

DICHIARAZIONI SOSTITUTIVE DI CERTIFICAZIONI

(art. 46 D.P.R. n. 445/2000)

DICHIARAZIONI SOSTITUTIVE DELL'ATTO DI NOTORIETÀ

(art. 47 D.P.R. n. 445/2000)

La sottoscritta

COGNOME _____ Daniele _____

(per le donne indicare il cognome da nubile)

Visto il D.P.R. 28 dicembre 2000, n. 445 concernente "T.U. delle disposizioni legislative e regolamentari in materia di documentazione amministrativa" e successive modifiche ed integrazioni;

Vista la Legge 12 novembre 2011, n. 183 ed in particolare l'art. 15 concernente le nuove disposizioni in materia di certificati e dichiarazioni sostitutive (*);

Consapevole che, ai sensi dell'art.76 del DPR 445/2000, le dichiarazioni mendaci, la falsità negli atti e l'uso di atti falsi sono punite ai sensi del Codice penale e delle leggi speciali vigenti in materia, dichiara sotto la propria responsabilità:

che quanto dichiarato nel seguente curriculum vitae et studiorum
comprensivo delle informazioni sulla produzione scientifica
corrisponde a verità

(*) ai sensi dell'art. 15, comma 1 della Legge 12/11/2011, n. 183 le certificazioni rilasciate dalla P.A. in ordine a stati, qualità personali e fatti sono valide e utilizzabili solo nei rapporti tra privati; nei rapporti con gli Organi della Pubblica Amministrazione e i gestori di pubblici servizi, i certificati sono sempre sostituiti dalle dichiarazioni sostitutive di certificazione o dall'atto di notorietà di cui agli artt. 46 e 47 del DPR 445/2000

Bologna, 30/03/2017

Autorizzo i destinatari del curriculum al trattamento dei miei dati personali ai sensi della legge 196/2003 sulla privacy.

GIULIA MARIA DANIELE

LINGUE DI LAVORO

- Italiano: Madrelingua
- Spagnolo: Fluente (B2)
- Inglese: Buono (B2)

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- 11/2012 - 03/2015 Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari, Università di Bologna, Campus di Cesena. Votazione: 105/110.
- 08/2014 - 02/2015 Progetto di ricerca tesi sperimentale presso la *Facultad de Ciencias Exactas y Naturales de la Universidad de Buenos Aires, Argentina*.
(OVERSEAS: Bando di Mobilità studentesca Internazionale)
- 09/2006 - 10/2012 Laurea Triennale in Scienze e Tecnologie Alimentari, Università di Foggia. Votazione: 103/110.
- 02/2011 - 07/2011 Periodo di studio presso il *Campus Agroalimentario, Científico y Técnico de Rabanales, Universidad de Cordoba, Spagna*.
(ERASMUS: Bando di Mobilità studentesca Europeo)

ESPERIENZE PROFESSIONALI

- 11/2016 – Oggi Contratto di prestazione d'opera in regime di collaborazione coordinata e continuativa presso **Istituto di Biometereologia del Consiglio Nazionale delle Ricerche (IBIMET-CNR)**, sede di Bologna, con incarico di: ***Organizzazione e gestione di attività di analisi sensoriale su prodotti agroalimentari***. Attività:
 - Teamwork con il gruppo di ricerca di Analisi Sensoriali per la valutazione qualitativa di prodotti alimentari. (Assistenza in: sviluppo e realizzazione di panel test, utilizzo software specifico FIZZ per la gestione dei test, elaborazione statistica dati, redazione report scientifici, focus group, addestramento e formazione panel. Studio su texture/consistenza e loro correlazione con percezione sensoriale);
 - Collaborazione con Almar (Cooperativa acquacoltura lagunare Marinetta, Udine) per certificazione di qualità di mitili (cozze mediterranee) attraverso l'analisi sensoriale;
 - Collaborazione per la realizzazione di Panel test per l'individuazione delle caratteristiche sensoriali di diverse varietà di patate tramite test sensoriali descrittivi;
 - Partecipazione a progetto EWHETA (Eat Well for a Healthy Third Age) per la realizzazione di novel food proteici, ispirati alla tradizione italiana e mediterranea, concepiti per le necessità alimentari di consumatori anziani, seguiti da test sensoriali per valutarne il gradimento;

Bologna, 30/03/2017

Autorizzo i destinatari del curriculum al trattamento dei miei dati personali ai sensi della legge 196/2003 sulla privacy.

