



Flavia Dilucia

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

Dottorato di ricerca in "Neuroscience and Education - Azione IV.5 Dottorati su tematiche Green" - In attesa di Discussione Tesi

Università degli Studi di Foggia [21/12/2021 – 21/12/2024]

Città: Foggia | Paese: Italia | Livello EQF: Livello 8 EQF

Abilitazione all'esercizio della professione di tecnologo alimentare

Università degli studi di Foggia [10/2018]

Indirizzo: Via A.Gramsci 89/91, 71122 Foggia (Italia) | Sito web: <https://www.unifg.it/>

Laurea di secondo livello in Scienze e Tecnologie Alimentari (LM- 70)

Università degli studi di Foggia [2015 – 2018]

Indirizzo: Via A.Gramsci 89/91, 71122 Foggia (Italia) | Sito web: <https://www.unifg.it/> | Campi di studio: Scienze e Tecnologie Alimentari | Voto finale: 110/110 | Livello EQF: Livello 7 EQF | Tesi: "Metodiche Analitiche Avanzate"

- Formazione professionale di livello avanzato per l'esercizio di attività di elevata qualificazione nell'ambito del settore alimentare;
- Studi avanzati di Chimica analitica e di Microbiologia predittiva. Utilizzo delle attrezzature di laboratorio;
- Conoscenza dei processi produttivi e delle metodologie di gestione e controllo qualità;
- Tesi di laurea in "Metodiche Analitiche Avanzate", dal titolo: *Sviluppo ed ottimizzazione di un metodo analitico multiresiduale per micotossine in cereali e alimenti derivati, basato su microestrazione con adsorbente impaccato (MEPS) e separazione in cromatografia liquida con rivelazione fluorimetrica.*

Laurea di primo livello in Scienze e Tecnologie Alimentari (L-26)

Università degli studi di Foggia [2011 – 2016]

Indirizzo: Via A.Gramsci 89/91, 71122 Foggia (Italia) | Sito web: <https://www.unifg.it/> | Campi di studio: Scienze e Tecnologie Alimentari | Voto finale: 102/110 | Livello EQF: Livello 6 EQF | Tesi: "Gestione della qualità e legislazione alimentare"

- Elevate competenze tecniche nel campo dell'innovazione nel settore alimentare e nel controllo della qualità e della sicurezza alimentare.
- Approfondimento nel campo del controllo qualità, in particolare delle norme ISO.

Attestato "Piano di autocontrollo secondo il Sistema HACCP - Il Responsabile del Piano"

Università degli studi di Foggia [28/09/2015 – 21/12/2015]

Indirizzo: Via A.Gramsci 89/91, 71122 Foggia (Italia)

- Creazione di un manuale HACCP per tutte le filiere alimentari.

Corso di Formazione Personale Alimentarista

Università degli studi di Foggia [26/11/2015]

Indirizzo: Via A.Gramsci 89/91, 71122 Foggia (Italia)

Diploma di maturità classica

Liceo Classico "Nicola Zingarelli" [2006 – 2012]

Indirizzo: Via Tiro a Segno, 71042 Cerignola (Italia) | Livello EQF: Livello 4 EQF

ESPERIENZA LAVORATIVA

Tutor disciplinare di Chimica Generale e Organica - Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimenti, Risorse Naturali e Ingegneria (DAFNE)

Università di Foggia [13/11/2023 – 12/07/2024]

Città: Foggia | Paese: Italia

Borsa di studio attività di ricerca "Valorizzazione di sottoprodotti dell'industria ortofrutticola"

Università degli studi di Foggia [11/01/2021 – 17/11/2021]

Città: Foggia | Paese: Italia

- Studio della letteratura scientifica sulla metodologia di riutilizzo degli scarti dell'industria ortofrutticola;
- Studio della valorizzazione dei sottoprodotti dell'industria ortofrutticola mediante test *in vitro* e formulazioni alimentari;
- Analisi di laboratorio di tipo chimico e microbiologico;
- Utilizzo delle attrezzature di laboratorio.

