

INFORMAZIONI PERSONALI

Nome: Aliquo' Doriana

ESPERIENZA PROFESSIONALE

- Gennaio 2019 – Marzo 2021 Collaboratore amministrativo
 Presso Associazione Provinciale U.N.S.I.C. Messina, via Industriale n°152
- Front office
 - Gestione volontari servizio civile
 - Aggiornamento archivio e banche dati
 - Gestione e archiviazione posta in entrata (e-mail e PEC)
- Gennaio 2018 – Gennaio 2019 Volontario servizio civile
 Presso Associazione Provinciale U.N.S.I.C. Messina, via Industriale n° 152

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- 12 Ottobre 2021 -Laurea Magistrale in Sicurezza e Qualità delle Produzioni Animali
 Votazione :110/110 e lode
 Titolo tesi : Valorizzazione della filiera apistica siciliana tramite applicazione dei sensi artificiali ai principali mieli monoflora regionali.
 Presso Università degli studi di Messina
- Marzo-Ottobre 2021 -Frequenza presso i laboratori dell'Unità di Produzione Animale e il laboratorio sensoriale strumentale (E-Sense Lab) da marzo a ottobre 2021, per i 10 CFU dedicati allo svolgimento della tesi.
- Marzo 2021 -Tirocinante
 Presso Istituto Zooprofilattico Sperimentale A. Mirri
 Tutor Dott. Fiasconaro
 Analisi microbiologiche di alimenti di origine animale secondo le norme ISO:
- Ricerca trichinella su campioni di carne suina
 - Api 20E
 - Ricerca Brucella
 - Ricerca Salmonella
 - Conta carica batterica totale (ISO 4833-1:2013)
 - Ricerca E.coli (ISO 16649-2:2010)
 - Enumerazione Stafilococchi (ISO 6888-2 : 1999)
 - Enumerazione Bacillus cereus
 - Ricerca Listeria monocytogenes (UNI EN ISO 11290-1 :2005) substrato pollo e mitili
- Novembre 2016 -Abilitazione come Agrotecnico Laureato
- Febbraio-Agosto 2016 -Tirocinante presso studio agronomo
 Presso Dott. Agronomo Chiarello Fabio

- utilizzo di Autocad per lo sviluppo di planimetrie e lavoro vario d'ufficio
- aggiornamento tenuta registri;
- stipula contratti di affitto e comodato;
- compilazione richiesta autorizzazione vivaistica;
- prelievi in campo per l'effettuazione di analisi riguardante Il *Citrus TristezaVirus* (CTV)

17 Dicembre 2015 -Laurea Triennale in Scienze Gastronomiche
 Votazione:101/110
 Titolo tesi : Composizione fisico-chimica e microbiologica di campioni di Maiorchino con diverso grado di maturazione.
 Presso Università degli studi di Messina.

Marzo – Aprile 2015 -Tirocinante
 Presso Salamita Soc. Coop .
 Tutor Francesco Salamita

- Monitoraggio di tecniche di lavorazione biologiche con particolare attenzione alla preparazione di succhi di agrumi e al packaging dei prodotti ortofrutticoli
- Pastorizzazione succhi di agrumi
- Prove di audit del personale (UNI EN ISO 19011)

Maggio-Ottobre 2014 -Tirocinante
 Presso Istituto Zooprofilattico Sperimentale A. Miri
 Tutor Dott.Fiasconaro e Dott.ssa Rappazzo
 Analisi microbiologiche di alimenti di origine animale secondo le norme ISO:

- Ricerca trichinella su campioni di carne suina
- Api 20E
- Ricerca Brucella
- Ricerca Salmonella
- Conta carica batterica totale (ISO 4833-1:2013)
- Ricerca E.coli (ISO 16649-2:2010)
- Enumerazione stafilococchi (ISO 6888-2 : 1999)
- Enumerazione Bacillus cereus
- Ricerca Listeria monocytogenes (UNI EN ISO 11290-1 :2005)

2011 Diploma di maturità classica
 Presso Liceo classico Luigi Valli, Barcellona P.G.

ULTERIORE FORMAZIONE

Corsi/Seminari/Convegni

- Webinar AGER progetto SUSHIN
 Convegno finale
 7 Dicembre 2021
- Webinar AGER progetto Canestrum Casei
 "Evento di training sul Caciocotta del Cilento"
 30 Novembre 2021
- Webinar AGER Progetto Innovamilk
 "Problematiche tecnologiche nelle produzioni casearie. Aspetti microbiologici, tecnologici e diagnostici"
 25 Novembre 2021
- Webinar AGER Progetto Innovamilk
 "Crioscopia nel latte Approfondimenti sugli aspetti fisiologici, gestionali di stalla e analisi di laboratorio"
 08 Giugno 2021
- Webinar AGER Progetto Canestrum Casei
 "La comunicazione e il marketing del caseario: trend di consumo"
 03 Giugno 2021