- Partecipazione per lo sviluppo e la realizzazione di test di analisi sensoriale per la rilevazione di odori sgradevoli prodotti all'interno di lavastoviglie successivamente ai cicli di utilizzo;
- Partecipazione per lo sviluppo e la realizzazione di panel test su prodotti non food per la caratterizzazione e valutazione della morbidezza di tessuto-non tessuto;
- Lavoro di ricerca, attualmente in corso, su percezione sensoriale/gradimento del consumatore, di campioni di mieli uniflorali a differenti gradi di cristallizzazione.
- 07/2016 - 11/2016 Assunzione presso Cooperativa Link Associati con qualifica di riferimento: ***Assistenza tecnica operativa per progetti inerenti l'analisi sensoriale di alimenti e tessuti svolti in collaborazione con Ibimet, assistenza tecnica operativa del panel di analisi sensoriale.*** Attività:
 - Preparazione e codifica campioni per test;
 - Sviluppo e realizzazione dei principali test di analisi sensoriale: descrittivi, discriminanti e dinamici (QDA, test triangolari, CATA, TI, TDS e consumer test);
 - Utilizzo del software specifico per la gestione dei test (FIZZ);
 - Partecipazione nell'elaborazione dei dati e redazione report scientifici.
- 02/2016 - 07/2016 Tirocinio formativo post-laurea presso ***Centro di Saggio Agri 2000 soc coop*** (Castel Maggiore, BO). Qualifica di riferimento: **TECNICO ESPERTO NELLA GESTIONE DI PROGETTI.** Attività:
 - *teamwork* con il gruppo di specialisti dell' "Area Regulatory" per la valutazione e selezione di prove sperimentali idonee alla redazione del Biological Assessment Dossier (BAD) (prove sperimentali di campo, analisi qualitative, ecc.);
 - Elaborazione e compilazione di vari paragrafi del BAD per la registrazione di un prodotto fitosanitario;
 - **taint test** su prodotti agroalimentari (test per la rilevazione di off-flavour di prodotti ortofrutticoli, freschi e trasformati, trattati con fitofarmaci)
 - il lavoro di ricerca e scrittura è stato svolto interamente in lingua Inglese.
- 08/2014 - 02/2015 Progetto di ricerca tesi sperimentale (magistrale) su ***"Applicazioni tecnologiche di immobilizzazione e stabilizzazione di biomolecole di interesse per l'industria alimentare"***. Caratterizzazione di diversi sistemi in termini di:
 - Attività dell'enzima attraverso **analisi spettrofotometriche**
 - Caratteristiche termiche attraverso **analisi DSC**
 - Mobilità della matrice con **analisi LF-NMR**
 Laboratori dei Dipartimenti di *Industrias e Química Organica* della Facultad de Ciencias Exactas y Naturales de la Universidad de Buenos Aires, *Argentina*.
- 2014 - 2015 Università di Bologna (Part-time Universitario)
 - Collaboratrice Bibliotecaria presso Biblioteca di Scuola di Specializzazione in studi sull' Amministrazione Pubblica;
 - Collaboratrice Amministrativa presso Facoltà di Scienze Politiche.
- 07/2013 - 02/2014 Tirocinio Curriculare sulla ***"Valutazione reologica, calorimetrica e della qualità visiva di differenti tipologie di alimenti di origine animale e vegetale"***, presso il Laboratorio di Analisi Calorimetriche, Università di Bologna, Campus di Cesena.
- 02/2012 - 10/2012 Tirocinio Curriculare e tesi sperimentale (triennale) su ***"Elaborazione di prodotti da forno INNOVATIVI. Analisi fisiche, reologiche e di immagine mediante software specifico (Image - Pro Plus)"***, presso il Laboratorio di Tecnologie delle Conserve, Università di Foggia.

Bologna, 30/03/2017

Autorizzo i destinatari del curriculum al trattamento dei miei dati personali ai sensi della legge 196/2003 sulla privacy.

