

FORMATO EUROPEO PER IL
CURRICULUM VITAE



INFORMAZIONI PERSONALI

Nome **FRATIANNI ALESSANDRA**

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 110/100 con lode

1988

Liceo Scientifico Statale A. Romita
Campobasso
Diploma di Maturità Scientifica

[DOTTORATO DI RICERCA *]

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

[ASSEGNO DI RICERCA *]

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"

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

Università degli Studi del Molise

Contratto per Attività Didattica

per il Corso di "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

Cultore 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

Cultore 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

Cultore 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. 2015-2016

IPSSAR – Termoli
Incarico a tempo indeterminato
Docente di Alimentazione

A.S. 2012-2013, 2014-2015

IPSSAR – 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-1^a e 2^a 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 3^a 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)

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).

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**

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

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**

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 del 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-Consortio 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.

L'attività di ricerca consiste nella messa a punto ed ottimizzazione di metodi analitici per la valutazione del contenuto vitaminico negli alimenti con particolare riferimento ai cereali e a nuovi prodotti e nuovi ingredienti a base di cereali. In particolare il programma di ricerca mira ad approfondire le seguenti tematiche:

- Ottimizzazione delle metodiche analitiche per l'analisi e la quantificazione delle principali vitamine degli alimenti, in modo da poter disporre di metodologie innovative, rapide ed affidabili.
- Applicazione dei metodi analitici per la determinazione degli esatti contenuti vitaminici in vari prodotti alimentari.

b) Impiego di farine d'orzo arricchite in β -glucani e tococromanoli per la produzione di pane e pasta con valenza funzionale

Numerose evidenze sperimentali hanno evidenziato il ruolo dei β -glucani dell'orzo e dell'avena, polisaccaridi della parete cellulare, nel contenimento del livello di colesterolo e di glucosio ematico nell'uomo e negli animali da laboratorio. I cereali e l'orzo in particolare contengono inoltre discrete quantità di sostanze antiossidanti ad attività vitaminica E, i tococromanoli, le cui proprietà biologiche appaiono, alla luce di recenti ricerche, di grande rilevanza nella prevenzione di malattie degenerative e nella salvaguardia della salute dell'uomo.

Obiettivo della ricerca in oggetto è quello di verificare la possibilità di produrre pane e pasta alimentare a partire da miscele di farine d'orzo, di frumento e semola di grano duro, di pseudocereali (grano saraceno) arricchite con tococromanoli e/o β -glucani, definendo le specifiche tecnologie di processo da sviluppare, valutando l'accettabilità dei prodotti finali e considerando l'apporto dei suddetti composti bioattivi in linea con le raccomandazioni nutrizionali suggerite da organismi nazionali ed internazionali (Società Italiana di Nutrizione Umana, Scientific Committee for Food (UE), Food and Drug Administration negli USA).

Tale attività è svolta in collaborazione con il Parco scientifico e Tecnologico "Moliseinnovazione" – Campobasso.

c) Studio degli effetti dei trattamenti tecnologici sul tenore vitaminico degli alimenti con particolare riguardo ai prodotti cerealicoli e lattiero caseari.

Obiettivo di questa ricerca è di analizzare l'entità della perdita dei principali componenti ad attività vitaminica dei cereali nel corso dei processi di trasformazione degli alimenti, alla luce di recenti metodiche di estrazione e di determinazione delle vitamine da matrici alimentari, come le tecniche HPLC. Parallelamente ai cereali lo studio è esteso anche ad altri prodotti alimentari, come quelli del settore lattiero caseario, con particolare riguardo allo studio dell'isomerizzazione del retinolo (vitamina A) nel corso dei trattamenti tecnologici di stabilizzazione e di trasformazione.

d) Estrazione dell'olio di germe di grano e produzione del pannello di germe disoleato mediante tecniche di estrazione con CO₂ supercritica e loro utilizzo per la produzione di alimenti funzionali

Il germe di grano, che costituisce il 2-3% della cariosside, contiene circa il 30% di

proteine di alto valore biologico, ed è, inoltre, una eccellente fonte di minerali, di vitamine e di fibra dietetica. Nel germe è inoltre localizzata la quasi totalità dei lipidi contenuti nella cariosside. L'olio estratto dal germe (circa il 10%) in virtù dell'alto contenuto in acidi polinsaturi e in α -tocoferolo, che è il composto a maggiore attività vitaminica E, presenta interessanti proprietà farmaceutiche e nutrizionali. Nel contesto dell'attività di ricerca volta allo sviluppo di prodotti intermedi e finiti con valenza tecnologica e nutrizionale, obiettivo della presente ricerca consiste nella delipidizzazione del germe di grano mediante impiego di CO₂ allo stato supercritico, in modo da ottenere, come sottoprodotti, olio ricco in tocoferoli da poter utilizzare nell'industria farmaceutica ed alimentare ed il relativo pannello disoleato, ricco in proteine, da poter utilizzare come ingrediente per la preparazione di paste speciali. A complemento di quanto sopra sono sviluppate tecnologie di separazione arricchimento di tocoferoli e tocotrienoli basate sull'estrazione con fluidi supercritici anche a partire da cereali non convenzionali ricchi nei suddetti composti bioattivi, quali gli sfarinati d'orzo.

Tale attività è svolta in collaborazione con il Parco scientifico e Tecnologico "Moliseinnovazione" – Campobasso.

e) Analisi dei componenti antiossidanti e della relativa capacità antiossidante nei prodotti alimentari

I vegetali contengono numerose sostanze antiossidanti, liposolubili ed idrosolubili, che possono agire indipendentemente o in combinazione come agenti di prevenzione nei confronti di numerose malattie degenerative, attraverso una grande varietà di meccanismi. Tra queste sostanze si annoverano principalmente le vitamine E e C, i carotenoidi (soprattutto il β carotene) ed una vasta gamma di molecole anifipatiche, i composti fenolici. Numerosi sono i fattori che condizionano, oltre che il contenuto, anche la possibilità di applicare un'unica metodica estrattiva e di dosaggio dei composti antiossidanti. Infatti i numerosi sistemi di misura utilizzati sono soltanto parzialmente in grado di mimare condizioni "in vivo" e, come pure le metodiche estrattive, spesso sono applicati con successo alla estrazione dei singoli componenti antiossidanti e alla successiva determinazione della loro attività antiossidante in sistemi acquosi ma poco nei sistemi lipofili o misti.

L'attività di ricerca in oggetto mira alla messa a punto di un metodo di estrazione e di dosaggio, rapido, sensibile ed affidabile, in grado di determinare contemporaneamente il contributo all'attività antiossidante di entrambe le frazioni, lipofila ed idrofila. La messa a punto di un valido metodo consentirà di effettuare uno screening dei maggiori componenti antiossidanti e della loro attività antiossidante nei principali prodotti vegetali e cerealicoli, nonché di valutare l'entità della loro perdita nel corso dei principali trattamenti tecnologici cui sono sottoposti.

Tale attività è svolta in collaborazione con la Facoltà di Medicina dell'Università degli studi del Molise

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.

ATTIVITÀ DI CONSULENZA SCIENTIFICA

L'attività di consulenza scientifica, relativamente alle tematiche di docenza e di ricerca, è svolta presso Enti ed 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 tococromanoli 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.A. 2013-2014, 2014-2015, 2015-2016

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

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

sport), ecc.

- 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

CAPACITÀ E COMPETENZE TECNICHE
*Con computer, attrezzature
specifiche, macchinari, ecc.*

DESCRIZIONE DELLE COMPETENZE

- *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 01-03-2016

Firma
Alessandra Fratianni