

## FORMATO EUROPEO PER IL CURRICULUM VITAE



### INFORMAZIONI PERSONALI

Nome **MACOLINO FLORA**

### ESPERIENZA LAVORATIVA

- Date Da settembre 2022 a marzo 2023
- Nome e indirizzo del datore di lavoro Università degli Studi di Foggia – Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimenti, Risorse Naturali e Ingegneria (DAFNE)
- Tipo di attività Conferimento della borsa di studio per lo svolgimento dell'attività di ricerca dal titolo: "Studio della qualità di microgreen e/o babyleaf di specie orticole dopo biofortificazione agronomica e applicazione di biostimolanti"
- Principali mansioni e responsabilità Ricerca bibliografica e preparazione del campione: utilizzo di bilancia analitica Mettler, pipette Pasteur, pipette di precisione e a spostamento positivo, matracci, burette, filtri di cellulosa, vortex, centrifuga, bagnetto termostato, pHmetro e altre attrezzature riguardanti la vetreria. Preparazione mix di standard. Utilizzo di colonnine SPE. Utilizzo della MEPS eVol. Utilizzo dell'HPLC e successiva rivelazione in UV- DAD e in fluorescenza. Lettura dei cromatogrammi.

### ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- Anno 2024
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione Università degli studi di Foggia – Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimenti, Risorse Naturali e Ingegneria (DAFNE)
- Qualifica conseguita Tesi di Laurea in Chimica degli Alimenti con titolo: Identificazione di marker molecolari per la valutazione della freschezza di prodotti ortofrutticoli di IV gamma mediante HS-SPME-GC-MS.  
Relatore: Prof. Maurizio Quinto
- Qualifica conseguita Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari con votazione di 110/110 con Lode.
- Anno 2018
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione Università degli studi di Foggia – Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimenti, Risorse Naturali e Ingegneria (DAFNE)
- Qualifica conseguita Relazione di tirocinio in Chimica Analitica Strumentale con titolo: Applicazione della tecnica di microestrazione in fase solida (SPME) e successiva analisi GC-MS per la determinazione della frazione volatile di oli essenziali.  
Relatore: Prof. Maurizio Quinto

- Qualifica conseguita Laurea Triennale in Scienze e Tecnologie Alimentari
- Anno 2014
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione 4° Corso per Assaggiatori di vino - Università degli studi di Foggia – Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimenti, Risorse Naturali e Ingegneria (DAFNE)

- Qualifica conseguita Diploma di Assaggiatore ONAV

**MADRELINGUA** ITALIANO

**ALTRA LINGUA**  
 • Capacità di lettura BUONO  
 • Capacità di scrittura BUONO  
 • Capacità di espressione orale BUONO

**CAPACITÀ E COMPETENZE RELAZIONALI** OTTIMA PREDISPOSIZIONE AI RAPPORTI INTERPERSONALI. CAPACITÀ DI INSERIMENTO SENZA TROPPE DIFFICOLTÀ IN NUOVI CONTESTI GRAZIE A SPIRITO DI SQUADRA CON CAPACITÀ DI ASCOLTO E COMUNICAZIONE.

**CAPACITÀ E COMPETENZE TECNICHE** BUONA CONOSCENZA DELL'USO DEL PC. BUON UTILIZZO DEL PACCHETTO OFFICE E DI EXCEL

**PATENTE** Patente di guida B