In.Fo.Pack.

ALUMNI In.Fo.Pack.

un progetto curato da | *a project edited by*
D.A.Re. - Distretto Agroalimentare Regionale
in collaborazione con | *in collaboration with*
ITS - Fondazione Agroalimentare Puglia

Progetto Grafico | *Graphic Design*
Studio Angiuli

DAREPUGLIA Distretto Tecnologico Agroalimentare

FONDAZIONE ITS

StudioΛngiuli

UNIONE EUROPEA
Fondo europeo di sviluppo regionale

PON Ricerca e Competitività 2007-2013

Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

Ministero dello Sviluppo Economico

investiamo nel vostro futuro

P.O.N. Ricerca e competitività 2007-2013 per le Regioni della Convergenza
***Asse 1** - Sostegno ai mutamenti strutturali* | ***Obbiettivo Operativo**: Reti per il rafforzamento del potenziale scientifico - tecnologico delle Regioni della Convergenza* | ***Azione 1** - Distretti di Alta Tecnologia e relative Reti*

ALUMNI

Progetto di Formazione
Soluzioni Innovative di Packaging per il Settore Alimentare

Training Project
Innovative Packaging Solutions for the Food Industry

In.Fo.Pack.

Index

Foreword	06
Introduction	08
Abstract	10
Industrial Researcher in *Food Packaging Design*	12
Training Programme	18
Alumni Biography	20
Expert Technician in *Food Packaging*	58
Training Programme	64
Alumni Biography	66

Indice

07	Prefazione
09	Introduzione
11	Abstract
13	Ricercatore Industriale in *Progettazione del Packaging per Prodotti Alimentari*
16	Percorso Formativo
20	Bio Alumni
59	Tecnico Esperto in *Confezionamento Alimentare*
62	Percorso Formativo
66	Bio Alumni

Foreword

*The future professional challenges that young people will necessarily face, are very complex and those involved in the processes of technology transfer, innovation, research, education must play their part. Through the creation of these training projects, **D.A.Re. - Apulian Agrofood Technological District** meant to play its part. Anyone used to "work on projects" knows very well how easy it is "to build" advanced training courses, aimed at both technicians and researchers, related to industrial research and experimental development that impact and meet all quality, completeness, and organicity requirements requested "on paper" for this type of courses by a public announcement.*

However, the real challenge D.A.Re. has faced was to "prepare" training courses based on professional demands actually expressed by clusters of agro-food sector. It is not the research - business mediator's concern to train the researchers of tomorrow, those professionals who will build their careers in universities and both public and private research institutions because it's these entities that should get them trained; however, it is D.A.Re.'s task to train professionals of interest for the businesses, able to communicate with the university researcher, properly representing the needs of innovation of their employer because these professionals experience these needs on their "own skin". As we said, it is not up to us to judge whether we have succeeded or not; probably, time will tell.

However, we believe we can say, without any fear of contradiction, that this formidable experience has, at least, produced a result: we have finally overcame the idea that technology transfer, innovation and training are linear processes, where there is a donor (holder of knowledge) and a recipient (recipient of this knowledge); we are, however, dealing with complex processes, in which the exchange of knowledge and the creation of new one is a simultaneous work of all those being involved in the process itself. The hope is that this new idea will finally be pushed to its latest implications and consequences and that can recognize a new role and a new dignity to whom no longer has to be considered only a mere "student", but a true co-producer of innovation and knowledge.

Gianluca Nardone
President
Apulian Agrofood Technological District

Antonio Pepe
General Director
Apulian Agrofood Technological District

Prefazione

*Le sfide professionali future che i giovani dovranno necessariamente affrontare si presentano oggi molto complesse e i soggetti che intervengono nei processi di trasferimento tecnologico, innovazione, ricerca, formazione devono fare la propria parte. Attraverso la realizzazione di questi progetti di formazione, **D.A.Re. - Distretto tecnologico Agroalimentare della Regione Puglia** ha inteso, appunto, fare la propria parte. Chiunque sia avvezzo a "lavorare su progetti" sa benissimo quanto sia, in ultima analisi, facile "costruire" corsi di formazione specialistica, rivolti sia a tecnici che a ricercatori, connessi ad attività di ricerca industriale e sviluppo sperimentale che impattano e soddisfano tutti i requisiti di qualità, completezza, organicità richiesti "sulla carta", per questo tipo di corsi, da un bando pubblico.*

La vera sfida, invece, che D.A.Re. ha voluto raccogliere è stata quella di "confezionare" corsi di formazione sulla base di esigenze di professionalità effettivamente espresse da parte di cluster di imprese del settore agroalimentare. Non spetta a soggetti di interfaccia tra il sistema della ricerca e quello imprenditoriale proporsi di formare i ricercatori di domani, quelle professionalità –cioè- che faranno carriera in Università ed Enti di Ricerca pubblici e privati perché sono questi stessi Enti a doverseli formare; spetta, invece, a soggetti come D.A.Re. il compito di formare professionisti di sicuro interesse per le imprese, in grado di colloquiare con il ricercatore universitario, rappresentando correttamente i fabbisogni di innovazione del proprio datore di lavoro perché tali professionisti vivono questi fabbisogni "in presa diretta" e sulla "propria pelle". Come si diceva, non spetta a noi giudicare se la sfida è stata vinta; probabilmente, sarà il tempo a fornire una risposta in tal senso. Ciò che, però, crediamo si possa dire senza tema di smentita è che un risultato, almeno, questa formidabile esperienza l'ha prodotto: si è definitivamente superata l'idea che il trasferimento tecnologico, l'innovazione e la formazione siano processi lineari, in cui vi è un donor (detentore di conoscenze) e un recipient (destinatario di queste conoscenze); si tratta, invece, di processi complessi, in cui lo scambio di conoscenze e la creazione di nuova conoscenza è opera simultanea di tutti i soggetti che nel processo stesso intervengono. L'auspicio è che questa nuova idea possa essere finalmente spinta fin alle sue ultime implicazioni e conseguenze e cioè fino a riconoscere un nuovo ruolo e una nuova dignità a chi non deve più essere considerato solo un mero "studente", ma è un vero e proprio co-produttore di innovazione e conoscenza.

Gianluca Nardone
Presidente
Distretto Agroalimentare Regionale soc. cons. a r. l.

Antonio Pepe
Direttore Generale
Distretto Agroalimentare Regionale soc. cons. a r. l.

Introduction

Three are the challenges that we set when it came to organize two higher education courses aimed at new types of Expert Researchers and Technicians in Innovative Packaging. The first already resided in the selection of several candidates who came forward, from different fields of study and with different basic knowledge. The second challenge was being able to modulate the course content with the double objective of training expert researchers and technicians through a course of higher education and, simultaneously, filling the gaps due to previous training. The third challenge concerned the attempt to instill confidence in the future to twenty young scholars, arouse their interest and passion for new knowledge provided to them and, more specifically, to find along with them the job opportunities that they best represented a professional and personal achievement.

The proof that the first challenge was won is shown by the high level of participation and critical debate that we saw during the whole training, during the lectures and the internships. The careful selection of professors and the care in the harmonization of programs allowed to maintain a high level of education and encouraged the learning among the students, who have faced and overcome the written tests without problems. Finally, despite our hopes, we could not expect that all students could find an immediate employment, but, for some of them, new roads have been opened, which, in the current economic situation, has been a success. The key has been the full cooperation between the main promoters of the project (DARe and Universities) and partner companies, which allowed students to closely interact with business and university mentors during a period long enough to allow knowledge and mutual respect.

Being certain of having achieved the "formal" objectives of the project, we hope to have achieved the "real" ones: the knowledge and skills increase for the students, increment of their employment opportunities, improvement of their human and professional potential. For those, as the University of Foggia, public entities using public funds, the overriding goal is to grow the community, economically and culturally. It is my deep personal conviction that these higher education courses have contributed to achieving this goal.

Prof. Carla Severini
Training Project Supervisor

Introduzione

Tre sono le sfide che abbiamo raccolto quando si è trattato di organizzare due corsi di alta formazione destinati a nuove figure di Ricercatori e Tecnici esperti in packaging innovativo. La prima risiedeva già nella selezione dei numerosi candidati che si sono presentati, provenienti da corsi di studio diversi e quindi con conoscenze di base molto diverse tra loro. La seconda sfida è stata quella di saper modulare i contenuti dei corsi col doppio obiettivo di formare ricercatori o tecnici esperti attraverso un percorso di alta formazione e, contemporaneamente, di colmare eventuali lacune dovute alla formazione precedente. La terza ha riguardato il tentativo di infondere fiducia nel futuro a venti giovani studiosi, suscitare in loro interesse e passione per le nuove conoscenze che venivano loro fornite e, più concretamente, trovare insieme a loro delle opportunità di lavoro che rappresentassero il più possibile una realizzazione professionale e personale.

Che la prima sfida sia stata vinta lo dimostra l'alto livello di partecipazione e di dibattito critico a cui abbiamo assistito durante tutto il percorso formativo, dai moduli di lezioni frontali alle fasi di stage in azienda per i tecnici o affiancamento in laboratorio per i ricercatori. L'attenta selezione dei docenti e la cura nell'armonizzazione dei programmi ha consentito di mantenere elevato il livello della formazione ed ha favorito l'apprendimento degli allievi, che hanno affrontato e superato senza problemi le prove in itinere. Infine, nonostante le nostre speranze, non potevamo aspettarci che tutti gli allievi trovassero un immediato collocamento nel mondo del lavoro, ma per alcuni di loro si sono aperte nuove strade, cosa che, nell'attuale contingenza economica, ha rappresentato un successo. La chiave è stata la piena collaborazione tra i principali promotori del progetto (DARe e Università) e le aziende partner, che ha permesso agli allievi di interagire strettamente con tutor aziendali e universitari durante un periodo sufficientemente lungo da consentire la conoscenza e la stima reciproca.

Se abbiamo la certezza di aver raggiunto gli obiettivi "formali" del progetto, nutriamo la speranza di aver raggiunto gli obiettivi "reali": aumento reale delle conoscenze e delle abilità degli allievi, aumento delle loro opportunità di collocamento nel mondo del lavoro, miglioramento delle loro potenzialità umane e professionali.Per chi, come l'Università di Foggia, è un soggetto pubblico che impegna fondi pubblici, l'obiettivo inderogabile è far crescere la collettività, economicamente e culturalmente. È mia personale e profonda convinzione che questi corsi di alta formazione abbiano contribuito al raggiungimento di questo obiettivo.

Prof.ssa Carla Severini
Responsabile Scientifico del Progetto

Abstract

*The training project **Innovative Solutions for Packaging for the Food Sector** was created as part of the research project **Innovative Packaging Solutions for the Extention of Food Products' Shelf Life,** funded by the Ministry of Education, University and Research in National Operational Programme Research and Competitiveness 2007-2013. The research project has proposed a complex industrial research and pre-competitive development aimed at the development of innovative industrial processes that can provide significant improvements in terms of the shelf life of food products. The training project provided the fulfillment of two training goals for the creation of the following professionals:*

1. Industrial Researcher Expert in Packaging Design for Food Products (Objective 1);

2. Technician Expert in Food Packaging (objective 2).

*In total, the project involved the participation of **20 students**, 10 for the first training objective and 10 for the second, for a total of **2653 hours of frontal lessons.***

The professionals have acquired interdisciplinary skills in packaging design and food packaging. All professionals have acquired additional skills on project management for industrial research, production facilities and practical skills during laboratory training.

The final result was the training of a researcher and a technologist able to combine the company's technical and production needs with the need for a continuous dialogue with research organizations, in order to control the main technological opportunities and translate them into partnership research projects, reasonable both on a technical and economic point of view. These professionals are totally customized according to the Apulian industrial main vocation and, therefore, may find a job in local companies, starting from the ones directly involved in research projects. The proposed professionals meet the emerging higly felt needs of the sector.

*The mandatory structure involved in the training project is the **University of Foggia** through the **Department of Agricultural Sciences, the Food and Environment (SAFE).***

Total amount of the project: € 865,500.00
Trained students: 20

Abstract

Il progetto di formazione ***Soluzioni Innovative di Packaging per il Settore Alimentare*** è stato realizzato nell'ambito del progetto di ricerca ***Soluzioni Innovative di Packaging per il Prolungamento della Shelf-Life di Prodotti Alimentari***, finanziato dal Ministero dell'Istruzione, Università e Ricerca nell'ambito del Programma Operativo Nazionale Ricerca e Competitività 2007-2013. Il progetto di ricerca ha proposto una complessa attività di ricerca industriale e sviluppo pre-competitivo finalizzati alla messa a punto di processi industriali innovativi che possano garantire miglioramenti significativi sul fronte della shelf life dei prodotti alimentari. Il progetto di formazione ha previsto la realizzazione di 2 obiettivi formativi per la creazione delle seguenti figure professionali:

1. Ricercatore Industriale in *Progettazione del Packaging per Prodotti Alimentari* (obiettivo 1);

2. Tecnico Esperto in *Confezionamento Alimentare* (obiettivo 2).

In totale, il progetto ha previsto la partecipazione al corso di **20 allievi**, 10 per il primo obiettivo formativo e 10 per il secondo, per un totale di **2653 ore di didattica**.

Le figure professionali hanno acquisito competenze di carattere interdisciplinare nel campo della progettazione del packaging e del confezionamento alimentare. Tutti i professionisti hanno acquisito ulteriori competenze di tipo gestionale e nel campo del project management per la ricerca industriale, e capacità pratiche formate in laboratorio e sugli impianti di produzione. Il risultato finale è stata la formazione di una figura di ricercatore e di una figura di tecnologo in grado di coniugare le esigenze produttive e tecniche dell'azienda con la necessità di un dialogo continuo e consapevole con gli organismi di ricerca, per monitorare le principali opportunità tecnologiche e tradurle in progetti di ricerca in partenariato, ragionevoli sia da un punto di vista tecnico sia da un punto di vista economico. Tali professionalità rispondono appieno alla vocazione industriale primaria della regione Puglia e, pertanto, potranno trovare collocazione nelle imprese del territorio, a partire da quelle coinvolte direttamente nel progetto di ricerca. Le figure professionali proposte rispondono ad esigenze emergenti e altamente avvertite nel settore di riferimento.

La struttura obbligatoria coinvolta nel progetto di formazione è l'***Università degli Studi di Foggia*** attraverso il ***Dipartimento di Scienze Agrarie, degli Alimenti e dell'Ambiente (SAFE).***

Importo totale del progetto: € 865.500,00
Allievi formati: 20

Industrial Researcher in *Food Packaging Design*

Ricercatore Industriale in *Progettazione del Packaging per Prodotti Alimentari*

Vel Carpitur
Vel Colitur

Percorso Formativo

Gli allievi alla fine del percorso hanno acquisito competenze specialistiche nel campo del packaging, e in particolare della progettazione di sistemi di confezionamento in funzione delle specifiche esigenze di un prodotto alimentare; competenze in project management per la ricerca industriale; capacità pratica di laboratorio. I soggetti formati potranno valorizzare la qualifica acquisita candidandosi per ricoprire il ruolo di ricercatori o manager di ricerca presso imprese di settore, centri di ricerca pubblici e privati.

