



## CURRICULUM VITAE EUROPASS

### INFORMAZIONI PERSONALI

Nome e cognome **LAURA DE MARIA**

### ESPERIENZA LAVORATIVA

- Date da Giugno 2023
- Tipo di settore e azienda Cultore della Materia – Università degli Studi di Messina
- Principali mansioni e responsabilità Cultore della materia per la disciplina “Chimica degli alimenti” del Corso di Laurea in biotecnologie – corso integrato in di Biochimica e Chimica degli Alimenti- SSD CHIM/10.
- Date Maggio 2022
- Tipo di settore e azienda Tutorato Specialistico-didattico -Università degli Studi di Messina
- Principali mansioni e responsabilità Lezioni private agli studenti delle materie “Anatomia degli animali da reddito zootecnico I e II”
- Date 1 Ottobre 2021- 30 Settembre 2024
- Tipo di settore e azienda Dottorato di ricerca in Scienze Veterinarie  
Curriculum in: Sanità Pubblica Veterinaria E Sicurezza Alimentare presso l’Università degli Studi di Messina
- Titolo tesi Studio e valorizzazione di prodotti e sottoprodotti di origine animale attraverso processi a basso impatto
- Date 3-5 Maggio 2021 | 6-8 Ottobre 2021
- Tipo di settore e azienda Formatore Alimentarista presso Science4Life Srl – Spin-Off dell’Università degli Studi di Messina
- Principali mansioni e responsabilità Erogare formazione sulla sicurezza alimentare, istruendo diverse figure professionali sulle corrette procedure e sui rischi connessi alla produzione e somministrazione alimentare.

- Date Gennaio 2021 – Settembre 2021
- Tipo di settore e azienda Tirocinio post-Laurea presso il Laboratorio di Microbiologia dello “Spin-off” Science4Life Srl – Università degli Studi di Messina
- Principali mansioni e responsabilità Analisi per la verifica degli standard microbiologici degli alimenti (carica mesofila, Muffe, Lieviti, Coliformi totali, Coliformi fecali, Salmonella, Clostridi, Pseudomonas, E.coli, Stafilococchi, Listeria); Isolamento ed identificazione di batteri provenienti da varie matrici; Formulazione e produzione di biofilm edibili a base di chitosano ed oli essenziali utilizzati per il packaging alimentare;  
Produzione di soluzioni a base idroalcolica per l’igienizzazione delle mani e superfici;  
Attività di campionamento;
- Date 17 febbraio – 17 aprile 2020
- Tipo di settore o azienda Tirocinio curriculare presso l’Università degli Studi di Messina
- Principali mansioni e responsabilità Analisi su frumento duro: determinazione della massa per ettolitro - determinazione impurezze determinazione umidità - determinazione contenuto proteico - quantificazione micotossine – determinazione metalli pesanti, cadmio e piombo

## ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- Date Novembre 2020
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione Esame di Stato per l’abilitazione all’esercizio della professione di Tecnologo Alimentare, Università di Catania
- Qualifica conseguita Tecnologo Alimentare
- Date 2018-2020
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione Università Mediterranea di Reggio Calabria – Dipartimento di Agraria
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio Lo studio, la progettazione e la valorizzazione dei processi di produzione degli alimenti, dalla produzione primaria, alla GDO, alla ristorazione collettiva e commerciale, al recupero dei sottoprodotti, alla depurazione degli effluenti – Le analisi dei prodotti alimentari - Le operazioni di marketing, distribuzione ed approvvigionamento delle materie prime e dei prodotti finiti alimentari, degli additivi e degli impianti.
- Qualifica conseguita Laurea Magistrale in “Scienze e Tecnologie alimentari”

•Votazione 110/110 e Lode

• Date 24-25 maggio 2019

• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione RiconnexIA – Ricerca connessa all’Industria Alimentare  
Corso di Formazione sul sistema HACCP e sulla consulenza igienico-sanitaria nelle attività alimentari – modulo 2 ( procedure e documenti di gestione)

• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio Buona prassi igienica – informazioni al consumatore – procedure generali di gestione

• Date 10-11 maggio 2019

• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione RiconnexIA – Ricerca connessa all’Industria Alimentare  
Corso di Formazione sul sistema HACCP e sulla consulenza igienico-sanitaria nelle attività alimentari – modulo 1 (HACCP base)

• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio Basi normative – legislazione in campo alimentare – registrazione o riconoscimento dell’impresa alimentare: pratiche, modulistiche, tecnici coinvolti - sistema di autocontrollo: analisi del processo e del prodotto, individuazione dei pericoli e loro valutazione, definizione dei controlli, dei limiti critici, delle azioni correttive – sistema di verifica – piano di analisi – definizione dei flussi produttivi di alcune attività di base e applicazione teorico pratica del sistema

• Date 2014-2018

• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione Università degli studi di Messina

• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio Conoscenze nei settori della tecnologia alimentare, microbiologia e sicurezza degli alimenti.

• Qualifica conseguita Laurea triennale “Scienze gastronomiche”

• Votazione 110/110

• Date 2009-2014

• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione Diploma di istruzione secondaria superiore ad indirizzo classico – Liceo Classico “F. Maurolico” - Messina

## **CERTIFICAZIONI**

Certificazione Informatica EIPASS 7 Moduli User

**Madrelingua** ITALIANA

Altre lingue **INGLESE**

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

CAPACITÀ E COMPETENZE  
RELAZIONALI

Vivere e lavorare con altre persone, occupando posti in cui la comunicazione è importante e in situazioni in cui è essenziale lavorare in squadra.

CAPACITÀ E COMPETENZE  
ORGANIZZATIVE

Leadership  
Senso dell'organizzazione  
Buona esperienza nella gestione di progetti o gruppi

ALTRE CAPACITÀ E  
COMPETENZE

Autonomia  
Disciplina  
Dinamismo  
Spirito di squadra  
Motivazione  
Creatività  
Passione  
Adattabilità  
Puntualità  
Curiosità  
Versatilità  
Organizzazione

**PATENTE**

B

Consapevole che chiunque rilascia dichiarazioni mendaci è punito ai sensi del Codice Penale e delle leggi speciali in materia, ai sensi e per gli effetti degli articoli 75 e 76 DPR 445/2000.

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai sensi del Regolamento Europeo per la Protezione dei Dati Personali EU 2016/679 (GDPR).

Messina 11/11/2024

**FIRMA**

A handwritten signature in black ink, appearing to be the initials 'RQ' or similar, written in a cursive style.