



ANGELUCCI ELISA

Sesso donna | Nazionalità Italiana

DICHIARAZIONI
PERSONALI

Consapevole delle sanzioni penali, nel caso di dichiarazioni non veritiere, di formazione o uso di atti falsi, richiamate dall'art. 76 del D.P.R. 28/12/2000n. 445, così come modificato e integrato dall'art. 15 della Legge 16/01/2003n. 3; dichiara sotto la propria responsabilità:

- Di essere cittadina italiana;
- Di godere dei diritti civili e politici;
- Di non aver riportato condanne penali e di non essere destinataria di provvedimenti che riguardano l'applicazione di misure di prevenzione, di decisioni civili e di provvedimenti amministrativi iscritti nel casellario giudiziale ai sensi della normativa vigente;
- Di non essere sottoposta a procedimenti penali;

ISTRUZIONE E
FORMAZIONE

12/02/2019-29/04/2021

Conseguimento Laurea Magistrale in Tecnologie e Biotecnologie degli Alimenti (Classe LM-70)

Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari ed Ambientali, dell'Università degli Studi di Perugia, Via Borgo XX Giugno, 74 - 06121 Perugia
<http://dsa3.unipg.it>

- Votazione di 110/110 e Lode con menzione d'onore
- Tesi sperimentale: "Foglie d'ulivo nella dieta di pecore in lattazione: Effetti sulle caratteristiche chimico-nutrizionali e sull'attitudine alla caseificazione del latte"
Le ricerche per l'elaborato di tesi sperimentale sono state condotte presso il laboratorio di Scienze Zootecniche del Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali, dell'Università di Perugia sotto la supervisione del Relatore di tesi Prof. Bernardo Valenti
- Tirocinio pratico applicativo per la Laurea magistrale presso ICQRF (Dipartimento Ispettorato Centrale della Tutela della Qualità e della Repressione Frodi dei Prodotti Agroalimentari) Laboratorio di Perugia per un totale di 250 ore.
Via della Madonna Alta, 138/c-d - 06100 Perugia (PG)
<https://www.politicheagricole.it/>
Le competenze acquisite hanno riguardato:
 - controllo qualità e repressioni frodi nel settore vitivinicolo su campioni campioni di vini DOP e IGP, vini varietali e vini generici e le varie tipologie di mosto (come mosto concentrato e mosto concentrato rettificato)
 - svolgimento di metodi di analisi ufficiali raccomandati e pubblicati dall'OIV (Raccolta dei metodi internazionali di analisi dei vini e dei

mosti) tra cui: Titolo Alcolometrico Volumico, acidità totale e volatile, determinazione degli zuccheri, del rame e dell' Idrossimetilfurfurale (HMF)

-svolgimento di metodi ufficiali di analisi per la valutazione delle caratteristiche di composizione del miele (allegato II della Direttiva 2001/110/CE del 20 dicembre 2001, secondo il Decreto del 25 Luglio 2003), tra cui: analisi melissopalinoologica, determinazione degli zuccheri, determinazione di pH, acidità libera, acidità combinata, dell'attività diastolica e dell' HMF.

-Utilizzo di HPLC, distillatore, e analizzatore all'Infrarosso a Trasformata di Fourier (IRTF) (WineScan-Foss)

- Come "attività a scelta dello studente" svolgimento di 75 ore pari a 3 CFU presso il laboratorio di scienze zootecniche del Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali dell'Università degli Studi di Perugia sotto la supervisione del Prof. Alessandro Dal Bosco. Le attività svolte hanno previsto valutazioni qualitative di prodotti trasformati di carne cunicola e di prodotti freschi avicoli (carne e uova)

Conoscenze e competenze acquisite: specifiche competenze operative finalizzate all'assolvimento dei molteplici compiti gestionali propri delle attività produttive e tecnologiche, dei laboratori e servizi all'interno della filiera della trasformazione delle materie prime in prodotti alimentari derivati.

Solida preparazione culturale di base e una buona padronanza del metodo scientifico; capacità di ottimizzare i processi e di gestire progetti di ricerca e di sviluppo industriale; capacità nel gestire e promuovere la qualità e la sicurezza degli alimenti anche nell'ottemperanza delle norme sulla sicurezza degli operatori e sulla tutela dell'ambiente. Analisi dei prodotti alimentari, controllo di qualità e quantità di materie prime alimentari, prodotti finiti, additivi, coadiuvanti tecnologici, semilavorati, imballaggi e quanto altro attiene alla produzione e trasformazione di prodotti agroalimentari, la definizione degli standard e dei capitoli per i suddetti prodotti. Buona attitudine alla comunicazione, al lavoro di gruppo multidisciplinare e capacità di giudizio sia sul piano tecnico economico sia su quello umano ed etico.

