

**FORMATO EUROPEO
PER IL CURRICULUM
VITAE**



INFORMAZIONI PERSONALI

| | |
|-----------------------------------|--|
| Nome | ALESSIA LODATO |
| Indirizzo | VIA UMBERTO I, N° 21, 95040-SAN MICHELE DI GANZARIA (CT) VIA CANFORA, N° 8, 95128-CATANIA |
| Telefono | 328-2095617; 338-1451999 |
| Fax | 0933-976246 |
| E-mail | alessia.lodato86@gmail.com dott.ssa.alessia.lodato@pec.it |
| Indirizzo Posta Certificata (PEC) | |
| Nazionalità | Italiana |
| Data di nascita | 10-NOVEMBRE-1986 |
| Codice Fiscale | LDTLSS86S50B428G |

ESPERIENZA LAVORATIVA

- Date (da – a)
 - Tipo di azienda o settore
 - Tipo contratto
 - Tipo di impiego
 - Principali mansioni e responsabilità
- GIUGNO 2014//**
Trasformazione prodotti alimentari di origine vegetale
Contratto Atipico
Addetta Controllo Qualità
- Applicazione tecniche di G.M.P.;
 - Monitoraggio del processo produttivo;
 - Pianificazione delle attività;
 - Conoscenza del funzionamento dei macchinari;
 - Controllo qualità e studio della produzione.
- GENNAIO 2013- APRILE 2013**
OTTOBRE 2013- DICEMBRE 2013
10/2013
Parco Scientifico e Tecnologico della Sicilia S.C.p.A.
- Ricerca**
Analista di laboratorio
Estrazione, caratterizzazione di molecole bioattive da matrici alimentari e analisi chimo-fisiche.
- Utilizzo di cromatografi (GC, UV-Vis);
 - Applicazione e validazione di tecniche di estrazione;
 - Utilizzo di estrattore Soxhlet, Rotavapor, pH-metro;
 - Applicazioni di metodiche per analisi quali-quantitative;
 - Studio dei processi di estrazione;
 - Controllo dati sull'efficienza delle estrazioni;
 - Partecipazione attiva al processo di miglioramento;
 - Partecipazione a riunioni;
 - Lavoro in team.

- Date (da – a)
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
- Tipo di azienda o settore
 - Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

- Date (da – a)
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
 - N Protocollo
- Tipo di azienda o settore
 - Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

IDONEITA'

- Date (da-a)
- Nome datore di lavoro
 - Date (da-a)
- Nome datore di lavoro
 - Date (da-a)
- Nome datore di lavoro
 - Date (da-a)
- Nome datore di lavoro
 - Date (da-a)

MARZO 2011- MARZO 2012

**Università degli studi di Catania,
Facoltà di Agraria, Scienze e Tecnologie Alimentari**

Università degli studi di Catania

Tesi sperimentale

Analisi microbiologiche, tecniche di caratterizzazione genotipica e fenotipica dei ceppi, quali: isolamento, estrazione del DNA da culture pure, identificazione molecolare dei ceppi mediante PCR-RFLP e Multiplex PCR, prove tecnologiche.

- Applicazioni di tecniche di isolamento, purificazione ed estrazione di DNA dai ceppi isolati;
- Utilizzo dell'apparato per elettroforesi su gel a campo alternato, PCR e PCR-Real Time, restrizione enzimatica (RFLP);
- Applicazioni di metodiche per l'analisi genotipica e fenotipica dei ceppi.

MARZO 2009-GIUGNO 2009

Ortogel S.p.A.

2738 del 27/10/2009

Trasformazione dei prodotti agrumari

Tirocinante

Tirocinio finalizzato allo svolgimento della tesi di laurea (6 mesi) dal titolo: **“L'IMPIEGO DEGLI AGRUMI NELLE TECNOLOGIE ALIMENTARI”**, come previsto nel corso di laurea.

- Apprendimento di tecniche di G.M.P.;
- Analisi chimico-fisiche e microbiologiche su prodotti e sottoprodotti agrumari;
- Conoscenza e monitoraggio del processo produttivo per le diverse linee produttive (succhi freschi, pastorizzati, concentrati, oli essenziali, scarti), dalla materia prima sino al processo di confezionamento-distribuzione e/o di stoccaggio del prodotto finito;
- Conoscenza del funzionamento dei macchinari;
- Studio dei metodi per ottenere un prodotto di qualità;
- Controllo qualità, manuale HACCP e studio della produzione.

