

INFORMAZIONI PERSONALI

Iacone Laura



Data di nascita

Nazionalità Italiana

TITOLO DI STUDIO

Laurea magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari

ESPERIENZA
PROFESSIONALE

GIU. 18–MAR. 19

Tecnico di laboratorio con contratto a tempo determinato

Laboratorio **GESCO** Società Cooperativa Agricola (**Gruppo Amadori**), Strada Provinciale 22, 64023 Mosciano Sant'Angelo – TE

- Accettazione e preparazione di campioni sia alimentari che zootecnici
- Preparazione terreni colturali
- Esecuzione di indagini di microbiologia quantitative secondo metodiche ISO e secondo sistema automatizzato "TEMPO"
- Esecuzione di indagini di microbiologia qualitative secondo metodiche ISO con fase di conferma
- Gestione magazzino (carico e scarico) di reagenti, terreni colturali e di materiali in plastica monouso
- Analisi di acque potabili e di allevamento mediante filtrazione su membrana
- Partecipazione a PTS per prove di microbiologia.

DIC. 17 – MAG. 18

Volontaria nel reparto di Igiene delle Tecnologie Alimentari e dell'Alimentazione Animale

Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Abruzzo e del Molise "G. Caporale" di Teramo

Analisi microbiologiche su matrici alimentari con metodiche ISO, in particolare attività connesse al progetto "Studio sulla presenza e persistenza di *Listeria monocytogenes* in alimenti e in ambienti di lavoro di industrie alimentari".

Conoscenza dei metodi di prova relativi a matrice acqua potabile :

- UNI EN ISO 6222 : 2001 (CMT 37°C – 22°C)
- UNI EN ISO 9308 – 1 : 2017 (Batteri coliformi ed E.coli)
- UNI EN ISO 7899 – 2 : 2003 (Enterococchi intestinali)

Esecuzione di tali metodi mediante filtrazione su membrana per i determinandi Batteri coliformi, E. coli, Enterococchi intestinali e inclusione per le cariche microbiche a 37 °C e 22 °C.

OTT. 13–MAG.18

Cameriera

Al Belvedere, Via S. Nicola 2, 64024, Notaresco (TE)

GIU. 07–AGO. 07

Barista

Wine Bar KAVO', Via Nazionale 170, 64039, Penna Sant'Andrea (TE)

ISTRUZIONE

DIC. 13–NOV. 16

Laura Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari

Università degli Studi di Teramo, Facoltà di Bioscienze e Tecnologie Agro-Alimentari e Ambientali

Tesi in TECNOLOGIE ALIMENTARI dal titolo: "Effetto del ball-milling sulle proprietà fisiche e tecnologiche di amidi".

Utilizzo di strumenti analitici per la caratterizzazione di amidi quali DSC e FT-IR.

Votazione 110/110 e lode.

SET. 10–DIC. 13

Laurea di Primo Livello in Scienze e Tecnologie Alimentari

Università degli Studi di Teramo, Facoltà di Bioscienze e Tecnologie Agro-Alimentari e Ambientali

Tesi in TECNOLOGIE ALIMENTARI dal titolo: "Effetto di stress indotti sul contenuto e sull'attività di composti bioattivi in lattuga"

Caratterizzazione e quantificazione del profilo polifenolico e valutazione delle proprietà antiradicaliche mediante analisi spettrofotometrica (ABTS⁺, Folin Ciocalteu)

Votazione 109/110.

SET. 03–LUG. 08

Diploma di Scuola Media Superiore

Liceo Scientifico Tecnologico "G. Milli" Teramo

FORMAZIONE

NOV. 17 **Corso di Formazione in materia di Salute e Sicurezza sul luogo di lavoro**

Competenze acquisite:

- Gestione sicurezza in azienda alimentare
- Buone pratiche di laboratorio
- Gestione emergenze e rischi

Durata corso: 15 ore.

DIC. 16 **Corso di Formazione eLearning sulla gestione della qualità nei laboratori di microbiologia degli alimenti**

Esperienza formativa nell'ambito del progetto "MicroQLab - Training in innovation through the Quality System in Food Microbiological Laboratories".

Acquisizione di competenze necessarie per l'attivazione e la gestione di un sistema di qualità secondo lo standard ISO 17025.

OTT. 15 - MAR. 16 **Tirocinio**

Università degli Studi di Teramo, Facoltà di Bioscienze e Tecnologie Alimentari e Ambientali

Esperienza formativa nell'ambito del progetto FIRB (Futuro in Ricerca): " Valutazione delle proprietà tecnologiche e funzionali di oli extra vergini di oliva ricchi in polifenoli ed effetto dei composti minori. Prove in sistemi emulsionati".

Attività di laboratorio svolte: purificazione, emulsione (omogenizzatore PANDA PLUS), caratterizzazione fisica (MASTERSIZER), attività antiossidante e contenuto in polifenoli (ABTS⁺, Folin Ciocalteu)

Durata tirocinio: 100 ore

COMPETENZE PERSONALI

Lingua madre Italiano

Altre lingue

	COMPRESIONE		PARLATO		PRODUZIONE SCRITTA
	Ascolto	Lettura	Interazione	Produzione orale	
Inglese	B1	B1	B1	B1	B1
Conseguimento certificazione Livello B1					

Livelli: A1 e A2: Utente base - B1 e B2: Utente autonomo - C1 e C2: Utente avanzato
Quadro Comune Europeo di Riferimento delle Lingue

Competenze comunicative Ottima capacità di lavorare in team scaturita dalla recente esperienza professionale e dal percorso di formazione universitario.

Ottima capacità di comunicazione e di soddisfare specifiche richieste grazie all'attività di relazione con la clientela ottenuta anche dall'esperienza nel campo della ristorazione.

Competenze organizzative e gestionali Organizzazione autonoma del lavoro con definizione di priorità e assunzione di responsabilità rispettando le scadenze e gli obiettivi prefissati.

Utilizzo indipendente di tecniche di analisi laboratoriali specifiche acquisite in seguito alle esperienze professionali in laboratorio e al percorso di studio universitario.

Competenze digitali Ottima conoscenza del pacchetto Office (Word, Excel e Power Point) e delle tecniche di navigazione in internet.

Buone capacità di elaborare presentazioni Power Point grazie alla partecipazione in numerosi progetti in ambito universitario.

Patente di guida B

ULTERIORI INFORMAZIONI

Garanzia Giovani **Iscritta al Piano Garanzia Giovani**

Io sottoscritta Iacone Laura autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai sensi del Decreto Legislativo del 30 Giugno 2003, n.196 "Codice in materia di protezione dei dati personali".

CASTELLALTO
25/07/2019