



ELISA ANGELUCCI



📍 [Redacted address]
[Redacted phone number]
[Redacted email address]
[Redacted date of birth and location]

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

Giugno 2010

Diploma Liceo Scientifico

Liceo Scientifico "G. Galilei", via Primo Maggio, 78 - 05100 Terni
<https://www.galileitermi.edu.it/>

- Votazione di 78/100

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 di 110/110 e Lode
- 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/>)
- 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.

Settembre 2019–oggi

Iscrizione e frequenza al corso di 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>

- 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/>
- Laurea prevista per sessione di Aprile 2021 con 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



2010-oggi

Qualifiche e frequenza a corsi di formazione professionale in agricoltura, organizzati in attuazione di normative comunitarie, statali o regionali

- **27/10/2010** Iscrizione registro delle imprese di Terni con qualifica di coltivatore diretto
- **21/11/2011** Attestato di frequenza al corso di formazione per giovani agricoltori attuato da CIPA-AT dell'Umbria, presso Montecchio (TR)
- **2011** Qualifica IAP (Imprenditore Agricolo Professionale)
- **29/02/2016-02-08-09/03/2016** Corso di formazione di base per acquisto e utilizzo dei prodotti fitosanitari presso la Confederazione Italiana Agricoltori Dell'Umbria - codice CIA/PG/2016/010 presso Ponte San Giovanni (PG)
- **01/04/2016** Patentino fitosanitario rilasciato dalla Comunità Montana, Associazione dei comuni "Trasimeno – Medio Tevere"
- **10/06/2018** Attestato di frequenza al corso sulla tartuficoltura organizzato dall' Agenzia Formativa Umbraflor, presso via Castellaccio n.6- Spello (PG)

2020-2021

Progetti di ricerca, articoli scientifici ed abstract in congressi

- *"Lipid metabolism in different Italian poultry breed and Crossbreed"*
Cartoni Mancinelli Alice, Dal Bosco Alessandro, Angelucci Elisa, Ciarelli Claudia, Cesare Castellini
Sottomesso ad ASPA2021, Padova, **15-18 Giugno 2021**
<https://www.aspapadova2021.org/>
- *"Effect of dietary alpha-linolenic acid on meat quality of Italian poultry breed and crossbreed"*
Mattioli Simona, Dal Bosco Alessandro, Angelucci Elisa, Ciarelli Claudia, Castellini Cesare
Sottomesso ad ASPA2021, Padova, **15-18 Giugno 2021**
<https://www.aspapadova2021.org/>
- *"How the kinetic behaviour of organic chickens affects productive performance and blood and meat oxidative status: a study of six poultry genotypes"*
Mattioli Simona, Cartoni Mancinelli Alice, Menchetti Laura, Dal Bosco Alessandro Madeo Laura, Guarino Amato Monica, Moscati Livia, Cotozzolo Elisa, Ciarelli Claudia, Angelucci Elisa, Castellini Cesare.
Sottomesso in Poultry Science, **2021**.

ESPERIENZA
PROFESSIONALE

- 2010-oggi Titolare impresa individuale "Azienda Agricola Angelucci Elisa"
Voc.Casette 109/A, Montecastrilli (TR)
09/10/2013 Approvazione e attuazione misura 121 del progetto
PSR 2007-2013
- 2011 Qualifica IAP (Imprenditore Agricolo Professionale)
- 2013-oggi Socio società semplice "Società Agricola Le Casette di Angelucci Sara
& Elisa"
Voc.Casette 109/A, Montecastrilli (TR)
- 2014-2016 Barista
Bar Arenetta S.A.S. Di Ruggeri Luca & C.,
Via Giuseppe Verdi ,15 - 05026 Montecastrilli (TR)
- 01/03/2020-31/05/2020 Prestazione di lavoro autonomo occasionale
avete ad oggetto l'attività "*Messa a punto e standardizzazione di metodi
analitici per la valutazione dello stato ossidativo nei prodotti di origine
animale*" presso il laboratorio di scienze zootecniche del Dipartimento di
Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali dell'Università degli Studi di
Perugia per la durata di 3 mesi sotto la supervisione del Prof. Cesare
Castellini
Competenze acquisite:
- tecniche di valutazione di forme di ossidazione lipidica (aldeidi) e proteica
(carbonili) tramite spettrofotometria
- separazione liquido/liquidi e analisi chimico-preparative
- autonomia nell'utilizzo di strumentazioni HPLC in fase inversa per la
determinazione di molecole lipofile (vitamine, pigmenti) e gas-
cromatografiche (GC-FID per gli acidi grassi)
- lettura ed interpretazione dei cromatogrammi.

COMPETENZE
PERSONALI

Lingua madre Italiano

Altre lingue

INGLESE

COMPRESIONE		PARLATO		PRODUZIONE SCRITTA
Ascolto	Lettura	Interazione	Produzione orale	
B2	B2	B2	B2	B2

CLA certificate – Level B2

Levels: A1/A2: Basic user - B1/B2: Independent user - C1/C2 Proficient user
Common European Framework of Reference for Languages



Competenza digitale	Buona padronanza e conoscenza degli applicativi Microsoft e del pacchetto Office (programmi Word, Excel, Access, Power point, di Internet e posta elettronica). Competenze di software di gestione strumenti cromatografici (Hitachi, Browni-jasco)
Patente di guida	B
Competenze comunicative	Capacità di lavorare in gruppo maturata in molteplici situazioni in cui era indispensabile la collaborazione tra figure diverse e buone competenze comunicative acquisite durante la mia esperienza lavorativa e di formazione scolastica.
Competenze organizzative e gestionali	Buone capacità organizzative acquisite durante la mia esperienza lavorativa associata allo studio universitario e alla pratica di vari sport.
Dati personali	Autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai sensi del Decreto Legislativo 30 giugno 2003, n. 196 "Codice in materia di protezione dei dati personali".