



Curriculum Vitae Europass



Informazioni personali

Cognome Nome **Grassini Graziana**
Indirizzo Via Meucci, 20 58022 Follonica (GR)
Telefoni 056653323 Mobile +39 335393008
Fax ===
E-mail info@grazianagrassini.it

Cittadinanza Italiana

Data di nascita 06/07/1962

Sesso Femminile

Settore professionale

Enologo

Dottore in Scienze Biologiche

Perito in Chimica Industriale

Perito Agrario specializzato in Viticoltura ed Enologia

Socio – Pres. Cons. Amm. – Legale Rappresentante VIN Lab s.r.l.

Socio – Amm. unico – Legale Rappresentante MANALIVE CONSULTING s.r.l.u.

Membro del Comitato Nazionale Vini DOP e IGP per il triennio 2021-2024

Membro Commissione di degustazione di appello dei vini DOP e DOC e del relativo elenco dei tecnici degustatori, ai sensi dell'articolo 12 del decreto 12 marzo 2019 per il triennio 2022-2024

ATTIVITA' DI CONSULENZA Consulente Enologo

Principali attività svolte

- Attività di ricerca e sviluppo
- Consulenza agronomica ed enologica
- Controllo della filiera produttiva e dei relativi processi fino all'imbottigliamento del prodotto finito
- Controllo della qualità e dei rispettivi parametri analitici di uve, mosti e vini
- Interpretazione dei dati analitici derivati dalle analisi chimico-fisiche e microbiologiche
- Attività di formazione del personale
- Attività di pubbliche relazioni con giornalisti e importatori internazionali

Aziende di cui è attualmente Consulente

- Dal 2024 **Baglio di Pianetto** _Santa Cristina di Gela (PA)
- Dal 2023 **Spolert Winery**- Prepotto (UD)
- Dal 2023 **Pitticco-Prepotto** (UD)
- Dal 2023 **Ca Du Ferrà** – Bonassola (SP)
- dal 2020 **Casanova di Neri**- Montalcino (SI)
- dal 2020 **Villa Le Prata** – Montalcino (SI);
- dal 2020 **Giusti Wine** – Nervesa della Battaglia (TV);
- dal 2019 **Tenuta Casteani** – Gavorrano (GR);
- dal 2019 **Cecilia Beretta (Famiglia Pasqua)** – Verona (VR);
- dal 2009 **Tenuta San Guido** – Bolgheri (LI);
- dal 2014 **Agr. Brancatelli** – Riotorto Fraz. di Campiglia Marittima (LI);
- dal 2007 **Tenuta Canneta** – Montalcino (SI);
- dal 2004 **Az. Agr. Pakravan** – Riparbella (PI);
- dal 2000 **Fattoria di Magliano** – Magliano in Toscana (GR);
- dal 2001 **Az. Agr. Cacciagrande** – Castiglione della Pescaia (GR);

Aziende di cui è stata Consulente

- dal 2004 al 2022 **Az. Agr. Torre a Cenaia** – Crespina (PI);
- dal 2020 al 2022 **Santa Venere**– Fraz. di Castrovillari (CS);
- dal 2019 al 2021 **Masseria Falvo 1727** – Saracena (CS);
- dal 2016 al 2018 **Az. Agr. Riofavara** – Fraz. di Ispica (RG);
- dal 2009 al 2011 **Podere Abbadia** – Montepulciano (SI);
- dal 2007 al giugno 2020 **Agricole Vallone** – Lecce (LE);
- dal 2005 al 2008 **Az. Agr. Morghetti Candida** – Todi (PG);
- dal 2005 al 2010 **Az. Agr. Aquilaia** – Pomonte Fraz. di Scansano (GR);
- dal 2004 al 2010 **Az. Agr. La Valchetta** – Roma (RM);

dal 2004 al 2009 **Az. Agr. Castello di Montoro Marchese Patrizi** – Terni (TR);
dal 2004 al 20021 **Az. Agr. Alberto Longo** – Vigneti e Cantine Lucera (FG);
dal 2002 al 2018 **Poderi di Capo d'Uomo** – Monte Argentario (GR);
dal 2001 al 2009 **Cantine Adanti Srl** – Bevagna (PG);
dal 2001 al 2007 **Tenuta Scopone Srl** – Montalcino (GR);
dal 1999 al 2007 **Le Volpaiole** – Campiglia Marittima (LI);
dal 1999 al 2003 **Fondi Rustici** – Pontedera (PI);
dal 1998 al 2003 **Ceralti di Walter Alfeo** – Bolgheri (LI);
dal 1998 al 2001 **Azienda Agraria Rosa Gasser** – Bolgheri (LI);
dal 1997 al 2019 **Cantina sociale I vini di Maremma** – Il Cristo Fraz. di Grosseto (GR);
dal 1989 al 2000 e dal 2009 al 2012 **Castello del Terriccio** – Castellina Marittima (PI);
dal 1987 al 2000 **La Chiusa di Portoferraio** – Isola d'Elba (LI);
dal 1987 al 1998 **Tenuta Palazzo Massaini** – Pienza (SI);
dal 1987 al 1995 **Az. Agr. Badia d'Ombrone** – Castelnuovo Berardenga (SI).