STUDENTI: 10
DURATA: 13 mesi
ORE DI FORMAZIONE: 1651 ore di didattica

MODULO A: – Approfondimento di conoscenze specialistiche: **661 ore** presso Università degli Studi di Foggia – Dipartimento di Scienze Agrarie, degli Alimenti e dell'Ambiente (SAFE)

MODULO B: – Affiancamento operativo in Ricerca e Sviluppo: **957 ore** presso Centri Pubblici di Ricerca

MODULO C: – Management dei progetti di ricerca: **33 ore** presso DARe scrl - Foggia

	DENOMINAZIONE	TEORIA	ESERCITAZIONI	TIROCINIO
MOD. A	**APPROFONDIMENTO CONOSCENZE SPECIALISTICHE**			
	STATISTICA	40	15	
	INGLESE	51		
	EPISTEMOLOGIA E FILOSOFIA DELLA RICERCA	37		
	ANALISI DELLE SCELTE DEL CONSUMATORE	60	32	
	LEGISLAZIONE DEI PRODOTTI ALIMENTARI	147		
	MODELLING E SHELF-LIFE	70	40	
	INNOVAZIONE NEL SETTORE DEL FOOD PACKAGING	120	49	
MOD. B	**AFFIANCAMENTO AD OPERATORI DI RICERCA E SVILUPPO**			
	ATTIVITÀ DA SVOLGERSI PRESSO I LABORATORI DI RICERCA DELL'UNIVERSITÀ			957
MOD. C	**MANAGEMENT PROGETTI DI RICERCA**			
	PROJECT MANAGEMENT PER LA RICERCA INDUSTRIALE E COMUNICAZIONE SCIENTIFICA	33		

TOTALE 1651 ore

Training Programme

The students at the end of the route have acquired expertise in the field of packaging, and particularly in the design of packaging systems according to the specific needs of a product; skills in project management for industrial research; practical laboratory skills. The students may enhance the acquired qualifications by proposing themselves as researchers and research managers in enterprises of the sector, public and private research centers.

STUDENTS: 10
DURATION: 13 months
TRAINING HOURS: 1651 hours

MODULE A: – In-depth expertise study: **661 hours** held at **Università degli Studi di Foggia** - Dipartimento di Scienze Agrarie, degli Alimenti e dell'Ambiente (SAFE)

MODULE B: – Operational support in research and development: **957 hours** in Public Research Centres

MODULE C: – Management of research projects: **33 hours** at **D.A.Re. scrl**

	DENOMINATION	THEORY	EXERCISES	STAGE
MOD. A	IN-DEPTH EXPERTISE STUDY			
	STATISTICS	40	15	
	ENGLISH	51		
	RESEARCH EPISTEMOLOGY AND PHILOSOPHY	37		
	ANALYSIS OF CONSUMER'S CHOICES	60	32	
	FOOD LEGISLATION	147		
	MODELLING AND SHELF-LIFE	70	40	
	INNOVATION OF FOOD PACKAGING SECTOR	120	49	
MOD. B	OPERATIONAL SUPPORT IN RESEARCH AND DEVELOPMENT			
	ACTIVITIES TO BE HELD AT THE UNIVERSITY'S RESEARCH LABORATORIES			957
MOD. C	MANAGEMENT OF RESEARCH PROJECTS			
	PROJECT MANAGEMENT FOR INDUSTRIAL RESEARCH AND SCIENTIFIC COMMUNICATION	33		

TOTAL 1651 hours

Bio Alumni 2013 > 2014

01 ISABELLA ANNA **ABATANTUONO**
Tecnologa Alimentare | Food Technologist

02 MARIAGRAZIA PIA **CATALDI**
Biologa | Biologist

03 ANTONIO **COLELLA**
Ingegnere Chimico | Chemical Engineer

04 ALESSANDRA **CONTE**
Marketing Manager | Marketing Manager

05 ROBERTA **CONVERSO**
Medico Veterinario | Veterinarian

06 VINCENZO **DI NOIA**
Ingegnere Meccanico | Mechanical Engineer

07 CATERINA **LA TORRE**
Tecnologa Alimentare | Food Technologist

08 SERENA **LORUSSO**
Medico Veterinario | Veterinarian

09 GIOVANNA **RIZZI**
Biologa | Biologist

ISABELLA ANNA ABATANTUONO

Tecnologa Alimentare

"Vorrei lavorare in aziende che vogliono sviluppare le proprie tecnologie e sistemi di imballaggio per prolungare la shelf-life dei prodotti"

"I'd like to work in companies wishing to develop their technologies and packaging systems in order to extend the products' shelf-life"

Avanced Training Course
Industrial Researcher Expert in Food Packaging Design
Università degli Studi di Foggia, ***Foggia, IT***

Auditor/Lead Auditor Qualifying Course
Systems for Quality and Food Safety Management
Knc srl - Università degli Studi di Foggia, ***Foggia, IT***

Master Degree
Food Sciences and Technologies
Università degli Studi di Foggia, ***Foggia, IT***

BIO

I obtained a ***Master Degree in Food Sciences and Technologies (****110/110 cum laude). I attended a course of higher education in* ***Industrial Researcher in Food Packaging Design****.*

THE COURSE

The main goal of this training project entitled ***Valutazione dell'idoneità all'impiego in preparazioni dolciarie e della conservabilità nel tempo di frutti di cultivar di mandorlo tipiche della mandorlicoltura pugliese****, was the identification of the most suitable varieties of almond for pastry production both in terms of chemical-physical and sensorial properties and in terms of longer shelf-life over time. In this regard, in the Department of Agricultural Sciences, the Food and Environment (SAFE), at the University of Foggia, there were 5 almond varieties examined in order to evaluate the effects of conservation of almonds causing any degradation of their properties and trying to identify the compositional parameters of the almonds used in the preparation of pastries which will mostly influence any of the organoleptic characteristics.*

EXPERTISE

After this training course, I can say that I have acquired skills regarding the evaluation of the shelf-life of food and the technologies used for the extension of the latter. The use of software and the use of prediction schemes that allow to study the trend of the commercial life of the products, the study of the materials used for the packaging as well as the study of innovative technologies that in recent years have been used in this field allow me to have the appropriate skills in food packaging field. As such I expect that in the future I can use these skills putting them at the service of companies that want to improve and / or innovate this aspect of their production process.

GOALS

I'd like to use my skills to make changes and bring development to local businesses because I think the packaging is an important sector in the presentation and marketing of fresh and processed products. Therefore I would like to work in companies wishing to develop and / or improve their technologies and packaging systems to extend the shelf-life of products. At the same time it would also collaborate with research organizations and have the opportunity to bring forward a project idea.

ISABELLA ANNA ABATANTUONO
San Giovanni Rotondo, 1984

isa.abata@hotmail.it

Corso di Alta Formazione
Ricercatore Industriale Esperto in Progettazione del Packaging per Prodotti Alimentari
Università degli Studi di Foggia, Foggia, IT

Corso per la Qualifica di Auditor/Lead auditor
Sistemi di Gestione per la Qualità e la Sicurezza Alimentare
Knc srl - Università degli Studi di Foggia, Foggia, IT

Laurea Magistrale
Scienze e Tecnologie Alimentari
Università degli Studi di Foggia, Foggia, IT

BIO

Ho conseguito la ***Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari*** con votazione 110/110 con lode. Ho frequentato il ***Corso di Alta Formazione in Ricercatore Industriale in Progettazione del Packaging per Prodotti Alimentari.***

IL CORSO

Il principale obiettivo di questo progetto formativo dal titolo ***Valutazione dell'idoneità all'impiego in preparazioni dolciarie e della conservabilità nel tempo di frutti di cultivar di mandorlo tipiche della mandorlicoltura pugliese,*** è stata l'individuazione della varietà di mandorle più idonea alla produzione di dolci sia in termini di proprietà chimico-fisiche e sensoriali sia in termini di maggiore conservabilità nel tempo. A tale proposito, presso il Dipartimento di Scienze Agrarie, degli Alimenti e dell'Ambiente (SAFE) dell'Università degli Studi di Foggia, sono state prese in esame 5 cultivar di mandorlo con lo scopo di valutare gli effetti della conservazione delle mandorle nel tempo determinando l'eventuale degradazione delle loro proprietà e cercare di individuare i parametri composizionali delle mandorle impiegate nella preparazione di prodotti dolciari a base di pasta di mandorle che maggiormente potrebbero influenzarne alcune caratteristiche organolettiche.

COMPETENZE

A seguito di questo corso di alta formazione, posso dire di aver acquisito competenze per ciò che concerne la valutazione della shelf life degli alimenti e le tecnologie impiegate per il prolungamento della stessa. L'utilizzo di software e l'impiego di schemi predittivi che permettono di studiare l'andamento della vita commerciale dei prodotti, lo studio di materiali impiegati per l'imballaggio nonché lo studio di tecnologie innovative che negli ultimi anni sono state impiegate in questo settore mi permettono di avere oggi competenze adeguate in materia di packaging alimentare. Come tale mi aspetto che in futuro possa utilizzare tali competenze acquisite ponendole al servizio di aziende che intendono migliorare e/o innovare tale aspetto del proprio processo produttivo.

OBIETTIVI

Vorrei utilizzare le mie competenze per apportare modifiche e sviluppo alle aziende del territorio perché credo che il packaging sia un settore importante nella presentazione e nella commercializzazione dei prodotti sia freschi che trasformati. Mi piacerebbe lavorare in aziende che intendono sviluppare e/o migliorare le proprie tecnologie e sistemi di imballaggio per prolungare la shelf-life dei prodotti. Allo stesso tempo mi piacerebbe anche collaborare con enti di ricerca ed avere la possibilità di portare avanti un'idea progettuale.

MARIAGRAZIA PIA CATALDI

Biologa

"Vorrei approfondire lo studio di sostanze e alimenti nutraceutici e il loro ruolo nella prevenzione di patologie umane"

"I would like to deepen the study of nutraceutical substances and food and their role in the prevention of human pathologies"

Avanced Training Course
Industrial Researcher Expert in Food Packaging Design
Università degli Studi di Foggia, ***Foggia, IT***

Auditor/Lead Auditor Qualifying Course
Systems for Quality and Food Safety Management
Knc srl - Università degli Studi di Foggia, ***Foggia, IT***

Master Degree
Applied Biology
Università Politecnica delle Marche, ***Ancona, IT***

MARIAGRAZIA PIA CATALDI
San Giovanni Rotondo, 1984

mariagraziacataldi@hotmail.it

Corso di Alta Formazione
Ricercatore Industriale Esperto in Progettazione del Packaging per Prodotti Alimentari
Università degli Studi di Foggia, Foggia, IT

Corso per la Qualifica di Auditor/Lead auditor
Sistemi di Gestione per la Qualità e la Sicurezza Alimentare
Knc srl - Università degli Studi di Foggia, Foggia, IT

Laurea Magistrale
Biologia Applicata
Università Politecnica delle Marche, Ancona, IT

BIO

I obtained a ***Master Degree in Applied Biology*** *with honors. I am in possession of professional knowledge relating to the formation of basic biological and skills specific to the field molecular biotechnology, biochemical, microbiological, genetic information. I have interest in and to the technologies, techniques and standards of food safety and research and development in this sector.*

THE COURSE

The training was conducted at the ***Laboratory of Nutraceuticals*** *site at the former* ***Bioagromed Interdepartmental Research Center*** *and the* ***Laboratory of Plant Biochemistry of Food*** *of the Department of Agricultural Sciences, the Food and Environment of the University of Foggia (SAFE) . The research was carried out on a herbaceous plant called quinoa (Chenopodium quinoa) and has involved the study of: 1) antioxidant activity (AA) during germination (sprouting) of quinoa seeds in order to characterize the nutritional role as source of antioxidants; 2) the effects of the packaging variables on the product's AA and definition of the optimal conditions of packaging in order to verify if the AA remains unchanged during the period of packaging. For this purpose, the evaluation of the AA quinoa sprouts was made obtained from different growth conditions and packaging. The phenolic component of the seeds was extracted and quantified using the colorimetric method using the Folin-Ciocalteu reagent; the AA of extracts was determined by the Oxygen Radical Absorbance Capacity (ORAC) and Trolox Equivalent Antioxidant Capacity (TEAC) methods.This research has allowed to acquire methods of extraction of antioxidant compounds from food matrices and methods of determination of antioxidant activity, and to improve the processing capacity and critical discussion of experimental data.*

EXPERTISE

The course allowed me to acquire expertise in the field of the extension of the food shelf-life through innovative forms of packaging; the training period has allowed me to expand my professional skills as it permitted the deepening of experimental approach, improvement of the processing skills and critical discussion of experimental data and confirmation of the predisposition to teamwork.

GOALS

I would like to deepen the study of substances and nutraceutical foods and their role in the prevention of human diseases. Secondly I would like to put into practice the skills acquired both from the food safety point of view and in terms of research and development of innovative forms of packaging, offering my consult to companies conscious about food safety and innovation issues.

BIO

Ho conseguito la ***Laurea Magistrale in Biologia Applicata*** con il massimo dei voti (110 e lode). Sono In possesso di competenze professionali relative alla formazione biologica di base e competenze specifiche relative al campo molecolare, biotecnologico, biochimico, microbiologico, genetico, informatico. Ho interessi relativi alle tecnologie, tecniche e normative del settore della sicurezza alimentare e della ricerca e sviluppo in questo settore.

IL CORSO

Il tirocinio è stato svolto presso il ***Laboratorio di Nutraceutica*** presso l'ex ***Centro di Ricerca Interdipartimentale BioAgroMed*** e il ***Laboratorio di Biochimica Vegetale degli Alimenti*** del Dipartimento di Scienze Agrarie, degli Alimenti e dell'Ambiente dell'Università degli studi di Foggia (SAFE). L'attività di ricerca è stata svolta su una pianta erbacea chiamata quinoa *(Chenopodium quinoa)* e ha riguardato lo studio di: 1) attività antiossidante (AA) durante la germinazione (sprouting) di semi di quinoa al fine di caratterizzarne il ruolo nutrizionale come fonte di antiossidanti; 2) effetti delle variabili di confezionamento sulla AA del prodotto e definizione delle condizioni ottimali di confezionamento al fine di verificare se la AA si mantiene inalterata durante il periodo di confezionamento. A tale scopo è stata valutata l'AA di germogli di quinoa ottenuti a partire da diverse condizioni di crescita e confezionamento. La componente fenolica dai germogli è stata estratta e quantificata utilizzando il metodo colorimetrico che utilizza il reattivo di Folin-Ciocalteu; l'AA degli estratti è stata valutata con i metodi Oxygen Radical Absorbance Capacity (ORAC) e Trolox Equivalent Antioxidant Capacity (TEAC) a confronto. La presente attività di ricerca ha consentito di acquisire metodiche di estrazione di composti antiossidanti da matrici alimentari e metodi di determinazione dell'attività antiossidante e di migliorare la capacità di elaborazione e discussione critica dei dati sperimentali.

