



## Curriculum Vitae Europass

### Informazioni personali

Cognome Nome **Nicoletti Maria Giovanna**

Indirizzo

Telefono

E-mail

Cittadinanza

Data di nascita

### Esperienza professionale

Date **Dal 09/2018 al 07/2019**

Nome e indirizzo del datore di lavoro **Consiglio Nazionale delle Ricerche – Istituto di Scienze delle Produzioni Alimentari, via Giovanni Amendola, 122/O, 70126 Bari**

Tipo di attività o settore **Ente pubblico nazionale di ricerca**

Tipo di impiego **Tecnico di laboratorio – Tirocinio**

Principali mansioni o responsabilità **Analisi chimico-fisiche per identificare e quantificare micotossine prodotte dalle specie di *Aspergillus*, *Fusarium*, *Penicillium* e *Alternaria* in differenti matrici alimentari (spezie, erbe aromatiche, vino, pomodoro) mediante l'impiego di LC-MS/MS e HPLC. Eseecuzione di metodi analitici per la determinazione di biomarcatori delle principali micotossine in urine umane**

Date **Dal 09/2016 al 12/2016**

Nome e indirizzo del datore di lavoro **La Cantina di Ruvo di Puglia – Grifo, viale Madonna delle Grazie, 4, 70037, Ruvo di Puglia (Ba)**

Tipo di attività o settore **Settore enologico**

Tipo di impiego **Supporto Responsabile Controllo Qualità – Tirocinio**

Principali mansioni o responsabilità **Monitoraggio del processo di produzione del vino base per la spumantizzazione con relative analisi chimico-fisiche (determinazione del grado zuccherino, pH, acidità totale e volatile)**

Date **Dal 06/2016 al 09/2016**

Nome e indirizzo del datore di lavoro **Braceria Caputi, via Favaro, 3, 70020, Toritto (Ba)**

Tipo di attività o settore **Ristorazione**

Tipo di impiego **Supporto gestione del personale**

### Istruzione e formazione

Date **Dal 09/2017 al 07/2019**

Titolo della qualifica rilasciata **Laurea specialistica in Scienze e Tecnologie Alimentari**

Votazione **110 e Lode/110 con plauso della commissione esaminatrice**

Principali materie/abilità **C.I. Biotecnologie per la qualità degli alimenti, Metodologie biochimiche per la qualità degli alimenti, C.1.**

professionali oggetto dello studio Tecnologie alimentari, Fisica tecnica per i processi alimentari

Tesi Tesi Sperimentale "Valutazione dell'esposizione umana alle micotossine emergenti prodotti da specie di *Alternaria* mediante analisi LC-MS/MS di spezie ed erbe aromatiche"

Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione Università degli Studi di Bari "A.Moro" Dipartimento di Scienze del Suolo, della Pianta e degli Alimenti

Date **Dal 09/2013 al 04/2017**

Titolo della qualifica rilasciata Laurea Triennale in Scienze e Tecnologie Alimentari

Votazione 110 /110

Tesi "Processo di produzione vino base per la spumantizzazione"

Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione Università degli Studi di Bari "A.Moro" Dipartimento di Scienze del Suolo, della Pianta e degli Alimenti

Date **Dal 09/2008 al 07/2013**

Titolo della qualifica rilasciata Diploma di maturità scientifica, indirizzo bilinguistico

Votazione 76 /100

Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione Liceo Scientifico "A.Scacchi" – Bari

### Capacità e competenze personali

Madrelingua **Italiano**

Altre lingue **Inglese\***

Capacità di lettura **Ottima**

Capacità di scrittura **Buona**

Capacità di espressione orale **Buona**

\*in corso attività di potenziamento lingua inglese

#### **Francese**

Capacità di lettura **Buona**

Capacità di scrittura **Buona**

Capacità di espressione orale **Discreta**

Capacità e competenze sociali Predisposta al dialogo ed al confronto, amante dello scambio di informazioni e delle attività di gruppo in quanto convinta che l'attività di gruppo sia la risorsa più importante che un'azienda possa avere

Capacità e competenze organizzative Buone capacità di leadership e problem solving sviluppate durante la carriera accademica in qualità di rappresentante degli studenti; capacità di lavorare in situazioni di stress con puntualità e nel rispetto delle diverse scadenze; tutte skills acquisite e potenziate durante le esperienze di tirocinio

Capacità e competenze tecniche Certificato di partecipazione alla giornata di studio dedicata alle applicazioni ambientali e alimentari presso Parco dei Principi Hotel Congress S.p.A Bari

Attestato del corso di Formazione: "Formazione specifica Lavoratore Rischio Alto (settore ATECO 2002 M,

Microsettore ATECO 2007)" presso Centro Nazionale delle Ricerche, Bari

Attestato del corso di Formazione: "Salute e sicurezza nei luoghi di lavoro – formazione generale (settore ATECO 2007: M 72)" presso Centro Nazionale delle Ricerche, Bari

Attestato del corso di "Idoneità fisiologica all'assaggio di olio di oliva vergine" presso Federazione Regionale COLDIRETTI Puglia, Bari

- |                                    |   |
|------------------------------------|---|
| Capacità e competenze informatiche | Eccellente padronanza del pacchetto Microsoft Office (Word, Excel, PowerPoint) e del software Analyst – Instrument Control and Data Processing Software   |
| Capacità e competenze comunicative | Buono spirito di gruppo e buone capacità di adattamento in ambienti eterogenei; capacità di comunicazione chiara e precisa rispondendo a specifiche richieste della committenza e/o dell'utenza di riferimento grazie alle attività di relazione con la clientela |

Patente B

*Maria Giovanna Nicoletti*