**Dal 2010 al 2015 Consulente
Enologo dell'IRVO - Istituto
Regionale del Vino e dell'Olio
Regione Sicilia Cantina
Sperimentale di Marsala**

Consulente Enologo dell'Istituto Regionale del Vino e dell'Olio-IRVO Regione Sicilia Cantina Sperimentale di Marsala con l'incarico di supporto alla sperimentazione per l'attività di ricerca industriale di cui all'Azione 2.3 "Conservazione dei vini senza SO₂", del Piano descrittivo e cronoprogramma del progetto "Innovazione di processo e di prodotto nella filiera vitivinicola siciliana". Relativamente alla Ricerca e sperimentazione per l'innovazione viticola ed enologica "Realizzazione di interventi in materia di ricerca scientifica, industriale e sviluppo precompetitivo finalizzato allo sviluppo di nuovi prodotti, processi e tecnologie nel campo viticolo ed enologico" e valorizzando le competenze scientifiche, strumentali e professionale dell'IRVO quale ente di ricerca ai sensi dell'art.35 della L.R. 2/07; potenziamento della cantina sperimentale e della rete di laboratori multisito dell'IRVO finalizzata a supportare l'innovazione, la ricerca, i servizi avanzati e la certificazione di prodotto.

Incarico per la valutazione chimico-microbiologica e sensoriale dei vini ottenuti da prove sperimentali realizzate presso la cantina Sperimentale G. Dalmasso di Marsala con particolare riferimento alle seguenti sperimentazioni:

- Grillo, Nero d'Avola e Zibibbo per la produzione del vino Istituzionale Selecto;
- Progetto vini in anfora;
- Progetto vini marsala;
- Vinificazioni vini in collaborazione con gli studenti dell'Istituto Tecnico Agrario "Abele Damiani" di Marsala;
- Progetto Linosa: vinificazione di uve Zibibbo;
- Progetto spumantizzazione: varietà Catarratto lucido, Catarratto extralucido, Chardonnay;
- Progetto spumantizzazione: varietà Moscato di Noto;
- Progetto modelli vitivinicoli: sfogliatura su varietà Nero d'Avola;
- Progetto microossigenazione su Nero d'Avola o Syrah;
- Vinificazioni di monovarietal autoctoni e non (vigneti IRVO);
- Studio e vinificazioni del Nero d'Avola della zona di Noto;
- Progetto di vinificazioni miste con impiego di ceppi di lievito delle specie *Candida zemplinina*; *Kluyveromyces marxianus*, *Saccaromyces cerevisiae* e *Aureobasidium*;
- Produzione di vini a basso contenuto di SO₂ e no-SO₂.

**Tecnico Degustatore
presso Camera di
Commercio – Valoritalia e
TCA**

Iscritta nell'Elenco dei Tecnici Degustatori della Camera di Commercio di Grosseto - dal 2014 ad oggi di Valoritalia s.r.l. e da quest'anno di Toscana Certificazione Alimentare-TCA s.r.l.

**Dal 1991 Iscritta nell'Elenco dei
Tecnici Degustatori di CCIAA
Grosseto - dal 2007 al 2021 di
Valoritalia e TCA**

Vice Presidente di Commissione Degustazione Vini DOC della Camera di Commercio di Grosseto.

**Dal 2000 a 2002 Vice Pres.
Comm. Degustazione Vini DOC
di CCIAA Grosseto**

Presidente di Commissione Degustazione Vini DOC della Camera di Commercio di Grosseto.

**Dal 2002 al 2020 Pres. Comm.
Degustazione Vini DOC di
CCIAA Grosseto**

Presidente della Commissione di Degustazione di Valoritalia Srl - 'Maremma 2' con nomina della Regione Toscana.

