

● PRESENTAZIONE

Laureata Magistrale in Tecnologie e Biotecnologie degli Alimenti presso il Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali dell'Università degli Studi di Perugia.

● ESPERIENZA LAVORATIVA

05/2023 – ATTUALE Perugia, Italia

ASSEGNISTA DI RICERCA DIPARTIMENTO DI SCIENZE AGRARIE, ALIMENTARI E AMBIENTALI, UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI PERUGIA

Svolgimento di attività di ricerca attraverso l'esecuzione di analisi chimiche, fisiche, strumentali e sensoriali per il progetto YOGA: realizzazione e caratterizzazione di Yogurt Ovino a Grassi Attenuati attraverso l'impiego di scarti di origine vegetale. Valorizzazione dei sottoprodotti derivanti dalla produzione dello yogurt.

Durata assegno: 1 anno.

Presso: Unità di Ricerca di Tecnologie Alimentari.

Attività svolte: caratterizzazione chimica e sensoriale della materia prima (latte ovino), della panna e dello yogurt ovino con e senza aggiunta di inulina. Preparazione dei campioni per l'esecuzione di analisi chimiche quali la determinazione quali-quantitativa della composizione acidica, in polifenoli, in alfa-tocoferolo e in composti volatili e per le successive analisi strumentali, quali rispettivamente analisi gascromatografiche (GC), di cromatografia liquida (HPLC) e di gascromatografia abbinata alla spettrometria di massa dello spazio di testa (HS-GC/MS).

Esecuzione di analisi sensoriali (test triangolare e analisi descrittiva-quantitativa QDA) per la caratterizzazione della materia prima e per lo studio di shelf-life degli yogurt. Successiva elaborazione ed interpretazione dei dati ottenuti.

Estrazione del polisaccaride inulina a partire da sottoprodotti dell'industria vegetale (radici di cicoria) con l'utilizzo di ultrasuoni.

12/2022 – 04/2023 Perugia, Italia

STAGE POST-LAUREA DIPARTIMENTO DI SCIENZE AGRARIE, ALIMENTARI E AMBIENTALI, UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI PERUGIA

Esecuzione di analisi di laboratorio chimiche, fisiche e sensoriali su alimenti e sottoprodotti dell'industria alimentare, in particolare della filiera olearia, lattiero-casearia ed enologica.

Presso: Unità di Ricerca di Tecnologie Alimentari.

Tipologia di analisi effettuate: estrazione polifenoli per successiva analisi HPLC, tocoferoli, costanti spettrofotometriche, determinazione composti volatili GC/MS, composizione acidica, acidità libera, numero di perossidi, estrazione fenoli da sottoprodotti dell'industria olearia, quali sanse (metodo Soxhlet) e acque di vegetazione. Analisi sensoriali di tipo discriminante e descrittivo con successiva elaborazione dei dati.

06/2022 – 07/2022 Ponte San Giovanni (PG), Italia

TIROCIPIO PRATICO APPLICATIVO IN UN'INDUSTRIA ALIMENTARE PRONTO GREEN S.P.A.

- Supervisione dei processi produttivi di alimenti surgelati;
- Partecipazione alle attività relative al Controllo Qualità dei processi produttivi e dei prodotti.

04/2019 – 03/2020 Perugia, Italia

PORTALETTRE POSTE ITALIANE S.P.A.

Svolgimento attività di recapito postale.

09/2018 – 02/2019 Torgiano (PG), Italia

TUTOR PER CORSI DI FORMAZIONE E AGGIORNAMENTO SULLA SALUTE E SICUREZZA NEI LUOGHI DI LAVORO PARTNERS COOP SOCIETÀ COOPERATIVA

Tutoraggi effettuati:

- Corso di Formazione per RSPP/ASPP Modulo A
- Corso di Formazione per RSPP/ASPP Modulo B

- Corso di Aggiornamento Addetti Antincendio Rischio Medio
- Corso di Aggiornamento Addetti Primo Soccorso - Gruppi B e C

01/2018 – 03/2018 Pantalla (PG), Italia

TECNICO DI LABORATORIO MICROBIOLOGICO ANALYSIS S.R.L.

