

MELANIA ZUCCARO

Lingue

Italiano - madrelingua
Inglese - conoscenza professionale

Competenze informatiche

EIPASS 7 moduli User
(Presentazione, Foglio di calcolo, Elaborazione testi, Comunicare in rete, Navigare e cercare informazioni in rete, Sicurezza informatica, Fondamenti dell'ICT)

Competenze scientifiche

- Biologia molecolare
- Biochimica
- Microscopia
- Microbiologia

Competenze personali

- Capacità di lavorare in gruppo
- Impegno
- Senso di responsabilità
- Curiosità e propensione al miglioramento
- Pianificazione e gestione del tempo
- Flessibilità

Interessi e hobby

- Recitazione (ho seguito un corso di teatro presso Teatri Possibili)
- Lettura
- Scrittura
- Cinema
- Sport
- Musica

Pubblicazioni

- Brocca et al. Two γ -zeins induce the unfolded protein response, *Plant Physiology*, 2021



ESPERIENZE LAVORATIVE

Biotechnologa vegetale | Consiglio Nazionale delle Ricerche IBBA, Milano

Settembre 2020 - Impiego attuale

Progetto sPATIALS: il progetto mira al miglioramento delle produzioni agroalimentari e alla creazione di tecnologie innovative per un'alimentazione più sana, sicura e sostenibile.

Dietista | CirFood - Ospedale di Circolo e Fondazione Macchi, Varese (VA)

Novembre 2019 - Settembre 2020

Prenotazione pasti, controllo del rispetto delle procedure di confezionamento e distribuzione delle diete per i pazienti, monitoraggio degli standard qualitativi e quantitativi e gestione delle eventuali non conformità rilevate.

Dietista | Dussmann - Ospedale G. Fornaroli, Magenta (MI)

Luglio 2019 - Settembre 2019

Controllo del rispetto delle procedure di confezionamento e distribuzione delle diete per i pazienti, monitoraggio degli standard qualitativi e quantitativi e gestione delle eventuali non conformità rilevate.

Addetta vendite | Carrefour Market, Milano

Aprile 2019 - Giugno 2019

Operazioni varie collegate ad attività di cassa, assistenza al cliente e gestione merci in area vendita.

Biotechnologa vegetale | Consiglio Nazionale delle Ricerche IBBA, Milano

Febbraio 2018 - Dicembre 2018

Studio dell'Unfolded Protein Response (UPR) relativo alle proteine di riserva nei semi dei cereali per sostenere la qualità e la quantità delle produzioni.

Tecniche utilizzate: western blot, immunoprecipitazione, PCR, estrazione dell'RNA e retrotrascrizione.

Collaboratrice bibliotecaria | Università degli Studi di Milano

Novembre 2016 - Novembre 2017

Cura delle varie problematiche connesse al servizio bibliotecario della facoltà di Veterinaria.

Analista presso i laboratori di microbiologia | Ferrero, Alba (CN)

Agosto 2015 - Ottobre 2015

Analisi microbiologiche di routine per verificare l'assenza di patogeni, batteri e altri microorganismi sui prodotti dolciari realizzati presso il sito produttivo di Alba.



ISTRUZIONE

Laurea magistrale in Biotecnologie alimentari, vegetali ed agroambientali

Ottobre 2016 - Dicembre 2018 | Università degli Studi di Milano

voto di laurea: 110/110

tesi di laurea: sostenere qualità e quantità delle proteine di riserva dei semi dei cereali: ruolo dell'Unfolded Protein Response (UPR).

Laurea triennale in Tecnologie Alimentari

Ottobre 2012 - Aprile 2016 | Università degli Studi di Torino

Studio di materie riguardanti la struttura chimica, biologica e microbiologica degli alimenti; processi produttivi di prodotti alimentari specifici (quali formaggi DOP); sistema HACCP e varie legislature.

tesi di laurea: la filiera del cioccolato: dalla fava al cacao.

Maturità scientifica

Settembre 2005 - Luglio 2010 | Liceo Scientifico Tecnologico Enzo Ferrari, Torino