**Membro del Comitato
Nazionale Vini DOP e IGP
per il triennio 2021-2023**

Componente del Comitato Nazionale Vini DOP e IGP, nominata con il Decreto del 14/10/2021 di nomina del Comitato nazionale vini DOP e IGP di cui all'articolo 40 della legge 12 dicembre 2016, n. 238, per il triennio 2021-2023 e criteri per la relativa attività, in qualità di esperto in materie tecnico/scientifico/legislative attinenti al settore della viticoltura ed enologia

**Membro Commissione di
degustazione di
appello dei vini DOCG e
DOC**

Con Decreto MIPAAF del 08/09/2022, recante la nomina della Commissione di degustazione di appello dei vini DOCG e DOC e l'approvazione del relativo elenco dei tecnici degustatori, ai sensi dell'articolo 12 del decreto 12 marzo 2019 per il triennio 2022-2024, è stata nominata:

- componente della Commissione di appello per gli esami organolettici dei vini a denominazione di origine controllata e a denominazione di origine controllata e garantita, che opera presso la sede del Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali, con funzione rilasciare, su istanza dei produttori interessati, il giudizio definitivo dei campioni dei vini DOC e DOCG giudicati non idonei dalle Commissioni di degustazione di 1° grado, competenti per le rispettive DOC e DOCG, di cui al comma 3 dell'articolo 65 della legge n. 238/2016
- componente dell'elenco dei tecnici degustatori, riportato all'allegato 1 del decreto, nel cui ambito sono da scegliere a rotazione quattro membri per ciascuna seduta di degustazione della Commissione d'appello, ovvero 3 membri, qualora si verifichi l'eccezione di cui all'art. 13, comma 1, del decreto 12 marzo 2019

Perito e Consulente Tecnico del Tribunale

**Dal 1982 ad oggi
CTU presso Tribunale di
Grosseto**

Consulente Tecnico d'Ufficio del Tribunale di Grosseto e successivamente ha espletato perizie e consulenze tecniche d'ufficio presso i Tribunali di Pisa e Foggia.

Titolare della società di consulenza Manalive Consulting s.r.l.

**Dal 21/10/2021, data di
costituzione della Società**

A seguito della vendita del 100% delle quote del laboratorio di Analisi Centro Analisi CAIM s.r.l. a una multinazionale che opera nel settore, costituisce MANALIVE CONSULTING s.r.l. (atto di costituzione 21/10/2021), di cui è socio unico e amministratore unico.

La società si rivolge alle imprese del settore viticolo-enologico offrendo:

- servizi di consulenza agronomica, vitivinicola, enologica e legislativa di ogni livello;
- servizi ad alto contenuto scientifico e tecnologico, comprese attività di ricerca fondamentale di ricerca industriale e di sviluppo sperimentale, con conseguente diffusione dei risultati e trasmissione degli stessi alle imprese anche tramite formazione;
- servizi di certificazione di prodotti, di strumentazioni e di impianti, comprese le verifiche metrologiche;
- servizi di collaudo e di analisi tecniche;
- servizi di analisi sensoriale di alimenti e vino e organizza correlati corsi di formazione;
- servizi aventi ad oggetto la divulgazione, la promozione e il marketing delle imprese;
- servizi di consulenza e assistenza per l'ottenimento di finanziamenti e contributi a fondo perduto previsti dalle normative unionali, nazionali o regionali;
- servizi di elaborazione dei dati aziendali agli operatori del settore agricolo e alimentare.

La società, inoltre:

- promuove lo sviluppo dell'eccellenza scientifica e tecnologica sia in forma diretta che tramite l'instaurazione di forme di collaborazione con centri universitari e centri di ricerca nazionali e internazionali;
- organizza e tiene corsi di formazione e di aggiornamento professionale;
- collabora anche con corsi di perfezionamento post-universitari con organismi e enti universitari e con soggetti provati aventi analoghe finalità.

Socio di Laboratorio di analisi VINLAB s.r.l.

Dal 07/03/2014

Socio, Presidente del consiglio di amministrazione e legale rappresentante di CAIM LAB s.r.l.

Socio, Presidente del consiglio di amministrazione e Legale rappresentante di CAIM LAB s.r.l., laboratorio di analisi con sede a Buonconvento (SI).

