

CURRICULUM VITAE ET STUDIORUM

ESPERIENZA LAVORATIVA

Data	21 novembre, 2018 – 31 gennaio, 2019
Nome del datore di lavoro	Agrumi-Gel S.r.l., Barcellona P. G., Messina
Tipo di impiego	Aiuto tecnico della trasformazione alimentare
Principali mansioni	Analisi di laboratorio su succhi naturali e concentrati; monitoraggio della produzione e trasformazione della lavorazione agrumaria.
Data	18 aprile, 2016 – 22 giugno, 2018
Nome del datore di lavoro	Shimadzu Italia S.r.l., Milano
Tipo di impiego	Impiegato tecnico
Principali mansioni	Addetto all'installazione, manutenzione, riparazione e certificazione di apparecchiature analitiche HPLC, GC, UV-VIS, TOC.
Data	09 novembre – 31 dicembre, 2015
Nome del datore di lavoro	Consorzio di Ricerca Filiera Carni (CoRFilCarni), Messina
Tipo di impiego	Collaborazione a Progetto "Bio4Bio - Valorizzazione Biomolecolare ed Energetica di biomasse residuali del settore Agroindustriale ed Ittico", CUP B61C12000910005 Codice Progetto PON02_00451_3362376.
Principali mansioni	Messa a punto di un protocollo analitico per la determinazione di acidi grassi volatili (AGV) nel contenuto cecale di suini industriali, mediante HPLC/UV-Vis, e analisi effettivo dei campioni.
Data	20 novembre – 31 dicembre, 2015
Nome del datore di lavoro	Consorzio di Ricerca Filiera Carni (CoRFilCarni), Messina
Tipo di impiego	Collaborazione a Progetto "AGRIVET – Centro per l'Innovazione dei Sistemi di Qualità, Tracciabilità e Certificazione dell'Agroalimentare" CUP G46D15000170009 PO FESR Regione Siciliana 2007/2013.
Principali mansioni	Attivazione di un sistema di determinazione HPLC/DAD per la messa a punto di un protocollo analitico per la determinazione di microcomponenti in matrici di carne e derivati.
Data	17 luglio – 15 settembre, 2015
Nome del datore di lavoro	Consorzio di Ricerca Filiera Carni (CoRFilCarni), Messina
Tipo di impiego	Lavoro a Progetto SAVE/Collaborazione coordinata e continuativa
Principali mansioni	Analista di laboratorio
Data	06 giugno – 30 giugno, 2015
Nome del datore di lavoro	Consorzio di Ricerca Filiera Carni (CoRFilCarni), Messina
Tipo di impiego	Collaborazione a Progetto GAL
Principali mansioni	Analista di laboratorio

Data 02 febbraio- 30 giugno, 2015
 Nome del datore di lavoro Centro Studi ed Iniziative per lo sviluppo locale ed integrato (CE.S.I.S.),
 Messina
 Tipo di impiego Collaborazione a Progetto "Bio4Bio - Valorizzazione Biomolecolare ed
 Energetica di biomasse residuali del settore Agroindustriale ed Ittico",
 CUP B61C12000910005 Codice Progetto PON02_00451_3362376
 Principali mansioni **Attività di supporto alla ditta Mangimi di Pasquale S.r.l.: sviluppo e
 preparazione di formulati per l'industria dei mangimi, definizione
 parametri di processo per la realizzazione di mangimi innovativi.**

Data maggio, 2013 – novembre 2014
 Nome del datore di lavoro Consorzio di Ricerca Filiera Carni (CoRFilCarni), Messina
 Tipo di impiego Tirocinio Laboratorio Chimico
 Principali mansioni **Training nelle procedure di laboratorio per l'analisi chimico-fisica degli
 alimenti di origine animale.**

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

Data 10 novembre, 2014 – 23 aprile, 2018
 Istituto di formazione Università degli Studi di Messina
 Qualifica conseguita **Dottore di Ricerca in Scienze Veterinarie Registro n. 798**
 Curricula Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare
 Elaborato finale **"Le scienze sensoriali dell'ultimo secolo: sviluppo e applicazione di
 metodi strumentali per la valorizzazione di biomasse residuali del
 settore agroalimentare in alimentazione animale".**

Data 28 novembre 2013 – 22 dicembre, 2014
 Istituto di formazione Università degli Studi di Messina
 Qualifica conseguita **Ricercatore esperto in sistemi innovativi per la gestione della qualità e
 della sicurezza degli alimenti di origine animale.**
 Tipo di formazione Alta formazione post-laurea (Borsa di studio)
 Progetto PAN Lab - Progetto di Potenziamento Strutturale dei laboratori
 dell'Università di Messina per analisi degli alimenti, studio della loro
 incidenza sulla salute umana e consulenza tecnologica, giuridica ed
 economica alle aziende agroalimentari.
 Principali materie oggetto Elementi di Biostatistica. Tecniche fisico-chimiche per la valutazione
 dello studio degli alimenti. Elementi di chimica analitica. Analisi chimica strumentale.

Data 22 novembre, 2012 – 1 ottobre, 2013
 Istituto di formazione Università degli Studi di Messina
 Qualifica conseguita **Master Universitario di II livello "Economia e Marketing
 Agroalimentare e del Turismo Rurale**
 Elaborato finale Qualità e sistema di accreditamento dei laboratori di prova. Procedura
 per la determinazione di aflatossine UNIEN 12955:1999.