20/10/2014-18/04/2018

Conseguimento Laurea Triennale in Economia e Cultura dell'Alimentazione (Classe L-26)

Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari ed Ambientali, dell'Università degli Studi di Perugia, Via Borgo XX Giugno, 74 - 06121 Perugia
<http://dsa3.unipg.it>

- Votazione finale di 110/110 e Lode in data 18/04/2018
- Tesi sperimentale:



“Effetto dell’allevamento free-range sulla qualità della carne suina: l’esperienza di “Suino Umbria”.

Le ricerche per l’elaborato di tesi sperimentale sono state condotte presso il laboratorio di Scienze Zootecniche del Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali, dell’Università di Perugia sotto la supervisione del Relatore di tesi Prof. Alessandro Dal Bosco.

- Tirocinio pratico applicativo presso l’azienda Società Cooperativa Agricola Agrigest e Profumi e Sapori dell’Umbria s.r.l. Società Agricola
Voc. Torre di Picchio – 05026 Montecastrilli (TR)
[\(http://www.suinoumbria.it/suino-umbria/\)](http://www.suinoumbria.it/suino-umbria/)
Le competenze acquisite hanno riguardato:
 - manipolazione e gestione animali
 - alimentazione
 - vaccinazione
 - prelievo seminale e inseminazione artificiale
 - produzione di insaccati
 - confezionamento ed etichettatura

Principali materie trattate: biologia vegetale e botanica applicata, chimica, fisica, economia e marketing, analisi matematica, storia dell’agricoltura degli alimenti, antropologia dell’alimentazione, nutrizione umana e malattie metaboliche, fondamenti di dietologia, processi della tecnologia alimentare, igiene degli alimenti, microbiologia, biochimica degli alimenti, genetica, approvvigionamento e qualità dei prodotti vegetali, zootecnici e ittici.

Conoscenze e competenze acquisite: formazione interdisciplinare inerente ai fenomeni coinvolti nei processi di produzione degli alimenti e nell’alimentazione; conoscenze di base dei prodotti alimentari e delle relative categorie commerciali, dei processi produttivi e della loro influenza sulla qualità dei prodotti di origine animale e vegetale; dei principi e dei metodi per il controllo della qualità e dell’igiene degli alimenti freschi e trasformati, delle procedure per la promozione commerciale e l’innovazione dei prodotti alimentari.

Giugno 2010

Diploma Liceo Scientifico

Liceo Scientifico “G.Galilei” , via Primo Maggio , 78 - 05100 Terni
<https://www.galileiterni.edu.it/>
Votazione di 78/100

ESPERIENZA
PROFESSIONALE

22/03/2021-21/05/2021

Prestazione d'opera intellettuale

avente per oggetto l'attività *"La gestione del campionamento le tecniche analitiche di valutazione della qualità dei prodotti avicoli"* presso il laboratorio di scienze zootecniche del Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali dell'Università degli Studi di Perugia per la durata di 2 mesi sotto la supervisione del Prof. Cesare Castellini

Competenze acquisite:

- separazioni delle principali frazioni del sangue tramite centrifugazione (plasma, siero ed eritrociti)
- tecniche di valutazione dello stato ossidativo in vivo (TBARS, carbonili, vitamine A, E, D,)
- tecniche di valutazione del profilo sterolico in vivo e sui prodotti (Colesterolo, stigmasterolo, campesterolo, beta-sitosterolo) e delle sue forme di ossidazione (COPS)
- standardizzazione di metodi analitici, e valutazione quantitativa di molecole attraverso le tecniche di calibrazione con standard interno ed esterno
- supporto nell'attività di laboratorio a studenti e tesisti coinvolti nel progetto di ricerca

01/03/2020-31/05/2020

Prestazione di lavoro autonomo occasionale

avete ad oggetto l'attività *"Messa a punto e standardizzazione di metodi analitici per la valutazione dello stato ossidativo nei prodotti di origine animale"* presso il laboratorio di scienze zootecniche del Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali dell'Università degli Studi di Perugia per la durata di 3 mesi sotto la supervisione del Prof. Cesare Castellini

Competenze acquisite:

- tecniche di valutazione di forme di ossidazione lipidica (aldeidi) e proteica (carbonili) tramite spettrofotometria
- separazione liquido/liquidi e analisi chimico-preparative
- autonomia nell'utilizzo di strumentazioni HPLC in fase inversa per la determinazione li molecole lipofile (vitamine, pigmenti) associata a detector fluorimetrico, spettrofotometrico, diodo e gas-cromatografiche (GC-FID per gli acidi grassi)
- lettura ed interpretazione dei cromatogrammi.