Il laboratorio offre alle imprese i seguenti principali servizi:

- consulenza e ricerca nei settori alimentare, agrario, enologico, biologico, tossicologico, geotecnico, ambientale, ecologico, della sicurezza, della medicina del lavoro, veterinario, legale di settore;
- analisi microbiologiche, biologiche, tossicologiche, agrarie, industriali, merceologiche, mediche veterinarie e di laboratorio in genere;
- elaborazione e sviluppo di programmi di ricerca;
- attività di orientamento, formazione e aggiornamento (attinente agli obblighi formativi, post-obblighi formativi, superiore, continua);
- progettazione, costruzione, conduzione e gestione di cantine
- consulenza e assistenza per la certificazione di prodotti, di strumentazioni e di impianti, comprese le verifiche metrologiche;
- gestione di problematiche ambientali, anche legate alla gestione e allo smaltimento di rifiuti;
- esecuzione di progetti di ricerca;
- servizi di elaborazione dei dati aziendali agli operatori dei settori di competenza.

A seguito della cessione delle sue quote di partecipazione di Centro Analisi CAIM s.r.l., corrispondenti al 100% del capitale sociale, in ragione della sua partecipazione e delle cariche ricoperte in CAIM LAB s.r.l., per espressi accordi con la società Acquirente di Centro Analisi CAIM s.r.l., con effetti a far data dal 20/12/2021, la ragione sociale di CAIM LAB s.r.l. è stata variata nell'attuale VINLAB s.r.l., restando immutati l'oggetto sociale e i servizi offerti in concreto alle imprese.

Titolarità e gestione Laboratorio di Analisi Centro Analisi CAIM s.r.l

Dal 1981 al 1984 Titolare di Laboratorio di Analisi CAIM impresa individuale

Dal 1984 al 2021 **Fonda Centro Analisi CAIM srl** Costituisce Centro Analisi C.A.I.M. s.r.l., con sede legale in Follonica (GR), Via del Turismo 196, acquistando al contempo, oltre alla qualifica di Socio, anche le cariche sociali di Amministratore Unico, Legale Rappresentante e Responsabile del Laboratorio.

Tipi e settori di attività di Centro Analisi CAIM s.r.l.u. Settore di attività del Laboratorio

Prove chimiche e microbiologiche con metodi normati e interni, su matrici agroalimentari ed ambientali, in particolare terreni ad uso agricolo, terre e rocce da scavo, acque destinate al consumo umano, acque superficiali, acque reflue, acque naturali, acque di balneazione, acque termali, rifiuti, aria, alimenti, olii alimentari, vini, mosti, uve, materiale vegetale.

Riconoscimenti, certificazioni e accreditamenti di Centro Analisi CAIM s.r.l.u. Riconoscimenti, certificazioni ed accreditamenti del Laboratorio

Autorizzazione del Ministero delle Politiche Agricole al rilascio delle certificazioni dei vini destinati all'estero e del Ministero della Sanità ai fini dell'autocontrollo;

Qualificazione da parte del Ministero della Salute per le analisi dell'amianto;

Accreditamento ACCREDIA secondo UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2018;

Certificazione ISO 9001;

Certificazione ISO 14001;

Certificazione OHSAS 18001.

Incarichi e funzioni svolte in Centro Analisi CAIM s.r.l.u.

Dal 2002 Responsabile del Sistema Qualità per la gestione dell'Accreditamento ai fini della norma ISO/IEC 17025:2005

Dal 2004 Responsabile di settore per le analisi microbiologiche e molecolari, con particolare riferimento ai metodi di coltura-dipendenti (tecniche di isolamento e conta su piastra) e di metodi di coltura-indipendenti (quantificazione microbica mediante tecniche molecolari (PCR Real time)

Dal 2002 al 2004 Redazione dei documenti del Sistema per la Gestione della qualità in collaborazione con ANGQ (Ing. Montebelli), in particolare il Manuale della qualità, le procedure gestionali, le procedure tecniche di taratura e manutenzione, le procedure tecniche di assicurazione qualità, le istruzioni operative, la gestione delle tarature, calcolo dell'incertezza di tutti i metodi accreditati, redazione dei relativi rapporti di calcolo, redazione del rapporto sullo stato della qualità, gestione ed esecuzione delle visite ispettive interne e audit tecnici interni, gestione delle non conformità e dei problemi.

Dal 2015 al 2016 Partecipazione alla redazione dei documenti e loro relativa gestione ai fini della certificazione ISO 9001, ISO 14001 per la gestione ambientale e OHSAS 18001 per la gestione della sicurezza.

Esecuzione di audit interni sul Sistema di Gestione per la Qualità.

Esecuzione di audit interni verticali sulle prove: in particolare, ha applicato a tali audit le modalità operative previste da ACCREDIA (Livello 1, 2, 3), al fine di ottimizzare l'efficacia delle verifiche stesse.

Dal 2015 al 2016

Responsabile dei progetti in corso di svolgimento "Grape" e "No Brett" sottomisura 16.2, finanziati dalla Regione Toscana, aventi entrambi lo scopo di migliorare il livello qualitativo dei vini italiani contenendo lo sviluppo del lievito *Brettanomyces Bruxellensis*.

