

**FORMATO EUROPEO
PER IL CURRICULUM
VITAE**



INFORMAZIONI PERSONALI

Nome **NARDUCCI ANTONELLA**

Nazionalità Italiana
Luogo di nascita Foggia

Data di nascita 02/03/1985

ESPERIENZE LAVORATIVE

- Date Dal 19 Maggio 2015 a oggi
- Nome e indirizzo del datore di lavoro Fiordelisi srl – Stornarella (FG)
- Tipo di impiego NPD Technologist
- Principali mansioni e responsabilità Responsabile settore ricerca e sviluppo, creazione prototipi di nuovi prodotti per il mercato italiano ed internazionale, sviluppo nuove tecnologie per l'essiccazione e la semi-essiccazione di vegetali, studio nuovi packaging, selezione e test su nuove varietà agronomiche sperimentali di pomodori.

- Date Dal 9 Aprile 2014 al 9 Luglio 2014
- Nome e indirizzo del datore di lavoro Università degli Studi di Foggia – Facoltà di Agraria
- Tipo di impiego Vincitrice borsa di studio per progetto sperimentale
- Principali mansioni e responsabilità Allestimento campo sperimentale di diverse cultivar di *Ocimum Basilicum*, valutazione dell'utilizzo di diversi teli pacciamanti nella lotta contro le infestanti, analisi qualitative in laboratorio (caratteristiche morfologiche della pianta, LAF, peso secco).

- Date Da Novembre 2011 al 31 Dicembre 2013
- Nome e indirizzo del datore di lavoro D'Aries srl – 71036 – Lucera (FG)
- Tipo di azienda o settore Azienda di conserve alimentari vegetali
- Tipo di impiego Consulente / Impiegato
- Principali mansioni e responsabilità Analisi chimico-fisiche, microbiologiche e sensoriali per la valutazione della qualità di olive e derivati, pomodori e derivati, carciofi e derivati. Analisi chimico-fisiche di base su vino e olio. Monitoraggio delle fasi di lavorazione delle olive da mensa (deamarizzazione, fermentazione, confezionamento); implementazione dei manuali HACCP e ISO 22000; controllo ed aggiornamento della tracciabilità, lottizzazione ed etichettatura dei prodotti in uscita; valutazione della shelf life e conduzione del pastorizzatore tramite data logger.

- Date Da Aprile 2011 a Ottobre 2011
- Nome e indirizzo del datore di lavoro Bonomelli s.r.l – Via Manfredonia, 71100 Foggia
- Tipo di azienda o settore Centro studio sperimentale Bonomelli per la coltivazione e l'essiccazione della camomilla.
- Tipo di impiego Vincitrice di una borsa di studio all'interno del programma Fixo
- Principali mansioni e responsabilità Allestimento campo sperimentale di *Matricaria Chamomilla* con utilizzo di oli essenziali come bioerbicidi per la sua coltivazione ed elaborazione dati agronomici. Estrazione di oli essenziali tramite distillazione in corrente di vapore e analisi qualitative. Analisi di base sulla qualità dei semi di camomilla.

- Date Da Gennaio 2011 ad Aprile 2011
- Nome e indirizzo del datore di lavoro CRA-CER Consiglio per la ricerca e la sperimentazione in agricoltura – Centro di ricerca per la cerealicoltura- S.S. 16 km 675, 71122 Foggia (Fg)
- Tipo di azienda o settore Centro di ricerca per cerealicoltura
- Tipo di impiego Stagista
- Principali mansioni e responsabilità Analisi chimico-fisiche su prodotti cerealicoli. Studio sull'allepatia mediante analisi del profilo degli acidi fenolici su radici di *A.Fatua* e su terreno tramite utilizzo di HPLC. Determinazione di FOS su campioni di cereali e di latte tramite kit enzimatici e spettrofotometro.

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- Date Da Gennaio 2014 a tutt'oggi
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione Università degli Studi di Foggia – Facoltà di Agraria
- Qualifica conseguita Laureanda in Scienze degli Alimenti e della Nutrizione Umana
- Date Dal 29 al 31 Agosto 2011
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione Scuola di Direzione Aziendale dell'Università Bocconi - Milano
- Qualifica conseguita Attestato di partecipazione al corso "La formazione al femminile – Crescere tra carriera e passione".
- Date 27 Giugno 2011
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione Università degli studi di Foggia
- Qualifica conseguita Attestato di partecipazione al Seminario "Utilizzo delle colture officinali in fitoterapia".
- Date 14 Gennaio 2011
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione Università degli Studi di Foggia
- Qualifica conseguita Abilitazione all'esercizio della professione di Tecnologo Alimentare. Iscritta all'albo dei Tecnologi con il numero 216.
- Date 14 Luglio 2010