- 2012 - 2015 Partecipazione a Scambi Culturali sull' **Educazione Non Formale**
 - Progetto Street Art, Bristol (Inghilterra);
 - Progetto Educazione Ambientale, Zara (Croazia);
 - Progetto Occupazione Giovanile, Bologna (Italia).
- 2007 - 2015 Ruoli a contatto con il cliente:
 - Addetta alle vendite presso Gelateria/Pasticceria Monachese Dolci & Gelati, Foggia;
 - Cameriera di Sala e responsabile di servizio (Struttura Alberghiera e ristorazione).
- 12/2007 - 03/2008 Progetto Università & Impresa 2007 "100 MANAGER PER CAFFÈ DUEETTO" presso Università di Foggia:
 - Workshop, teamwork;
 - Sviluppo progetti innovativi per l'azienda;
 - Visite intera filiera aziendale.

CORSI DI FORMAZIONE E COVEGNI

- 4-7/04/2017 (In corso) Corso intensivo di formazione per Sensory Project Manager (Livello Base-Intermedio, organizzato da SISS-Società Italiana di Scienze Sensoriali in collaborazione con il Dipartimento GESAAF dell'Università degli Studi di Firenze);
- 02/2017 Attestato di qualità e qualificazione professionale dei servizi prestati come Sensory Project Manager Junior, rilasciato da SISS-Società Italiana di Scienze Sensoriali;
- 21/02/2017 Attestato di partecipazione a seminario di "Introduzione alla reologia", Padova – Dipartimento di Geoscienze (organizzato da ALFATEST, Strumentazione Scientifica);
- 26/01/2017 Attestato di partecipazione alla prima "Giornata Formativa sull'Analisi Sensoriale del Gelato Artigianale", Bologna – Area della Ricerca CNR (organizzato da Gelatieri per il Gelato e IBIMET-CNR Bologna). Acquisizione di competenze relative: analisi sensoriale del gelato; capacità nell'esecuzione di test sensoriali discriminanti, descrittivi e dinamici;
- 28-29/11/2017 – 5-6-7/12/2017 Attestato di Idoneità: "Corso di idoneità fisiologica all'assaggio degli oli di oliva vergini", Osimo (AN) – Sede ASSAM (organizzato da ASSAM, Agenzia Servizi Settore Agroalimentare delle Marche);
- 30/11/2016-02/12/2017 Attestato di partecipazione a VI Convegno Nazionale SISS, Società Italiana di Scienze Sensoriali, Bologna – Campus Living Bononia (organizzato da SISS e Università di Bologna);
- 30/11/2016 Attestato di partecipazione a corso di aggiornamento "FIZZ – SOFTWARE SOLUTIONS FOR SENSORY ANALYSIS AND CONSUMER TESTS. WHAT'S NEW?", Bologna – Campus Living Bononia (organizzato da SISS, Società Italiana di Scienze Sensoriali);
- 21/10/2017 Attestato di partecipazione a Conferenza "Nutraceutici e Alimenti funzionali: ricerca, produzione, sicurezza e consumo consapevole", Bologna – Area della Ricerca CNR;
- 06/03/2017 e 2-3/08/2016 Partecipazione a corso di formazione, presso IBIMET-CNR Sede di Bologna, sull' utilizzo di:
 - Software di elaborazione statistica dati, **SAS System**;
 - Software per la gestione di test di Analisi Sensoriali, **Fizz by Biosystems (Software Solutions for Sensory analysis and Consumer Tests)**.

