

INFORMAZIONI PERSONALI

Doriana Aliquo'



ESPERIENZA PROFESSIONALE

14 Gennaio 2022
13 Luglio 2022

Borsa di ricerca post-laurem

Progetto "AGER canestrum casei" Grant 2017-1144

Tematica: "Influenza del sistema di allevamento e della tecnologia di caseificazione sulle caratteristiche qualitative e determinazione di fingerprint sensoriale strumentale di formaggi storici"

Responsabile Scientifico: Prof. Chiofalo Vincenzo

Presso Università degli studi di Messina, Dipartimento ChiBioFarAm /Scienze Veterinarie

L'attività è stata focalizzata sulla creazione di una fingerprint sensoriale tramite l'utilizzo di strumentazione sensoriale artificiale:

Occhio elettronico Iris Visual Analyzer 400, Alpha MOS

Lingua elettronica αAstree, Alpha MOS

Naso elettronico FOX 4000, Alpha MOS

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

Dicembre 2021 Gennaio 2022

24 CFU
Presso UniPegaso

12 Ottobre 2021

Laurea Magistrale in Sicurezza e Qualità delle Produzioni Animali LM 86

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 – Dipartimento di Scienze Veterinarie

| | |
|----------------------|---|
| Marzo-Ottobre 2021 | <p>Stage formativo</p> <p>Presso l'Unità di Produzione Animale e laboratorio sensoriale strumentale (E-Sense Lab) per i 10 CFU dedicati allo svolgimento della tesi. Presso Università degli Studi di Messina-Dipartimento di Scienze Veterinarie Utilizzo di strumentazione sensoriale artificiale: -Occhio elettronico Iris Visual Analyzer 400, Alpha MOS -Lingua elettronica αAstree, Alpha MOS -Naso elettronico FOX 4000, Alpha MOS</p> <p>Utilizzo spettrofotometro portatile Minolta CM500 Utilizzo bilancia analitica e calibro digitale Utilizzo rifrattometro ottico portatile</p> |
| Marzo 2021 | <p>Tirocinio</p> <p>Istituto Zooprofilattico Sperimentale A. Mirri (Barcellona Pozzo di Gotto) Tutor: Dott. Fiasconaro Analisi microbiologiche di alimenti di origine animale secondo le norme ISO:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 | <p>Abilitazione come Agrotecnico Laureato</p> |
| Febbraio-Agosto 2016 | <p>Tirocinio</p> <p>Presso studio agronomo Dott. Agronomo Chiarello Fabio - Barcellona Pozzo di Gotto (ME)</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 Tristeza Virus (CTV) |
| 17 Dicembre 2015 | <p>Laurea Triennale in Scienze Gastronomiche L.26 Votazione:101/110 Titolo tesi: "Composizione <i>fisico-chimica e microbiologica di campioni di Maiorchino con diverso grado di maturazione.</i>" Presso Università degli studi di Messina-Dipartimento BIOMORF.</p> |
| Marzo – Aprile 2015 | <p>Tirocinio</p> <p>Salamita Soc. Coop Barcellona Pozzo di Gotto (ME) Tutor: Francesco Salamita</p> <ul style="list-style-type: none"> • Monitoraggio di tecniche di lavorazione biologiche con particolare attenzione alla preparazione di succhi di agrumi e al packaging dei prodotti ortofruttili • Pastorizzazione succhi di agrumi • Prove di audit del personale (UNI EN ISO 19011) |
| Maggio-Ottobre 2014 | <p>Tirocinio</p> <p>Istituto Zooprofilattico Sperimentale A. Mirri Barcellona Pozzo di Gotto (ME) Tutor: Dott.Fiasconaro e Dott.ssa Rappazzo Analisi microbiologiche di alimenti di origine animale secondo le norme ISO:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 |
| 2011 | <p>Diploma di maturità classica Liceo Classico "Luigi Valli", Barcellona Pozzo di Gotto</p> |

