

CURRICULUM VITAE  
FRATIANNI ALESSANDRA



INFORMAZIONI PERSONALI

Nome

FRATIANNI ALESSANDRA

[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

[alessandra.fratianni@tin.it](mailto:alessandra.fratianni@tin.it)

[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

ISTRUZIONE

- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
- Qualifica conseguita

**1994**

Università del Molise

Via De Sanctis Campobasso

**Laurea in Scienze delle Preparazioni Alimentari con punteggio 110/110 con lode**

**1988**

Liceo Scientifico Statale A. Romita

Campobasso

Diploma di Maturità Scientifica

ATTIVITÀ UNIVERSITARIA

]

**1995-1999**

Università del Molise

Via De Sanctis Campobasso

Gennaio-1999

Titolo di Dottore di Ricerca in Biochimica e fisiologia della Nutrizione

con tesi dal titolo "Nutrienti in *Saccharomyces cerevisiae* e in sistemi vegetali: - Metabolismo e trasporto della riboflavina – Bioenergetica dello stress in cellule di *Solanum tuberosum* in coltura

**2000-2004**

**Università del Molise**

Via De Sanctis Campobasso

01-06-2000 a 01-06 2004

Assegno di Ricerca su "Impiego di farine d'orzo arricchite in Beta-glucani e tococromanoli per la formulazione di nuovi alimenti ad elevato valore salutistico e nutrizionale"

**16- Novembre 2010 - Incarico biennale**

Università degli Studi del Molise- DiSTAAM

Via De Sanctis Campobasso

Attività di ricerca e didattica integrativa - **ricercatore a tempo determinato e definito**

**Novembre 2012-Agosto 2015**

Università degli Studi del Molise- DiSTAAM

Via De Sanctis Campobasso

Attività di ricerca e didattica integrativa - **ricercatore a tempo determinato e definito**

**09 Gennaio 2014**

Conseguimento dell'**Abilitazione Scientifica Nazionale come Professore Universitario di Seconda fascia- Settore 07/F1-Scienze e Tecnologie Alimentari** (Validità dal 09/01/2014 al 09/01/2020).

**ESPERIENZE LAVORATIVE****ATTIVITA' DIDATTICA****ATTIVITA' DIDATTICA UNIVERSITARIA****• Date (da – a)**

- Nome e indirizzo del datore
- Tipo di azienda o settore di lavoro
- Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

**A.A. 2015-2016, 2016-2017, 2017-2018**

Università degli Studi del Molise

Contratto per Attività Didattica

*per i Corsi di "Gestione della qualità nell'industria alimentare" e "Tecnologia alimentare applicata alla qualità e certificazione"*

**A.A. 2014-2015, 2013-2014, 2012-2013, 2011-2012 e 2010-2011**

Università degli Studi del Molise

Attività Didattica Integrativa come ricercatore a tempo determinato e definito

*per i Corsi di "Gestione della qualità nell'industria alimentare" e "Tecnologia alimentare applicata alla qualità e certificazione"*

**A.A. 2014-2015.**

Università degli Studi del Molise

Attività Didattica per il corso "**Metodologie didattiche per le scienze applicate**" nell'ambito del **Corso TFA** – Il ciclo, Classe di concorso A057: Scienza degli Alimenti

**A.A. 2012-2013**

Attività di docenza e tutoraggio per formazione individuale nell'ambito del Progetto Piano integrato Giovani Molise- Project Work Innovazione "-Università degli Studi del Molise.

**A.A. 2011-2012.**

Università degli Studi del Molise

Attività Didattica per il corso "**Laboratorio di didattica di Scienza degli Alimenti**" nell'ambito del **Corso TFA** – I ciclo, classe di concorso A057: Scienza degli Alimenti

**A.A. 2011-2012**

Attività di docenza e tutoraggio per formazione individuale nell'ambito del Progetto "FIXO -Formazione e innovazione per l'occupazione": Gli standard internazionali BRC e IFS applicati in un caseificio molisano". Università degli Studi del Molise.