COMPETENZE

Il corso mi ha permesso di acquisire competenze specialistiche nel campo del prolungamento della shelf-life degli alimenti; il periodo di tirocinio mi ha consentito di ampliare le mie competenze professionali in quanto ha permesso di approfondire l'approccio sperimentale, migliorare la capacità di discussione critica dei dati sperimentali e di confermare la predisposizione al lavoro di gruppo.

OBIETTIVI

Mi piacerebbe approfondire lo studio di sostanze e alimenti nutraceutici e del loro ruolo nella prevenzione di patologie umane. In secondo luogo mi piacerebbe mettere in pratica le competenze acquisite in campo alimentare sia dal punto di vista della sicurezza alimentare che dal punto di vista dello sviluppo di forme di confezionamento innovative, offrendo la mia consulenza ad aziende attente ai temi della sicurezza alimentare e dell'innovazione.

ANTONIO COLELLA

Ingegnere Chimico

"Ora sono in grado di progettare un materiale biodegradabile ed ottimizzare l'utilizzo di materiale plastico nell'industria alimentare"

"Now I am able to design a biodegradable material and optimize the use of plastics in the food industry"

Avanced Training Course
Industrial Researcher Expert in Food Packaging Design
Università degli Studi di Foggia, ***Foggia, IT***

Auditor/Lead Auditor Qualifying Course
Systems for Quality and Food Safety Management
Knc srl - Università degli Studi di Foggia, ***Foggia, IT***

Master Degree
Chemical Engineering
Università degli Studi di Napoli "Federico II", ***Napoli, IT***

ANTONIO COLELLA
Santa Maria Capua Vetere, 1976

antonio.colella1@hotmail.it

Corso di Alta Formazione
Ricercatore Industriale Esperto in Progettazione del Packaging per Prodotti Alimentari
Università degli Studi di Foggia, Foggia, IT

Corso per la Qualifica di Auditor/Lead auditor
Sistemi di Gestione per la Qualità e la Sicurezza Alimentare
Knc srl - Università degli Studi di Foggia, Foggia, IT

Laurea Quinquennale
Ingegneria Chimica
Università degli Studi di Napoli "Federico II", Napoli, IT

BIO

I obtained a ***Master Degree in Chemical Engineering*** *from the University of Naples Federico II, I am specialized in designing food packaging at the Department SAFE University of Foggia. I have an excellent knowledge of design systems like AutoCAD and ProEngineer and a good knowledge of spoken and written English (B2 level).*

THE COURSE

The course I just finished was very interesting to me both from a human and a professional profile. The training took place at the Laboratory of Technology of preserves and cereals and derivatives of the Department of Agricultural Sciences, the Food and Environment of the University of Foggia. The activities carried out were the following: characterization of the plastic films barriers - realization of a biodegradable material with its characterization by determining the moisture content - water activity - chromatic characteristics - the mechanical properties of the extruded product being it dehydrated or not.

EXPERTISE

Thanks to the course I am now able to design and optimize a biodegradable material at the same time the use of a plastic in the food industry. Thanks to this experience I am able to easily understand and solve industrial problems in technical-scientific terms in order to find effective and efficient solutions. I acquired, finally, the ability for the design of a system of experimental tests designed to verify the causes and eventually the assumptions made for the resolution of the problem itself.

GOALS

I am m very attached to the land where I was born and raised and I would love to be able to contribute to its growth offering my skills. But the high coefficient of flexibility that modern society requires us, leads me to say that just to work by putting into practice what I have studied for, I am willing to go anywhere. My main wish is to get involved in companies working on process and transformation where I would like to be included in a group of technicians dealing with R&D, process and quality control.

BIO

Ho conseguito la ***Laurea in Ingegneria Chimica*** presso l'Università di Napoli Federico II, sono specializzato in progettazione di food packaging presso il Dipartimento SAFE dell'Università di Foggia. Ho un'ottima conoscenza di sistemi di progettazione come *AutoCad* e ***Pro-Engineer*** ed una buona conoscenza della lingua inglese parlata e scritta (livello B2).

IL CORSO

Il corso appena concluso è stato per me molto interessante sia sotto il profilo umano che sotto quello professionale. Il tirocinio si è svolto presso il laboratorio di tecnologie delle conserve e dei cereali e derivati del Dipartimento di Scienze Agrarie, degli Alimenti e dell'Ambiente dell'Università degli Studi di Foggia. Le attività svolte sono state le seguenti: caratterizzazione delle proprietà barriere dei film plastici – realizzazione di un materiale biodegradabile con relativa caratterizzazione attraverso la determinazione del contenuto di umidità- dell'attività dell'acqua – delle caratteristiche cromatiche – delle proprietà meccaniche del prodotto estruso disidratato e non.

COMPETENZE

Grazie al corso ora sono in grado di progettare un materiale biodegradabile ed ottimizzare al tempo stesso l'utilizzo di un plastico nell'ambito dell'industria alimentare. Grazie a quest'esperienza sono in grado di comprendere e risolvere agevolmente le problematiche industriali in termini tecnico-scientifici per trovare soluzioni efficaci ed efficienti. Ho acquisito, infine, le abilità relative alla progettazione di un sistema di prove sperimentali atte a verificare le cause ed eventualmente le ipotesi effettuate per la risoluzione del problema stesso.

OBIETTIVI

Sono molto legato al territorio in cui sono nato e cresciuto e mi piacerebbe tanto poter contribuire alla sua crescita offrendogli le mie competenze. Ma l'alto coefficiente di flessibilità che la società moderna ci richiede, mi spinge a dire che pur di lavorare mettendo in pratica tutto quello che ho studiato, sono disposto ad andare ovunque. Le mie principali aspirazione riguardano le aziende di processo e di trasformazione dove mi piacerebbe essere inserito all'interno di un gruppo di tecnici che si occupano di R&D e di controllo di processo e qualità.

ALESSANDRA CONTE

Marketing Manager

"Voglio collaborare con le imprese del territorio per sviluppare le loro potenzialità commerciali e di innovazione a livello internazionale"

"I want to collaborate with local businesses in order to develop their international commercial and innovation potential"

Avanced Training Course
Industrial Researcher Expert in Food Packaging Design
Università degli Studi di Foggia, Foggia, IT

Auditor/Lead Auditor Qualifying Course
Systems for Quality and Food Safety Management
Knc srl - Università degli Studi di Foggia, Foggia, IT

PhD (ongoing)
Innovation and Management of Functional Food
Università degli Studi di Foggia, Foggia, IT

Master Degree
***Marketing Management** - Università Bocconi, Milano, IT*

Bachelor Degree
***Public Relations** - Università IULM, Milano, IT*

ALESSANDRA CONTE
Foggia, 1982

contealessandra@gmail.com

Corso di Alta Formazione
Ricercatore Industriale Esperto in Progettazione del Packaging per Prodotti Alimentari
Università degli Studi di Foggia, Foggia, IT

Corso per la Qualifica di Auditor/Lead auditor
Sistemi di Gestione per la Qualità e la Sicurezza Alimentare
Knc srl - Università degli Studi di Foggia, Foggia, IT

Dottorato di Ricerca (in corso)
Innovazione e Gestione di Alimenti Funzionali
Università degli Studi di Foggia, Foggia, IT

Laurea Specialistica
Marketing Management - *Università Bocconi*, Milano, IT

Laurea Triennale
Pubbliche Relazioni - *Università IULM*, Milano, IT

BIO

***Phd Student in Innovation and Management of Functional Food** at University of Foggia and **Industrial researcher in Packaging Design of Food Products** also at University of Foggia. My research interests focus on the rural economy and agriculture, particularly on the marketing and the management of the agro-food sector, tourism and consumer behavior. I graduated in **Marketing Management** at the Bocconi University in Milan, and a **Bachelor in Public Relations** from the IULM University of Milan. I previously worked as a consultant for various companies and Italian and international institutions, such as Italy - America Chamber of Commerce, West Los Angeles, Retecamere, Chamber of Commerce of Milan, Astrazeneca Spa, etc. I have been involved in inter-regional and transnational projects working as consultant with LAG Daunia Rurale.*

THE COURSE

*The course was an important learning experience for me and offered the double opportunity to expand my theoretical knowledge and develop practical skills in scientific research. The period of coaching in the laboratory at the Department of Economics, University of Foggia has been an important opportunity to come in direct contact with the world of research and to gain practical skills in terms of research methodology. In addition, this period has made possible the realization, in collaboration with other authors, of a scientific paper **Avoiding food waste by Italian consumers: related belief, attitudes, behavior and the Importance of planning and shopping routines,** which will be presented at the 4th conference of the Italian Association of Agricultural Economics and Applied AIEAA Innovation, productivity and growth: towards sustainable agri-food production.*

EXPERTISE

Multidisciplinary skills related to packaging and food safety; ability to use data analysis softwares; acquisition of advanced scientific research that allow me to complete my professional profile as an expert in marketing management of the agri-food sector and a PhD student.

GOALS

I want to work with local businesses to develop their commercial innovation potentials internationally; starting professional collaborations with my course colleagues. My present is linked to the research on sustainability issues in the food sector and in the enhancement of the Apulian biodiversity.

BIO

Dottoranda in ***Innovazione e Gestione di Alimenti Funzionali*** presso l'Università di Foggia e ***Ricercatrice Industriale in Packaging Design dei Prodotti Alimentari.*** I miei interessi di ricerca si concentrano sull'economia rurale e agricola, in particolare sulla commercializzazione e la gestione del settore agro-alimentare, sul turismo e sul comportamento dei consumatori. Ho conseguito la ***Laurea Specialistica in Marketing Management*** presso l'Università Bocconi di Milano, e la ***Laurea Triennale in Pubbliche Relazioni*** presso l'Università IULM di Milano. Ho precedentemente lavorato come consulente per varie aziende e istituzioni italiane e internazionali, come Italia - America Chamber of Commerce, West Los Angeles, Retecamere, Camera di Commercio di Milano, Astrazeneca Spa, ecc Sono stata coinvolta in progetti inter-territoriali e transnazionali lavorando come consulente presso GAL Daunia Rurale.

IL CORSO

Il corso ha rappresentato un'importante esperienza formativa per me offrendomi la duplice occasione di ampliare le mie conoscenze teoriche e di sviluppare competenze pratiche in ambito di ricerca scientifica. Il periodo di affiancamento in laboratorio presso il Dipartimento di Economia dell'Università di Foggia è stato un'importante occasione per venire direttamente a contatto con il mondo della ricerca e per acquisire competenze pratiche in termini di metodologia della ricerca. Inoltre, questo periodo ha reso possibile la realizzazione, in collaborazione con altri autori, di un paper scientifico ***Avoiding food waste by Italian consumers: related belief, attitudes, behaviour and the importance of planning and shopping routines,*** che sarà presentato alla 4° conferenza dell'Associazione Italiana di Economia Agraria e Applicata AIEAA Innovation, productivity and growth:towards sustainable agri-food production.

COMPETENZE

Competenze multidisciplinari relative al packaging e alla sicurezza alimentare; capacità di utilizzo di software di analisi dati; acquisizione di metodologia della ricerca scientifica che mi permettono di completare il mio profilo professionale di esperta di marketing management del settore agroalimentare e di dottoranda di ricerca.

OBIETTIVI

Voglio collaborare con le imprese del territorio per sviluppare le loro potenzialità commerciali e di innovazione a livello internazionale; iniziare collaborazioni professionali con i miei colleghi del corso. Il mio presente è legato all'attività di ricerca sui temi della sostenibilità nel settore agro-alimentare e nella valorizzazione della biodiversità pugliese.

ROBERTA CONVERSO
Medico Veterinario

"Vorrei restare in Italia e svolgere la libera professione come veterinaria, avendo già avuto esperienze estere"

"I want to stay in Italy and be a freelance veterinarian, having already had experiences abroad"

Avanced Training Course
Industrial Researcher Expert in Food Packaging Design
Università degli Studi di Foggia, ***Foggia, IT***

Auditor/Lead Auditor Qualifying Course
Systems for Quality and Food Safety Management
Knc srl - Università degli Studi di Foggia, ***Foggia, IT***

Master Degree
Veterinary Medicine
Università degli Studi "Aldo Moro", ***Bari, IT***

ROBERTA CONVERSO
Rossano, 1987

robx87@hotmail.it

Corso di Alta Formazione
Ricercatore Industriale Esperto in Progettazione del Packaging per Prodotti Alimentari
Università degli Studi di Foggia, Foggia, IT

Corso per la Qualifica di Auditor/Lead auditor
Sistemi di Gestione per la Qualità e la Sicurezza Alimentare
Knc srl - Università degli Studi di Foggia, Foggia, IT

Laurea Magistrale
Medicina Veterinaria
Università degli Studi "Aldo Moro", Bari, IT

BIO

I am a veterinarian graduated in 2013. I approached the world of food safety training to broaden my horizons; I learned many new things, but I confirm that my primary interest is still facing animal welfare and veterinary medicine. I still treasure this experience.

THE COURSE

I worked in the Department of Agricultural Sciences, the Food and Environment, specifically at the laboratory of veterinary parasitology at the University of Foggia. Part of the project was, however, conducted at the laboratories ***Bonassisa****. The project aimed to develop a miniaturized platform that responds to the need for diagnostic research of pathogens in organic tissue, specifically bivalve molluscs. By attending the laboratory, I was able to deepen highly specific diagnostic methods qualified as real time PCR. Part of the project involved the taking of shellfish at aquariums made available specifically for this experiment; The final phase saw then extracting the DNA of some pathogens, that we ourselves, at already known dosage, have deposited in the tanks with the shellfishs and that they have freely filtered. Ultimate goal is the development of a platform for campaign use that, in the near future, perhaps, will have the same reliability as the laboratory diagnostics.*

EXPERTISE

My future is to be a veterinarian, so I will treasure this experience that, one never knows, maybe tomorrow will be useful to me.

GOALS

I would like to stay in Italy, and be a freelance veterinarian, having already had experience abroad; in any case I do not exclude the possibility of a professional enrichment, limited in time, in the near future.

BIO

Sono un medico veterinario laureata nel 2013. Mi sono avvicinata al mondo della sicurezza alimentare per allargare i miei orizzonti formativi; ho imparato molte cose nuove, ma confermo che il mio primario interesse è tutt'ora rivolto al benessere animale e alla medicina veterinaria. Faccio comunque tesoro di quest'esperienza.

