

**INFORMAZIONI
PERSONALI****Laura Messina**

✉ //

✉ // **Recapito telefonico** //**Sesso** Femminile | **Data di nascita** // | **Nazionalità** Italiana**TITOLO DI STUDIO****Laurea Magistrale in Biologia (LM-6) presso l'Università degli Studi di Messina – indirizzo Nutrizionistico con votazione di 110/110 e Lode accademica****ESPERIENZA
PROFESSIONALE**Ottobre 2019-
in corso**Collaborazione alla formulazione e produzione di biofilm edibili a base di chitosano ed oli essenziali**

Attività in corso presso i laboratori di Microbiologia e Chimica degli alimenti dello spin off "Science4life SRL " - Università degli Studi di Messina

Marzo 2018-
in corso**Attività di Ricerca e Analisi Microbiologiche presso il laboratorio di Microbiologia degli Alimenti dello Spin-off SCIENCE4LIFE SRL**

-Analisi microbiologiche di campioni di succhi agrumari e identificazione di muffe e lieviti.

-Analisi microbiologiche di acque potabili di condotta e sorgive, di scarico industriale e domestico.

-Controllo Microbiologico delle conformità della ristorazione collettiva presso le Mense dell'ERSU Messina.

-Incarico di ausiliario per l'analisi chimica di sostanze stupefacenti e psicotrope per la Procura della Repubblica presso il Tribunale di Messina.

-Attività di studio per la valutazione dell'uso di particolari tecnologie a campi elettrici pulsati (PEF) come sistema alternativo di controllo microbiologico in campioni di vino e latte, preparazione inoculi delle colture batteriche prescelte e determinazione della carica microbica con relativa analisi dei risultati.

-Determinazione del contenuto di THC, CDB, CBN mediante GC-FID e GC-MS/MS.

- Determinazione dei polifenoli in diverse matrici alimentari mediante tecniche di HPLC.
- Formulazione e preparazione di soluzioni idroalcoliche igienizzanti in forma liquida e gel per l'igiene delle mani e delle superfici, secondo le indicazioni riportate dall' Organizzazione Mondiale della Sanità (OMS) e previste dal DPCM del 26 Aprile 2020
- Analisi microbiologica delle soluzioni idroalcoliche igienizzanti mediante test condotti su superfici previo utilizzo di tamponi di superficie per la valutazione del potere antimicrobico nei confronti di microrganismi mesofili ed enterobatteri, conformi alle indicazioni riportate dall'OMS.
- Studio di tracciabilità e recupero degli scarti dell'industria lattiero casearia nell'ambito di un progetto svolto presso i laboratori dello Spin-off SCIENCE4LIFE srl.

Gennaio 2020

Attività di Docenza in qualità di Formatore Alimentarista presso lo Spin-off SCIENCE4LIFE SRL del Dip. BIOMORF sezione SASTAS dell'Università degli Studi di Messina, Polo Annunziata.

Lezione frontale elaborata mediante l'utilizzo di Power Point riguardante le tematiche prescelte e verifica di apprendimento finale mediante somministrazione di test.

La lezione verteva su argomenti di

IGIENE INDIVIDUALE E DEI LUOGHI DI LAVORO

comportamenti del personale:

- igiene della persona;
- procedure specifiche.
- igiene del processo:
 - diagrammi di flusso;
 - ricevimento e stoccaggio;
 - preparazione e cottura;
 - conservazione a freddo e a caldo;
 - riscaldamento e raffreddamento.
- igiene ambientale:
 - monitoraggio e lotta agli infestanti;
 - smaltimento rifiuti;
 - sanificazione.

Settembre 2019

Incarico di ausiliario per l'analisi chimica di sostanze stupefacenti e psicotrope per la Procura della Repubblica presso il Tribunale di Messina.

**ISTRUZIONE
E FORMAZIONE**

- Gennaio 2020** **Attestato di docenza in qualità di Formatore Alimentarista**
 Corso di formazione svolto presso lo spin-off SCIENCE4LIFE SRL,
 riconosciuto a livello regionale, con D.D.G n.2307/2019 del 06/11/2019.
- Settembre 2018** **Tirocinio di formazione professionale**
 Tirocinio formativo retribuito nell'ambito del "Programma Operativo del
 Fondo Sociale Europeo 2014-2020 per il sostegno del Fondo sociale
 europeo nell'ambito dell'obiettivo "Investimenti a favore della crescita e
 dell'occupazione" per la Regione Sicilia in Italia".
 Il tirocinio della durata di 1 anno è stato svolto presso i laboratori
 dello spin-off Science4Life SRL e il progetto è stato intitolato
 "Sviluppo dell'industria lattiero
 casearia: tracciabilità geografica, estensione della shelf-life e recupero degli
 scarti".
- 8 Marzo 2018** **Laurea Magistrale in Biologia presso l'Università degli Studi di Messina –
 indirizzo Nutrizionistico con votazione di 110/110 e Lode accademica.**
 "Produzione di single cell protein (SCP) da scarti alimentari ed agroindustriali
 mediante l'utilizzo di Saccharomyces cerevisiae"
 Relatore Prof.ssa M.M. Tripodo Correlatore
 Prof. Giacomo Dugo
- 12 Ottobre 2015** **Laurea triennale in Scienze Biologiche presso l'Università degli Studi di Messina
 con votazione di 96/110.**
 "I Nudibranchi e il loro potenziale farmacologico"
 Relatore Prof.ssa Concetta Calabrò
- 14 Luglio 2004** **Maturità Scientifico-Linguistica**
 Liceo Scientifico e Linguistico Statale "Archimede", indirizzo "Brocca". Messina