2014

Comune di S. Michele di Ganzaria (CT), progetto “SARICER”;

2013

CNR ISAFOM, n° protocollo:0002698;

2013

CNR ICTP, n° protocollo: 0002533;

2012

Parco Scientifico e Tecnologico della Sicilia, n° protocollo:1138;

2012

Parco Scientifico e Tecnologico della Sicilia, n° protocollo:1127;

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- Date (da – a)
 - Qualifica conseguita
 - Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
 - N. Certificato

 - Date (da – a)
 - Qualifica Conseguita
 - Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione

 - Date (da – a)
 - Qualifica conseguita
 - Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione

 - Date (da – a)
 - Qualifica conseguita
 - N Reg
 - N Mat. Certificato
 - N iscrizione Albo

 - Date (da – a)
 - Qualifica conseguita
 - Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
 - N Reg
 - N Matricola

 - Date (da – a)
 - Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione

 - Date (da – a)
 - Qualifica conseguita
 - Nome e tipo di istituto di istruzione/formazione
 - N Reg.
 - N Matricola
 - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio

 - Date (da – a)
 - Qualifica conseguita
 - Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
 - N Reg.
 - Votazione
- Marzo **2014**
ECDL (European Computer Driving Licence): Livello Advance
Istituto d'istruzione superiore IIS "L. Sturzo", Gela (CL)
n. Skills Card: 2040852
- Ottobre **2013-Marzo 2014**
Assaggio n. 20 Sedute certificate di assaggio oli vergini di Oliva-
O.P. Olio Verde di Sicilia, Soc. Coop. Agr. Aderente alla U.N.A.S.C.O.
- Dicembre **2012**
Idoneità fisiologica all'assaggio degli oli Vergini di Oliva
APO- Società Coop. Agricola Produttori Olivicoli
- Luglio **2012**
Abilitazione alla Professione di Tecnologo Alimentare
121305200010
130/000086
335
- 2009-2011**
Laurea specialistica in Scienze e Tecnologie Alimentari
Università degli studi di Catania
81890/inf
A56/000137
- Aprile **2010**
Corso di Cultura europea
Università degli studi di Catania
- 2005-2009**
Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari
Università degli studi di Catania
60366/inf
627/000865
Valutazione della qualità chimica, fisica, microbiologica e sensoriale dei prodotti alimentari. Conduzione e gestione di processi produttivi nel segno delle moderne norme procedurali in termini di qualità e sicurezza.
- Luglio **2005**
Diploma maturità scientifica ad indirizzo informatico
Liceo "E. Majorna", Caltagirone (CT),
019198
72/100

DESCRIZIONE LAVORI DI TESI

-”*CARATTERIZZAZIONE DI LIEVITI ISOLATI DA LATTE D’ASINA*”.

Relatore: Dott.ssa Restuccia Cristina, voto di laurea 110/110 e lode (*Tesi sperimentale*):

Identificazione di lieviti presenti nel latte d’asina per valutarne le caratteristiche igienico-sanitarie e studiarne le prerogative tecnologiche nella prospettiva di un loro utilizzo come colture starter o come probiotici. Scelta dettata dalla quasi nulla ricerca effettuata in questo ambito particolarmente importante se si pensa che tale alimento, è destinato principalmente alla prima infanzia durante la quale le infezioni più frequenti sono causate proprio da lieviti. L’identificazione è stata effettuata tramite l’ausilio di metodologie molecolari, in particolare della **PCR** e successiva **RFLP** delle regioni **ITS** e della **Multiplex-PCR**, consentendone l’identificazione a livello di specie. Inoltre, sugli isolati, sono state effettuate delle prove tecnologiche per caratterizzarli a livello fenotipico. Sono state testate: la tolleranza alla bile, la crescita a diverse temperature e pH, l’attività proteolitica e lipolitica, la produzione di ammine biogene ed l’attività killer. Alcune di esse sono state eseguite per determinare la possibile sopravvivenza dei ceppi, una volta ingeriti, al transito gastrointestinale.