Addetta alle analisi microbiologiche nel settore agroalimentare ed ambientale.

08/2017 – ATTUALE Perugia, Italia

PRESTAZIONE OCCASIONALE A TITOLO GRATUITO PER CONTABILITÀ ED AMMINISTRAZIONE

FAUSTO CARDINALI DI DOTTORI M. E L.

Gestione della contabilità aziendale con il supporto di un Professionista ed in particolare:

- Capacità di compilare ed inviare in autonomia fatture elettroniche tramite il software Danea Easyfatt;
- Capacità di accedere al Cassetto Fiscale dell'AdE e gestire fatture elettroniche emesse e ricevute;
- Gestione della posta elettronica ordinaria e certificata.

02/2017 – 04/2017 Ponte San Giovanni (PG), Italia

TIROCINIO PRATICO APPLICATIVO IN LABORATORIO MICROBIOLOGICO GRUPPO GRIFO

AGROALIMENTARE S.A.C.

Esecuzione di analisi microbiologiche su latte e prodotti lattiero-caseari.

● ISTRUZIONE E FORMAZIONE

11/2023 – 11/2023 Perugia, Italia

ESAME DI STATO PER L'ABILITAZIONE ALL'ESERCIZIO DELLA PROFESSIONE DI TECNOLOGO ALIMENTARE

Voto finale 50/50

11/2020 – 11/2022

LAUREA MAGISTRALE IN TECNOLOGIE E BIOTECNOLOGIE DEGLI ALIMENTI, CLASSE LM-70

Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali, Università degli Studi di Perugia

Voto finale 110/110 e Lode e Menzione d'Onore |

Tesi I piatti Ready-to-(h)eat surgelati: evoluzione della loro qualità durante una real time short shelf life

10/2014 – 07/2017

LAUREA TRIENNALE IN ECONOMIA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE, CLASSE L-26

Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali, Università degli Studi di Perugia

Voto finale 110/110 e Lode e Bacio Accademico |

Tesi Analisi strategica per la progettazione di un nuovo yogurt probiotico

09/2009 – 07/2014

MATURITÀ SCIENTIFICA Liceo Scientifico Statale Galileo Galilei di Perugia

Voto finale 100/100

● COMPETENZE LINGUISTICHE

Lingua madre: **ITALIANO**

Altre lingue:

	COMPRESIONE		ESPRESSIONE ORALE		SCRITTURA
	Ascolto	Lettura	Produzione orale	Interazione orale	
INGLESE	B2	B2	B2	B2	B2

	COMPRESIONE		ESPRESSIONE ORALE		SCRITTURA
	Ascolto	Lettura	Produzione orale	Interazione orale	
FRANCESE	A1	A1	A1	A1	A1

Livelli: A1 e A2: Livello elementare B1 e B2: Livello intermedio C1 e C2: Livello avanzato

● **COMPETENZE DIGITALI**

Buona padronanza del pacchetto Office (elaboratore di testo, foglio elettronico, ecc.) | Conoscenza di software per videochiamate (Teams, Skype, Zoom, Google Meet) | Ottima conoscenza dei servizi di comunicazione (social, messaggistica, posta elettronica) | Conoscenza windows | Gestione PDF | Utilizzo del browser | Gestione autonoma della posta e-mail

● **PUBBLICAZIONI**

2023

[Frozen Ready-to-\(h\)eat meals: evolution of their quality during a real time short shelf life](#)

Autori: Ilenia Dottori, Stefania Urbani, Beatrice Sordini, Maurizio Servili, Roberto Selvaggini, Gianluca Veneziani, David Ranucci, Agnese Taticchi e Sonia Esposto.

Publicazione su Foods MDPI, rivista scientifica internazionale Open Access

● **PATENTE DI GUIDA**

Patente di guida: B

● **COMPETENZE ORGANIZZATIVE**

Competenze organizzative

- Spiccata attitudine al lavoro in autonomia
- Capacità di lavorare in gruppo
- Capacità di ascolto e di gestione del tempo
- Predisposizione al perseguimento degli obiettivi stabiliti
- Rispetto delle scadenze
- Spiccato senso dell'organizzazione

● **COMPETENZE COMUNICATIVE E INTERPERSONALI**

Competenze comunicative e interpersonali

Buone competenze comunicative acquisite durante il percorso di studi, utili per relazionarsi al meglio con varie figure professionali.