**A.A. 2009-2010**

Università degli Studi del Molise

Contratto di Attività Didattica Formale

*per i Corsi di "Gestione della qualità nell'industria alimentare" e "Tecnologia alimentare applicata alla qualità e certificazione"*

**A.A. 2004/2005- a.a. 2005/2006, - a.a. 2006/2007, a.a. 2007/2008, a.a. 2008/2009**

Università degli Studi del Molise

Contratto di Attività Didattica Formale  
per i Corsi di "Gestione della Qualità e "Istituzioni di Gestione della Qualità I"

**AA. 2000-2011**

Università del Molise  
Via De Sanctis Campobasso  
DiSTAAM

Correlatrice di tesi di laurea sperimentali per il corso di laurea in Scienze e tecnologie Alimentari (vecchio ordinamento, ASLI e ALIS. Relatrice di tesi di laurea in Scienze e tecnologie Alimentari (vecchio ordinamento, ALI e ALIS).

**A.A. 2005-2006, aa. 2004-2005, aa. 2003-2004, aa. 2002-2003,**

*Università del Molise*  
Via De Sanctis Campobasso  
DiSTAAM

Culture della materia per i corsi afferenti al raggruppamento AGR. 15 (Scienze e tecnologie alimentari)

**AA. 2000-2003**

Università del Molise  
Via De Sanctis Campobasso  
DISTAAM

Collabora alle esercitazioni per gli insegnamenti di "Tecnologia dei cereali e derivati", "Gestione della qualità", "Analisi chimiche, fisiche e sensoriali dei prodotti alimentari".

**AA. 2001-2002**

*Università del Molise*  
Via De Sanctis Campobasso  
DiSTAAM

Culture della materia per i corsi "Residui ed additivi alimentari; Tecnologia dei cereali e derivati; Gestione della qualità".

**AA. 2000-2001**

Università del Molise  
Via De Sanctis Campobasso  
DiSTAAM

Culture della materia per i corsi "Analisi chimiche, fisiche e sensoriali dei prodotti alimentari; Residui ed additivi alimentari; Tecnologia dei cereali e derivati

**AA.1995/99**

Università del Molise  
Via De Sanctis Campobasso  
Cattedra di Biochimica

Collaborazione allo svolgimento delle esercitazioni per la docenza di Biochimica e Biochimica degli alimenti

**ATTIVITA' DIDATTICA PRESSO ALTRI ENTI/ISTITUZIONI**

**A.S.. 2016-2017**

Incarico di docenza presso corso di formazione ITS ciclo 2016/2018 "Tecnico superiore per lo sviluppo digitale (F 4.0) della filiera agroalimentare"- modulo: "Applicazione di un piano congiunto: il sistema documentale"- fondazione Demos- Campobasso.

**A.S. 2015-2016. 2016-2017, 2017-2018**

IPSEOA" Federico si Svevia" – Termoli  
Incarico a tempo indeterminato  
Docente di Alimentazione

**A.S. 2012-2013, 2014-2015**

IPSEOA" Federico si Svevia" – Termoli

Incarico di supplenza annuale

***Docente di Chimica***

**A.S. 2013-2014**

IPSSAR – Termoli

Incarico di supplenza annuale

***Docente di Alimentazione***

**A.S. 2010/2011 e a.s. 2011-2012**

IPSSAR – Termoli

Incarico di supplenza annuale

***Docente di Alimentazione e di Chimica***

**A.S. 2009/2010**

Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri della Ristorazione, Commerciali e Turistici "Alfredo Panzini"-Senigallia (AN).

Incarico di Docenza esterna - Fascia A - Modulo "*Legislazione cogente del settore alimentare e norme volontarie e i sistemi del "Quality control"*"

Corso: "Addetto di cucina a bordo di navi da crociera-1ª e 2ª ed".