Corsi/Seminari/Convegni

- Seminario Dr. George Attard
"Local breeds and typical food"
 Università degli Studi di Messina
 12 Gennaio 2023
- Seminario Dr. George Attard
"Manure management"
 Università degli Studi di Messina
 11 Gennaio 2023
- Webinar Eurofin Technologies
"Bring some popCORN and hear our OGM Allergenes and Mycotoxine expert cover all CORness of CORN testing" .17 Novembre 2022
- Convegno digitale Alimentipiù,
 promosso da Quine Business Publisher
 20-22 settembre 2022
- Convegno "Aspettando CheeseART",
 Tradizione e neuroscienza, pensando ai consumatori. "Scegliere i formaggi tradizionali della
 selezione Ager: *Canestrum Casei*"
 14 Maggio 2022-Ragusa, CORFILAC
- VII Convegno Nazionale SISS
 Società Italiana Scienze Sensoriali
 27 – 29 aprile 2022-Campus di via Lanera, Matera
- Seminario - asp@webinar: i giovedì delle scienze animali"
"Adattabilità dei sistemi zootecnici ai cambiamenti climatici"
 Associazione per la Scienza e le Produzioni Animali (ASPA) - 21 Aprile 2022
- Seminario - " asp@webinar: i giovedì delle scienze animali"
"Allevamento e alimentazione degli animali da compagnia"
 Associazione per la Scienza e le Produzioni Animali (ASPA) - 14 Aprile 2022
- Seminario - " asp@webinar: i giovedì delle scienze animali"
"La qualità degli alimenti di origine animale e salute umana"
 Associazione per la Scienza e le Produzioni Animali (ASPA) - 07 Aprile 2022
- Webinar Vinidea
"La variabilità chimica dei legni usati in enologia" - 6 Aprile 2022
- Seminario - " asp@webinar: i giovedì delle scienze animali"
"Allevamento e Servizi Ecosistemici"
 Associazione per la Scienza e le Produzioni Animali (ASPA) - 31 Marzo 2022
- Seminario - " asp@webinar: i giovedì delle scienze animali"
"Metodologia statistica e disegno sperimentale"
 Associazione per la Scienza e le Produzioni Animali (ASPA) - 24 Marzo 2022
- Seminario - " asp@webinar: i giovedì delle scienze animali"
"Precision Livestock Farming"
 Associazione per la Scienza e le Produzioni Animali (ASPA) - 17 Marzo 2022
- Seminario " asp@webinar: i giovedì delle scienze animali"
"Apicoltura"
 Associazione per la Scienza e le Produzioni Animali (ASPA) - 10 Marzo 2022

- Seminario "asp@webinar: i giovedì delle scienze animali "
 "Utilizzo di fonti proteiche innovative nell'alimentazione animale"
 Associazione per la Scienza e le Produzioni Animali (ASPA) - 3 Marzo 2022
- Webinar - AGER progetto Innovamilk
 "Gestione del colostro nella vacca da latte"
 INNOVAtions in Italian dairy industry for the enhancement of farm sustainability, MILK technological traits and cheese quality-1 Marzo 2022
- Webinar AGER progetto Innovamilk
 "Utilizzo di sottoprodotti in razione: una risorsa per aumentare la sostenibilità delle aziende da latte "
 INNOVAtions in Italian dairy industry for the enhancement of farm sustainability, MILK technological traits and cheese quality 16 Dicembre 2021
- Webinar AGER progetto SUSHIN
 Convegno finale
 SUsustainable fiSH feeds INnovative ingredients – 7 Dicembre 2021
- Webinar AGER progetto Canestrum Casei
 "Evento di training sul Cacioricotta del Cilento" - 30 Novembre 2021
- Webinar AGER Progetto Innovamilk
 "Problematiche tecnologiche nelle produzioni casearie. Aspetti microbiologici, tecnologici e diagnostici"
 INNOVAtions in Italian dairy industry for the enhancement of farm sustainability, MILK technological traits and cheese quality 25 Novembre 2021
- Webinar AGER Progetto Innovamilk
 "Crioscopia nel latte Approfondimenti sugli aspetti fisiologici, gestionali di stalla e analisi di laboratorio"
 INNOVAtions in Italian dairy industry for the enhancement of farm sustainability, MILK technological traits and cheese quality-08 Giugno 2021
- Webinar AGER Progetto Innovamilk
 "La comunicazione e il marketing del caseario: trend di consumo"
 INNOVAtions in Italian dairy industry for the enhancement of farm sustainability, MILK technological traits and cheese quality-03 Giugno 2021
- Webinar AGER Progetto Innovamilk
 "Valutazione della razione, del latte e delle feci bovine come strumenti diagnostici nutrizionali"
 INNOVAtions in Italian dairy industry for the enhancement of farm sustainability, MILK technological traits and cheese quality 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 "
 INNOVAtions in Italian dairy industry for the enhancement of farm sustainability, MILK technological traits and cheese quality 17 Marzo 2021
- Webinar AGER Progetto Innovamilk
 "Il microbiota del formaggio: composizione, tecnologia e funzionalità "
 INNOVAtions in Italian dairy industry for the enhancement of farm sustainability, MILK technological traits and cheese quality 18 Febbraio 2021
- Webinar AGER Progetto Innovamilk
 "Le sfide del settore lattiero caseario per la caseificazione del latte italiano"
 INNOVAtions in Italian dairy industry for the enhancement of farm sustainability, MILK technological traits and cheese quality 16 Dicembre 2020
- Corso di formazione in materia di Salute e sicurezza sui luoghi di lavoro
 16-17 Dicembre 2019- Università degli studi di Messina
- Seminario Social Farming, agricoltura sociale per la filiera agrumicola Sicilia

