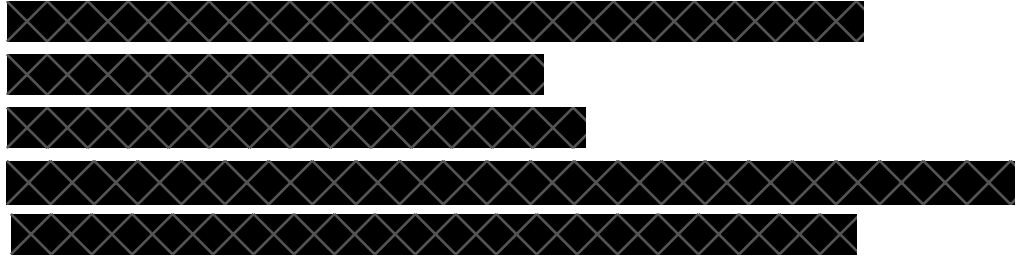


## Carmelo Cavallo



### PRESENTAZIONE

---

Sono un ragazzo di 23 anni, nel luglio del 2021 ho conseguito la laurea in "Scienze, tecnologie e sicurezza delle produzioni animali" presso l'Università degli Studi di Messina. Durante il periodo da tirocinante ho svolto attività di tipo progettuale e laboratoriale presso il Consorzio di Ricerca Filiera Carni ed Agroalimentare a Messina. A novembre 2022 sono risultato vincitore di una borsa di studio post-lauream annuale riguardante il progetto dal titolo "CHEESHAL- Innovazioni Tecnologiche di prodotto e di processo per lo sviluppo della filiera casearia Halal". Inoltre, ho intrapreso il percorso di specializzazione nel corso di laurea magistrale in "Sicurezza e qualità delle produzioni animali" presso l'Università di Messina.

### ESPERIENZA LAVORATIVA

---

#### **Tecnico di laboratorio, esperto zootecnico**

*Università degli studi di Messina, Consorzio ricerca filiera carni ed agroalimentare*

Città: Messina

Paese: Italia

Durante il mio percorso universitario ho acquisito delle competenze gestionali di aziende zootecniche sia nel comparto latte che nel comparto carne in modo da garantire il meglio dal punto di vista produttivo ma anche del benessere animale, garantendo un'alimentazione adeguata in base alle caratteristiche fisiologiche degli animali. Ho partecipato e partecipo tutt'ora a dei progetti di ricerca sull'utilizzo di alimenti non convenzionali in alimentazione animale. Durante il mio periodo da tirocinante/borsista nei laboratori del CoRFilCarni ho avuto modo di apprendere il funzionamento di diversi strumenti da laboratorio come: NIR, FoodScan, Kjeltec, Soxtec, MilkoScan FT2, Fossomatic FC utilizzati per analisi su alimenti di origine animale e su materie prime da implementare nella razione alimentare di animali da produzione.

### BORSISTA PRESSO L'UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI MESSINA

---

#### **Borsa di studio post-lauream riguardante il progetto dal titolo "CHEESHAL- Innovazioni Tecnologiche di prodotto e di processo per lo sviluppo della filiera casearia Halal"**

[ 10/11/2021 – 10/11/2022 ]

Il progetto Cheeshal raggruppa gli operatori attivi nella produzione e trasformazione di latte ovicaprino e nella gestione di masse organiche a fini energetici, punta a progettare, sperimentare ed integrare processi di produzione innovativi tesi a diversificare e incrementare quanti - qualitativamente (grazie all'apertura verso nuovi mercati determinati dalla filiera dei prodotti caseari realizzati con caglio vegetale) la produzione casearia, a ridurre significativamente gli impatti ambientali ad essa connessi, valorizzando al contempo i residui organici della produzione attraverso recupero di materia e di energia.

Obiettivo chiave del progetto è quello di rispondere alle continue esigenze del mondo produttivo e alla crescente domanda da parte del consumatore, sempre più orientato verso il connubio dieta-salute. Nei Paesi industrializzati la scelta della dieta è influenzata da motivazioni socio-culturali, etiche, e religiose. In tal senso nella maggior parte dei paesi europei, vi è una crescente sensibilità nei confronti di prodotti halal, apprezzati da consumatori musulmani e non, e riconosciuti per la loro sicurezza e qualità etiche.