**A.S. 2009/2010**

IPSSAR - Vinchiaturò

Incarico di supplenza annuale

***Docente di Alimentazione***

**A.S. 2008/2009**

IPSSAR – Termoli

Incarico di supplenza annuale

***Docente di Alimentazione***

**A.S. 2007/2008**

IPSSAR – Termoli e ITIS Campobasso

Incarico di supplenza annuale

***Docente di Alimentazione e Chimica degli alimenti***

**A.S. 2005/2006**

**A.S. 2006/2007**

IPSSAR - Vinchiaturò

Incarico di supplenza annuale

***Docente di Alimentazione***

**A.S. 2004/2005**

IPSSAR – Termoli

*Incarico di prestazione d'opera per insegnamento in Corsi afferenti alla 3ª area*

**A.S. 2004/2005, Gennaio-Febbraio 2004**

IPSSAR - Termoli

Incarico di supplenza annuale

***Docente di Alimentazione***

**ATTIVITA' SCIENTIFICA (CONTRATTI DI COLLABORAZIONE, BORSE DI STUDIO, DOTTORATI DI RICERCA)**

**Aprile-Maggio 2013**

Kings' College- London

Attività di ricerca presso il gruppo della Prof.ssa Franca Fraternali , "Randal Division of Cell & Molecular Biophysics"-King's College-Londra

**Giugno 2009-Dicembre 2009**

Università degli Studi del Molise- DiSTAAM

Via De Sanctis Campobasso

Contratto di Collaborazione coordinata e continuativa: "Valutazione e determinazione di indici di prodotto e di processo in prove sperimentali di produzione di alimenti nel settore cerealicolo"

**Ottobre 2008 - Aprile 2009**

Università degli Studi del Molise- SpeS

Via De Sanctis Campobasso

Contratto di Collaborazione coordinata e continuativa: "Valutazione del contenuto di antiossidanti e della capacità antiossidante in prodotti alimentari"

**Settembre 2007-Aprile 2008**

Università degli Studi del Molise- DiSTAAM

Via De Sanctis Campobasso

Contratto di Collaborazione coordinata e continuativa: "Determinazione di composti bioattivi mediante utilizzo di attrezzature sofisticate e complesse".

**Gennaio 2005-Gennaio 2006 e Marzo-Luglio 2006,****Luglio-Ottobre 2006, Gennaio 2007-Aprile 2007**

Università degli Studi del Molise- DiSTAAM

Via De Sanctis Campobasso

Contratto di Collaborazione a Progetto "“Ottenimento di germe di grano delipidizzato per lo sviluppo e valutazione di prodotti intermedi o finiti integrati con germe”

**Luglio-Settembre 2004**

Università degli Studi del Molise- DiSTAAM

Via De Sanctis Campobasso

Contratto di collaborazione continuata e continuativa

Collaboratrice di ricerca

**A.A. 2003 /2004**

Università del Molise- DiSTAAM Lab. Tecnologie

Via De Sanctis Campobasso

**Assegno di Ricerca** su "Impiego di farine d'orzo arricchite in Beta-glucani e tococromanoli per la formulazione di nuovi alimenti ad elevato valore salutistico e nutrizionale"

**A.A. 2000/2002**

Università del Molise DiSTAAM- Lab.Tecnologie

Via De Sanctis Campobasso

**Assegno di Ricerca** su "Impiego di farine d'orzo arricchite in Beta-glucani e tococromanoli per la formulazione di nuovi alimenti ad elevato valore salutistico e nutrizionale"

**A.A. 1999/2000**

Università del Molise-Dip.SAVA

Via De Sanctis Campobasso

Contratto per collaborazione ad attività di ricerca nell'ambito dei progetto Fair '95 e Biodiversità fondi 40%

Collaboratrice ad attività di Ricerca

**A.A 1995 / 1999**

Università del Molise-Dip.SAVA

Via De Sanctis Campobasso

Cattedra di Biochimica

**Dottorato di ricerca in Biochimica e Fisiologia della Nutrizione**

**A.A 1994**

Università del Molise-Consorzio Universitario del Molise

Via De Sanctis Campobasso

Cattedra di Biochimica

Borsa di studio

## **SINTESI DELL'ATTIVITA' SCIENTIFICA**

- a) Messa a punto di idonee procedure analitiche di estrazione e determinazione di vitamine lipo e idrosolubili negli alimenti.
- b) Produzione di alimenti a valenza funzionale.
- c) Studio degli effetti dei trattamenti tecnologici sul tenore vitaminico degli alimenti con particolare riguardo ai prodotti cerealicoli e lattiero caseari.
- e) Analisi dei componenti antiossidanti e della relativa capacità antiossidante nei prodotti alimentari.