**COMPETENZE
PERSONALI**

Lingua madre ITALIANO

Altre lingue	COMPRESIONE		PARLATO		PRODUZIONE SCRITTA
	Ascolto	Lettura	Interazione	Produzione orale	
INGLESE	B1	B1	B1	B1	B1
<i>CERTIFICAZIONE LIVELLO B1 A NORMA CEFR CONSEGUITA PRESSO IL CLAM</i>					
SPAGNOLO	B1	B1	B1	B1	B1
FRANCESE	B1	B1	B1	B1	B1

Competenze professionali Tecniche di analisi microbiologiche condotte su matrici alimentari solide e liquide; preparazione di terreni di coltura e analisi microbiologica di acque e di alimenti, analisi di potabilità dell'acqua e controllo delle cariche microbiche (acque potabili di condotta e sorgive; di scarico di origine industriale e domestica), metodi di semina di microrganismi in piastre e tubi mediante inclusione, infissione, spatolamento e strisciamento; caratterizzazione biochimica dei microrganismi mediante reazioni di ossidazione e fermentazione, produzione di indolo, etc.; colorazione gram in vitro; conta batterica con calcolo del valore medio in CFU e calcolo del valore di Most Probable Number; tecniche di sterilizzazione termica e analisi microbiologiche per la determinazione della Shelf-life; analisi chimiche di sostanze stupefacenti mediante GC-MS; Analisi centesimale di alimenti (SOXHLET e Kjeldahl) per la determinazione di grassi e proteine; Capacità di utilizzare strumentazione assortita di laboratorio: utilizzo di centrifughe, autoclave, microscopio ottico, mineralizzatore a microonde (CEM), omogeneizzatore tipo stomacher, cappa biologica e chimica, termociclatore. Apparecchiature utilizzate: microscopio ottico, autoclave da sterilizzazione, centrifughe, Plate reader, apparecchio di kijeldahal per la determinazione del contenuto proteico di matrici alimentari.

Competenze informatiche Eccellente conoscenza degli applicativi Microsoft e del pacchetto Office, in modo particolare Excel, Word, Access, Power-Point e Outlook per la gestione posta elettronica. Buona capacità di navigare in Internet.

Patente di guida B

ULTERIORI INFORMAZIONI

Partecipazioni a Convegni, Congressi e Seminari

IN PRESS

Partecipazione alla stesura di un capitolo dal titolo "**Traceability and chemometric properties of *Opuntia spp.***" nel libro "**Opuntia spp. Chemistry, bioactivity and Industrial applications**", Editore SPRINGER NATURE in pubblicazione nel 2021.

POSTER PRESENTATION

Albergamo A., Costa R., Rando R., Bartolomeo G., Nava V., Messina L., Macrì A., Ipsale M.C., Granata C., Germanò M.P., D'Angelo V., Ditta F., Dugo G.

"Grape water: reclaim and nutraceutical potential of a by-product from the industrial cryoconcentration of grape (*Vitis vinifera*L.) must."

9th International Symposium on Recent Advances in Food Analysis (RAFA 2019)
5-8 November 2019, Prague, Czech Republic.

ISBN 978-80-7592-055-3

Partecipazione alla stesura dell'opuscolo scientifico "**Grani duri siciliani**" che sarà presentato in occasione del XIII Convegno Nazionale di Chimica degli Alimenti, che si terrà a Marsala nel mese di Settembre 2020.

Convegno "**Alimentazione e cancro: problematiche attuali e prospettive**"

Tenutosi il 24/11/2014 presso la Camera di Commercio di Messina, organizzato dal Dipartimento SASTAS dell'Università di Messina.

Convegno "**La sana alimentazione mediterranea per gli sportivi e non solo**"

Tenutosi il 16/06/2017 presso l'Università degli Studi di Messina.

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai sensi dell'art. 13 del Decreto Legislativo 30 giugno 2003, n. 196 "Codice in materia di protezione dei dati personali" e dell'art. 13 del GDPR (Regolamento UE 2016/679).

Ai sensi degli artt. 46 e 47 del D.P.R. n. 445/2000 dichiaro, sotto la mia responsabilità e consapevole delle sanzioni penali previste dall'art. 76 del D.P.R. 445/2000, la veridicità delle informazioni e dei titoli indicati e autocertificati.

Messina, lì 16/10/2020