Link: <https://www.cheeshal.it>

## **ISTRUZIONE E FORMAZIONE**

---

### **Diploma d'istruzione superiore** ***Istituto D'Istruzione Superiore Archimede***

Indirizzo: Via Fabrizio, 138, 97015 Modica

Sito web: <https://www.archimedeorienta.it>

### **Laurea triennale in Scienze, Tecnologie e Sicurezza delle produzioni animali** ***Università degli studi di Messina*** [ 28/07/2021 ]

Indirizzo: Piazza Pugliatti, 1, 98122 Messina (Italia)

Sito web: <https://www.unime.it>

Campi di studio: Scienze Veterinarie

Voto finale: 110/110 e lode

Tesi: Valutazione nutrizionale di alimenti e applicazione nel sistema produttivo degli animali da reddito

In particolare, in questo elaborato di natura progettuale illustro un progetto a cui ho partecipato con molto piacere ed entusiasmo, dall'acronimo BioTrak, che mira intanto a sottolineare l'importanza di dare una seconda vita ai sottoprodotti agro-industriali in particolare ai derivati oleari, che come illustrato da analisi condotte con il metodo Van Soest, hanno delle ottime caratteristiche nutrizionali una tra tutte l'alto contenuto in oli e grassi grezzi pari al 15,30% Tq. Così si cerca di ridurre al minimo eventuali sprechi dati dal mancato utilizzo di questi sottoprodotti e ancor di più l'inquinamento dato da una cattiva gestione di questi ultimi, utilizzandoli in alimentazione animale, in modo che gli allevatori prima, e gli animali poi, possano trarne diversi vantaggi come: maggiore produttività, minor costo dell'alimentazione, benessere fisiologico dell'animale etc.

## **COMPETENZE LINGUISTICHE**

---

Lingua madre: **Inglese**

### **Altre lingue:**

**Francese**

**ASCOLTO A2 LETTURA A2 SCRITTURA A2**

**PRODUZIONE ORALE A2 INTERAZIONE ORALE A2**

## **COMPETENZE DIGITALI**

---

Padronanza del Pacchetto Office (Word Excel PowerPoint ecc)

## **PUBBLICAZIONI**

---

### **EFFECTS OF OLIVE CAKE INCLUSION IN THE DIET OF MODICANA DAIRY COWS ON MILK QUALITY**

[2022]

Authors: Annalisa Amato, Luigi Liotta, Carmelo Cavallo, Vincenzo Chiofalo, Esterina Fazio, Vincenzo Lopreiato and Arianna Bionda

### **SICILIAN CANESTRATO CHEESE PRODUCED WITH KIWIFRUIT EXTRACT**

[2022]

Authors: Luigi Liotta, Fabrizio Nicosia, Federica Litrenta, Vincenzo Lopreiato, Carmelo Cavallo, Rosita La Cava, Marco Scalisi, Cinzia Caggia and Cinzia Randazzo

## CONFERENZE E SEMINARI

---

### Webinar ASPA "ASSOCIAZIONE PER LA SCIENZA E LE PRODUZIONI ANIMALI"

03/03/2022 "Utilizzo di fonti proteiche innovative nell'alimentazione animale"

17/03/2022 "Precision Livestock Farming"

14/04/2022 "Allevamento e alimentazione degli animali da compagnia"

### 75° Convegno SISVet - 2022

[ Lodi, 15/06/2022 - 18/06/2022 ]

### Webinar comparto Lattiero-caseario

14/09/2022 - INNOVAMILK- Innovazione nel settore lattiero-caseario: Siccità e aumento dei costi dei fattori di produzione in allevamento: quali strategie adottare?

13/10/2022 - Sacco System; Produzione & igiene Alimenti: Colture con effetto di protezione per valorizzare i prodotti lattiero-caseari Focus *Pseudomonas*.

### MEDNIGHT - NOTTE MEDITERRANEA DELLE RICERCATRICI

[ Messina , 27/10/2022 ]

Contributo presentato: "Caseificazione con caglio vegetale come elemento di innovazione di prodotto e di processo"

Link: <https://mednight.eu/?lang=it>

## CORSI DI FORMAZIONE

---

### Corso Valutatori Interni Sistemi di Gestione per la Qualità

Ho Frequentato il corso di formazione a distanza per valutatori interni di sistemi di gestione per la qualità e sicurezza alimentare basato sulle norme ISO 17021-1:2015, ISO 9001:2015 e ISO 19011:2018, superando l'esame finale. Il corso è stato organizzato da Qualitalia nei giorni 23/09/2021 E 1-8-15-22-29/10/2021, per un totale di 24 ore di formazione. Docente dott. Andrea Verme (QUALITALIA).

---

*Autorizzo il trattamento dei miei dati personali presenti nel CV ai sensi dell'art. 13 d. lgs. 30 giugno 2003 n. 196 - "Codice in materia di protezione dei dati personali" e dell'art. 13 GDPR 679/16 - "Regolamento europeo sulla protezione dei dati personali".*

Messina, 22/12/2022



Carmelo Cavallo