**Tipologie di attività svolte da
Centro Analisi CAIM s.r.l.u**

Utilizzo delle tecniche analitiche strumentali, come la spettrofotometria in assorbimento molecolare, la spettrofotometria in assorbimento atomico, la spettrometria di massa ICP-MS, la cromatografia liquida ad alte prestazioni con rivelatore UV-VIS, lo spettrofluorimetro, l'indice di rifrazione, la gascromatografia con rivelatore ECD, GC-MS singolo e triplo quadrupolo, la Cromatografia ionica. Esecuzione di tutte le tecniche preparative di campioni ai fini delle analisi di composti organici e inorganici.

Convalida e validazione dei metodi di prova in accreditamento: pianificazione, esecuzione, analisi e riesame di esperimenti per la determinazione dei parametri prestazionali (quali, ad esempio, ripetibilità, riproducibilità, esattezza, selettività, linearità, sensibilità, robustezza), compresa l'applicazione dei test e dei metodi statistici necessari allo scopo.

Stima dell'incertezza di misura delle prove secondo diversi approcci: metrologico, olistico, di Horwitz, approcci secondo norme specifiche (ad esempio, ISO/TS 19036, ISO 8199).

Messa a punto del sistema di assicurazione della qualità dei risultati delle prove e del processo di qualifica del personale.

Gestione del processo di conferma metrologica delle apparecchiature: definizione dei requisiti metrologici, scelta e pianificazione delle attività di conferma metrologica (tarature, verifiche di taratura, controlli di buon funzionamento, manutenzioni, ecc.), conferma metrologica

Attività di Ricerca e Sviluppo per la messa a punto di metodi analitici innovativi su matrici alimentari ed ambientali e per lo studio finalizzato al miglioramento dell'impatto organolettico sui vini di alcuni coadiuvanti enologici.

Titolare di Agenzia Formativa

**Dal 2011 Titolare di Agenzia
Formativa accreditata presso la
Regione Toscana**

Titolare di Agenzia Formativa accreditata presso la Regione Toscana.
Centro Analisi C.A.I.M. s.r.l.u., con sede in Follonica (GR), Via del Turismo, 196.

Dal 2011 al 2018 Direttore

Ha ricoperto la carica di Direttore dell'Agenzia Formativa.

**Dal 2018 ad oggi Responsabile
Funzione amministrativa e
finanziaria**

Ha l'incarico di Responsabile della Funzione amministrativa e finanziaria dell'Agenzia Formativa

**Settori di attività e principali
funzioni dell'Agenzia Formativa**

Progettazione e organizzazione di corsi di Formazione Professionale miranti ad approfondire aspetti tecnici, scientifici e legislativi nei diversi settori d'interesse delle varie figure professionali e di corsi di Alta Formazione.

L'attività di formazione di Centro Analisi C.A.I.M. s.r.l.u. si sviluppa prevalentemente negli ambiti più vicini all'attività di laboratorio, soprattutto al settore agroalimentare, con attenzione particolare all'enologia, alle Produzioni di Origine e, in maniera trasversale, ai settori del nostro territorio per ciò che riguarda le tematiche dell'ambiente e della sicurezza, con apertura alle energie.

**Incarichi e funzioni svolti
all'interno dell'Agenzia
Formativa**

2011

Titolare di agenzia formativa e Accreditemento dalla Regione Toscana

Anni 2011-2018

Direttore.

Dal 2018 al 25/11/2021

Responsabile della Gestione Amministrativa e Finanziaria e Responsabile Funzione Amministrativa

10/05/2019

Adeguamento dell'accreditamento dell'agenzia formativa alla D.G.R. n. 1407/2016, confermato dalla Regione Toscana con Decreto n. 7167 del 10/05/2019

Principali servizi ed attività offerti dall'Agenzia Formativa

L'Agenzia Formativa nasce dalla volontà di essere un punto di riferimento per il cliente, offrendo servizi di alta qualità ed un prezioso supporto alle numerose imprese che operano nel settore alimentare, ambientale, industriale, enologico ed agrario.

È stata pensata per rispondere all'esigenza di disporre di strumenti flessibili in grado di far fronte tempestivamente alle necessità espresse dal mondo del lavoro.

Sfruttando l'esperienza del Settore Analisi e la profonda conoscenza del settore Agroalimentare, con un'eccellenza riconosciuta nell'ambito enologico, offre un servizio completo e trasversale per ciò che riguarda le tematiche ambientali della sicurezza, con aperture alle nuove energie.

