



Scheda Candidato 02 – Tecnologia alimentari

Professionista altamente qualificata, con **Dottorato di Ricerca in Scienze, Tecnologie e Biotecnologie per la Sostenibilità** e abilitazione come **Tecnologo Alimentare**, è disponibile a valutare opportunità professionali presso aziende alimentari, caseifici, centri di ricerca, enti di controllo qualità, industrie lattiero-casearie, realtà orientate all'innovazione tecnologica e organizzazioni che operano sulla sostenibilità delle filiere agroalimentari.

Il profilo presenta esperienza specifica nello **sviluppo di progetti sperimentali sull'uso dell'ozono nella filiera lattiero-casearia**, applicazioni per la sanificazione a basso impatto ambientale e studi sulla qualità, shelf-life e sicurezza dei prodotti. Ha condotto analisi multidisciplinari (chimiche, tecnologiche, sensoriali), attività di laboratorio avanzate e valutazioni statistiche complesse. Ha inoltre contribuito alla redazione di articoli scientifici peer-reviewed e alla presentazione dei risultati in conferenze nazionali e internazionali.

Competenze principali

Tecnologie e processi alimentari

- Applicazioni dell'**ozono gassoso** per sanificazione e trattamento dei prodotti lattiero-caseari
- Ottimizzazione di processi di trasformazione e conservazione
- Gestione qualità di prodotti caseari e valutazione delle caratteristiche sensoriali
- Studi pilota e sperimentazioni su tecnologie innovative a ridotto impatto ambientale

Analisi e ricerca scientifica

- Analisi cromatografiche (GC-MS/FID)
- Analisi NMR
- Test sensoriali e valutazioni statistiche
- Ideazione, gestione e rendicontazione di progetti di ricerca
- Scrittura, revisione e presentazione di articoli scientifici

Competenze trasversali

- Coordinamento attività di laboratorio
- Comunicazione scientifica e divulgazione
- Consulenza tecnico-scientifica in progetti finanziati (PNRR – NODES)
- Problem solving in contesti multidisciplinari

Background accademico e scientifico

- **Dottorato di Ricerca** (voto: *Ottimo con lode*) con progetto dedicato all'impiego dell'ozono nella produzione casearia
- **Esperienze di ricerca** presso Università della Tuscia e Università di Torino
- Partecipazione a **progetti finanziati** da CRC, UniTuscia e PNRR NODES
- Attività di **culture della materia** in insegnamenti AGR/15 (biotecnologie prodotti ortofruttili, qualità e certificazione filiere alimentari)

Caratteristiche professionali



- Elevata capacità analitica e autonomia nella gestione sperimentale
- Approccio rigoroso e metodico alla ricerca scientifica
- Attitudine alla collaborazione con team interdisciplinari
- Competenze comunicative avanzate per la presentazione di risultati a pubblici diversificati
- Forte orientamento alla sostenibilità e all'innovazione nel settore alimentare

Ruoli di interesse

- Tecnologo Alimentare / Food Technologist
- R&D Scientist – settore lattiero-caseario o agroalimentare
- Ricercatrice in tecnologie alimentari o sanificazione sostenibile
- Quality Specialist / Quality Assurance per aziende food
- Product & Process Development Specialist
- Consulente per l'innovazione nei processi alimentari
- Tecnologa per sicurezza, qualità e certificazioni di filiera