



Scalisi Marco

Data di nascita: [redacted] **Nazionalità:** Italiana | **Sesso:** Maschile | **Numero**

di telefono: [redacted] **Indirizzo e-mail:**

Indirizzo e-mail: [redacted]

Indirizzo: [redacted]

Presentazione:

Sono un Laureato in "Scienze, tecnologie e sicurezza delle produzioni animali" presso l'Università degli Studi di Messina, luglio 2019. A novembre 2022 sono risultato vincitore di una borsa di studio *post-lauream* annuale nell'ambito del progetto "CHEESHAL" dal titolo "Innovazioni Tecnologiche di prodotto e di processo per lo sviluppo della filiera casearia Halal". Conseguita la laurea ho inoltre intrapreso il percorso di studi nel corso di laurea magistrale a ciclo unico in "Medicina Veterinaria" presso l'Università di Messina.

● **ESPERIENZA LAVORATIVA**

09/09/2019 - 10/12/2022 Floresta, Italia

ESPERTO ZOOTECNICO, TECNICO DI LABORATORIO UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI MESSINA

Durante il percorso universitario ho acquisito competenze gestionali delle aziende zootecniche sia nel comparto latte che nel comparto carne a garanzia dell'ottimizzazione delle performances, 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 dell'Università degli studi di Messina e in quelli del Consorzio di Ricerca Filiera Carni e Agroalimentare (CoRFilCarni) di Messina, 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.

10/11/2021 - 10/11/2022

BORSISTA PRESSO L'UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI MESSINA

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

PSR Sicilia 2014-2020, Misura 16 cooperazione – Sottomisura 16.1. Responsabile Scientifico.

Il progetto Cheeshal raggruppa gli operatori attivi nella produzione e trasformazione di latte ovino e caprino 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.

● **ISTRUZIONE E FORMAZIONE**

DIPLOMA DI MATURITÀ PROFESSIONALE AGROTECNICO Istituto professionale per l'agricoltura e l'ambiente A. M. Mazzei di Giarre, sez Randazzo

LAUREA TRIENNALE IN SCIENZE, TECNOLOGIE E SICUREZZA DELLE PRODUZIONI ANIMALI

Università degli studi di Messina

L'obiettivo dell'elaborato è stato quello di utilizzare un latte-innesto con ceppi autoctoni selezionati per sviluppare e validare un innovativo processo di produzione della provola dei Nebrodi anche alla luce del divieto di utilizzo di colture di fermenti lattici commerciali nel processo di caseificazione della DOP.

Indirizzo Piazza Pugliatti, 1, 98122 Messina (Italia) | **Sito Internet** <https://www.unime.it> |

Campo di studio scienze veterinarie | **Voto finale** 98/110 |

Tesi innovazione tecnologica del processo produttivo della provola dei Nebrodi mediante l'utilizzo di un latte-innesto sperimentale

COMPETENZE LINGUISTICHE

Lingua madre: ITALIANO

Altre lingue:

	COMPRESIONE		ESPRESSIONE ORALE		SCRITTURA
	Ascolto	Lettura	Produzione orale	Interazione orale	
INGLESE	B1	B1	A2	A2	A2
SPAGNOLO	A2	A2	A2	A2	A2

Livelli: A1 e A2: Livello elementare B1 e B2: Livello intermedio C1 e C2: Livello avanzato

COMPETENZE DIGITALI

Padronanza del Pacchetto Office (Word Excel PowerPoint ecc) | Gestione autonoma della posta e-mail | Social Network | Utilizzo del browser | Google | GoogleChrome | Posta elettronica | Buona padronanza del pc dei software ad esso correlati e del pacchetto Office

ULTERIORI INFORMAZIONI

PUBBLICAZIONI

Abstract su rivista internazionale

Vincenzo Chiofalo, Vincenzo Lopreiato, Annalisa Amato, Carmelo Cavallo, **Marco Scalisi**, Viviana Floridia, Luigi Liotta (2023). Morphological description of Montanina cattle, an old Sicilian (Italy) indigenous ecotype. ASPA 25th Congress Book of Abstract, Italian Journal of Animal Science, 22:sup1, 1-320, DOI: 10.1080/1828051X.2023.2210877 To link to this article: <https://doi.org/10.1080/1828051X.2023.2210877>

Luigi Liotta, Vincenzo Lopreiato, Annalisa Amato, Carmelo Cavallo, Cristina Tomasella, Arianna Bionda, **Marco Scalisi**, Vincenzo Chiofalo. (2023). Phenotypic characterization of an endangered indigenous goat: Comune di Sicilia ecotype ASPA 25th Congress Book of Abstract, Italian Journal of Animal Science, 22:sup1, 1-320, DOI: 10.1080/1828051X.2023.2210877 To link to this article: <https://doi.org/10.1080/1828051X.2023.2210877>

Congressi Nazionali

Alessandra Pino, Luigi Liotta, Giuseppe D'Angelo, **Marco Scalisi**, Nunziatina Russo, Maria De Angelis, Cinzia Caggia, Vincenzo Chiofalo, Cinzia Randazzo. (2021). Selezione ed utilizzo di batteri lattici autoctoni non starter per la produzione della provola dei Nebrodi. Convegno Biodiversità, Agricoltura, Ambiente e Salute. 7, 8 e 9 settembre, Foggia.

Luigi Liotta, Fabrizio Nicosia, Federica Litrenta, Vincenzo Lopreiato, Carmelo Cavallo, Rosita La Cava, **Marco Scalisi**, Cinzia Caggia, Cinzia Randazzo. Chemical characteristics and dairy yield of sicilian Canestrato cheese produced with kiwifruit extract. 75° Congresso Nazionale SISVET, 15-18/06/2022, Lodi (MI). ISBN 978-88-909092-3-8.

CONFERENZE E SEMINARI

07/09/2021 – 09/09/2021 – Foggia - Convegno online
XIII Convegno Nazionale sulla Biodiversità - "Biodiversità 2021"

27/10/2022 – 27/10/2022 – Messina
MEDNIGHT - NOTTE MEDITERRANEA DELLE RICERCATRICI Contributo presentato: "Caseificazione con caglio vegetale come elemento di innovazione di prodotto e di processo"
Link <https://mednight.eu/?lang=it>

CORSI DI FORMAZIONE

17/12/2019 - 17/12/2019
CORSO DI FORMAZIONE IN MATERIA DI SALUTE E SICUREZZA SUI LUOGHI DI LAVORO

APPARTENENZA ASSOCIAZIONI SCIENTIFICHE

10/09/2020 - 11/09/2021
Socio RARE - Associazione Italiana Razze Autoctone Rischio di Estinzione

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".

Floresta 11.03.2024

Firma
