



ANGELUCCI ELISA

Via Casette 109/A, 05026 Montecastrilli (TR)

3662865652

angelucci.elisa@outlook.com

Sesso donna | Data di nascita 07/03/1991 | Nazionalità Italiana

DICHIARAZIONI PERSONALI

Consapevole delle sanzioni penali, nel caso di dichiarazioni non veritiere, di formazione o uso di atti falsi, richiamate dall'art. 76 del D.P.R. 28/12/2000n. 445, così come modificato e integrato dall'art. 15 della Legge 16/01/2003n. 3; dichiara sotto la propria responsabilità:

- Di essere cittadina italiana;
- Di godere dei diritti civili e politici;
- Di non aver riportato condanne penali e di non essere destinataria di provvedimenti che riguardano l'applicazione di misure di prevenzione, di decisioni civili e di provvedimenti amministrativi iscritti nel casellario giudiziale ai sensi della normativa vigente;
- Di non essere sottoposta a procedimenti penali;

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

12/02/2019-29/04/2021

Conseguimento Laurea Magistrale in Tecnologie e Biotecnologie degli Alimenti (Classe LM-70)

Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari ed Ambientali, dell'Università degli Studi di Perugia, Via Borgo XX Giugno, 74 - 06121 Perugia <http://dsa3.unipg.it>

-Votazione di 110/110 e Lode con menzione d'onore

-Tesi sperimentale: "Foglie d'ulivo nella dieta di pecore in lattazione: Effetti sulle caratteristiche chimico-nutrizionali e sull'attitudine alla caseificazione del latte"

Le ricerche per l'elaborato di tesi sperimentale sono state condotte presso il laboratorio di Scienze Zootecniche del Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali, dell'Università di Perugia sotto la supervisione del Relatore di tesi Prof. Bernardo Valenti

-Tirocinio pratico applicativo per la Laurea magistrale presso ICQRF (Dipartimento Ispettorato Centrale della Tutela della Qualità e della Repressione Frodi dei Prodotti Agroalimentari) Laboratorio di Perugia per un totale di 250 ore. Via della Madonna Alta, 138/c-d - 06100 Perugia (PG)

<https://www.politicheagricole.it/>

Le competenze acquisite hanno riguardato:

- controllo qualità e repressioni frodi nel settore vitivinicolo su campioni campioni di vini DOP e IGP, vini varietali e vini generici e le varie

tipologie di mosto (come mosto concentrato e mosto concentrato rettificato)

-svolgimento di metodi di analisi ufficiali raccomandati e pubblicati dall'OIV (Raccolta dei metodi internazionali di analisi dei vini e dei mosti) tra cui: Titolo Alcolometrico Volumico, acidità totale e volatile, determinazione degli zuccheri, del rame e dell' Idrossimetilfurfurale (HMF)

-svolgimento di metodi ufficiali di analisi per la valutazione delle caratteristiche di composizione del miele (allegato II della Direttiva 2001/110/CE del 20 dicembre 2001, secondo il Decreto del 25 Luglio 2003), tra cui: analisi melissopalinoologica, determinazione degli zuccheri, determinazione di pH, acidità libera, acidità combinata, dell'attività diastatica e dell' HMF.

-Utilizzo di HPLC, distillatore, e analizzatore all'Infrarosso a Trasformata di Fourier (IRTF) (WineScan-Foss)

-Come "attività a scelta dello studente" svolgimento di 75 ore pari a 3 CFU presso il laboratorio di scienze zootecniche del Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali dell'Università degli Studi di Perugia sotto la supervisione del Prof. Alessandro Dal Bosco. Le attività svolte hanno previsto valutazioni qualitative di prodotti trasformati di carne cunicola e di prodotti freschi avicoli (carne e uova)

Conoscenze e competenze acquisite: specifiche competenze operative finalizzate all'assolvimento dei molteplici compiti gestionali propri delle attività produttive e tecnologiche, dei laboratori e servizi all'interno della filiera della trasformazione delle materie prime in prodotti alimentari derivati.

Solida preparazione culturale di base e una buona padronanza del metodo scientifico; capacità di ottimizzare i processi e di gestire progetti di ricerca e di sviluppo industriale; capacità nel gestire e promuovere la qualità e la sicurezza degli alimenti anche nell'ottemperanza delle norme sulla sicurezza degli operatori e sulla tutela dell'ambiente. Analisi dei prodotti alimentari, controllo di qualità e quantità di materie prime alimentari, prodotti finiti, additivi, coadiuvanti tecnologici, semilavorati, imballaggi e quanto altro attiene alla produzione e trasformazione di prodotti agroalimentari, la definizione degli standard e dei capitoli per i suddetti prodotti. Buona attitudine alla comunicazione, al lavoro di gruppo multidisciplinare e capacità di giudizio sia sul piano tecnico economico sia su quello umano ed etico.

20/10/2014-18/04/2018

Conseguimento Laurea Triennale in Economia e Cultura dell'Alimentazione (Classe L-26)

Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari ed Ambientali, dell'Università degli Studi di Perugia, Via Borgo XX Giugno, 74 - 06121 Perugia <http://dsa3.unipg.it>

-Votazione finale di 110/110 e Lode in data 18/04/2018



-Tesi sperimentale:

“Effetto dell'allevamento free-range sulla qualità della carne suina: l'esperienza di “Suino Umbria”.

Le ricerche per l'elaborato di tesi sperimentale sono state condotte presso il laboratorio di Scienze Zootecniche del Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali, dell'Università di Perugia sotto la supervisione del Relatore di tesi Prof. Alessandro Dal Bosco.

-Tirocinio pratico applicativo presso l'azienda Società Cooperativa Agricola Agrigest e Profumi e Sapori dell'Umbria s.r.l. Società Agricola Voc. Torre di Picchio – 05026 Montecastrilli (TR)

(<http://www.suinoumbria.it/suino-umbria/>)

Le competenze acquisite hanno riguardato:

- manipolazione e gestione animali
- alimentazione
- vaccinazione
- prelievo seminale e inseminazione artificiale
- produzione di insaccati
- confezionamento ed etichettatura

Principali materie trattate: biologia vegetale e botanica applicata, chimica, fisica, economia e marketing, analisi matematica, storia dell'agricoltura degli alimenti, antropologia dell'alimentazione, nutrizione umana e malattie metaboliche, fondamenti di dietologia, processi della tecnologia alimentare, igiene degli alimenti, microbiologia, biochimica degli alimenti, genetica, approvvigionamento e qualità dei prodotti vegetali, zootecnici e ittici.

Conoscenze e competenze acquisite: formazione interdisciplinare inerente ai fenomeni coinvolti nei processi di produzione degli alimenti e nell'alimentazione; conoscenze di base dei prodotti alimentari e delle relative categorie commerciali, dei processi produttivi e della loro influenza sulla qualità dei prodotti di origine animale e vegetale; dei principi e dei metodi per il controllo della qualità e dell'igiene degli alimenti freschi e trasformati, delle procedure per la promozione commerciale e l'innovazione dei prodotti alimentari.

Giugno 2010

Diploma Liceo Scientifico

Liceo Scientifico “G.Galilei” , via Primo Maggio , 78 - 05100 Terni

<https://www.galileiterni.edu.it/>

Votazione di 78/100