Bologna, 30/03/2017

RAPPORTI TECNICI, RELAZIONI E LAVORI A CARATTERE SCIENTIFICO

- 03/2017 S. Predieri, M. Magli, E. Gatti, M. Cianciabella, G.M. Daniele. "Sensory evaluation of sai products built with non-woven fabric sheets through softness intensity rating". – Report Marzo 2017. Fater Spa-Ibimet CNR. Protocollo N. 0001672;
- 03/2017 S. Predieri, G. Sotis, P. Rodinò, E. Gatti, M. Magli, M. Cianciabella, G.M. Daniele, M. Monti, S. Gozzi, R. Volpe. "Create a Mediterranean Lasagna for senior consumers: the experience of EWHETA project". Poster presentato a "International Conference on Mediterranean Diet and Health: a lifelong approach", Ostuni 30 Marzo – 1 Aprile 2017;
- 03/2017 S. Predieri, A. Danza, E. Gatti, M. Magli, G.M. Daniele, M. Cianciabella, M.A. Del Nobile, A. Conte. "Sequential hedonic tests to develop new fish-based foods with high nutritional value intended for senior consumers". Poster presentato a "International Conference on Mediterranean Diet and Health: a lifelong approach", Ostuni 30 Marzo – 1 Aprile 2017;
- 03/2017 "Cozze 'monitorate' in Friuli Venezia Giulia". Pubblicazione scientifica su Almanacco della Scienza, mensile a cura dell'Ufficio Stampa del Consiglio Nazionale delle Ricerche (http://www.almanacco.cnr.it/reader/cw_usr_view_giornale.html?giornale=7911);
- 02/2017 S. Predieri, M. Magli, E. Gatti, M. Cianciabella, M. Mari, M. Govoni, G. M. Daniele. "Intervento per la realizzazione di Panel test per l'individuazione delle caratteristiche sensoriali di diverse varietà di patate tramite test sensoriali descrittivi (metodo QDA – Quantitative Descriptive Analysis)" – Report Febbraio 2017. Romagnoli F.Ili Spa-Ibimet CNR. Protocollo N. 0001668;
- 02/2017 S. Predieri, M. Magli, E. Gatti, M. Cianciabella, M. Mari, M. Govoni, G. M. Daniele. "Intervento per la realizzazione di Panel test per l'individuazione delle caratteristiche sensoriali di diverse varietà di patate tramite test sensoriali descrittivi (metodo QDA – Quantitative Descriptive Analysis)" – Report Febbraio 2017. Romagnoli F.Ili Spa-Ibimet CNR. Protocollo N. 0001671;
- 02/2017 "Analisi sensoriale applicata a prodotti cosmetici" - Pagina Web in collaborazione con il portale *Gusto, Salute e Qualità* (<http://www.gustosalutequalita.it/it>);
- 01/2017 Relazione mensile di collaborazione CNR sulle attività svolte (descrizione delle principali metodologie e test per l'analisi sensoriale);
- 12/2016 Relazione mensile di collaborazione CNR sulle attività svolte (descrizione sensoriale EVOO e approfondimento su texture/consistenza alimenti);
- 11/2016 Relazione mensile di collaborazione CNR sulle attività svolte (software specifici per sviluppo test di analisi sensoriale ed elaborazione dati, Fizz e SAS System);
- 11/2016 Cianciabella M, Del Nobile MA, Conte A, Danza A, Magli M, Gatti E, Daniele GM, Predieri S. "Test sensoriali in età avanzata: valutazione di novel food proteici". Atti VI Convegno Nazionale SISS, Bologna 30 novembre-2 dicembre 2016. (pag. 89-94, in corso di stampa);
- 11/2016 Pedrazzi M, Magli M, Tartarini S, Lugli S, Daniele GM, Predieri S. "Analisi sensoriale mediante test descrittivi statici, rapidi, dinamici per la valutazione della qualità dei frutti di ciliegio dolce". Atti VI Convegno Nazionale SISS, Bologna 30 novembre-2 dicembre 2016. (pag. 121-127, in corso di stampa);
- 10/2016 "Assessment of the unintentional effects of the experimental product on fresh and processed apple quality", Final Report, taint test study, TRIAL ID: A16-019. Collaborazione Agri 2000 Soc. Coop. - IBIMET CNR;

Bologna, 30/03/2017

Autorizzo i destinatari del curriculum al trattamento dei miei dati personali ai sensi della legge 196/2003 sulla privacy.