IL CORSO

Ho lavorato presso il Dipartimento di Scienze Agrarie, degli Alimenti e dell'Ambiente, nello specifico presso il laboratorio di parassitologia veterinaria dell'Università degli Studi di Foggia. Una parte del progetto si è però svolta presso i laboratori Bonassisa. Il progetto intendeva mettere a punto una piattaforma miniaturizzata che rispondesse all'esigenza diagnostica per la ricerca di patogeni all'interno di tessuto organico, nello specifico molluschi bivalvi. Frequentando il laboratorio ho potuto approfondire metodiche diagnostiche altamente specifiche qualificate come real time PCR. Una parte del progetto riguardava il prelievo dei molluschi in campo, presso acquari messi a disposizione appositamente per questo esperimento; la fase finale vedeva poi l'estrazione del dna di determinati patogeni, che noi stessi abbiamo, a dosi note, depositato nelle vasche con i molluschi e che questi ultimi hanno liberamente filtrato. Scopo finale è la messa a punto di una piattaforma da utilizzare in campo, in un prossimo futuro magari, che abbia la stessa attendibilità della diagnostica da laboratorio.

COMPETENZE

Il mio futuro è quello del medico veterinario, perciò farò tesoro di questa esperienza che non si sa mai, un domani potrà essermi utile.

OBIETTIVI

Vorrei restare in Italia, e svolgere la libera professione come medico veterinario, avendo già avuto esperienze estere; ad ogni modo non escludo la possibilità di un arricchimento professionale limitato nel tempo in un prossimo futuro.

VINCENZO DI NOIA

Ingegnere Meccanico

"Sono interessato ad opportunità lavorative in contesti industriali che si occupano di imballaggio e confezionamento"

"I'm interested in job opportunities in industrial contexts that deal with packaging"

Avanced Training Course
Industrial Researcher Expert in Food Packaging Design
Università degli Studi di Foggia, ***Foggia, IT***

Auditor/Lead Auditor Qualifying Course
Systems for Quality and Food Safety Management
Knc srl - Università degli Studi di Foggia, ***Foggia, IT***

Master Degree
Mechanical Engineering
Università degli Studi di Napoli "Federico II" ***Napoli, IT***

Postgraduate Master Degree
Packaging
Università degli Studi di Parma, ***Parma, IT***

BIO

After obtaining a ***Master Degree in Mechanical Engineering*** *at the University "Federico II" in 2009, I had some work experience in the engineering and energy. Later I studied the theme of the packaging with a Master from the University of Parma and the Advanced Training Course at the University of Foggia.*

THE COURSE

Through the advanced course I completed my training in the field of packaging and have acquired a number of useful skills. Particularly during the period of training, held at the "Laboratory of Food, Cereal and derivates Preserving Technologies" of the Department of Agricultural Sciences, University of Foggia, I had the opportunity to work alongside university staff during the development of innovative packaging .

EXPERTISE

I believe that the course, the previous training and work experience have helped me to become a specialized and versatile professionist, able to effectively interact with various functions and business sectors and to bring qualitative and economic benefits to the reality in which it operates.

GOALS

I'm interested in job opportunities in industrial contexts that deal with packaging and packaging. I'd like to be a packaging managers with focus on quality, sustainability, optimization and continuous improvement.

VINCENZO DI NOIA
San Giovanni Rotondo, 1984

dinoia.vincenzo@libero.it

Corso di Alta Formazione
Ricercatore Industriale Esperto in Progettazione del Packaging per Prodotti Alimentari
Università degli Studi di Foggia, Foggia, IT

Corso per la Qualifica di Auditor/Lead auditor
Sistemi di Gestione per la Qualità e la Sicurezza Alimentare
Knc srl - Università degli Studi di Foggia, Foggia, IT

Laurea Specialistica
Ingegneria Meccanica
Università degli Studi di Napoli "Federico II", Napoli, IT

Master Universitario di I Livello
Packaging
Università degli Studi di Parma, Parma, IT

BIO

Conseguita la ***Laurea Specialistica in Ingegneria Meccanica*** presso l'Università "Federico II" nel 2009, ho avuto alcune esperienze lavorative nel campo metalmeccanico ed energetico. In seguito ho approfondito la tematica del packaging con un Master presso l'Università di Parma e con il Corso di Perfezionamento presso l'Università di Foggia.

IL CORSO

Attraverso il corso di perfezionamento ho completato il mio percorso formativo nel campo del packaging ed ho acquisito una serie di utili competenze. In particolare durante il periodo di tirocinio, svolto presso il "Laboratorio delle Tecnologie delle Conserve Alimentari e dei Cereali e Derivati" del Dipartimento di Scienze Agrarie dell'Università di Foggia, ho avuto la possibilità di affiancare personale universitario nelle fasi di sviluppo di packaging innovativi.

COMPETENZE

Credo che il corso, la formazione pregressa e le esperienze lavorative abbiano contribuito a fare di me una figura professionale specializzata e versatile, in grado di interagire efficacemente con varie funzioni e settori aziendali e di portare vantaggi qualitativi ed economici alla realtà in cui opera.

OBIETTIVI

Sono interessato ad opportunità lavorative in contesti industriali che si occupano di imballaggio e confezionamento. Mi piacerebbe ricoprire il ruolo di packaging manager con attenzione alla qualità, sostenibilità, ottimizzazione e miglioramento continuo.

CATERINA LA TORRE
Tecnologa Alimentare

"Ho avuto la possibilità di ampliare le conoscenze sui materiali e sulle tecnologie di confezionamento"

"I had the opportunity to broaden the knowledge on materials and packaging technologies"

Avanced Training Course
Industrial Researcher Expert in Food Packaging Design
Università degli Studi di Foggia, ***Foggia, IT***

Auditor/Lead Auditor Qualifying Course
Systems for Quality and Food Safety Management
Knc srl - Università degli Studi di Foggia, ***Foggia, IT***

Master Degree
Food Science and Technology
Università degli Studi di Foggia, ***Foggia, IT***

Postgraduate Studies
Dietology and Human Nutrition
Università degli Studi di Napoli "Federico II", ***Napoli, IT***

BIO

I have a ***Master Degree in Food Science and Technology*** *at the University of Foggia and the* ***Postgraduate Degree in Dietology and Human Nutrition****. I am registered in the Register of Food Technologists of Puglia Region. I did a postgraduate internship at the IRCCS "Casa Sollievo della Sofferenza", dealing with the implementation of the HACCP plan for the Bank of Donated Human Milk.*

THE COURSE

The phase of coaching, was conducted at the Laboratory of Physiology University of Foggia. My experimentation is part of Neuromarketing, a branch that studies and analyzes the decision-making process of consumers in response to certain stimuli. The goal of my training project was to evaluate the popularity among consumers of two types of packaged food with and without the edible film. The project involved a neurocognitive experiment based on cognitive electroencephalography (EEG): every person had to see images of a food (vegetable or dairy) presented in two forms (with and without edible film), in a classic paradigm (Oddball). The vision of these food evoked an event-related potential as larger as the subject was perceiving, at an unconscious level, the difference between the two conditions. This perception was related to the taste perception of the same food, evaluated through the use of a panel test.

EXPERTISE

I had the opportunity to deepen and broaden the knowledge on materials and packaging technologies; to deal with the analysis and the study of consumer's choice; acquire the methodologies to determine the "shelf-life" of food products; use a programming language (R) applied to the study of statistics; approach the study of the legislation relating to E-LCA (Life Environmental CycleAssessment); increase knowledge about the legislation on food safety (hygiene issues and microbiological criteria, food labeling, MOCA regulations); obtain the certificate of course the main certification schemes UNI EN ISO 9001 (Quality Management Systems), ISO 22000 (Food Safety Management Systems), UNI EN ISO 19011 (Guidelines for audits); acquire and apply the techniques of electroencephalography (EEG), used in the field of neuromarketing, for the evaluation of event-related potentials associated to the cognitive appreciation of the visual appearance and taste of edible film packaged food.

GOALS

I would like to work for companies in the food and packaging industry (management and control systems of quality, research and development, process control), at research institutions and universities, public and private laboratories, nutrition consulting, SIAN.

CATERINA LA TORRE
San Giovanni Rotondo, 1981

caterinalatorre@libero.it

Corso di Alta Formazione
Ricercatore Industriale Esperto in Progettazione del Packaging per Prodotti Alimentari
Università degli Studi di Foggia, Foggia, IT

Corso per la Qualifica di Auditor/Lead auditor
Sistemi di Gestione per la Qualità e la Sicurezza Alimentare
Knc srl - Università degli Studi di Foggia, Foggia, IT

Laurea Specialistica
Scienze e Tecnologie Alimentari
Università degli Studi di Foggia, Foggia, IT

Master II Livello
Dietologia e Alimentazione Umana
Università degli Studi di Napoli "Federico II", Napoli, IT

BIO

Ho conseguito la ***Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari ed il Master di II livello in Dietologia e Alimentazione Umana.*** Sono iscritta all'Albo dei Tecnologi Alimentari della Regione Puglia. Ho svolto un tirocinio post-laurea presso l'IRCCS "Casa Sollievo della Sofferenza", occupandomi della realizzazione del piano HACCP per la Banca del Latte Umano Donato.

IL CORSO

La fase di affiancamento è stata svolta presso il Laboratorio di Fisiologia dell'Università degli Studi di Foggia. La mia sperimentazione rientra nell'ambito del Neuromarketing che analizza i processi decisionali dei consumatori in risposta a determinati stimoli. L'obiettivo del mio progetto è stato di valutare il gradimento da parte dei consumatori di due tipologie di alimenti confezionati con e senza il film edibile. Il progetto prevedeva un esperimento neurocognitivo basato sull'elettroencefalografia (EEG) cognitiva: ogni soggetto sperimentale doveva visionare immagini di un cibo presentato in due forme (con e senza film edibile), secondo un classico paradigma (Oddball). La visione di questi cibi evocava un potenziale evento-correlato tanto più ampio quanto più il soggetto percepiva, a livello inconscio, la differenza tra le due condizioni. Tale percezione è stata correlata alla percezione gustativa degli stessi cibi, valutata attraverso l'utilizzo di un panel test.

COMPETENZE

Ho avuto la possibilità di: approfondire ed ampliare le conoscenze sui materiali e sulle tecnologie di confezionamento; affrontare l'analisi e lo studio delle scelte del consumatore; acquisire le metodologie atte a determinare la "shelf-life" dei prodotti alimentari; utilizzare un linguaggio di programmazione (R) applicato allo studio della statistica; affrontare lo studio della normativa relativa all'E-LCA (Environmental Life CycleAssessment); approfondire le conoscenze relative alla normativa sulla sicurezza alimentare (pacchetto igiene e criteri microbiologici, etichettatura degli alimenti, regolamento sui MOCA); conseguire l'attestato del corso sui principali schemi di certificazione UNI EN ISO 9001, UNI EN ISO 22000, UNI EN ISO 19011; acquisire ed applicare le tecniche di elettroencefalografia (EEG), utilizzate nel campo del neuromarketing, per la valutazione di potenziali evento-correlati connessi all'aspetto cognitivo dell'apprezzamento visivo e gustativo di alimenti confezionati con film edibile.

OBIETTIVI

Vorrei lavorare per aziende del settore alimentare e del packaging (nella gestione e controllo dei sistemi di qualità; ricerca e sviluppo; controllo del processo), presso Enti di Ricerca ed Università, Enti pubblici e privati, laboratori, studi di consulenza alimentare, SIAN.

SERENA LORUSSO

Medico Veterinario

"Mi piacerebbe continuare ad approfondire le mie conoscenze nel settore e lavorare presso un'azienda agroalimentare"

"I would like to continue to deepen my knowledge in the field and work at a food farming company"

Avanced Training Course
Industrial Researcher Expert in Food Packaging Design
Università degli Studi di Foggia, ***Foggia, IT***

Auditor/Lead Auditor Qualifying Course
Systems for Quality and Food Safety Management
Knc srl - Università degli Studi di Foggia, ***Foggia, IT***

Master Degree
Veterinary Medicine
Università degli Studi di Bari, ***Bari, IT***

Expertise Training
Technology and Pathology of Avian Species, Rabbit and Wild Animals - Università degli Studi di Bari, ***Bari, IT***

SERENA LORUSSO
Gallipoli, 1983

selorusso@libero.it

Corso di Alta Formazione
Ricercatore Industriale Esperto in Progettazione del Packaging per Prodotti Alimentari
Università degli Studi di Foggia, Foggia, IT

Corso per la Qualifica di Auditor/Lead auditor
Sistemi di Gestione per la Qualità e la Sicurezza Alimentare
Knc srl - Università degli Studi di Foggia, Foggia, IT

Laurea Magistrale
Medicina Veterinaria
Università degli Studi di Bari, Bari, IT

Scuola di Specializzazione (in corso)
Tecnologia e Patologia delle Specie Avicole, del Coniglio e della Selvaggina - *Università degli Studi di Bari*, Bari, IT

BIO

Master Degree in Veterinary Medicine *at the University of Bari, I became qualified to practice as a veterinary surgeon in November 2013. Currently I am a graduate of the Graduate School in* ***Technology and Pathology of Avian Species, Rabbit and Wild Animals.***

THE COURSE

In the formative period of the course I did the training experience at the Department of Plant, Soil and Food (DISSPA) Section of Veterinary Medicine at the University of Bari. At this stage, attention was focused on the study of the characteristics of the milk of Italian Brown bovine in order to promote its development, with the broader objective to the use of selected milk as raw material for the production of typical Apulian products, for which there are some "package-food" evaluated systems which will increase the shelf-life of the same.

EXPERTISE

Thanks to this experience I could deepen my knowledge, as within my field of study I had just started my career in this sector. The step of flanking has been indispensable, as it has enabled me to examine various laboratory techniques, and in particular spectroscopic and chromatographic techniques for the assessment of the chemical and nutritional food in question for a proper evaluation of the shelf-life of the finished product.

GOALS

In future I would like to continue to deepen my knowledge in the field and maybe work for a food processing company, aiming to continuously improve and grow professionally.

BIO

Laureata in Medicina Veterinaria presso l'Università degli Studi di Bari "Aldo Moro", ho conseguito l'abilitazione all'esercizio della professione di medico veterinario nel novembre 2013. Attualmente sono una specializzanda della ***Scuola di Specializzazione Tecnologia e Patologia delle Specie Avicole, del Coniglio e della Selvaggina.***

IL CORSO

Nel periodo formativo del corso ho eseguito l'esperienza di formazione presso il Dipartimento di Scienze della Pianta, del Suolo e degli Alimenti (DISSPA), sezione di Medicina Veterinaria presso l'Università degli Studi di Bari. In questa fase l'attenzione è stata focalizzata sullo studio delle caratteristiche del latte di bovina di razza bruna italiana al fine di promuovere la sua valorizzazione, con l'obiettivo più ampio volto all'utilizzo di latte selezionato come materia prima per la produzione di prodotti tipici pugliesi, per i quali sono stati valutati sistemi "confezione-alimento" che permettano di prolungare la shelf-life degli stessi.