## **ATTIVITA' DIDATTICA**

L'attività didattica si propone di fornire allo studente i concetti relativi alla qualità nell'industria alimentare con conoscenza dei sistemi gestionali volontari e cogenti per il controllo integrato delle produzioni alimentari, inclusi gli elementi e le metodologie per la progettazione e la realizzazione di Sistemi di Gestione per la Qualità nelle aziende alimentari, i metodi di valutazione del rischio e per la messa a punto di sistemi di prevenzione e controllo. L'attività didattica è esercitata anche mediante la realizzazione, come relatore, di diverse tesi compilative e sperimentali in aziende del settore.

## **ATTIVITÀ DI CONSULENZA SCIENTIFICA**

L'attività di consulenza scientifica, relativamente alle tematiche di docenza e di ricerca, è svolta presso Istituzioni, nonché Aziende private del settore.

## **PARTECIPAZIONE A PROGETTI DI RICERCA**

Progetto di ricerca: "Innovazione di prodotto e di processo per il miglioramento della competitività dell'agro-alimentare molisano" - DM28490 - (CUP B31C07000020008)

Progetto di ricerca PSR Campania 2007-2013 Misura 124 (Decreto Dirigenziale 114 del 05/10/2011): "Trasferimento di innovazione nella filiera lattiero-casearia per la valorizzazione del caciocavallo molisano e il recupero di sottoprodotti di lavorazione"

Progetto di ricerca PSR Campania 2007-2013 Misura 124 (Decreto Dirigenziale 82 del 16/03/2012): "Introduzione della quinoa (*Chenopodium quinoa willd*) in Campania per la produzione di alimenti a valenza funzionale ed elevato valore nutrizionale -Quinoa Felix"

Progetto di ricerca finanziato dalla Provincia di Avellino: "Caratterizzazione e valorizzazione di Produzioni alimentari tradizionali Irpine"

PRIN 2008: "Agricoltura e crisi alimentari. Strategie, regole e tecniche"

POR 2000-2006 Molise: "Progetto di distretto tecnologico di innovazione"

POR 2000-2006 Molise: "Sicurezza alimentare e innovazione tecnologica dei prodotti caseari freschi a pasta filata "

Fondo per le Agevolazioni alla Ricerca FAR, Progetto con la Ditta Agroalimentare Sud. S.p.A.: "Utilizzazione di sfarinati d'orzo arricchiti in composti bioattivi per la produzione di alimenti funzionali"

Progetto FAR dal titolo "Ricerca di prodotti alimentari intermedi e finiti con valenza tecnologica e nutrizionale"

Progetto MURST, Programma operativo Ricerca e sviluppo Tecnologico Agrobiopolis-ENEA: "Impiego di farine d'orzo arricchite in tococromanol e beta-glucani per la produzione di pane e pasta dietetici"

Progetto di ricerca DM28490 (Decreto Direttoriale 1029 del 23/12/2009- CUP B31C07000020008): "Innovazioni di prodotto e di processo per il miglioramento della competitività dell'agro-alimentare molisano".  
Progetto di ricerca Unimol "Giovani ricercatori" Utilizzo dei pigmenti carotenoidi come indici di processo dei prodotti del settore cerealicolo"

Progetto di innovazione avente per oggetto " Estrazione dell'olio di germe di grano e dei tocoferoli per la produzione di pannello di germe di grano disoleato tramite tecniche di estrazione con liquidi supercritici (FCS)"

Progetto di ricerca Fondi E.F. 2000 (ex 60%) " Determinazione di composti ad attività vitaminica e loro livelli negli alimenti"

Progetto di ricerca Fondi E.F. 2000 (ex 60%) " Utilizzo di sfarinati d'orzo arricchiti in composti bioattivi per la produzione di prodotti da forno".

