



ANGELUCCI ELISA

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 melissopalino-logica, determinazione degli zuccheri, determinazione di pH, acidità libera, acidità combinata, dell'attività diastasi-ca 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

01/07/2021-30/06/2022

n.1 assegno per la collaborazione alla ricerca

dal titolo *“Biodiversità avicola e qualità dei prodotti”* del progetto: *TuBaVi 2: Tutela della biodiversità nelle razze avicole italiane: approfondimenti e monitoraggio* presso il Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali dell'Università degli Studi di Perugia per la durata di 1 anno sotto la supervisione del Prof. Cesare Castellini

Competenze acquisite:

- fecondazione, raccolta, incubazione e schiusa delle uova
- campionamento e stoccaggio delle uova di gallina
- tecniche fisiche per la determinazione della qualità delle uova di gallina (pH, indice Haugh, scala Roche, bilancia di Archimede)
- tecniche chimiche di valutazione della qualità delle uova (TBARS, carbonili, vitamine A, E, D, colesterolo, fitosterolo, COPs)
- supporto nell'attività di laboratorio a studenti e tesisti coinvolti nel progetto di ricerca
- partecipazione come relatore a convegni per la presentazione dei dati preliminari di progetti in collaborazione con i componenti dell'unità di ricerca.

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 di 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

2011

Qualifica IAP (Imprenditore Agricolo Professionale)

2010-oggi

Titolare impresa agricola individuale

**CORSI DI FORMAZIONE
E QUALIFICHE**

2010-oggi

Qualifiche e frequenza a corsi di formazione professionale in agricoltura, organizzati in attuazione di normative comunitarie, statali o regionali

17/11/2021 conseguimento esame di stato di abilitazione all'esercizio della professione di **TECNOLOGO ALIMENTARE** presso l'Università degli Studi di Perugia

25-26/09/2021 Attestato di frequenza al corso di aggiornamento professionale "*Certificazioni, Schemi di Qualità e Sicurezza Alimentare®*" organizzato dal PhD Giuseppe Parise – Dottore di Ricerca in Risorse Alimentari e dell'Ambiente già Membro della Commissione Giudicatrice degli Esami Finali dei Master Universitari e Docente presso l'Università degli Studi di Napoli "Parthenope" – Responsabile Assicurazione Qualità per numerose Imprese Alimentari Italiane.

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

-Progetto di ricerca del fondo PRIN2017 *“Use of local chicken breeds in alternative productive chain: welfare, quality and sustainability”*:

- *“Lipid metabolism in different Italian poultry breed and Crossbreed”*
Cartoni Mancinelli Alice, Dal Bosco Alessandro, Angelucci Elisa, Ciarelli Claudia, Cesare Castellini
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
ASPA2021, Padova, **20-24 Settembre 2021**
<https://www.aspapadova2021.org/>

-Progetto di ricerca TIPIBIO finanziato dal Ministero delle politiche Agricole *“Genotipi avicoli adatti all'allevamento biologico e filiere proteiche avicole biologiche integrate”*:

- *“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.
Poultry Science, 2021, 100(9), 101297.

-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.

- *“Intake of bioactive compounds (polyunsaturated fatty acids, tocopherols, and carotenoids) and storage efficiency in different slow-growing chickens genotypes reared in extensive systems”* di Simona Mattioli, Alice Cartoni Mancinelli, Alessandro Dal Bosco, Claudia Ciarelli, Monica Guarino Amato, Elisa Angelucci, Diletta Chiattelli, Cesare Castellini. Sottomesso ad Poultry Science , Perugia, 15 Marzo 2022
- *“Conversion efficiency of the main bioactive compounds (PUFA, tocopherols, carotenoids) in different commercial slow growing chicken genotypes extensively reared”* di Simona Mattioli, Alice Cartoni Mancinelli, Alessandro Dal Bosco, Claudia Ciarelli, Monica Guarino Amato, Elisa Angelucci, Diletta Chiattelli, Cesare Castellini. Accettato al WPC2022, Parigi, 7-11 Agosto 2022.

- *“Dietary freeze-dried flaxseed and alfalfa sprouts as additional ingredients to improve the bioactive compounds and reduce the cholesterol content of hen eggs”* di Simona Mattioli, Alice Cartoni Mancinelli, Elisabetta Bravi, Elisa Angelucci, Beatrice Falcinelli Paolo Benincasa, Cesare Castellini, Valeria Sileoni, Ombretta Marconi, Alessandro Dal Bosco. Sottomesso a Food Chemistry , Perugia, 21 Gennaio 2022

COMPETENZE PERSONALI

Lingua madre
Altre lingue

Italiano

INGLESE

COMPRESIONE		PARLATO		PRODUZIONE SCRITTA
Ascolto	Lettura	Interazione	Produzione orale	
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	Buona padronanza e conoscenza degli applicativi Microsoft e del pacchetto Office (programmi Word, Excel, Access, Power point, di Internet e posta elettronica). Competenze di software di gestione strumenti cromatografici (Primade-Hitachi, Browni-Jasco, Chrome-Varian) Software statistici per analisi dati (IBM-SPSS)
Patente di guida	B
Competenze comunicative	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.
Competenze organizzative e gestionali	Buone capacità organizzative acquisite durante la mia esperienza lavorativa associata allo studio universitario e a attività di ricerca alla pratica di vari sport.
Dati personali	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".