- 10/2016 "Assessment of the unintentional effects of the experimental product on fresh and processed apple quality", Final Report, taint test study, TRIAL ID: A16-020. Collaborazione Agri 2000 Soc. Coop. - IBIMET CNR;
- 09/2016 Predieri S, Sotis G, Rodinò P, Gatti E, Magli M, Rossi F, Daniele GM, Cianciabella M, Volpe R. "Senior consumer involvement in developing satisfactory pasta sauces with healthy ingredients" (Pubblicazione scientifica in corso di accettazione);
- 09/2016 Predieri S, Conte A, Danza A, Gatti E, Magli M, Daniele G M, Cianciabella M, Del Nobile M A. "Senior consumers involvement in developing new fish - based functional foods through sequential hedonic tests." Abstract Book "Eurosense 2016", Dijon 11-14 Settembre. P034;
- 08/2016 "Relazione relativa alle attività condotte di analisi sensoriale nell'ambito della collaborazione Ibimet-CNR-Link Associati", Laboratorio di Analisi Sensoriali, IBIMET – CNR Bologna, Responsabile scientifico Dott. Stefano Predieri. Rapporto Tecnico – protocollo N. 0004275;
- 08/2016 "Correlazioni tra analisi reologiche e percezione sensoriale" - Pagina Web in collaborazione con il portale *Gusto, Salute e Qualità* (<http://www.gustosalutequalita.it/it>);
- 07/2016 Relazione finale di tirocinio formativo post-laurea presso Società Cooperativa Centro di Saggio Agri 2000 per Università di Bologna;
- 03/2015 "Applicazioni tecnologiche di immobilizzazione e stabilizzazione di biomolecole di interesse per l'industria alimentare", Tesi di Laurea Magistrale in Analisi fisiche e reologiche degli alimenti, Qualità e formulazione degli alimenti. Pagine 70, Relatore: Dr. Pietro Rocculi; Correlatori: Patricio Román Santagapita, Dr.ssa Silvia Tappi;
- 10/2014 "Valutazione reologica, calorimetrica e della qualità visiva di differenti tipologie di alimenti di origine animale e vegetale", Relazione di Tirocinio, Tutor Universitario: Dr. Pietro Rocculi; Laboratorio di Analisi Fisiche degli Alimenti, Campus di Cesena;
- 10/2012 "Influenza di sfarinati non convenzionali sulle caratteristiche strutturali del pane", Tesi di Laurea Triennale Sperimentale in Formulazioni Alimentari Pagine 40, Relatore: Dr.ssa Carla Severini;
- 06/2012 "Elaborazione di prodotti da forno INNOVATIVI. Analisi fisiche, reologiche e di immagine mediante software specifico (Image - Pro Plus)", Relazione di Tirocinio, Tutor Universitario: Dr. Antonio De Rossi; Laboratorio di Tecnologie delle Conserve Alimentari e dei Cereali, Facoltà di Agraria, Università di Foggia.

COMPETENZE INFORMATICHE

- Pacchetto Microsoft Office (in particolare Word, Excel e PowerPoint);
- Software di analisi di immagine, *Image - Pro Plus* e *Gimp 2*;
- Softwares di elaborazione statistica dei dati *GraphPad Prism 5* e nozioni base di *SAS System*;
- Software di gestione per banca dati fitofarmaci autorizzati in Italia, *BDF*;
- Software per la realizzazione di test sensoriali *Fizz by Biosystemes* (*Software Solutions for Sensory analysis and Consumer Tests*).

COMPETENZE TRASVERSALI

- Comunicazione
- Lavoro di gruppo
- Organizzazione

Bologna, 30/10/2017

Autorizzo i destinatari del curriculum al trattamento dei miei dati personali ai sensi della legge 196/2003 sulla privacy.

- Problem solving
- Flessibilità – Adattabilità

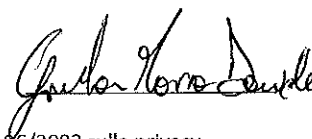
Sviluppate attraverso: viaggi, scambi internazionali in ambito universitario e professionale, Scambi Culturali sull' *Educazione Non - Formale*, responsabile vendite in attività commerciale, lavori a contatto con il cliente e esperienze professionali in genere.

HOBBY E TEMPO LIBERO

- Viaggi, Artigianato, Natura, Arte.

Giulia Maria Daniele

Bologna, 30/03/2017



Autorizzo i destinatari del curriculum al trattamento dei miei dati personali ai sensi della legge 196/2003 sulla privacy.

