



Sara Pedroni

Nazionalità: Italiana Data di nascita: 17/05/1997

Numero di telefono: +39 0521 23111

Indirizzo e-mail: sara.pedroni@unimore.it

Indirizzo e-mail: sara.pedroni@postecert.it

Abitazione: Via S. Maria Maddalena, 10 41013 Modena (MO) (Italia)

ESPERIENZA LAVORATIVA

Addetta qualità interna

Azienda produttrice macchine automatiche [30/10/2023 - Attuale]

Città: Lugo

Paese: Italia

Nel dipartimento di R&D dell'azienda, mi occupo principalmente di ricercare e testare metodi non distruttivi per valutare parametri correlati alla qualità della frutta.

Inoltre, mi occupo della realizzazione di modelli predittivi basati sulla Partial Least Squares (PLS).

Tirocinante

Università di Modena e Reggio Emilia [03/2023 - 10/2023]

Città: Modena

Paese: Italia

1. Produzione eterologa in Escherichia coli BL21(DE3)
 - preparazione del vettore di espressione e trasformazione batterica, scale up di una coltivazione batterica.
 - cromatografia di affinità (con His-tag) , spettrometria di massa (ESI-ORBITRAP).
 - elettroforesi con SDS page e gel d'agarosio.
2. Caratterizzazione strutturale mediante homology modelling in silico.
 - tool bioinformatici per il modelling proteico (SWISS-MODEL, discovery studio)
3. Caratterizzazione funzionale dell'attività degradativa dell'enzima mediante analisi qualitativa e quantitativa con HPLC.

Tirocinante

Università di Modena e Reggio Emilia [03/2021 - 10/2021]

Città: Reggio Emilia

- Preparazione di terreni di coltura, semine su piastra, strisci di purificazione, isolamento e caratterizzazione morfologica delle colonie di lieviti e batteri lattici.
- Uso del microscopio a contrasto di fase.
- Estrazione del DNA, PCR, restrizione del DNA, elettroforesi su gel.
- Realizzazione di alberi filogenetici e dendrogrammi.

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

Laurea Magistrale in Biotecnologie Industriali

Università di Modena e Reggio Emilia [10/2021 - 19/10/2023]

Voto finale: 110/110 e Lode

Tesi: PET-degrading enzymes as interesting tool for bioremediation: production, functional and structural characterisation of a new PETase from Streptomyces

19/10/2023

Sara Pedroni

Laurea Triennale in Biotecnologie

Università di Modena e Reggio Emilia [09/2018 – 15/10/2021]

Voto finale: 110/110 e Lode

Tesi: DNA barcoding della frazione micetica nella filiera produttiva del formaggio Parmigiano Reggiano

Diploma Linguistico

Liceo Niccolò Copernico [2013 – 2018]

Città: Bologna

COMPETENZE LINGUISTICHE

Altre lingue:

Inglese

ASCOLTO B2 LETTURA C1 SCRITTURA B2

PRODUZIONE ORALE B2 INTERAZIONE ORALE B2

francese

ASCOLTO B1 LETTURA B2 SCRITTURA B2

PRODUZIONE ORALE B1 INTERAZIONE ORALE B1

tedesco

ASCOLTO A2 LETTURA A2 SCRITTURA A2

PRODUZIONE ORALE A2 INTERAZIONE ORALE A2

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

CERTIFICAZIONI

Certificazioni lingue straniere

Inglese: First Certificate (Cambridge) **Livello europeo B2** (Giugno 2017)

Francese: DELF Certificat (French Institute Alliance Française) **Livello europeo B2** (Maggio 2017)

Tedesco: Goethe Zertifikat (Goethe-Institut 2018) **Livello europeo B1** (2018)

COMPETENZE DIGITALI

Buon utilizzo di Excel fino alle tabelle pivot / The unscrambler / Ottima padronanza nell'uso di banche dati scientifiche (SciFinder, Reaxys, PDB, PubMed etc.) / Pubmed, NCBI, Protparam, PDB, Uniprot, Unigene, Protein atlas, STRING, KEGG, EnrichR / programmi per la visualizzazione e la modificazione di strutture 3D (SwissPDBviewer, PYMOL)

PATENTE DI GUIDA

Patente di guida: B

ESPERIENZE ALL'ESTERO

Viaggio studio

[07/2014 – 08/2014]

Partecipazione ad un viaggio studio ad Hull in Inghilterra della durata di due settimane. Conseguimento della certificazione Trinity livello B1.

Il sottoscritto, consapevole che – ai sensi dell'art. 76 del D.P.R. 445/2000 – le dichiarazioni mendaci, la falsità negli atti e l'uso di atti falsi sono puniti ai sensi del codice penale e delle leggi speciali, dichiara che le informazioni rispondono a verità. Il sottoscritto in merito al trattamento dei dati personali esprime il proprio consenso al trattamento degli stessi nel rispetto delle finalità e modalità di cui al d.lgs. n. 196/2003.