-“*L’IMPIEGO DEGLI AGRUMI NELLE TECNOLOGIE ALIMENTARI*”.

Relatore: Prof. Giovanni Spagna, voto di laurea 101/110:

La tesi è stata basata sul fenomeno della *Natural Debittering* o “*Sviluppo ritardato di un sapore amaro*”, responsabile dell’abbassamento della qualità organolettica e commerciale dei succhi e dei metodi per contrastarlo. Sono stati analizzati e esaminati diversi studi i quali dimostrano che la causa principale è dovuta alla presenza della limonina, per essere più precisi, al suo precursore non amaro, l’**acido limonoico δ -monolattone A** (LARL), presente nelle parti solide del frutto, che in ambiente acido a pH 3,0-3,5 e per azione dell’enzima limonina D-ring lattone idrolasi (LDLH) viene convertito in limonina amara.

SEMINARI

2014

- “Nutraceutica: evidenze scientifiche e aspetti clinici”, AMG Farmaceutica, Università degli Studi di Catania;
- “Tecnologie innovative per la promozione dell’ortofrutta di IV Gamma”, Parco Scientifico e Tecnologico della Sicilia;
- “Riscoperta ed utilizzazione dei coloranti naturali”, Parco Scientifico e Tecnologico della Sicilia;
- Filiera di grano duro corta, “autenticata” e “rintracciabile”, Parco Scientifico e Tecnologico della Sicilia;
- “Miglioramento e tipicizzazione delle produzioni vitivinicole”, Parco Scientifico e Tecnologico della Sicilia;
- “Riduzione degli sprechi e aggiornamento sulla normativa dei rifiuti”, Università degli Studi di Catania;
- N.20 sedute certificate di assaggio di oli vergini di oliva, O.P. Olio Verde di Sicilia;

2012

- “Corso per l’idoneità fisiologica all’Assaggio di Oli di Oliva Vergini”, SOAT Catania;

2011

- “Il valore dell’Acqua”, Università degli Studi di Catania;

2010

- “Bioplastiche: materiali per la riduzione dell’impatto ambientale”, Università degli Studi di Catania;
- “Efficacia di preparati insetticidi a base di Azadiractina A”, Università degli Studi di Catania;
- “La formazione continua per l’Agro-Alimentare di Qualità”, Università degli Studi di Catania;
- “La certificazione nel settore alimentare come strumento competitivo: aggiornamenti”, Università degli Studi di Catania;
- “Pesticide in Mediterranean area”, Università degli Studi di Catania;
- “Ventennale dall’istituzione del Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari”, Università degli Studi di Catania;

- “Paste acide: la tradizione al servizio della ricerca scientifica”, Università degli Studi di Catania;
- “I batteri lattici nella fermentazione del salame”, Università degli Studi di Catania;
- “La fermentazione delle olive da tavola con il sistema Sivigliano”, Università degli Studi di Catania;
- “La fermentazione delle olive da tavola con batteri lattici batteriocinogenici”, Università degli studi di Catania;
- “Bioconservazione degli alimenti con l’impiego di batteriocine”, Università degli Studi di Catania;
- “Gli alimenti probiotici come alimenti funzionali”, Università degli Studi di Catania;
- “L’avenir du développement rural dans l’UE: governance, multifonctionnalité et soustenabilité- Jean Monnet Project 2009/2010”, Università degli Studi di Catania;
- “Compatibilità dell’alimentazione umana con le risorse naturali”, Università degli Studi di Catania;
- “Corso di Cultura europea”, Università degli Studi di Catania;

2009

- “Rational management of emerging citrus greening/HBL infections”, Università degli Studi di Catania;

2008

- “Giornata d’incontri sulla salvaguardia e sul recupero delle derrate alimentari”, Università degli studi di Catania;
- “Giornata mondiale dell’Alimentazione: l’Italia con l’ONU contro la fame nel mondo. Celebrazioni Ufficiali”, Università degli Studi di Catania;
- “Minimally processing of fresh-cut vegetables and fruits”, Università degli Studi di Catania;
-