Progetto di ricerca finanziato dal Ministero della Salute: "Sicurezza alimentare e ristorazione ospedaliera: valutazione dei rischi della neuro riabilitazione"

Progetto di ricerca finanziato dalla Regione Molise: "Istituzione del centro regionale per la sorveglianza nutrizionale e la prevenzione, diagnosi e terapia dell'obesità e delle malattie cronico-degenerative"

Progetto di ricerca Fondi E.F. 1998 (ex 60%) " Permeabilità e metabolismo mitocondriale"

Progetto di ricerca Fondi E.F. 1998 (ex 60%) "Ossidasi alternativa e permeabilità dei mitocondri di grano duro allo ione potassio come meccanismi"

## **INCARICHI ISTITUZIONALI**

### **A. S. 2016-2017 e**

Responsabile H.A.C.C.P. presso IPSEOA "Federico di Svevia"- Termoli

### **A.A. 2016-2017**

#### **Università degli Studi del Molise**

Componente del "Comitato di Indirizzo" del corso di studio in Scienze e Tecnologie Alimentari.-  
Università degli Studi del Molise

**A.A. 2013-2014, 2014-2015, 2015-2016, 2016-2017**

**Università degli Studi del Molise**

Componente dell'“Unità di Gestione Qualità (UGQ)” e del “Gruppo di studio per i Riesame” a livello del corso di studio in Scienze e Tecnologie Alimentari. Università degli Studi del Molise

**2011-2016**

**Università degli Studi del Molise**

Componente del Collegio dei Docenti del dottorato di ricerca in “Biotecnologia degli alimenti”

**2014-2015**

**Università degli Studi del Molise**

Membro della Commissione per esami per accesso al TFA-II CICLO per l'abilitazione all'insegnamento di “Scienze degli Alimenti” nella scuola secondaria di II grado.

**2011-2013**

**MIUR**

Componente dei tavoli tecnici ITS presso il MIUR “settore agroalimentare-Made in Italy”

**2010-2013**

**Ordine Nazionale dei Tecnologi Alimentari**

Consigliere

Coordinatore della “Commissione MIUR” e componente delle sotto commissioni “Ordinamento e riforma delle professioni”, “Conferenza stato regioni” e “Pari opportunità” –

**2009**

Ordine dei Tecnologi Alimentari Molise

Consigliere

**a.s. 2008-2009**

Membro della Commissione per esami di alimentarista- IPSSAR Termoli

**a.s. 2008-2009 e 2007-2008**

Responsabile H.A.C.C.P. presso IPSSAR- Termoli.

**2006-2015**

Membro di commissioni di laurea nel corso di laurea di “Scienze e Tecnologie Alimentari (ALI e ALIS )

**Ottobre 2007**

Membro della commissione di selezione per accesso a corsi IFTS

IPSSAR Termoli -Università del Molise

**A.A. 2006-2007**

Membro del “Comitato di progetto” del corso IFTS dal titolo: “Tecnico superiore della trasformazione dei prodotti agroalimentari: cereali e derivati”

IPSAAR Termoli e Università del Molise

**A.S. 2006-2007**

**Istituto Tecnico Agrario di Larino.**

Membro della commissione di esame di licenza di scuola secondaria, classe A 012 “Chimica Agraria”

**A.A. 2006-2007 e 2005-2006**

Membro della Commissione degli esami di stato per l'abilitazione alla professione di Tecnologo Alimentare (sessione estiva e sessione estiva e autunnale)

**2003-2008**

Ordine dei Tecnologi Alimentari Molise e Abruzzo



Segretario

**A.A. 2002-2004**

Membro della "Commissione di autovalutazione" del "Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari" dell'Università del Molise nell'ambito del progetto CAMPUS ONE