COMPETENZE

Grazie a quest'esperienza ho potuto approfondire le mie conoscenze, in quanto con il mio indirizzo di studio avevo solo iniziato il mio percorso in questo settore. La fase di affiancamento è stata indispensabile, in quanto mi ha permesso di vagliare diverse tecniche di laboratorio, e in particolare tecniche spettroscopiche e cromatografiche per la valutazione delle caratteristiche chimiche e nutrizionali dell'alimento in questione, al fine di una corretta valutazione della shelf life del prodotto finito.

OBIETTIVI

In futuro mi piacerebbe continuare ad approfondire le mie conoscenze nel settore e magari lavorare presso un'azienda agroalimentare, con la prospettiva di migliorare sempre e di crescere professionalmente.

GIOVANNA RIZZI

Biologa

"Mi piacerebbe certamente operare in un settore di ricerca e sviluppo o in ambito di assicurazione qualità"

"I would certainly like to work in research and development field or in that of quality insurance"

Avanced Training Course
Industrial Researcher Expert in Food Packaging Design
Università degli Studi di Foggia, Foggia, IT

Auditor/Lead Auditor Qualifying Course
Systems for Quality and Food Safety Management
Knc srl - Università degli Studi di Foggia, Foggia, IT

Master Degree
Food Science and Human Nutrition
Università degli Studi di Foggia, Foggia, IT

Bachelor Degree
Food Science and Technology
Università degli Studi di Foggia, Foggia, IT

GIOVANNA RIZZI
Foggia, 1987

dotgiovannarizzi@libero.it

Corso di Alta Formazione
Ricercatore Industriale Esperto in Progettazione del Packaging per Prodotti Alimentari
Università degli Studi di Foggia, Foggia, IT

Corso per la Qualifica di Auditor/Lead auditor
Sistemi di Gestione per la Qualità e la Sicurezza Alimentare
Knc srl - Università degli Studi di Foggia, Foggia, IT

Laurea Specialistica
Scienze degli Alimenti e Nutrizione Umana
Università degli Studi di Foggia, Foggia, IT

Laurea Triennale
Scienze e Tecnologie Alimentari
Università degli Studi di Foggia, Foggia, IT

BIO

*I have a **Bachelor Degree in Food Science and Technology** and a **Master Degree in Food Science and Human Nutrition** (cum laude). I have a good knowledge of English (B1 level) and French.*

THE COURSE

*During the training course as well as issues related to better food preservation, I have been able to inspect and improve their knowledge of other varied aspects related to the performance of the industrial activity in the food such as issues related to the economic aspects of management, and qualitative fundamental, such as ISO 9001, ISO 19011, ISO 22000 and HACCP certification. The final training period was carried out at the laboratory of **Predictive Microbiology,** Faculty of Agriculture of Foggia, where I was involved in performing analyzes on different food matrices (vegetable, dairy products, fish products and confectionery), as part of a project with the ultimate goal of assessing the impact of different techniques of pre-packing and packaging on the microbial decay of the matrices themselves.*

EXPERTISE

The course, apart from helping to expand my knowledge in various scientific fields, has allowed me to develop further skills, practical ones, I had not been able to acquire during my studies: I could enter operationally and responsibly in a microbiology lab, gaining equivalent experience to what I would have acquired in the workplace, thanks to the support of educational researchers.

GOALS

My wish would be to work in a food company or related to the food sector. I think that the success of the food companies today is significantly linked to the ability of innovation, products and all aspects related to it: therefore I would certainly like to work in a research and development or in the field of quality assurance, combining the experience gained in the laboratory with more extensive and different research activities collaborating on projects for innovative solutions carried out in parallel with universities and research centers.

BIO

Ho conseguito la ***Laurea Triennale in Scienze e Tecnologie Alimentari e la Laurea Specialistica in Scienze degli Alimenti e Nutrizione Umana*** (votazione 110 e lode). Ho una buona conoscenza della lingua inglese (livello B1) e francese.

IL CORSO

Durante il corso, oltre agli aspetti legati alla migliore conservazione degli alimenti, ho potuto prendere visione ed approfondire la conoscenza di altri aspetti variegati legati allo svolgimento dell'attività industriale in ambito alimentare, quali tematiche relative ad aspetti economici della gestione, ed aspetti qualitativi fondamentali, come la norma ISO 9001, la ISO 19011, la ISO 22000 e la certificazione HACCP. Il periodo di tirocinio finale è stato svolto presso il laboratorio di ***Microbiologia Predittiva*** della Facoltà di Agraria di Foggia, dove mi sono occupata di eseguire analisi su diverse matrici alimentari (vegetali, prodotti lattiero caseari, prodotti ittici e dolciari), nell'ambito di un progetto avente l'obiettivo finale di valutare l'impatto di diverse tecniche di preconfezionamento e confezionamento sul decadimento microbiologico delle matrici stesse.

COMPETENZE

Il corso, oltre ad allargare le mie conoscenze in diversi campi scientifici, mi ha permesso di sviluppare ulteriori competenze, di natura pratica, che non avevo potuto acquisire durante gli studi: ho potuto inserirmi operativamente e responsabilmente in un laboratorio di microbiologia, acquisendo un'esperienza equivalente a quella che avrei acquisito in ambito lavorativo esterno, anche grazie al supporto formativo dei ricercatori.

OBIETTIVI

Il mio auspicio sarebbe quello di inserirmi in un'azienda alimentare o comunque collegata al settore alimentare. Penso che il successo delle aziende alimentari oggi sia notevolmente legato alla capacità di innovazione, sui prodotti e su tutti gli aspetti ad essi legati: pertanto mi piacerebbe certamente operare in un settore di ricerca e sviluppo o in ambito di assicurazione qualità, coniugando l'esperienza acquisita in laboratorio con attività di ricerca più estese e variegate, anche collaborando alla realizzazione di progetti per soluzioni innovative svolti in parallelo con università e centri di ricerca.

Expert Technician in *Food Packaging*

Tecnico Esperto in *Confezionamento Alimentare*

Aula 2
Uel Carpitul
Uel Colifur

Percorso Formativo

Gli allievi alla fine del percorso hanno acquisito competenze sulla misura delle proprietà di trasporto e meccaniche degli imballaggi polimerici, sulla reologia, sulle tecnologie più innovative del packaging; competenze in project management per la ricerca industriale; capacità pratica di laboratorio. I soggetti formati potranno valorizzare la qualifica acquisita candidandosi per ricoprire il ruolo di tecnici di ricerca prevalentemente presso imprese di settore oltre che nei centri di ricerca pubblici e privati.

MODULO A: – Approfondimento di conoscenze specialistiche: **611 ore** presso Università degli Studi di Foggia – Dipartimento di Scienze Agrarie, degli Alimenti e dell'Ambiente (SAFE)

MODULO B: – Affiancamento operativo in Ricerca e Sviluppo: **360 ore presso aziende di produzione agroalimentare partner di progetto**

MODULO C: – Management dei progetti di ricerca: **31 ore** presso DARe scrl - Foggia

STUDENTI: 10
DURATA: 13 mesi
ORE DI FORMAZIONE: 1002 ore di didattica

	DENOMINAZIONE	TEORIA	ESERCITAZIONI	TIROCINIO
MOD. A	**APPROFONDIMENTO CONOSCENZE SPECIALISTICHE**			
	IL CONFEZIONAMENTO DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI	30		
	MATERIALI DI CONFEZIONAMENTO TRADIZIONALI E INNOVATIVI	108		
	IL CONTROLLO MICROBIOLOGICO DEI PRODOTTI ALIMENTARI	62		
	LA VALUTAZIONE SENSORIALE DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI	40	26	
	L'INFLUENZA DELLE CARATTERISTICHE DELLE MATRICI VEGETALI SULLA CONSERVABILITÀ DEGLI ALIMENTI	107	8	
	L'INFLUENZA DELLE CARATTERISTICHE DELLE MATRICI ANIMALI SULLA CONSERVABILITÀ DEGLI ALIMENTI	107	8	
	NORMATIVE IN MATERIA DI CONFEZIONAMENTO ED ETICHETTATURA ALIMENTARE	77		
	MARKETING	38		
MOD. B	**AFFIANCAMENTO AD OPERATORI DI RICERCA E SVILUPPO**			
	ATTIVITÀ DA SVOLGERSI PRESSO AZIENDE DI PRODUZIONE DEL SETTORE			360
MOD. C	**MANAGEMENT PROGETTI DI RICERCA**			
	PROJECT MANAGEMENT PER LA RICERCA INDUSTRIALE	31		

TOTALE 1002 ore

Training Programme

The students at the end of the route have acquired expertise on the measurement of transport properties and mechanical packaging polymer, on rheology, on the most innovative technologies of packaging; project management skills for industrial research; practical laboratory skills. The students can enhance the acquired qualification by proposing themselves as technicians in companies of the sector as well as in public and private research centers.

MODULE A: – In-depth expertise study: **611 hours** held at **Università degli Studi di Foggia** - Dipartimento di Scienze Agrarie, degli Alimenti e dell'Ambiente (SAFE)

MODULE B: – Operational support in research and development: **360 hours** in Partner Food Companies

MODULE C: – Management of research projects: **31 hours** at **D.A.Re. scrl**

STUDENTS: 10
DURATION: 13 months
TRAINING HOURS: 1002 hours

	DENOMINATION	THEORY	EXERCISES	STAGE
MOD. A	IN-DEPTH EXPERTISE STUDY			
	FOOD PACKAGING	30		
	INNOVATIVE AND TRADITIONAL PACKAGING MATERIALS	108		
	MICROBIOLOGIC CONTROL OF FOOD PRODUCTS	62		
	SENSORIAL RATING OF FOOD PRODUCTS	40	26	
	THE INFLUENCE OF VEGETAL MATRICES' CHARACTERISTICS ON FOOD PRESERVATION	107	8	
	THE INFLUENCE OF ANIMAL MATRICES' CHARACTERISTICS ON FOOD PRESERVATION	107	8	
	PACKAGING AND FOOD LABELING LEGISLATION	77		
	MARKETING	38		
MOD. B	OPERATIONAL SUPPORT IN RESEARCH AND DEVELOPMENT			
	ACTIVITIES TO BE HELD AT SECTOR COMPANIES			360
MOD. C	MANAGEMENT OF RESEARCH PROJECTS			
	PROJECT MANAGEMENT FOR INDUSTRIAL RESEARCH	31		

TOTAL 1002 hours

Bio Alumni 2013 > 2014

01 ANGELA MARIUCCIA **ANDRIANO**
Economista Aziendale | Business Economist

02 GIOVANNI **CLEMENTE**
Tecnologo Alimentare | Food Technologist

03 TOMMASO **DI GIOIA**
Tecnologo Alimentare | Food Technologist

04 EMILIA **LAMONACA**
Economista Aziendale | Business Economist

05 COSTANTINO **MARSILIO**
Tecnologo Alimentare | Food Technologist

06 MATTEO **MASTROPASQUA**
Tecnico della Prevenzione | Prevention Technician

07 MARIA PINA **MAULUCCI**
Tecnologa Alimentare | Food Technologist

08 CLAUDIO **MONTAGNA**
Biologo | Biologist

09 ELENA **PELLEGRINO**
Tecnologa Alimentare | Food Technologist

10 MARIA RACHELE **PERRONE**
Tecnologa Alimentare | Food Technologist

ANGELA M. ANDRIANO
Economista Aziendale

"Le competenze acquisite mi consentono di interpretare le necessità dell'imprenditore agroalimentare"

"The acquired skills allow me to interpret the needs of the agribusiness entrepreneur"

Avanced Training Course
Expert Technician in Food Packaging
*Università degli Studi di Foggia, **Foggia, IT***

Auditor/Lead Auditor Qualifying Course
Systems for Quality and Food Safety Management
*Knc srl - Università degli Studi di Foggia, **Foggia, IT***

PhD (ongoing)
Innovation and Management of Healthy Food
*Università degli Studi di Foggia, **Foggia, IT***

Master Degree
Business Economics -** Università degli Studi di Foggia, **Foggia, IT

Master Degree
European Project 2014 - 2020 | Summer School Edition

BIO

*PhD student in **Innovation and Management of Healthy Food** at the Economics Department of the University of Foggia, I obtained a **Master Degree in Business Economics** from the University of Foggia (vote 110/110 cum laude) and a **Master in European Project 2014-2020 Summer School Edition**. I have German knowledge (level B1). I am a practicioner of the **Ordine dei Dottori Commercialisti ed Esperti Contabili** of the Foggia Tribunal, Section A*

THE COURSE

*The course has enabled me to deepen my knowledge addressing issues that I consider appropriate and necessary to understand some of the problems of the food sector. Of fundamental importance was the internship experience at the **"Centrale Consortile Ortofrutticola di Bari Soc. Coop. a.r.l."** in Bisceglie that engages in the selection, packaging and shipping of fruit and vegetables in several cities and abroad. The internship gave me the opportunity to closely observe the various phases preceding the distribution of fruit and vegetable products. In particular I have followed all the steps necessary to ensure the requirements of quality and food safety. The training provided by the course on the most important food quality certifications was fundamental.*

EXPERTISE

Before the course, I had gained experience in agribusiness companies during which I was able to understand financial, administrative and access to credit problems / needs. The skills acquired during the course, along with those that I already was in possession, allow me to increase my ability to interpret the needs of the agribusiness entrepreneur. I can suggest the food companies solutions that help to enhance the product and / or its production process to obtain a competitive advantage on the local, regional, national, European and international scene with positive effects in terms of employment.

GOALS

In the future I will continue to deepen my knowledge in order to provide suport and consultancy service to companies.

ANGELA MARIUCCIA ANDRIANO
Salzgitter (GER), 1979

andrianoangelam@gmail.com

Corso di Alta Formazione
Tecnico Esperto in Confezionamento Alimentare
Università degli Studi di Foggia, Foggia, IT

Corso per la Qualifica di Auditor/Lead Auditor
Sistemi di Gestione per la Qualità e la Sicurezza Alimentare
Knc srl - Università degli Studi di Foggia, Foggia, IT

Dottorato di Ricerca (in corso)
Innovazione e Management di Alimenti ad Elevata Valenza Salutistica
Università degli Studi di Foggia, Foggia, IT

Laurea Magistrale
Economia Aziendale - *Università degli Studi di Foggia*, Foggia, IT

Master
Europrogettazione 2014-2020 | Summer School Edition

BIO

Dottoranda in ***Innovazione e Management di alimenti ad elevata valenza salutistica***, presso il Dipartimento di Economia dell'Università degli Studi di Foggia, ho conseguito la ***Laurea Magistrale in Economia Aziendale*** presso l'Università degli Studi di Foggia (voto 110/110 e lode) ed il ***Master in Europrogettazione 2014-2020 Summer School Edition.*** Conosco la lingua Tedesca (livello B1). Sono ***praticante dell'Ordine dei Dottori Commercialisti ed Esperti Contabili*** della circoscrizione del Tribunale di Foggia, Sezione A.

