo e di scrittura e di acquisizione dati (Labview) .</p>
---	--

<p><b>CAPACITÀ E COMPETENZE ARTISTICHE</b>  Musica, scrittura, disegno ecc.</p>	
---	--

<b>PATENTE O PATENTI</b>	Diploma di sommelier
--------------------------	----------------------

<b>ULTERIORI INFORMAZIONI</b>	<p>E' autore di numerosi articoli scientifici (mixing, reologia), sulle tematiche di abbinamento dei cibi e birra (formaggi, cioccolato ecc). E' coautore di testi su vari prodotti alimentari ( Dentro al Gusto, Ed. Calderini); abbinamento col cioccolato (Come il cacio sul cioccolato , Ed Mondadori), sulla birra (Birra Fare&amp;Gustare Ed Edagricole-Sole 24Ore)</p>
-------------------------------	---

<b>ALLEGATI</b>	
-----------------	--