**2000-2003**

Ordine dei Tecnologi Alimentari Molise e Abruzzo-Consigliere

**ALTRO**

**Referee per riviste internazionali** ( International Journal for Vitamin and Nutrition Research, Journal of Agricultural and Food Chemistry, Journal of Dairy Science, Italian journal of food science)

**Socio "SISTAL"** - "Società Italiana di Scienze e Tecnologie Alimentari".

**Socio AISTEC** - "Associazione Italiana di Scienza e Tecnologia dei Cereali".

**Socio del "Institute of Food Technologists (IFT)"**

**FORMAZIONE**

- Nome e tipo di istituto istruzione o formazione
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
- Qualifica conseguita

**Luglio 2015**

Università degli Studi del Molise

Abilitazione nella classe di concorso A012 "Chimica Agraria" per l'insegnamento nelle scuole secondarie di II grado

**a.a.2012-2013**

Master in: "Metodologie innovative per la didattica e processi di apprendimento" (I Ed)- UniPegaso

**a.a 2011- 2012**

Master in : "Formati comunicativi e metodologie didattiche innovative" - UniPegaso

**Novembre 2011**

**Certiquality**

Seminario di formazione su "La gestione della qualità e della sicurezza nella filiera agroalimentare"

Roma 29 Novembre 2011

**Febbraio-Aprile 2011**

Corso di formazione di esperti per la valutazione sensoriale degli alimenti

"Formaggi, salumi, pane: il successo attraverso i sensi"

Campobasso-Università del Molise

**Dicembre 2009**

**CERMET**

Corso di formazione: "Gli schemi di certificazione internazionale BRC e IFS"

Roma 4 Dicembre 2009

**Gennaio 2009**

**CSQA**

Corso per il conseguimento della qualifica in: "Valutatori dei sistemi di gestione per la qualità nel settore alimentare" riconosciuto AICQ SICEV

Chieti 12-16 gennaio 2009

**Gennaio 2008**

Ordine dei Tecnologi alimentari Molise-Abruzzo

Seminari di formazione dal titolo *"ISO 9001:2000 applicata al settore agroalimentare"* e *"Analisi degli Standard Tecnici BRC (British Retailer Consortium) e IFS (International Food Standard)"*  
Campobasso 10-11 gennaio 2008

#### **Febbraio 2008**

##### **Ordine dei Tecnologi alimentari Molise-Abruzzo**

Seminari di formazione dal titolo *"ISO 22000/2005: Lo standard internazionale per la sicurezza alimentare"* e *"Rintracciabilità interna (UNI11020:2002) e di Filiera (UNI 10939:2001)"*  
Campobasso 14-15 febbraio 2008

#### **Dicembre 2007**

Corso per formatori Tipologia A per corsi IFTS  
Campobasso, ITIS Pertini, 3-4 dicembre 2007.

#### **Novembre 2007**

##### **CERMET**

Corso di formazione: "Le norme ISO 9000/2000 e l'implementazione del sistema di gestione per la qualità"

#### **Aprile 2007**

##### **Waters-Napoli**

Seminario su: "Soluzioni Innovative in Cromatografia Liquida e Spettrometria di Massa"  
Napoli, 17 Aprile 2007

#### **Ottobre-Dicembre 2006**

##### **Università Cattolica del Sacro Cuore, Campobasso**

Corso di perfezionamento "Controllo e autocontrollo dei prodotti alimentari"

#### **Maggio 2003**

##### **Waters-Roma**

Seminario su: "Evoluzione dei controlli analitici nei settori Alimentare ed Ambientale"

#### **Settembre 2002**

Parma

Corso su "La qualità del dato analitico. Validazione dei metodi"

#### **Marzo 2002**

Pontignano (SI)

Corso di Spettrometria di Massa per Dottorandi di Ricerca 2002

#### **2001**

##### **British Schools**

Campobasso

First certificate" nella conoscenza della lingua inglese

#### **Settembre 2001**

Città Sant'Angelo (PE)