2007

- “CarrerDAY orientato al Sistema Agroalimentare”, COF Catania;
- “Principali risultati del progetto di ricerca: Miglioramento e valorizzazione delle produzioni frutticole etnee”, Università degli Studi di Catania;
- “Laboratorio didattico di Belpasso. I e II ciclo di seminari studio, 7 seminari di studio”, Università degli Studi di Catania;
- “La professione del Tecnologo Alimentare tra pubblico e privato”, Università degli Studi di Catania;

2006

- “The role of the United Nations in research and development of animal production”, Università degli studi di Catania;
- “Aspetti di mercato del packaging per alimenti”, Università degli Studi di Catania;
- “Controllo e gestione di un’azienda di ristorazione collettiva”, Università degli Studi di Catania;
- “Sviluppo di un processo di produzione industriale per via fermentativa”, Università degli Studi di Catania;
- “La gestione del prodotto nella filiera agrumicola”, Università degli Studi di Catania.

| | |
|--|--|
| CAPACITÀ E COMPETENZE PERSONALI | |
| MADRELINGUA | ITALIANO: PADRONANZA DELLA LINGUA SCRITTA E PARLATA |
| ALTRE LINGUE | INGLESE |
| • Capacità di lettura | Buona |
| • Capacità di scrittura | Buona |
| • Capacità di espressione orale | Buona |
| CAPACITÀ E COMPETENZE RELAZIONALI | Naturale capacità alla socializzazione e all’integrazione personale, consolidata partecipazione in equipe con assoluto rispetto della riservatezza. Maturato senso del dovere e di responsabilità . Flessibilità e spirito di adattamento. Ambizione, capacità di comunicazione e di coordinazione , entusiasmo, creatività, spontaneità e versatilità . |
| CAPACITÀ E COMPETENZE ORGANIZZATIVE | Possesso di capacità e competenze organizzative, riesco a conciliare e pianificare le esigenze professionali e personali grazie alle consolidate capacità di problem solving , disciplinando al meglio il lavoro. Gli inconvenienti non rallentano l’iter lavorativo, ma stimolano al raggiungimento dell’obiettivo finale. |

| | |
|-------------------------------------|--|
| CAPACITÀ E COMPETENZE TECNICHE | Hardware e Software: <ul style="list-style-type: none">- ECDL: livello Advance;- Ottima conoscenza del pacchetto Office;- Ottima conoscenza sistemi operativi Windows (2000, XP, Seven, Eight). Attrezzature specifiche: <ul style="list-style-type: none">- Strumentazioni chimico-fisiche, microbiologiche e molecolari quali: GC, UV-Vis, Soxhlet, Rotavapor, stufe, muffola, pH-metro, cappa chimica e microbiologica, elettroforesi, PCR. |
| CAPACITÀ E COMPETENZE ARTISTICHE | Lettura, saggistica, narrativa e scienza. Amore per le arti figurative. |
| ALTRE CAPACITÀ E COMPETENZE | Interessata ad argomenti affini al mio corso di laurea, inoltre è mia abitudine interessarmi a ciò che sconosco attraverso lo studio personale. Svolgo attività di volontariato e promozione sociale, sostengo e promuovo la raccolta di fondi per sostenere la ricerca scientifica. |
| PATENTE O PATENTI | Patente di guida categoria B |
| ULTERIORI INFORMAZIONI | Il mio obiettivo è trovare un'azienda ove poter avere in esperienza, avendo tutta la buona volontà per impegnarmi in una esperienza lavorativa che sia, dal punto di vista professionale e scientifico, remunerativa. Su richiesta, per approfondimenti e migliori chiarimenti, ci si rende disponibile ad esibire, tutta o in parte, la documentazione probante quanto qui dichiarato sotto la propria personale responsabilità. Disponibile da subito a trasferte in tutta Italia ed all'estero. |
| ALLEGATI | La sottoscritta si riserva di presentare ogni tipo di documentazione comprovante quanto dichiarato, ove le venisse richiesto. |

La sottoscritta esprime il proprio consenso affinché i dati personali forniti possano essere trattati, nel rispetto del D.lgs. n. 196 del 30.6.2003 e successive modifiche ed integrazioni.

Data
11-Febbraio-2015

FIRMA