<ul style="list-style-type: none"> • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione <ul style="list-style-type: none"> • Qualifica conseguita 	<p>Università degli Studi di Foggia- Facoltà di Agraria</p> <p>Attestato di partecipazione al Seminario Itinerante in: "Qualità nutrizionale e rintracciabilità genomica della carne ovina degli allevamenti tradizionali".</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Date • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione • Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio <ul style="list-style-type: none"> • Qualifica conseguita • Materia e titolo della tesi di laurea 	<p>Settembre 2007 – Ottobre 2010</p> <p>Università degli Studi di Foggia</p> <p>Chimica analitica, chimica strumentale, gestione della qualità, produzioni animali, microbiologia degli alimenti e industriale, biochimica degli alimenti e della nutrizione, produzioni vegetali, processi della tecnologia alimentare.</p> <p>Laurea Specialistica in Scienze e Tecnologie Alimentari</p> <p>Produzioni animali / Caratterizzazione nutrizionale di prodotti caseari da latte caprino migliorato</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Livello nella classificazione nazionale 	<p>110 / 110 con lode</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Date • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione • Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio <ul style="list-style-type: none"> • Tipo di impiego 	<p>Maggio 2009 – Febbraio 2010</p> <p>Università degli studi di Foggia – Facoltà di Agraria</p> <p>Analisi chimico – fisiche su latte e prodotti derivati, analisi microbiologiche, analisi dei parametri reologici e immunologici.</p> <p>Tirocinante</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Date • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione • Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio <ul style="list-style-type: none"> • Qualifica conseguita • Livello nella classificazione nazionale 	<p>Settembre 1998 – Luglio 2003</p> <p>Liceo Scientifico Statale "A. Volta" di Foggia</p> <p>Matematica, Fisica, Chimica, Lingua italiana, latino, filosofia, storia, scienze naturali</p> <p>Diploma di Maturità scientifica</p> <p>83 / 100</p>

CAPACITÀ E COMPETENZE PERSONALI

PRIMA LINGUA

ITALIANO

ALTRE LINGUE

INGLESE

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

OTTIMO
BUONO
BUONO

CAPACITÀ E COMPETENZE RELAZIONALI

GRAZIE ALLE ESPERIENZE MATURATE DURANTE IL CORSO DI STUDI HO IMPARATO A RELAZIONARMI CON AMICI E COLLEGHI, SIA PER AFFRONTARE I PROBLEMI DI OGNI GIORNO SIA QUELLI SUL LAVORO/STUDIO. MI CONTRADDISTINGUE UNO SPICCATO SPIRITO DI SACRIFICIO NONCHÉ DISPONIBILITÀ E FLESSIBILITÀ NELLE ATTIVITÀ DA ME SVOLTE.

CONOSCENZE INFORMATICHE	CERTIFICAZIONE ECDL (CONSEGUITA IL 04/11/2008); S.O. WINDOWS (98/2000/XP); PACCHETTO OFFICE; INTERNET BROWSER (EXPLORER 6/7, MOZILLA); OUTLOOK EXPRESS;
CAPACITÀ E COMPETENZE ARTISTICHE	SONO UN'AMANTE DELLA MUSICA, DEL CINEMA E DELLA LETTURA, PRATICO L'ATTIVITÀ SPORTIVA DEL TIRO A SEGNO A LIVELLO AGONISTICO, TECNICO DI SECONDO LIVELLO DI CARABINA, ABILITAZIONE TECNICO CARABINA SETTORE PARALIMPICO, GIUDICE DI GARA "A". SONO EDUCATRICE DI UN GRUPPO DI GIOVANI DAI 14 AI 18 ANNI NELLA MIA PARROCCHIA.

INFORMAZIONI COMPLEMENTARI

POSTERS E PUBBLICAZIONI

FRABBONI L., DI NOIA M., MAIELLO V., LIBUTTI A., NARDUCCI A. (2012) Tempo balsamico di *Thymus Vulgaris* e *Rosmarinus Officinalis* L.. Atti XLI Convegno SIA – Bari, 19-21 Settembre 2012.

IANNUCCI A., FRAGASSO M., NARDUCCI A, MIULLO V., PLATANI C., PAPA R. (2012) Dynamics of release of allelochemical compounds from roots of wild oat – *Agrochimica*, Vol. LVI – N. 3 May – June 2012

NARDUCCI A., LIBUTTI A., FRABBONI L. (2011) Effetto allelopatico di oli essenziali nei confronti di erbe infestanti. Atti IX Convegno AISSA – Firenze 14-15 Settembre 2011.

DI NOIA M., MAIELLO V., NARDUCCI A., FRABBONI L. (2011) Tempo balsamico di raccolta per *Menta x piperita* L. Atti IX Convegno AISSA – Firenze 14-15 Settembre 2011.

FRABBONI L., PELLEGRINI N., MICELE L., OROFINO A., SCHIAVONE C., SANTODIROCCO M., NARDUCCI A. (2011) Effetti Allelopatici di *Lavandula Officinalis* L. e *Santureja Montana* L. su *Matricaria Chamomilla* L. Atti XL Convegno Nazionale della Società Italiana di Agronomia – Teramo 7-8-9 Settembre 2011.

IANNUCCI A., FRAGASSO M., NARDUCCI A, MIULLO V., PLATANI C., PAPA R. (2011) Dinamica di rilascio di prodotti allelochimici da radici di avena selvatica. XXIX Convegno Nazionale della Società Italiana di Chimica Agraria – Foggia 21-23 Settembre.

Autorizzo al trattamento dei dati personali ai sensi della legge 196/2003