2014-2016

Barista

Bar Arenetta S.A.S. Di Ruggeri Luca & C.,
Via Giuseppe Verdi ,15 - 05026 Montecastrilli (TR)



2013-oggi	Socio Società Semplice “Società Agricola Le Casette di Angelucci Sara & Elisa”
2011	Qualifica IAP (Imprenditore Agricolo Professionale)
2010-oggi	Titolare impresa individuale “Azienda Agricola Angelucci Elisa”

CORSI DI FORMAZIONE E QUALIFICHE

2010-oggi	<p>Qualifiche e frequenza a corsi di formazione professionale in agricoltura, organizzati in attuazione di normative comunitarie, statali o regionali</p> <ul style="list-style-type: none">•10/06/2018 Attestato di frequenza al corso sulla tartuficoltura organizzato dall’ Agenzia Formativa Umbraflor, presso via Castellaccio n.6- Spello (PG)•01/04/2016 Patentino fitosanitario rilasciato dalla Comunità Montana, Associazione dei comuni “Trasimeno – Medio Tevere”•29/02/2016-02-08-09/03/2016 Corso di formazione di base per acquisto e utilizzo dei prodotti fitosanitari presso la Confederazione Italiana Agricoltori Dell’Umbria - codice CIA/PG/2016/010 presso Ponte San Giovanni (PG)•21/11/2011 Attestato di frequenza al corso di formazione per giovani agricoltori attuato da CIPA-AT dell’Umbria, presso Montecchio (TR)•2011 Qualifica IAP (Imprenditore Agricolo Professionale)•27/10/2010 Iscrizione registro delle imprese di Terni con qualifica di coltivatore diretto
-----------	--

**PROGETTI DI RICERCA,
ARTICOLI SCIENTIFICI**

2020-2021

Progetti di ricerca, articoli scientifici ed abstract in congressi

- *“Lipid metabolism in different Italian poultry breed and Crossbreed”*
 Cartoni Mancinelli Alice, Dal Bosco Alessandro, Angelucci Elisa,
 Ciarelli Claudia, Cesare Castellini
 Sottomesso ad ASPA2021, Padova, **20-24 Settembre 2021**
<https://www.aspapadova2021.org/>
- *“Effect of dietary alpha-linolenic acid on meat quality of Italian poultry breed and crossbreed”*
 Mattioli Simona, Dal Bosco Alessandro, Angelucci Elisa, Ciarelli
 Claudia, Castellini Cesare
 Sottomesso ad ASPA2021, Padova, **20-24 Settembre 2021**
<https://www.aspapadova2021.org/>
- *“How the kinetic behaviour of organic chickens affects productive performance and blood and meat oxidative status: a study of six poultry genotypes”*
 Mattioli Simona, Cartoni Mancinelli Alice, Menchetti Laura, Dal
 Bosco Alessandro Madeo Laura, Guarino Amato Monica, Moscati
 Livia, Cotozzolo Elisa, Ciarelli Claudia, Angelucci Elisa, Castellini
 Cesare. Accettato per la pubblicazione in Poultry Science, **2021**.
- progetto di ricerca europeo H2020 PPILOW *“Poultry and Pig Low-input and Organic production systems' Welfare”* sulle valutazioni in vivo dello stato di benessere di genotipi avicoli a lento accrescimento.

**COMPETENZE
PERSONALI**

 Lingua madre
 Altre lingue

Italiano

	COMPRESIONE		PARLATO		PRODUZIONE SCRITTA
	Ascolto	Lettura	Interazione	Produzione orale	
INGLESE	B2	B2	B2	B2	B2
CLA certificate – Level B2					

Levels: A1/A2: Basic user - B1/B2: Independent user - C1/C2 Proficient user
[Common European Framework of Reference for Languages](#)



Competenza digitale	<p>Buona padronanza e conoscenza degli applicativi Microsoft e del pacchetto Office (programmi Word, Excel, Access, Power point, di Internet e posta elettronica).</p> <p>Competenze di software di gestione strumenti cromatografici (Primade-Hitachi, Browni-Jasco, Chrome-Varian)</p> <p>Software statistici per analisi dati (IBM-SPSS)</p>
Patente di guida	B
Competenze comunicative	<p>Capacità di lavorare in gruppo maturata in molteplici situazioni in cui era indispensabile la collaborazione tra figure diverse e buone competenze comunicative acquisite durante la mia esperienza lavorativa e di formazione scolastica.</p>
Competenze organizzative e gestionali	<p>Buone capacità organizzative acquisite durante la mia esperienza lavorativa associata allo studio universitario e a attività di ricerca alla pratica di vari sport.</p>
Dati personali	<p>Autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai sensi del Decreto Legislativo 30 giugno 2003, n. 196 "Codice in materia di protezione dei dati personali".</p>