Data	Marzo, 2004 – aprile, 2012
Istituto di formazione	Universidad del Tolima, Colombia
Qualifica conseguita	Laurea universitaria di vecchio ordinamento in Scienze Biologiche
Elaborato finale	"Estudio de la Comunidad Mesozooplantonica del lago costero Faro — Estrecho de Messina (Mar Mediterraneo)"
CORSI E TRAINING	
Data	10 – 12 novembre, 2017
Nome del corso	Installation & IQOQ Training for UV Series
Ente organizzatore, città	Shimadzu Italia S.r.l., Milano
Data	17 – 28 novembre, 2016
Nome del corso	Service-Training and IQOQ-Inspection according GLP/GMP GC-2010- /GC-2014-/GC-2025-series
Ente organizzatore, città	Shimadzu Europa GmbH, Duisburg (Germania)
Data	29 agosto – 2 febbraio, 2016
Nome del corso	Service-Training and IQOQ-Inspection according GLP/GMP Shimadzu Nexera (X2) Series; RF-20A/AXS; LC-20AP, LC-20Ai, LC-20AR, RID-20A, LabSolutions S/W
Ente organizzatore, città	Shimadzu Europa GmbH, Duisburg (Germania)
Data	15 – 19 agosto, 2016
Nome del corso	Service-Training and IQOQ-Inspection according GLP/GMP LC-20A/LC- 2010 Series and LabSolution Software
Ente organizzatore, città	Shimadzu Europa GmbH, Duisburg (Germania)
Data	27 – 28 maggio, 2015
Nome del corso	Troubleshooting Avanzato HPLC/UHPLC e GC
Ente organizzatore, città	Phenomenex Italia S.r.l., Bologna
Data	23 aprile, 2015
Nome del corso	Strategie Avanzate di Sviluppo Metodo HPLC
Ente organizzatore, città	Phenomenex Italia S.r.l., Roma
Data	22 aprile, 2015
Nome del corso	Trucchi e segreti dell'HPLC
Ente organizzatore, città	Phenomenex Italia S.r.l., Roma
Data	21 febbraio, 2015
Nome del corso	Micotossine. Tecniche e metodologie nelle varie matrici
Ente organizzatore, città	Ordine dei Chimici della Calabria, Reggio Calabria
Data	17 – 21 novembre, 2014
Nome del corso	Application development training for sensorial analysis
Ente organizzatore, città	Alpha MOS, Toulouse (Francia)

ALTRI CORSI

Data	11 giugno, 2018
Nome del corso	Il regolamento Europeo 679/2016 sulla protezione dei dati personali
Ente organizzatore, città	Centro di formazione Eco-Consult S.r.l., Milano
Data	16 dicembre, 2016
Nome del corso	Rischio da radiazioni ionizzanti. Normativa applicabile. Procedure per la manutenzione di gascromatografi con ECD
Ente organizzatore, città	Istituti Clinici Scientifici Maugeri, Milano
Data	18 – 29 agosto, 2014
Nome del corso	Intensive English Course
Ente organizzatore, città	International House Malta

PUBBLICAZIONI

Titolo	Chemical and technological traits of Nero Siciliano dry-cured ham
Autori	Ambra Rita Di Rosa, Giuseppe Magazzù, Vittorio Lo Presti, Nirey Velez Cervera, Alessandro Zumbo
Rivista, Vol., Anno	Ital J Anim Sci Vol. 14 : s1, 2015
Titolo	E-Nose for discrimination of cow feeding with olive by products from cheese
Autori	Ambra Rita Di Rosa, Luigi Liotta, Nirey Velez Cervera, Vittorio Lo Presti, Vincenzo Chiofalo
Rivista, Vol., Anno	16th International Symposium on Olfaction and Electronic Noses. ISOEN, Dijon, France. 2015

COMPETENZE PERSONALI

MADRELINGUA	SPAGNOLO
ALTRE LINGUE	
	ITALIANO
Capacità di lettura	LIVELLO: C2
Capacità di scrittura	LIVELLO: C2
Espressione orale	LIVELLO: C2
	INGLESE
Capacità di lettura	LIVELLO: B2
Capacità di scrittura	LIVELLO: B2
Espressione orale	LIVELLO: B2

COMPETENZE ORGANIZZATIVE E GESTIONALI

-Rispetto, collaborazione, confronto e responsabilità.
-Flessibilità e capacità di lavorare in gruppo.
-Affidabilità.

COMPETENZE PROFESSIONALI

-Conoscenza di sistemi Shimadzu di cromatografia liquida e gassosa, spettrofotometri UV e visibile e anche di strumentazione per la determinazione del carbonio totale in campioni solidi e liquidi. Buona conoscenza dei loro protocolli di manutenzione. Buona conoscenza dei software di gestione delle apparecchiature cromatografiche e per l'analisi dei dati. Buone capacità di individuazione delle problematiche strumentali, e troubleshooting.

-Buona conoscenza dei sistemi di analisi sensoriale Alpha MOS: Alpha Fox-4000 (Naso elettronico), Iris Visual Analyzer VA400 (occhio elettronico) e Astree (lingua elettronica) e dei loro protocolli di prima manutenzione. Buona conoscenza dei software di gestione delle apparecchiature sensoriali e per l'analisi dei dati. Buona capacità di individuazione delle problematiche strumentali.

ALTRE COMPETENZE

-Ottima conoscenza del computer e gestione dei file, elaborazione di testi, foglio elettronico, strumenti di presentazione, rete informatiche, di ricerca e comunicazione.

-Registrazione di dati tramite utilizzo di strumenti informatici (SAP).

PATENTE

B