● **COMPETENZE PROFESSIONALI**

Competenze professionali

Svolgimento attività di ricerca presso i laboratori dell'Unità di Ricerca di Tecnologie Alimentari del Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali dell'Università degli Studi di Perugia, riguardante diverse procedure analitiche di interesse merceologico, nutrizionale e salutistico, lo studio della shelf-life e dell'attività antiossidante, l'esecuzione di analisi chimiche, fisiche, strumentali e sensoriali su diversi prodotti e sottoprodotti dell'industria agroalimentare, quali olio extravergine di oliva, prodotti lattiero-caseari, vino e altri prodotti di origine animale e vegetale, con relativa interpretazione e valutazione dei dati analitici ottenuti.

Svolgimento attività di assistenza a studenti per le attività di ricerca nell'ambito della preparazione della tesi ed esecuzione dell'attività di Correlatore di 2 tesi di laurea, come di seguito riportato:

- Titolo tesi: "Valutazione del contenuto di acrilammide negli alimenti per neonati e bambini" - Tesi di Laurea di Arianna Bonucci - Relatore Prof.ssa Sonia Esposto, Correlatori Dott.ssa Stefania Urbani;

Dott.ssa Ilenia Dottori - A.A. 2021/2022 - Corso di Laurea Magistrale in Tecnologie e Biotecnologie degli Alimenti;

- Titolo tesi: "Valutazione delle performance di un film, ottenuto da *Cupriavidus necator* cresciuto su idrolizzato di cardo, come pre incarto di salumi" - Tesi di Laurea di Paola Scocca - Relatore Prof.ssa Sonia Esposto, Correlatori Prof. Andrea Nicolini; Dott. Giacomo Fabbrizi; Dott.ssa Stefania Urbani; Dott.ssa Ilenia Dottori - A.A. 2022/2023 - Corso di Laurea Magistrale in Tecnologie e Biotecnologie degli Alimenti.

Buona padronanza dei processi di Controllo Qualità nel settore agroalimentare.

Buone competenze contabili ed amministrative.

● **CORSI**

20/09/2023 – 20/09/2023

Webinar "IEEE Authorship and Open Access Symposium: Tips and Best Practices to Get Published from IEEE Editors"

10/01/2023 – 17/01/2023

Corso di formazione in materia di igiene e sicurezza degli alimenti HACCP

Corso base della durata di 12 ore, svolto secondo le linee guida della DGR Umbria n. 208/2021.

12/01/2023 – 12/01/2023

Corso online "Principi di Microsoft Excel"

07/12/2022 – 07/12/2022

Seminario online "Che cos'è l'orientamento professionale"

07/12/2022 – 07/12/2022

Corso di formazione e-learning "Pillole di alimentazione"

28/11/2022 – 28/11/2022

Corso di formazione "Processi di Co-Creation nella Progettazione Europea"

11/12/2017 – 13/12/2017

Corso di formazione teorico e pratico sulle tecniche lattiero-casearie

Corso di formazione sulla salute e sulla sicurezza nei luoghi di lavoro (Legge 81/08)

Presso: Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali, Università degli Studi di Perugia.

● **CERTIFICAZIONI**

Certificazioni

Partecipazione ad una Certificazione Accredia.

● **COMPETENZE TECNICHE**

Competenze Tecniche

Utilizzo di strumenti di laboratorio quali Spettrofotometro UV-Vis, Colorimetro che fornisce coordinate colorimetriche secondo lo standard internazionale CIE Lab, TVT 6700 Texture Analyzer per la Texture Profile Analysis e relativo software di gestione.

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali presenti nel CV ai sensi dell'art. 13 d. lgs. 30 giugno 2003 n. 196 - "Codice in materia di protezione dei dati personali" e dell'art. 13 GDPR 679/16 - "Regolamento europeo sulla protezione dei dati personali".