È in grado di fornire formazione a tutti i livelli: dall'Obbligo Formativo, ai Corsi di Specializzazione; dalla Formazione continua e/o permanente per i soggetti occupati ai Percorsi formativi a favore di adulti disoccupati, o inattivi con titoli di studio medio bassi, fino a stabilire partnership con Università o altri Enti per realizzare Master o aggiornamenti mirati e ad alto livello.

Promuove corsi a frequenza gratuita, finanziati dal FSE, in collaborazione di importanti Partners (Associazioni Provinciali, quali Confagricoltura e Coldiretti, Università, CNR, ecc.).

Garantisce docenti esperti e qualificati, didattica strutturata sulle esigenze pratiche delle imprese, documentazione chiara e di facile consultazione, attestati di partecipazione riconosciuti a livello nazionale.

Incoraggia e stimola il processo di conoscenza e formazione indispensabile per la crescita aziendale ed il continuo miglioramento e, a tal fine, ha stipulato nel 2014 un accordo di rete per la costituzione di un Polo Tecnico Professionale nella filiera denominato "AGRI.CUL.TUR.A - Agribusiness, Cultura, Turismo e Apprendimento" con importanti partner aderenti al progetto.

L'offerta è costruita basandosi sui seguenti cardini:

- AGROALIMENTARE
- ENOLOGIA
- MARKETING & INTERNAZIONALIZZAZIONE
- AMBIENTE & ENERGIA
- CONSULENZA e ALTA FORMAZIONE

I principali servizi di formazione erogati dal 2011 al 2020

Anni 2012-2015 Ha chiuso l'intervento formativo "GR-MARKET a sostegno dell'internazionalizzazione delle imprese agroalimentari grossetane", finanziato dalla Provincia di Grosseto come Azione Urgente.

Anni 2012-2015 Ha erogato il corso "DE-AGRICOLTURA", un intervento urgente finanziato dalla Provincia di Grosseto per le imprese vinicole grossetane, rivolto in particolare a chi opera nelle vigne e deve affrontare problematiche urgenti come il Mal dell'Esca e riqualificare il vigneto rispetto alle esigenze del mercato.

Entrambi i corsi sono stati replicati nella Provincia di Livorno ed anche in questo caso si sono conclusi con ottimi risultati, sia di gradimento da parte dei partecipanti, sia rispetto agli obiettivi formativi posti come prioritari per questa area.

Anno 2020 ha concluso il progetto "Bioeconomy Strategy" "Stage transnazionali per migliorare le transizioni istruzione/formazione/lavoro e favorire lo sviluppo delle soft skills".

Dal 2019 ad oggi Progetto finanziato sull'informazione, sottomisura 1.2 FIELD: Il Futuro è in campo.

Dal 2020 ad oggi Progetto finanziato sull'informazione, sottomisura 1.2: V.A.S.B.I : La vite, acqua, suolo, biodiversità.

L'Agenzia formativa, inoltre, offre ai propri clienti una serie di corsi riconosciuti quali:

- Formazione obbligatoria per addetti attività alimentari semplici e complesse;
- Formazione obbligatoria per titolari imprese alimentari - responsabile dei piani di autocontrollo di attività alimentari semplici e complesse;
- Formazione obbligatoria per responsabili delle piscine - addetto agli impianti tecnologici;
- Formazione obbligatoria per responsabili delle piscine - addetto agli impianti tecnologici (percorso abbreviato ex art 525 Regolamento 23/R/2010);
- Formazione obbligatoria RSPP e ASPP - modulo base A;
- Formazione obbligatoria RLS;
- Formazione obbligatoria per addetti antincendio in attività a rischio di incendio basso;
- Formazione obbligatoria per addetti al pronto soccorso aziendale gruppo B e C.

Istruzione e formazione

A.A. 2023-2024

**Master in Analisi
Sensoriale**

all'Università di sa

Master in analisi sensoriale per un'alimentazione sana e consapevole

**A.A. 2002-2003
Laurea in Scienze
Biologiche all'Università
degli Studi di Pisa**

Laurea in Scienze Biologiche all'Università di Pisa con tesi dal titolo *"Isolamento e caratterizzazione di mutanti di *saccharomyces cerevisiae* con aumentata produzione di metaboliti che concorrono al miglioramento della qualità del vino"*

A.A. 1993-1994 Conseguimento del titolo di "Enologo" ai sensi della Legge 10 aprile 1991, n. 129.
Titolo di Enologo

A.A. 1985-1986 Diploma di Perito Agrario specializzato in Viticoltura ed Enologia.
Perito Agrario

A.A. 1980-1981 Maturità tecnica con specializzazione in Chimica Industriale.
Maturità tecnica

Istruzione e formazione

Aprile 2022

partecipazione al Sensory Master Executive organizzato da IASA in collaborazione con UNIPI "Psicofisiologia in analisi sensoriale". Corso di 16ore

Giugno 2020

Corso di 8 ore "La gestione delle competenze del personale nel Laboratorio di prova e valutazione delle prestazioni", Relatore Dott. Tommaso Miccoli, UNICHIM.