Progetto: ARCES e Distretto Produttivo Agrumi di Sicilia
 "La Certificazione Etica" - 18 Novembre 2016 Barcellona P.G.

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

Seminario "Messina del vino: un territorio ritrovato"
 Progetto Vino: cultura e professionalità
 Università degli studi di Messina e Associazione Italiana Somelier - 5 novembre 2011

COMPETENZE PERSONALI

CAPACITA' E COMPETENZE LINGUISTICHE

MADRELINGUA ITALIANA

ALTRE LINGUE: INGLESE

Certificazione: AELS. NOCN INTERMEDIATE LEVEL ESOL (B2 CEFR)

| COMPRESIONE | | PARLATO | | PRODUZIONE SCRITTA |
|-------------|---------|-------------|------------------|--------------------|
| Ascolto | Lettura | Interazione | Produzione orale | |
| B2 | B2 | B2 | B2 | B2 |

ATTIVITA' SCIENTIFICA

PUBBLICAZIONI

Contributo in atti di congresso

Congressi Internazionali

A.R. Di Rosa, M. Oteri, F. Accetta, D. Aliquò, B. Chiofalo
 "Artificial senses for quality evaluation of *Sparus aurata* diet containing *Hermetia illucens* meal"
 Accepted abstract n°39625
 73rd Annual Meeting of European Federation of Animal Science (EAAP) /5-9 Settembre 2022, Porto (Poster)

Francesca Accetta, Luigi Liotta, Doriana Aliquò, Vincenzo Chiofalo, Ambra R. Di Rosa
 "Novel application of artificial senses (e-nose and e-tongue) and chemometrics approach for rapid organoleptic evaluation of milk"
 10th International Symposium on Recent Advances in Food Analysis (RAFA 2022)/6-9 Settembre 2022, Praga (Poster)

Ambra R. Di Rosa, Francesca Accetta, Luigi Liotta, Doriana Aliquò, Vincenzo Chiofalo
 "Local chicken breeds valorization by image analysis application of eggs produced in organic system."
 10th International Symposium on Recent Advances in Food Analysis (RAFA 2022)/6-9 Settembre 2022, Praga (Poster)

Congressi Nazionali

Di Rosa A.R., Accetta F. Armone R., Aliquò D., Chiofalo B.
"Effect of Hermetia illucens meal on gilthead seabream (Sparus aurata) flesh sensory profile. An innovative approach using electronic senses and data fusion." ASPA 2023 (submitted)

Di Rosa A.R., Accetta F., Liotta L., Aliquò D., Chiofalo V.
"External egg quality from Siciliana, a native chicken breed of the Sicilian Region (Italy) reared under free range conditions". ASPA 2023 (submitted)