IL CORSO

Il corso ha consentito di approfondire il mio bagaglio di conoscenze e affrontato tematiche che ritengo opportune e necessarie per comprendere alcune problematiche del settore agroalimentare. Fondamentale è stata l'esperienza di ***tirocinio presso la "Centrale Consortile Ortofrutticola di Bari Soc. Coop. a r.l."*** con sede a Bisceglie che svolge l'attività di selezione, confezionamento e spedizione di prodotti ortofrutticoli in diverse città nazionali ed estere. Il tirocinio mi ha dato la possibilità di osservare da vicino le varie fasi che precedono la distribuzione del prodotto ortofrutticolo. In particolare ho seguito tutte le fasi necessarie per garantire i requisiti di qualità e sicurezza alimentare. Fondamentale è stata la formazione fornita dal corso in materia delle più significative certificazioni di qualità in ambito alimentare.

COMPETENZE

Prima del corso, avevo maturato esperienze all'interno delle aziende agroalimentari durante le quali ho potuto comprendere problematiche / bisogni di tipo finanziario, amministrativo e di accesso al credito. Le competenze acquisite durante il corso, insieme a quelle che erano già in mio possesso, mi consentono di aumentare la capacità di interpretare le necessità dell'imprenditore agroalimentare. Alle aziende agroalimentari posso suggerire soluzioni che aiutano a valorizzare il prodotto e/o il relativo processo di produzione per ottenere un vantaggio competitivo sul mercato locale, regionale, nazionale, europeo ed extraeuropeo con ricadute positive anche in termini occupazionali.

OBIETTIVI

Per il futuro continuerò ad approfondire le mie conoscenze per fornire un servizio di consulenza e di supporto alle aziende.

GIOVANNI CLEMENTE

Tecnologo Alimentare

"Ho avuto la possibilità di confrontarmi con materie di importanza scientifica come la chimica dei materiali"

"I had the opportunity to confront myself with subjects of scientific importance as the chemistry of materials"

Avanced Training Course
Expert Technician in Food Packaging
Università degli Studi di Foggia, ***Foggia, IT***

Auditor/Lead Auditor Qualifying Course
Systems for Quality and Food Safety Management
Knc srl - Università degli Studi di Foggia, ***Foggia, IT***

Master Degree
Food Science and Technologies
Università degli Studi di Foggia, ***Foggia, IT***

Erasmus Placement
Scholarship
University of Wageningen, ***The Netherlands, NL***

GIOVANNI CLEMENTE
Foggia, 1985

gianniclemente1985@libero.it

Corso di Alta Formazione
Tecnico Esperto in Confezionamento Alimentare
Università degli Studi di Foggia, Foggia, IT

Corso per la Qualifica di Auditor/Lead auditor
Sistemi di Gestione per la Qualità e la Sicurezza Alimentare
Knc srl - Università degli Studi di Foggia, Foggia, IT

Laurea Magistrale
Scienze e Tecnologie Alimentari
Università degli Studi di Foggia, Foggia, IT

Erasmus Placement
Borsa di Studio
Wageningen University, Olanda, NL

BIO

I have a degree in ***Food Science and Technologies.*** *I have gained experience as head of packaging department; I was six months at the* ***Wageningen University*** *in the Netherlands, as winner of* ***an Erasmus Placement Scholarship.*** *At present I am head of the perishable department at Coop Estense in Carpi.*

THE COURSE

After about 650 hours of frontal lessons, I did an internship of 360 hours in ***Le Deliziose Pasticceria.*** *During this period I was able to learn the processes used for the production of wholemeal biscuits (buckwheat, kamut, five grains, etc.), gluten-free and biologic pastry (marzipan, scallops, baci di dama, etc.), peeling and packaging of almonds cultivated in the area of Bari. The activities focused on two main aspects:*

1. Management and preparation of the necessary documentation for the production and marketing of pastry made with organic almonds;

2. Biological, and not, almond-based pastry production.

In this context I was in charge of the management of the preparation, cooking and packaging phases, made with traditional and innovative technologies, developing solutions for prolonging the shelf-life of almond pastries.

Also, I constantly interfaced with the quality assurance office in order to make a meaningful approach to the implementation of the system of quality management (ISO 9001 and 22000) and the manual of self-control.

EXPERTISE

My skills are undoubtedly increased in terms of preservation management and, above all, in terms of the types of materials that can be used to prolong the products' shelf-life. This is a key aspect for a company, as it results in lower costs, less waste, longer shelf-life of fresh products and therefore considerable competition advantages.

GOALS

Thanks to this training course, I had the opportunity to confront myself with subjects of great scientific importance as the chemistry of the materials. In-depth study of how the materials can be modeled and the awareness of the key role that they (the materials) have on the success of a product, makes me want to pursue a professional path in packaging engeneering.

BIO

Ho conseguito la ***Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari.*** Ho maturato una esperienza come capo reparto del confezionamento; sono stato 6 mesi in Olanda presso la Wageningen University, in quanto vincitore di una ***borsa di studio Erasmus Placement.*** Al momento sono capo reparto deperibili presso Coop Estense di Carpi.

IL CORSO

Dopo circa 650 ore di formazione in aula, ho sostenuto uno stage di 360 ore presso ***Le Deliziose Pasticceria***. Durante questo periodo ho avuto modo di apprendere i processi operativi impiegati per la produzione di biscotti integrali (grano saraceno, kamut, cinque cereali, ecc.), pasticceria gluten-free e bio (marzapani, canestrelli, baci di dama, ecc.,), pelatura e confezionamento di mandorle coltivate nella zona di Bari. Le attività si sono concentrate su due aspetti principali:

1. Gestione e predisposizione della documentazione necessaria alla produzione ed alla messa in commercio di dolci di mandorle biologici;

2. Produzione di dolci a base di mandorle biologici e non.

In questa ottica mi sono occupato della gestione delle fasi di preparazione e di cottura ed il confezionamento, effettuato con tecnologie tradizionali ed innovative, sviluppando soluzioni per il prolungamento della shelf-life dei dolci di mandorla. Inoltre, mi sono interfacciato continuamente con l'ufficio assicurazione qualità al fine di apportare un significativo approccio all'implementazione del sistema di gestione della qualità (norme ISO 9001 e 22000) e sul manuale di autocontrollo.

COMPETENZE

Le mie competenze sono senza dubbio aumentate sotto l'aspetto della gestione di come conservarle e, soprattutto, delle tipologie di materiali che possono essere utilizzati per prolungare la shelf-life dei prodotti alimentari. Questo è un aspetto fondamentale per un'azienda, in quanto si traduce in minor costi, meno sprechi, maggiore vita commerciale dei prodotti freschi e quindi vantaggi notevoli sulla concorrenza.

OBIETTIVI

Grazie a questo corso, ho avuto la possibilità di confrontarmi con materie di notevole importanza scientifica come la chimica dei materiali. Lo studio approfondito di come essi possono essere modellati e la consapevolezza del ruolo chiave che ricoprono sul successo di un prodotto alimentare, mi spinge a desiderare di intraprendere una crescita professionale nel *packaging engeneering.*

TOMMASO DI GIOIA
Tecnologo Alimentare

"L'esperienza in azienda mi ha aiutato a capire quale percorso percorrere per la mia realizzazione personale"

"The experience in the company helped me understand which path to take for my personal fulfillment"

Avanced Training Course
Expert Technician in Food Packaging
Università degli Studi di Foggia, ***Foggia, IT***

Auditor/Lead Auditor Qualifying Course
Systems for Quality and Food Safety Management
Knc srl - Università degli Studi di Foggia, ***Foggia, IT***

Bachelor Degree
Food Science and Technologies
Università degli Studi di Foggia, ***Foggia, IT***

Master Degree (ongoing)
Food Science and Technologies
Università degli Studi di Foggia, ***Foggia, IT***

BIO

I obtained a degree in ***Food Science and Technologies*** *and at the moment I'm studying to obtain the Master Degree. I finished the course in* ***Technical Expert of Food Packaging,*** *including internships.*

THE COURSE

I did an internship at the agribusiness company ***Farris srl****, in the province of Foggia. Mainly I worked as an auxiliary to the production process and quality control officer of the raw materials, through the rapid determination of pH, °Brix and the dry plant products. As final work I developed a thesis entitled:* ***Farris production process: a qualitative analysis of the raw material and the finished product****, in which I described the work carried out as listed above as well as experimental techniques of desalting tomato sun dry, rehydration of dehydrated vegetables and new formulations based on tomato sauce.*

EXPERTISE

The training experience has certainly enriched my theoretical knowledge, especially with regard to the technologies used in the industrial cycle of food transformation. The practical part of the company could have been more qualifying, but the experience allowed me to understand the production process in the agri-food sector and gave me useful knowledge in the field of business organization.

GOALS

The experience in the company, although it did not fully satisfied my expectations, helped me understand which path to take for my personal fulfillment. I am valuating opportunities in food industries, but in other areas, more akin to my attitudes, such as the area of research and development in the food microbiology.

TOMMASO DI GIOIA
Foggia, 1987

tom.digioia@gmail.com

Corso di Alta Formazione
Tecnico Esperto in Confezionamento Alimentare
Università degli Studi di Foggia, Foggia, IT

Corso per la Qualifica di Auditor/Lead auditor
Sistemi di Gestione per la Qualità e la Sicurezza Alimentare
Knc srl - Università degli Studi di Foggia, Foggia, IT

Laurea Triennale
Scienze e Tecnologie Alimentari
Università degli Studi di Foggia, Foggia, IT

Laurea Magistrale (in corso)
Scienze e Tecnologie Alimentari
Università degli Studi di Foggia, Foggia, IT

BIO

Ho conseguito la ***Laurea Triennale in Scienze e Tecnologie Alimentari*** e al momento sto studiando per il conseguimento della Laurea Magistrale. Ho terminato il corso di perfezionamento in ***Tecnico Esperto in Confezionamento Alimentare***, comprensivo di stage.

IL CORSO

Ho svolto il tirocinio presso l'azienda agroalimentare ***Farris srl,*** in provincia di Foggia. Principalmente ho svolto le mansioni come ausiliario al processo produttivo e come addetto al controllo qualità della materia prima, attraverso la rapida determinazione del pH, del °Brix e del residuo secco dei prodotti vegetali. Come lavoro finale ho elaborato la tesi dal titolo: ***Il processo produttivo della Farris: un'indagine qualitativa della materia prima e del prodotto finito***, nella quale ho descritto i lavori svolti come quelli appena elencati oltre a tecniche sperimentali di dissalatura del pomodoro lungo sun dry, di reidratazione di ortaggi disidratati e di nuovi formulati a base di passata di pomodoro.

COMPETENZE

L'esperienza formativa ha arricchito certamente le mie conoscenze teoriche, soprattutto relativamente alle tecnologie adoperate nel ciclo industriale di trasformazione di un alimento. La parte pratica in azienda poteva essere più qualificante, ma l'esperienza mi ha comunque permesso di conoscere il processo produttivo in ambito agroalimentare e mi ha trasmesso conoscenze utili in ambito di organizzazione aziendale.

OBIETTIVI

L'esperienza in azienda, anche se non ha soddisfatto a pieno le mie aspettative, certamente mi ha aiutato a capire quale percorso percorrere per la mia piena realizzazione personale. Valuto opportunità nelle industrie alimentari, ma anche in altri settori, più affini alle mie attitudini, quali il settore di ricerca e sviluppo nell'ambito della microbiologia alimentare.

EMILIA LAMONACA

Economista Aziendale

"L'approfondimento dei temi della progettazione e della ricerca di fondi per il finanziamento aziendale potrebbe essere un valore aggiunto per un'azienda"

"The deepening of planning and fundraising topics for business financing could be an added value for a company"

Avanced Training Course
Expert Technician in Food Packaging
Università degli Studi di Foggia, ***Foggia, IT***

Auditor/Lead Auditor Qualifying Course
Systems for Quality and Food Safety Management
Knc srl - Università degli Studi di Foggia, ***Foggia, IT***

Master Degree
Business Economics
Università degli Studi di Foggia, ***Foggia, IT***

PhD (ongoing)
Innovation and Management of Healthy Food
Università degli Studi di Foggia, ***Foggia, IT***

BIO

After obtaining the Master Degree in ***Business Economics*** *(Department of Economics, University of Foggia), I continued the university education and I am currently enrolled in my second year of* ***PhD in Innovation and Management of Healthy Food*** *(Department of Economics, University of Foggia). In the meantime, I attended the training course for* ***Expert Technician in Food Packaging*** *(University of Foggia and DARe. Puglia).*

THE COURSE

The course was a remarkable experience for my training, both in terms of gained knowledge and the positive internship experience concluded. The latter was carried out at ***Le Deliziose Pasticceria Sas.*** *The proposed objective was to acquire the sufficient knowledge and experience to manage the production process of almond based pastries, thanks to the theoretical training received during the lectures. The work, carried out in synergy with company responsables, was related to the study of the different production processes of various business references made, of the different lines of production, methods of receipt and storage of raw materials, inventory management and finished products, the packaging techniques for various types of products; the management of production processes; the preparation of the HACCP plan; the customer management and research of potential clients; other routine administrative activities that take place within the company. At the end of the experience I prepared a written thesis summarizing the activities, which highlights the connection to the theoretical arguments.*

EXPERTISE

The course has enriched my personal skills. Such training would allow me to offer, a company that operates in the food industry, an advantageous contribution from several points of view, thanks to specialization in packaging (which today is fundamental to the company's competitiveness and differentiation from other competitors). In addition, the examination of the theme of planning and fundraising for financing business would be another added value for a company.

GOALS

I hope to be able to effectively exploit the acquired skills collaborating / working for a company in the food industry, since these (companies) represent the driving force of development, the starting point for a revival and development of the territory in our country.

EMILIA LAMONACA
Foggia, 1988

emilialamonaca@libero.it

Corso di Alta Formazione
Tecnico Esperto in Confezionamento Alimentare
Università degli Studi di Foggia, Foggia, IT

Corso per la Qualifica di Auditor/Lead auditor
Sistemi di Gestione per la Qualità e la Sicurezza Alimentare
Knc srl - Università degli Studi di Foggia, Foggia, IT

Laurea Magistrale
Economia Aziendale
Università degli Studi di Foggia, Foggia, IT

Dottorato di Ricerca (in corso)
Innovazione e Managemente di Alimenti ad Elevata Valenza Salutistica
Università degli Studi di Foggia, Foggia, IT

BIO

Dopo aver conseguito il titolo di ***Dottore Magistrale in Economia Aziendale*** (Dipartimento di Economia, Università degli Studi di Foggia), ho continuato la formazione universitaria e attualmente frequento il secondo anno del ***Dottorato di Ricerca Multidisciplinare in Innovazione e Management di Alimenti ad Elevata Valenza Salutistica*** (Dipartimento di Economia, Università degli Studi di Foggia). Contestualmente ho frequentato il corso di alta formazione per ***Tecnico Esperto nel Confezionamento Alimentare*** (Università degli Studi di Foggia e D.A.Re. Puglia).