Giugno 2020

Corso di 8 ore "Analisi del contesto ed approccio all'analisi della gestione del Rischio in un Laboratorio di prova", Relatore Dott. Tommaso Miccoli, UNICHIM.

Aprile 2018

Docenza nell'ambito dei corsi congiunti di Viticoltura ed Enologia, Seminario "I controlli analitici ai fini del miglioramento della qualità dei vini", Facoltà di Agraria, Università di Pisa.

Marzo 2018

"Microbiologia enologica: quando arrivano i guai... Il ruolo di brettanomyces nel processo di vinificazione", organizzato da Prof. Guzzoni, Vinidea s.r.l., Faenza.

Novembre-Dicembre 2017

Webinar "L'enologo e la Responsabilità civile - La Diagnostica di Laboratorio: dal prelievo al dosaggio degli analiti - Igiene e sicurezza nel settore agro-alimentare", Aggiornamento su Nutrizione Umana.

Luglio 2016

Corso di 40 ore presso la Camera di Commercio di Pisa ai fini del raggiungimento dell'idoneità fisiologica all'assaggio dell'olio di oliva

Marzo 2011

Corso di formazione di 6 ore "Brettanomyces: dalla ricerca alla cantina", organizzato da Antesi Srl, Ponsacco (PI)

Novembre 2010

Corso di 8 ore "Gli aggiornamenti sulle molecole aromatiche", organizzato da Assoenologi, Capri (MO).

Giugno 2009

Corso "Le basi reali dell'aroma dei vini", organizzato da Vinidea s.r.l., Poggibonsi (SI).

Novembre 2008

Seminario di formazione organizzati dalla Provincia di Grosseto nell'ambito delle azioni di sistema per l'apprendistato in qualità di tutori aziendali

Maggio 2008

Docenza sulla "Stabilità proteica dei vini bianchi", Corso di Laurea in Viticoltura ed Enologia, Facoltà di Agraria, Università di Pisa.

Aprile 2008

Corso teorico/pratico sugli amianti organizzato dall'ARPAT valle d'Aosta e dalla Bruker Optics s.r.l.

Aprile 2004

Corso di formazione "Modulo base di 16 ore sulla norma ISO 19011:2003", organizzato da ANGQ, Roma.

Febbraio 2003

Corso pratico di formazione su "Il calcolo dell'incertezza di misura nelle prove microbiologiche e chimiche", organizzato da ANGQ, Roma.

Dicembre 2001

Corso di formazione "Calcolo dell'incertezza di misura", organizzato da ANGQ, Roma

Maggio 2001

Conferenza su "L'attività di prevenzione e controllo della Azienda USL 9 di Grosseto nel settore degli alimenti".

Febbraio 2001

Corso di approfondimento, di 20 ore, su *"Tecniche innovative sulla vinificazione e conservazione dei vini rossi di qualità"*, organizzato da Arsia, Regione Toscana

Gennaio 2001

Corso di aggiornamento su *"La vinificazione e conservazione dei vini rossi di qualità"*, organizzato da Arsia, Facoltà di Enologia, Bordeaux.

Maggio 2001

Attività di prevenzione e controllo della azienda USL 9 di Grosseto nel settore degli alimenti.

Dicembre 2000

Corso di formazione: *"Il sistema di qualità nei laboratori di prova"*, (Docenti: Ing. Montebelli – ANGQ; Dott. Bianco – SINAL)

Ottobre 2000

Corso *"Il Sistema qualità nei laboratori di prova"*, organizzato da ANGQ e tenutosi a Roma.

Maggio 2000

Corso di formazione *"Microbiologia degli alimenti"*, organizzato da OXOID spa, Bologna.

Gennaio 2000

Corso di aggiornamento sulla *"Vinificazione e conservazione dei vini rossi di qualità"*, organizzato da Arsia, Facoltà di Enologia, Bordeaux.