Francesca Accetta, Luigi Liotta, Annalisa Amato, Rosita La Cava, Doriana Aliquò, Gianluigi Agolino, Cinzia Randazzo and Ambra Rita Di Rosa.
"E-Nose and E-Tongue for sensory quality evaluation of canestrato cheese produced of kiwifruit extract"
 75° convegno SISVET/15-18 Giugno 2022, Lodi (Poster)

Aliquò D., Chiofalo V., Accetta F., Todaro M., Licitra G., Di Rosa A.R.
"Panel sensoriale strumentale per la definizione del profilo organolettico di formaggio Maiorchino prodotto con differenti tipi di latte"
 VII Convegno Nazionale SISS Società Italiana Scienze Sensoriali /27 – 29 aprile 2022, Campus di via Lanera, Matera (Flash Presentation)

Accetta F., Liotta L., Aliquò D., Caggia C., Agolino G., Randazzo C., La Cava R., Di Rosa A.R.
"Applicazione di naso e lingua elettronici per la valutazione del profilo sensoriale di formaggio canestrato prodotto con caglio vegetale"
 VII Convegno Nazionale SISS Società Italiana Scienze Sensoriali /27 – 29 aprile 2022, Campus di via Lanera, Matera (Video Poster)

Contributo in volume

Capitolo di libro

Vincenzo Chiofalo, Ambra Rita Di Rosa, Aliquò Doriana, Giuseppe Licitra,
"Maiorchino", in *"CASEI Arte Casearia Mediterranea"*
 Pubblicazione a cura dell'Università degli Studi di Catania, Prof. G. Licitra. 2022 Pp: 155-172
 Progetto Ager Canestrum Casei

Relatore a convegno

Vincenzo Chiofalo, Aliquò Doriana, Ambra Di Rosa
"L'innovazione al servizio della tradizione. I sensi artificiali per un nuovo profilo organolettico del Casizolu del Montiferru e Fiore Sardo"
 Convegno "Il Fiore Sardo DOP e il Casizolu del Montiferru tra Scienza e Tradizione"
 Progetto AGER Canestrum Casei, 8 Aprile 2022 - AGRIS Sardegna, Loc. Bonassai (SS)

Vincenzo Chiofalo, Aliquò Doriana, Ambra Di Rosa
"Valorizzazione dei formaggi storici del meridione d'Italia"
"L'innovazione al servizio della tradizione. I sensi artificiali per un nuovo profilo organolettico del Canestrato di Moliterno"
 Progetto AGER Canestrum Casei, 2 Aprile 2022 - Moliterno (PZ)

Tavole rotonde

Partecipazione alla tavola rotonda: "Dieta mediterranea, un patrimonio da difendere"
 Contributo dal titolo: *"Sensi artificiali" per la valutazione delle caratteristiche organolettiche di filetti di orate alimentate con farina di Hermetia illucens.*
 Autori: Ambra R. Di Rosa, Francesca Accetta, Doriana Aliquò, Biagina Chiofalo
 MEDNIGHT – LA NOTTE MEDITERRANEA DELLE RICERCATRICI, Università di Messina, 30 Settembre 2022

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

- Utilizzo spettrofotometro portatile Minolta CM500
- Preparazione di campioni alimentari per l'effettuazione dell'analisi del colesterolo (saponificazione, estrazione e derivatizzazione) per successiva Gascromatografia .
- Determinazione della Fosfatasi Alcalina su campioni di formaggio ovino.
- Determinazione dei parametri morfologici, fisici e ponderali delle uova.
- Utilizzo bilancia analitica e calibro digitale.
- Ricerca di *Trichinella spiralis* in campioni di carcasse suine.
- 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

CAPACITÀ E COMPETENZE
INFORMATICHE

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)

Reso ai sensi degli artt. 46 e 47 del DPR 28 dicembre 2000, n. 445 secondo forma di Dichiarazione Sostitutiva Di Certificazione
Dichiarazione Sostitutiva Di Atto Di Notorietà