IL CORSO

Il corso è stata un'esperienza notevole per la mia formazione, sia dal punto di vista di conoscenza acquisita, sia per il positivo percorso di tirocinio realizzato. Quest'ultimo è stato svolto presso ***Le Deliziose Pasticceria Sas***. L'obiettivo prefisso era quello di acquisire le conoscenze e l'esperienza necessaria alla gestione del processo di produzione di dolci a base di mandorle, grazie alla formazione teorica ricevuta durante le lezioni frontali. Il lavoro, svolto in sinergia con i responsabili aziendali, è stato relativo allo studio dei diversi processi produttivi delle varie referenze aziendali realizzati, delle diverse linee di produzione, delle metodiche di ricevimento e stoccaggio delle materie prime, della gestione del magazzino e dei prodotti finiti, delle tecniche di confezionamento delle diverse tipologie di prodotti; alla gestione dei processi produttivi; alla visualizzazione del piano di HACCP; alla gestione dei clienti e della ricerca di potenziali clienti; ad altre attività di ordinaria amministrazione che avvengono nel contesto aziendale. A conclusione dell'esperienza è stata redatta una tesi riassuntiva delle attività svolte, che evidenzia il collegamento con gli argomenti teorici trattati.

COMPETENZE

Il corso ha arricchito il bagaglio di competenze personali. Tale formazione potrebbe consentirmi di offrire, ad un'azienda che opera nel settore agroalimentare, un contributo vantaggioso, grazie anche alla specializzazione nel campo del packaging. Inoltre, l'approfondimento del tema della progettazione e della ricerca di fondi per il finanziamento aziendale potrebbe rappresentare un altro valore aggiunto per un'azienda.

OBIETTIVI

Vorrei poter sfruttare le competenze acquisite collaborando/lavorando per un'azienda del settore agroalimentare, dal momento che queste oggi rappresentano per il nostro Paese il punto da cui partire per una rinascita e valorizzazione del territorio.

COSTANTINO MARSILIO
Tecnologo Alimentare

"Il corso mi ha permesso di affinare le mie capacità di analisi e problem solving relativamente alle tecnologie alimentari"

"The course allowed me to improve my analysis and problem solving skills in relation to food technologies"

Avanced Training Course
Expert Technician in Food Packaging
*Università degli Studi di Foggia, **Foggia, IT***

Auditor/Lead Auditor Qualifying Course
Systems for Quality and Food Safety Management
*Knc srl - Università degli Studi di Foggia, **Foggia, IT***

Master Degree
Food Sciences and Technologies
*Università degli Studi di Foggia, **Foggia, IT***

COSTANTINO MARSILIO
San Severo, 1976

costantinomarsilio@libero.it

Corso di Alta Formazione
Tecnico Esperto in Confezionamento Alimentare
Università degli Studi di Foggia, Foggia, IT

Corso per la Qualifica di Auditor/Lead auditor
Sistemi di Gestione per la Qualità e la Sicurezza Alimentare
Knc srl - Università degli Studi di Foggia, Foggia, IT

Laurea Magistrale
Scienze e Tecnologie Alimentari
Università degli Studi di Foggia, Foggia, IT

BIO

*I obtained a **Master Degree in Food Science and Technologies** and I have gained experience in microbiologic laboratory. Among my interests are literature, art and social commitment.*

THE COURSE

The course I just terminated helped me to refresh my cultural knowledge, treating substantially already known arguments, deepening some other aspects, thus allowing me to face in a more technical way the internship in the company. The internship was aimed at extending the shelf-life of concave oysters through the use of an edible film on highly perishable matrices.

EXPERTISE

The course allowed me to improve my analytical and problem solving skills in relation to food technologies.

GOALS

My goal is to make my scientific knowledge available to those who may consider them useful for further growth.

BIO

Ho conseguito la ***Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie alimentari*** e ho maturato esperienza di laboratorio microbiologico. Tra i miei interessi la lettura, l'arte e l'impegno sociale.

IL CORSO

Il corso appena concluso mi è servito per rinfrescare il mio bagaglio culturale, trattando sostanzialmente argomenti già conosciuti, andando ad approfondire alcuni altri aspetti, permettendomi di affrontare così in maniera più tecnica il tirocinio formativo in azienda. Questo ha avuto come obiettivo il prolungamento della shelf life di ostriche concave tramite l'utilizzo di un film edibile su matrici altamente deperibili.

COMPETENZE

Il corso mi ha permesso di affinare le mie capacità di analisi e problem solving relativamente alle tecnologie alimentari.

OBIETTIVI

Il mio obiettivo è quello di mettere a disposizione le mie conoscenze scientifiche a chi possa ritenerle utili per crescere nel proprio campo.

MATTEO MASTROPASQUA

Tecnico della Prevenzione

"I miei interessi riguardano la tutela dell'ambiente, la sicurezza alimentare ed il packaging"

"My interests are concerned to environmental protection, food safety and packaging"

Avanced Training Course
Expert Technician in Food Packaging
*Università degli Studi di Foggia, **Foggia, IT***

Auditor/Lead Auditor Qualifying Course
Systems for Quality and Food Safety Management
*Knc srl - Università degli Studi di Foggia, **Foggia, IT***

Master Degree (ongoing)
Science of Prevention in Health Professions
*Università degli Studi del Molise, **Campobasso, IT***

Bachelor Degree
Prevention Techniques in Environment and Workplace
*Università degli Studi "Aldo Moro", **Bari, IT***

BIO

*Majoring in **Science of Prevention in Health Professions,** I obtained a **Bachelor Degree in Prevention Techniques in Environment and Workplace.** I am a commercial agent and I work as a technical consultant of prevention at farms, bars, pizzerias and supermarkets. My interests concern environmental protection, food safety and packaging.*

THE COURSE

*The 8-months training course was carried out at the University of Foggia - Faculty of Agriculture. During the course we studied the issues related to food safety in relation to the type of packaging used; we studied how to extend the shelf-life of processed products placed on the market. The internship lasted 4 months and was held at the **Tortuga srl,** a company that operates in the field of breeding sea bream, sea bass, mussels, oysters, snails and processing and packaging of the same. Personally I entered in the company organization with the initial aim to learn all the stages of production and to study, as ultimate goal, innovative techniques and functional packaging to extend the shelf-life of the processed products. At the end of the course I developed a thesis indicating the results obtained in relation to the objectives of the training project.*

EXPERTISE

Thanks to the training course I reflect greater mastery of knowledge on safety of food products in relation to the mode of choice of packaging that affects a lot on the shelf life of products placed on the market.

GOALS

Technically I would like to pursue the path to where I'm studying and I'm forming not without sacrifice, then to work for in the world of work safety and food security.

MATTEO MASTROPASQUA
Manfredonia, 1991

matteomastropasqua@libero.it

Corso di Alta Formazione
Tecnico Esperto in Confezionamento Alimentare
Università degli Studi di Foggia, Foggia, IT

Corso per la Qualifica di Auditor/Lead auditor
Sistemi di Gestione per la Qualità e la Sicurezza Alimentare
Knc srl - Università degli Studi di Foggia, Foggia, IT

Laurea Magistrale (in corso)
Scienze delle Professioni Sanitarie della Prevenzione
Università degli Studi del Molise, Campobasso, IT

Laurea Triennale
Tecniche della Prevenzione nell'Ambiente e sui Luoghi del Lavoro
Università degli Studi "Aldo Moro", Bari, IT

BIO

Laureando in ***Scienze delle Professioni Sanitarie della Prevenzione***, ho conseguito la ***Laurea Triennale in Tecniche della Prevenzione nell'Ambiente e sui Luoghi di Lavoro.*** Sono agente di commercio e svolgo attività come consulente tecnico della Prevenzione presso aziende agricole, bar, pizzerie, supermercati. I miei interessi riguardano la tutela dell'ambiente, la sicurezza alimentare ed il packaging.

IL CORSO

Il corso di formazione della durata di 8 mesi è stato svolto presso l'Università degli Studi di Foggia - Facoltà di Agraria. Durante il corso abbiamo approfondito le tematiche inerenti la sicurezza alimentare in relazione al tipo di packaging utilizzato; nel dettaglio abbiamo studiato come prolungare la shelf life dei prodotti trasformati immessi sul mercato. Il tirocinio è durato 4 mesi ed è stato svolto presso la ***Tortuga s.r.l.***, un'azienda che opera nel settore di allevamento orate, branzini, cozze nere, ostriche, murici e trasformazione e confezionamento degli stessi. Personalmente sono stato inserito nell'organizzazione aziendale con lo scopo iniziale di apprendere tutte le fasi della lavorazione e di studiare, come scopo finale, tecniche innovative e funzionali di packaging per prolungare la shelf-life del prodotto trasformato. A fine corso ho elaborato una tesi finale dell'iter percorso indicando i risultati ottenuti in relazione agli obiettivi previsti dal progetto formativo.

COMPETENZE

Grazie al corso di formazione riscontro maggiore padronanza delle conoscenze in materia di sicurezza dei prodotti agroalimentari in relazione alle modalità di scelta del packaging che incide molto sulla shelf life dei prodotti immessi sul mercato.

OBIETTIVI

Tecnicamente vorrei perseguire la strada per cui sto studiando e mi sto formando non senza sacrifici, indi per cui lavorare nel mondo della sicurezza sul lavoro e della sicurezza alimentare.

MARIA PINA MAULUCCI
Tecnologa Alimentare

"Giudico la qualità dell'esperienza svolta, ovvero il corso nella sua totalità, più che soddisfacente e altamente formativa"

"I consider the quality of the experience, namely the course as a whole, more than adequate and highly formative"

Avanced Training Course
Expert Technician in Food Packaging
Università degli Studi di Foggia, ***Foggia, IT***

Auditor/Lead Auditor Qualifying Course
Systems for Quality and Food Safety Management
Knc srl - Università degli Studi di Foggia, ***Foggia, IT***

Master Degree
Science of Prevention in Health Professions
Università degli Studi del Molise, ***Campobasso, IT***

Master Degree
Marketing and Certification in the Food Industry
Centro Studi Ambientali e Direzionali, ***Bari, IT***

MARIA PINA MAULUCCI
Foggia, 1980

m.pinamaulucci@libero.it

Corso di Alta Formazione
Tecnico Esperto in Confezionamento Alimentare
Università degli Studi di Foggia, Foggia, IT

Corso per la Qualifica di Auditor/Lead auditor
Sistemi di Gestione per la Qualità e la Sicurezza Alimentare
Knc srl - Università degli Studi di Foggia, Foggia, IT

Laurea Magistrale
Scienze e Tecnologie Alimentari
Università degli Studi del Molise, Campobasso, IT

Master
Marketing e Certificazioni nel Settore Agroalimentare
Centro Studi Ambientali e Direzionali, Bari, IT

BIO

*I have a **Master Degree in Food Science and Technologies;** I am registered at the Order of Food Technologists of the Apulian Region; I have a **Master Degree in Marketing and Certification in the Food Industry;** I attended the course for **Experts in Food Packaging** and I participated in other professional training activities in the field of agri-food legislation. My main interests: work in companies and laboratories in the food industry, as well as implement certifications for food safety, participate in educational projects, work in teams and reach the objectives previously formulated. I have work experience as: quality manager for canned food (at **Futuragri**), teacher (at **Verde mediterraneo**). I did an internship in the food industry (at **Tamma food industries** in Capitanata and at **Farris srl**).*

THE COURSE

*The course enriched and renewed my cultural and professional background. I did my internship in **Farris srl,** that allowed me to immerse myself in real work and to better understand the mechanisms of a new production. The training at **Farris,** involved "bleaching the semidry plant products"; it was a bit lacking in terms of scientific results assessment, because it was done only with the few facilities present in the company. Overall, though, I consider the quality of the experience, namely the course as a whole, more than adequate and highly formative.*

EXPERTISE

I consider my previous skills and the newly acquired ones complete enough to permit me to work both independently and in team. I have various working experiences that have allowed me to develop a passion and professional skills to be used. I have no difficulties in relating, I am able to work in team and I adapt easily to the needs of the working environment. I evaluate different job offers and collaborations in relation to working hours and the type of contract.

GOALS

Currently I am looking for new job opportunities that will allow me to fully exploit my skills both as a quality manager and as an expert in food packaging, and which, above all, will allow me to fully exploit my creativity.

BIO

Ho conseguito la ***Laurea in Scienze e tecnologie alimentari***; sono iscritta all"Ordine dei Tecnologi Alimentari della Regione Puglia; ho conseguito un ***Master in Marketing e Certificazioni nel Settore Agroalimentare;*** ho partecipato al corso per ***Esperto in Packaging Agroalimentare*** e ho partecipato ad altre attività formative professionali in materia di legislazione agroalimentare. I miei interessi principali: lavorare in aziende e laboratori nel settore agroalimentare, nonché implementare certificazioni per la sicurezza alimentare, partecipare a progetti formativi, lavorare in gruppo e raggiungere gli obiettivi precedentemente formulati. Ho esperienze professionali come: responsabile qualità per conserve alimentari (presso ***Futuragri***), docente (presso ***Verde mediterraneo***). Ho svolto un tirocinio nel settore dell'industria alimentare (presso ***Tamma industrie alimentari*** di Capitanata e ***Farris srl***).

IL CORSO

Il corso ha arricchito e apportato novità nel mio bagaglio culturale e professionale. Ho svolto il mio tirocinio in ***Farris srl*** che mi ha permesso di immergermi nella attività lavorativa vera e propria e di comprendere meglio i meccanismi di una nuova realtà produttiva. Il progetto formativo svolto presso la Farris, ha riguardato "la decolorazione dei prodotti vegetali semidry"; è stato un po' carente dal punto di vista dell'accertamento di risultati scientifici, perché svolto solo con le poche attrezzature presenti in azienda. Complessivamente, però, giudico la qualità dell'esperienza svolta, ovvero il corso nella sua totalità, più che soddisfacente e altamente formativa.

COMPETENZE

Valuto le mie competenze pregresse e quelle appena acquisite abbastanza complete da poter lavorare sia in totale autonomia che in team. Ho svolto diverse esperienze di lavoro che mi hanno permesso di sviluppare passione e competenze spendibili professionalmente. Ho facilità di relazione, capacità di operare in équipe e mi adatto facilmente alle esigenze della struttura in cui lavoro. Valuto diverse soluzioni di impiego e collaborazione anche in relazione agli orari di lavoro ed alla tipologia di contratto.