Docenze**Marzo 2022-2021 e 2020**

Docenza nell'ambito dei corsi congiunti di Viticoltura ed Enologia, Seminario sul tema dell'interpretazione dei risultati analitici dei principali parametri su mosti e vini, tenutosi presso la Facoltà di Agraria della 'Università di Pisa.

Marzo 2019

Docenza nell'ambito dei corsi congiunti di Viticoltura ed Enologia, Seminario *"Chiarifica e stabilizzazione dei vini"*, Facoltà di Agraria, Università di Pisa.

Marzo 2015

Docenza nell'ambito dei corsi congiunti di Viticoltura ed Enologia, Seminario *"Nuove tecnologie per una valutazione non distruttiva della maturazione delle uve"*, Facoltà di Agraria, Università di Pisa.

Marzo 2014

Docenza nell'ambito dei corsi congiunti di Viticoltura ed Enologia, Seminario *"Stabilità proteica, bentoniti a confronto"*, Facoltà di Agraria, Università di Pisa.

Aprile 2013

Docenza nell'ambito dei corsi congiunti di Viticoltura ed Enologia, Seminario *"Stabilità proteica, bentoniti a confronto"*, Facoltà di Agraria, Università di Pisa.

Febbraio 2011

Workshop *"Qualità, innovazione e territorio: la ricerca microbiologica per i vini del futuro"* organizzato dalla regione Sicilia – Istituto Regionale della Vite e del Vino, Palermo.

Maggio 2006

Docenza su *"Il Pinot nero"*, Corso di Laurea in Viticoltura ed Enologia, Facoltà di Agraria, Università di Pisa.

Anni 2019/2018/2017/2016/2015

Docenza AIS per le lezioni di Enologia al corso di primo livello.

Pubblicazioni
Mancano iniziali nomi e date di pubblicazione

- Brilli, Grassini, Luccioli, Trivella, "Caratterizzazione dell'ossido di magnesio"
- Mancini, Grassini, "Valutazione del contenuto di Polifenoli nelle uve rosse"
- Brunialti, Frati, Geri, Grassini, "La biodiversità dei licheni epifiti nel monitoraggio di aree geotermiche"
- Tuccio, Grassini, Agati, "Non-destructive in vineyard grape selection by a fluorescence sensor fo differential wine making"
- Tuccio, Grassini, Agati, "Non-destructive fluorescence sensing for applications in precision viticulture"
- Correlatore di Laurea: Corso di Laurea in Viticoltura ed Enologia, candidato Paola Cucca, "Effetti derivanti dall'impegno di coadiuvante biotecnologico tradizionale e di uno allergen-free sulle caratteristiche fisico-chimiche e sensoriali di vini bianchi di qualità (Ansonica e Vermentino)", A.A. 2010-2011.
- Correlatore di Laurea: Tesi di Laurea Magistrale in Scienze Viticole ed Enologiche, candidato Anna Sabia, "Studio delle cinetiche di maturazione di tre diversi vitigni nell'areale di produzione DOC e DOCG Maremma" – Anno Accademico 2012-2013.

Capacità e competenze personali

Madrelingua Italiano

Altra(e) lingua(e) Inglese c/o Wall Street Institute di Pisa e lezioni con docente madrelingua. Livello buono

Capacità e competenze organizzative

Docenza: Capacità di suscitare interesse e coinvolgere i partecipanti ai corsi, illustrando con chiarezza e adeguato livello di approfondimento le tematiche oggetto del corso, portando in aula l'esperienza pratica derivante dall'attività di consulenza.

Capacità e competenze tecniche ed informatiche

Sistemi operativi:	Windows '95, '98, 2000, XP.	Buono
Programmi:	Microsoft Office: Word, Excel, Power Point. Programmi di videoscrittura, programmi di masterizzazione (es. Nero Burning).	Buono
Internet:	Internet Explorer, Firefox Mozilla. Motori di ricerca: Google, Yahoo, Altavista, Virgilio, etc...	Buono
Posta Elettronica:	Outlook, Outlook Express, Worldclient, Lotus Notes, posta via browser	Buono

- Altre capacità e competenze**
- Comunicazione efficace
 - Attitudine alle pubbliche relazioni
 - Pianificazione percorsi di formazione e di sviluppo per soggetti pubblici e privati
 - Organizzazione e coordinamento eventi di tipo formativo
 - Coordinamento attività formative finanziate (area didattica, gestione e budget di spesa)
 - Coordinamento area commerciale/vendita

Patente Patente di guida B

Follonica, 29 ottobre 2024

Firma:

A handwritten signature in black ink, appearing to be 'Graziana', written in a cursive style.