

DESCRIZIONE

Borsa per attività di ricerca e alta formazione post laurea presso il Dipartimento dell'Ambiente e della Prevenzione dell'Università degli Studi di Ferrara per la selezione n.28/2025 dal titolo "Valutazione delle proprietà nutrizionali di alimenti arricchiti con composti a base di alghe"

ESPERIENZA

Ferrara
Ott 2024 -
Lug 2025

Tirocinio

Università degli studi di Ferrara

Analisi chimico-funzionali su pere, mele e kiwi per:

- Determinazione del tenore zuccherino: Brix mediante rifrattometro
- Determinazione acidità: Mediante titolazione
- Determinazione dell'umidità: Stufa a 110C
- Determinazione della frazione minerale totale (muffola a 570°C)
- Determinazione dell'azoto organico totale: Metodo Kjeldahl
- Determinazione della fibra: Kit enzimatico (Total Dietary Fiber Assay Kit, Megazyme).
- Estrazione delle componenti funzionali con solventi green
- Determinazione dei flavonoidi (Metodo spettrofotometrico con $AlCl_3$, $NaNO_2$)
- Determinazione dei tannini (Metodo spettrofotometrico)
- Determinazione polifenoli totali: Metodo di Folin-Ciocalteu
- Capacità Antiossidante: Saggio DPPH
- Elaborazione dati: Programmi office (Word, Excel, Power Point); SPSS

- *Giu 2019*

**Diploma di maturità
liceo Scientifico P. Paleocapa di Rovigo**

Set 2019 - Ott 2022

**Laurea triennale in Scienze Biologiche
Università di Ferrara**

**Tesi compilativa dal titolo: *Importanza delle
cooperazioni pianta- simbionti e il loro impiego
nella filiera agroalimentare.***

Relatrice: Pancaldi Simonetta

Votazione finale: 88/110 Data: 20/10/2022

Ott 2022 - Ott 2025

**Laurea Magistrale in Biotecnologie Agrarie per la
filiera Agro-alimentare
Università di Ferrara**

**Tesi sperimentale su: *COMPOSIZIONE CHIMICO-
FUNZIONALE DI PERA ABATE IN TRATTAMENTO
CON BIOCHAR: VALUTAZIONE ALLA RACCOLTA E
POST FRIGO CONSERVAZIONE***

Relatrice: Paola Tedeschi

Votazione finale: 95/110 Data: 20/10/2025

COMPETENZE

- Competenze comunicative: Ottime capacità di lavoro sia in team che singolarmente acquisite durante i corsi di studio e le esperienze lavorative
- competenze organizzative e gestionali: Buone capacità organizzative acquisite nel percorso di studi e durante l'esperienza di tirocinio
- Competenze digitali: Buona conoscenza dei programmi office di base (Word, Excel e Power Point), ottima conoscenza dei browser (Google Chrome, Google scholar, Internet Explorer), ottima conoscenza dei sistemi operativi Windows, Android e iOS
- Competenze professionali. Metodologie di analisi e caratterizzazione degli alimenti: Determinazione del tenore zuccherino (°Brix mediante rifrattometro), titolazione per la determinazione dell' acidità utilizzo di muffola per la determinazione della frazione minerale totale (ceneri), conoscenza del Metodo Kjeldahl per la determinazione dell' N organico totale, utilizzo di Kit enzimatici per la determinazione di fibra e zuccheri in matrici alimentari , utilizzo di spettrofotometro UV visibile per la determinazione di flavonoidi, polifenoli, tannini e capacità antiossidante totale. Uso del microscopio ottico.

LINGUE**Inglese**

Livello intermedio

Francese

Livello base

Latino

Livello base

CERTIFICATE CORSI

Dicembre 2023 Seminario "Suolo e Acqua: fonti di vita"

Novembre 2019 Corso di sicurezza sul lavoro:
Formazione generale della durata di 4 ore

Novembre 2019 Corso di sicurezza sul lavoro:
Formazione specifica a rischio basso della durata di 4 ore

PATENTE DI GUIDA

B

AUTORIZZAZIONI

Autorizzo il trattamento dei propri dati personali ai sensi del GDPR 679/16 "Regolamento europeo sulla protezione dei dati personali".

La sottoscritta acconsente alla pubblicazione del presente curriculum vitae sul sito dell'Università degli Studi di Ferrara

Ferrara 22/10/2025