OBIETTIVI

Sono alla ricerca di nuove opportunità professionali che mi permettano di sfruttare a pieno le mie competenze, sia come responsabile qualità che come esperto in packaging alimentare, e soprattutto la mia creatività.

CLAUDIO MONTAGNA

Biologo

"Ho potuto approfondire le mie conoscenze sui processi di produzione, industriali e sui materiali da imballaggio"

"I could deepen my knowledge on production and industrial processes and on packaging materials"

Avanced Training Course
Expert Technician in Food Packaging
*Università degli Studi di Foggia, **Foggia, IT***

Auditor/Lead Auditor Qualifying Course
Systems for Quality and Food Safety Management
*Knc srl - Università degli Studi di Foggia, **Foggia, IT***

Bachelor Degree
Biosanitary Sciences
*Università degli Studi "Aldo Moro", **Bari, IT***

CLAUDIO MONTAGNA
Bari, 1983

claudiomontagna@live.it

Corso di Alta Formazione
Tecnico Esperto in Confezionamento Alimentare
Università degli Studi di Foggia, Foggia, IT

Corso per la Qualifica di Auditor/Lead auditor
Sistemi di Gestione per la Qualità e la Sicurezza Alimentare
Knc srl - Università degli Studi di Foggia, Foggia, IT

Laurea Triennale
Scienze Biosanitarie
Università degli Studi "Aldo Moro", Bari, IT

BIO

*After my **Bachelor Degree in Biosanitary Sciences,** I continued to specialize through Masters and university courses in the prevention of food safety. My interests range from photography to travels, sports and movies.*

THE COURSE

*During the course I was able to deepen and increase my knowledge on production processes, on industrial and material packaging. My internship was held at the **Farmalabor srl**. I worked along with the environment quality control manager, with whom I acquired skills on the integrated management system, the drafting of manufacturing procedures and obligations of the law that the company must maintain in the process of waste disposal.*

EXPERTISE

I see my future in companies which are involved in food processing or in large retail centers to give my contribution in safety and food control. I offer my competence and my professionalism, as well as the passion that I have towards food safety issues.

GOALS

I'd like to be part of the quality control staff of companies, although this will require moving outside of my region. I like to work in companies that invest in training for their employees, young and dynamic realities, ready to seize the technological potential in the field of food safety.

BIO

Dopo la ***Laurea Triennale in Scienze Biosanitarie*** ho continuato a specializzarmi attraverso Master e Corsi universitari nell'ambito della prevenzione della sicurezza alimentare. I miei interessi spaziano dalla fotografia ai viaggi e dalla pratica sportiva al cinema.

IL CORSO

Durante il corso ho potuto approfondire e aumentare le mie conoscenze sui processi di produzione, industriali e non e sui materiali da imballaggio. Il mio tirocinio si è svolto presso la ***Farmalabor srl***. Ho potuto affiancare la responsabile del controllo qualità e ambiente, con la quale ho acquisito competenze sul sistema di gestione integrato, sulla redazione di procedure di produzione e sugli obblighi di legge che l'azienda deve mantenere durante il processo di smaltimento dei rifiuti.

COMPETENZE

Il mio futuro lo vedo all'interno di aziende che si occupano di trasformazione di alimenti o in centri della grande distribuzione per poter dare il mio contributo nella sicurezza e nel controllo sugli alimenti. Offro in più la mia competenza e la mia serietà professionale, oltre che la passione che ho nei confronti della sicurezza alimentare.

OBIETTIVI

Mi piacerebbe far parte del controllo qualità delle aziende, anche se questo richiederà lo spostamento al di fuori della mia regione. Mi piacerebbe lavorare in aziende che investano in formazione per i propri dipendenti, realtà giovani e dinamiche, che siano pronte a cogliere le potenzialità tecnologiche in ambito di sicurezza alimentare.

ELENA PELLEGRINO
Tecnologa Alimentare

"Il mio sogno è lavorare in un'azienda ed essere impegnata nella realizzazione di nuovi prodotti"

"My dream is to work in a company and be involved in the development of new products"

Avanced Training Course
Expert Technician in Food Packaging
Università degli Studi di Foggia, ***Foggia, IT***

Auditor/Lead Auditor Qualifying Course
Systems for Quality and Food Safety Management
Knc srl - Università degli Studi di Foggia, ***Foggia, IT***

Bachelor Degree
Food Science and Technologies
Università degli Studi di Foggia, ***Foggia, IT***

BIO

I obtained a ***Bachelor Degree in Food Science and Technologies,*** *I attended the* ***Advanced Training Course in Expert Technician in Food Packaging and the Lead Auditor Course ISO 9001: 2008 and 22000: 2005.*** *I own certificates that certify my skills in the use of English: Council of Europe Level A2 and B1, AIBSE LEVEL 3 and 4. I did an internship at the* ***Laboratorio Rocchi Prelevatori s.r.l.*** *which deals with chemical and microbiological analysis for the food industry and the environment; I worked in an agrobusiness company in the quality control team of the product and the process and I did an internship at* ***Farris srl****.*

THE COURSE

The course was divided into two parts, one aimed at teaching and the other at practice; the teaching part was very helpful, allowing me to expand my knowledge / skills also about my own field (food technology), exchanging with personalities of a certain caliber. I could reap positive results in terms of improving my skills of self-control and problem solving. The activities were many and different, and concerned mainly the quality control of food products both incoming and outgoing, making routine analysis in production and targeting a good deal of time to research and development of new products, trying to meet the different needs of the customer.

EXPERTISE

The interaction with professors, industry experts and colleagues of course has been an important experience of confrontation with different personalities who enriched me. My experience background has grown thanks to the course: it allowed me to better understand the business reality, to put myself every day in different challenges, and to learn new methods of analysis and company life.

GOALS

I would like to realize what I have studied and I will continue to study. My dream would be to work in a company and be involved in the development of new products, because my passion It is to experiment, invent, combine tradition and modernity. I would like to work for major food industries or agribusinesses, but I would be also happy to collaborate with a small company, provided. You can offer me the opportunity to express myself fully. I see myself engaged in food control sector, but also in the invention of new products designed for the consumer.

ELENA PELLEGRINO
Foggia, 1988

pellegrinoelena@hotmail.it

Corso di Alta Formazione
Tecnico Esperto in Confezionamento Alimentare
Università degli Studi di Foggia, Foggia, IT

Corso per la Qualifica di Auditor/Lead auditor
Sistemi di Gestione per la Qualità e la Sicurezza Alimentare
Knc srl - Università degli Studi di Foggia, Foggia, IT

Laurea Triennale
Scienze e Tecnologie Alimentari
Università degli Studi di Foggia, Foggia, IT

BIO

Ho conseguito la ***Laurea Triennale in Scienze e Tecnologie Alimentari***, ho frequentato il ***Corso di Alta Formazione Tecnico Esperto in Confezionamento Alimentare ed il Corso di Lead Auditor UNI EN ISO 9001:2008 ed 22000:2005.*** Possiedo attestati che certificano le mie competenze nell'utilizzo della lingua inglese: Council of Europe Level A2 e B1, AIBSE LEVEL 3 e 4. Ho svolto uno stage presso il ***Laboratorio Rocchi Prelevatori s.r.l,*** che si occupa di analisi chimiche e microbiologiche per l'industria alimentare e l'ambiente; ho lavorato in una azienda agro-alimentare nel team del controllo qualità del prodotto e del processo e ho svolto uno stage presso ***Farris s.r.l***.

IL CORSO

Il corso è stato suddiviso in due parti, una dedicata alla didattica e una alla pratica; la parte didattica è stata molto utile, permettendomi di ampliare le mie conoscenze/competenze anche riguardanti il mio stesso ambito (la tecnologia alimentare), avendo un riscontro anche con personalità di un certo calibro a livello lavorativo. Sono riuscita a trarre risultati positivi in termini di miglioramento delle mie capacità di self control e problem solving. Le attività svolte sono state molteplici e varie, hanno riguardato essenzialmente il controllo qualità dei prodotti agro-alimentari sia in entrata che in uscita, effettuando analisi di routine in produzione e dedicando una buona parte del tempo alla ricerca e allo sviluppo di nuovi prodotti, cercando di soddisfare le diverse esigenze del cliente.

COMPETENZE

L'interazione con docenti, esperti del settore e colleghi di corso ha rappresentato un'importante esperienza di confronto con personalità diverse che mi ha arricchito. Il mio bagaglio di esperienze è cresciuto grazie al corso: mi ha permesso di comprendere più a fondo la realtà aziendale, di cimentarmi ogni giorno in sfide diverse, e di imparare nuove metodiche di analisi e di vita aziendale.

OBIETTIVI

Mi piacerebbe realizzare praticamente ciò che ho studiato e continuerò a studiare. Il mio sogno è lavorare in un'azienda ed essere impegnata nella realizzazione di nuovi prodotti, perché la mia passione è sperimentare, unire la tradizione al moderno. Mi piacerebbe lavorare per importanti industrie alimentari o agro-alimentari, ma sarei felice di collaborare anche con una piccola azienda. Mi vedo impegnata in un lavoro di controllo dei prodotti alimentari, ma anche nell'invenzione di nuovi prodotti pensati per il consumatore.

MARIA RACHELE PERRONE

Tecnologa Alimentare

"Mi piacerebbe esprimermi nel mio settore dando spazio alle mie competenze e lavorando con la massima professionalità"

"I would like to express myself in my field giving space to my skills and working with the utmost professionalism"

Avanced Training Course
Expert Technician in Food Packaging
Università degli Studi di Foggia, ***Foggia, IT***

Auditor/Lead Auditor Qualifying Course
Systems for Quality and Food Safety Management
Knc srl - Università degli Studi di Foggia, ***Foggia, IT***

Bachelor Degree
Food Science and Technologies
Università degli Studi di Foggia, ***Foggia, IT***

BIO

I obtained a ***Bachelor Degree in Food Science and Technologies*** *and attended the training course in* ***Expert Technician in Food Packaging****. For more than a year I have been owner of the entertainment firm* ***Hermes Global Service.*** *I also worked as a receptionist and administration at* ***Forma Fitness Srl.*** *I have done several internship experiences in food companies:* ***Tamma, Duetto Torrefazione*** *and* ***Farris****.*

THE COURSE

During the training course, I gained knowledge on packaging, quality management systems, research of innovative packaging systems, management skills in project management for industrial research and experimental development in addition to practical skills in laboratory and production facilities. I did an internship at ***Farris srl*** *which produces vegetables, dehydrated and semidry vegetables, supporting the work of the quality manager. The business tasks were different, from daily inspections of acceptance of raw materials to testing rehydration of their products, control of humidity parameters during the production of dehydrated products and the evaluation of the effectiveness of pretreatment washing of plants before packaging, aiming to extend the shelf-life of fresh vegetables.*

EXPERTISE

My professionality as an expert in food packaging is a competitive advantage for companies, through collaboration you could manage the stages of packaging deciding the type of packaging, ensuring the functioning of the packaging system, checking the "package-product" system performance, analyzing the quality of the packaged products. Businesses will be more competitive in the European markets and beyond.

GOALS

I would like the opportunity to express myself in the agribusiness industry giving space to my skills by working with the utmost professionalism.

MARIA RACHELE PERRONE
Foggia, 1980

mariarachele.perrone@tiscali.it

Corso di Alta Formazione
Tecnico Esperto in Confezionamento Alimentare
Università degli Studi di Foggia, Foggia, IT

Corso per la Qualifica di Auditor/Lead auditor
Sistemi di Gestione per la Qualità e la Sicurezza Alimentare
Knc srl - Università degli Studi di Foggia, Foggia, IT

Laurea Triennale
Scienze e Tecnologie Alimentari
Università degli Studi di Foggia, Foggia, IT

BIO

Ho conseguito la ***Laurea Triennale in Scienze e Tecnologie Alimentari*** e ho frequentato il corso di alta formazione in ***Tecnico Esperto in Confezionamento Alimentare***. Per poco più di un anno sono stata titolare dell'impresa di animazione ***Hermes Global Service***. Ho lavorato anche come receptionist e in amministrazione presso ***Forma Fitness s.r.l.*** Ho svolto diverse esperienze di stage in aziende alimentari: ***Tamma, Torrefazione Duetto e Farris.***

IL CORSO

Nel corso di alta formazione ho appreso valide nozioni riguardanti il packaging, i sistemi di gestione della qualità, di ricerca di sistemi di imballaggio innovativi, competenze gestionali nel campo del project management per la ricerca industriale e lo sviluppo sperimentale, oltre a capacità pratica formata in laboratorio e sugli impianti di produzione. Ho svolto il tirocinio al ***Farris srl*** che produce ortaggi e verdure disidratati e semidry, affiancando il lavoro della responsabile qualità. I compiti aziendali sono stati diversi, dai controlli quotidiani di accettazione delle materie prime a prove di reidratazione dei loro prodotti, controllo dei parametri di umidità durante la produzione di prodotti disidratati e la valutazione dell'efficacia di pretrattamenti di lavaggio su vegetali prima del confezionamento, finalizzato al prolungamento della shelf-life dei vegetali freschi.

COMPETENZE

La mia figura del tecnico esperto in confezionamento alimentare consente un vantaggio competitivo per le imprese, attraverso la collaborazione si potrebbero gestire le fasi di confezionamento decidendo il tipo di confezione, garantendo il funzionamento degli impianti di confezionamento, controllando le performance dei sistemi "confezione-prodotto", analizzando la qualità dei prodotti confezionati. Le imprese così saranno più competitive sui mercati europei ed extraeuropei.

OBIETTIVI

Mi piacerebbe avere la possibilità di esprimermi nel mio settore riguardante l'agroalimentare dando spazio alle mie competenze lavorando con la massima professionalità.

CREDITS

Soggetto Attuatore
Implementing Entity

D.A.Re.
DISTRETTO AGROALIMENTARE REGIONALE SCRL

Struttura Attuatrice della Formazione
Training Implementing Institution

UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI FOGGIA
Dipartimento di Scienze Agrarie, degli Alimenti
e dell'Ambiente - S.A.F.E.

Responsabile Scientifico di Progetto
Scientific Project Supervisor
PROF. CARLA SEVERINI

PARTNERS

FARRIS SRL

LE DELIZIOSE SAS

TORTUGA SRL

FARMALABOR SRL

DR. FRANCO PIGNATARO S.R.L.

PROTEUS PROGETTI SCARL

STAGE

UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI FOGGIA
Dipartimento di Scienze Agrarie,
degli Alimenti e dell'Ambiente - S.A.F.E.

Dipartimento di Medicina Clinica Sperimentale

Dipartimento di Economia

FARRIS SRL

TORTUGA SRL

LE DELIZIOSE SAS

FARMALABOR SRL

CENTRALE CONSORTILE ORTOFRUTTICOLA
DI BARI SOC. COOP. S.R.L.