Giornata di approfondimento "Sensibilità. Un'esigenza primaria in Spettrometria di Massa e Cromatografia"

#### **Maggio 2001**

Provveditorato agli studi di Venezia

Venezia

Abilitazione nella classe di concorso A/057 "Scienze degli Alimenti" per l'insegnamento nelle scuole secondarie di II grado

#### **Marzo 2001**

Acitrezza (CT)

9° Thermo-Week, Corso di Cromatografia-Spettrometria di massa

**2000/2001**

**Università Cattolica del Sacro Cuore, Roma**

Corso di perfezionamento "Controllo e autocontrollo dei prodotti alimentari"

**2000**

Parco Scientifico e Tecnologico "Moliseinnovazione" Campobasso.

Vincitrice di una selezione per una borsa di studio per "Tutor d'impresa"

**1999**

Università del Molise

Via De Sanctis Campobasso

Idoneità per il conferimento di un assegno per la collaborazione alla attività di ricerca:  
"Metabolismo e permeabilità subcellulari in stress"

**1998**

Università di Napoli Federico II

Abilitazione alla professione di Tecnologo Alimentare

**Settembre-Dicembre 1996**

Università del Molise

Via De Sanctis Campobasso

Corso teorico - pratico "Controllo e autocontrollo nella filiera lattiero casearia"

**1993**

Università del Molise

Via De Sanctis Campobasso

Corso teorico-pratico di Cromatografia Liquida ad Alte Prestazioni (HPLC)

PRIMA LINGUA

**ALTRE LINGUE**

- Capacità di lettura
- Capacità di scrittura
- Capacità di espressione orale

**Italiano**

**Inglese**

eccellente  
eccellente  
buona

CAPACITÀ E COMPETENZE RELAZIONALI

*Vivere e lavorare con altre persone,  
in ambiente multiculturale,  
occupando posti in cui la  
comunicazione è importante e in  
situazioni in cui è essenziale  
lavorare in squadra (ad es. cultura e  
sport), ecc.*

DESCRIZIONE DELLE COMPETENZE:

- Capacità di lavorare in gruppo,
- Capacità di risolvere situazioni conflittuali,
- Cooperare per raggiungere obiettivi comuni

Acquisite con:

- frequenza ad attività didattica e di ricerca
- studi e approfondimenti personali

CAPACITÀ E COMPETENZE  
ORGANIZZATIVE

*Ad es. coordinamento e  
amministrazione di persone, progetti,  
bilanci; sul posto di lavoro, in attività  
di volontariato (ad es. cultura e  
sport), a casa, ecc.*

DESCRIZIONE DELLE COMPETENZE:

- Coordinamento di attività sperimentali
- Facilitare apprendimento, relazioni, collaborazione;
- Realizzazione di lavori scientifici;
- Realizzazione di progetti scientifici

Acquisite con:

- frequenza ad attività di ricerca
- studi e approfondimenti personali



Con computer, attrezzature  
specifiche, macchinari, ecc.

- Competenze di metodi di analisi chimica e biochimica
- Competenze di metodi di analisi dei prodotti alimentari
- Competenza nell'utilizzo di attrezzature specifiche per attività di analisi e di ricerca
- Utilizzo di sussidi multimediali

Acquisite con:

- Frequenza ad attività di ricerca
- Studi e approfondimenti personali
- Frequenza a corsi di aggiornamento e di perfezionamento

La sottoscritta, , dichiara che quanto riportato nel seguente curriculum corrisponde a verità, ai sensi degli artt. 46 e 47 del D.P.R. n. 445/2000 e consapevole che le dichiarazioni mendaci sono punite ai sensi del Codice Penale e dalle leggi speciali in materia, secondo le disposizioni richiamate dall'art. 76 del D.P.R. n. 445 del 28 dicembre 2000

Ferrazzano 25-09-2017

Firma  
Alessandra Fratianni