- Webinar AGER Progetto Innovamilk
"Valutazione della razione, del latte e delle feci bovine come strumenti diagnostici nutrizionali"
14 Maggio 2021

- Webinar Edagricole (Eugenio Occhialini)
"Nutrizione mirata del suino per rispondere alle nuove sfide del settore"
29 Aprile 2021

- Webinar AGER Progetto Innovamilk
"Il latte come indicatore nutrizionale nei piccoli e grandi ruminanti "
17 Marzo 2021

- Webinar AGER Progetto Innovamilk
"Il microbiota del formaggio: composizione, tecnologia e funzionalità "
18 Febbraio 2021

- Webinar AGER Progetto Innovamilk
"Le sfide del settore lattiero caseario per la caseificazione del latte italiano"
16 Dicembre 2020

- Corso di formazione in materia di Salute e sicurezza sui luoghi di lavoro
Università degli studi di Messina
16-17 Dicembre 2019

- Workshop START UP DAY: opportunità e strumenti per fare impresa
Assessore alle Politiche Giovanili, La Chioccia.org
Barcellona P.G.
1 Aprile 2017

- Seminario Progetto: Social Farming, agricoltura sociale per la filiera agrumicola Sicilia
"La Certificazione Etica"
ARCES e il Distretto Produttivo Agrumi di Sicilia
Barcellona P.G.
18 Novembre 2016

- Corso di formazione e informazione sulla sicurezza nei luoghi di lavoro
Università degli studi di Messina
11 Marzo e 19 Maggio 2014

- Corso di aggiornamento: La Sicurezza Alimentare:
"Integrazione tra sorveglianza, ricerche e informazione per la qualità dell'offerta al consumatore"
Università degli studi di Messina
11 Aprile 2012

- Seminario formativo Progetto Vino: cultura e cultura e professionalità
Progetto Vino: cultura e professionalità
"Il Vino di Marsala"
Università degli studi di Messina e Associazione Italiana Somelier
10 Dicembre 2011

- Seminario formativo Progetto Vino: cultura e professionalità
Progetto Vino: cultura e professionalità
"Messina del vino: un territorio ritrovato"
Università degli studi di Messina e Associazione Italiana Somelier
5 novembre 20

COMPETENZE PERSONALI

CAPACITÀ E COMPETENZE
LINGUISTICHE

MADRELINGUA ITALIANA

ALTRE LINGUE: INGLESE

COMPRESIONE		PARLATO		PRODUZIONE SCRITTA
Ascolto	Lettura	Interazione	Produzione orale	
A2	A2	A2	A2	A2

CAPACITÀ E COMPETENZE

Ottime capacità di relazione ed interazione all'interno di un gruppo di lavoro

CAPACITÀ
E COMPETENZE TECNICHE

- Utilizzo di strumentazione sensoriale artificiale:
Occhio elettronico Iris Visual Analyzer 400, Alpha MOS

Lingua elettronica αAstree, Alpha MOS
Naso elettronico FOX 4000, Alpha MOS

-Preparazione del campione alimentare per l'effettuazione dell'analisi del colesterolo (saponificazione, estrazione e derivatizzazione) per successiva Gascromatografia .

-Determinazione dei parametri morfologici, fisici e ponderali delle uova:
-Utilizzo bilancia analitica e calibro digitale.

-Ricerca di trichinella in campioni di carcasce suine.

CAPACITÀ E COMPETENZE
INFORMATICHE

-Conoscenza dello strumento di analisi statistiche Software Alphasoft v12.44

-Buone conoscenze dei sistemi operativi Windows, Android

-Buone conoscenze del pacchetto Microsoft Office e Open Office

Patente di guida

B

Dati personali

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali presenti nel curriculum vitae ai sensi del Decreto Legislativo 30 giugno 2003, n. 196 e del GDPR (Regolamento UE 2016/679)

Il/la sottoscritta Aliquo' Doriana, consapevole che le dichiarazioni false comportano l'applicazione delle sanzioni penali previste dall'art. 76 del D.P.R. 445/2000, dichiara che le informazioni riportate nel seguente curriculum vitae, redatto in formato europeo, corrispondono a verità.