Borsa di studio per attività di ricerca "Analisi di efficacia di composti attivi naturali"

Università degli studi di Foggia [20/09/2020 – 19/12/2020]

Città: Foggia | Paese: Italia

- Studio della letteratura scientifica sull'efficacia di composti attivi naturali;
- Studio della valorizzazione dell'efficacia di composti attivi da matrici alimentari in vitro ed in formulazioni alimentari;
- Analisi di laboratori di tipo chimico e microbiologico;
- Utilizzo delle attrezzature di laboratorio.

TECNICO DI ANALISI CHIMICHE ALIMENTARI

Rocchi Prelevatori s.r.l. ([http:// www.rocchi1949.it/contatti1.html](http://www.rocchi1949.it/contatti1.html)) [13/10/2019 – 09/02/2020]

Città: Foggia | Paese: Italia

- Analisi chimiche degli alimenti secondo le normative vigenti;
- Utilizzo dell'attrezzatura di laboratorio;
- Acquisizione di competenze nel campo delle analisi alimentari.

BORSA DI STUDIO PER ATTIVITÀ DI RICERCA "ESTRAZIONE DA SCARTI DELL'INDUSTRIA ALIMENTARE"

Università degli studi di Foggia [17/04/2019 – 09/10/2019]

Città: Foggia | Paese: Italia

- Studio della bibliografia scientifica;
- Studio della valorizzazione degli scarti alimentari e loro utilizzo nella preparazione di nuovi alimenti e nel packaging alimentare;
- Analisi di laboratorio di tipo chimico e microbiologico di campioni alimentari;
- Utilizzo delle attrezzature di laboratorio.

STAGE CURRICULARE

Università degli studi di Foggia [12/2017 – 06/2018]

Città: Foggia | Paese: Italia

- Review della letteratura scientifica e analisi dei dati;
- Sviluppo di un metodo analitico multiresiduale innovativo per l'estrazione e la purificazione di micotossine presenti in matrici alimentari, utilizzando la tecnica MEPS, accoppiato a cromatografia liquida.

STAGE CURRICULARE

Industrial Services S.a.s. (www.industrial-services.it) [2014]

Città: Cerignola | Paese: Italia

- Studio della norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025;
- Apprendimento della gestione di un laboratorio di analisi alimentari e del manuale della qualità;
- Gestione e organizzazione dei fogli di Accettazione dei campioni e dei fogli di lavoro;
- Creazione di un sistema informatico dei dati.

PUBBLICAZIONI

[2024]

Polyphenolic characterization, nutritional and microbiological assessment of newly formulated semolina fresh pasta fortified with grape pomace

Maria Teresa Liberatore, Flavia Dilucia, Mariacinzia Rutigliano, Rosaria Viscecchia, Giuseppe Spano, Vittorio Capozzi, Francesco Bimbo, Aldo Di Luccia, Barbara la Gatta

Food Chemistry

[2024]

Study of Ready-to-eat Omelette enriched with dried and freeze-dried vegetables

Barbara la Gatta, Maria Teresa Liberatore, Flavia Dilucia, Mariacinzia Rutigliano, Antonietta Baiano, Aldo Di Luccia, Francesco Turco, Davide Turco

Food Bioscience

[2024]

Study on the induced polymeric protein aggregation and immunoreactivity in biscuits enriched with peanut flour

Mariacinzia Rutigliano, Maria Teresa Liberatore, Flavia Dilucia, Aldo Di Luccia, Barbara la Gatta

Food Chemistry

[2023]

Preservation of bioactive compounds occurring in fresh pasta fortified with artichoke bracts and tomato powders obtained with a novel pre-treatment

Barbara la Gatta, Mariacinzia Rutigliano, Maria Teresa Liberatore, Flavia Dilucia, Giuseppina Spadaccino, Maurizio Quinto, Aldo Di Luccia

LWT - Food Science and Technology

[2023]

Effect of the Addition of Freeze-Dried Grape Pomace on Fresh Tagliatelle Gluten Network and Relationship to Sensory and Chemical Quality

Barbara la Gatta, Mariacinzia Rutigliano, Maria Teresa Liberatore, Flavia Dilucia, Maurizio Palmitessa, Aldo Di Luccia and Carmela Lamacchia

Foods

[2023]

Protein network assessment and sensory characteristics of durum wheat fresh pasta fortified with artichoke bracts and tomato powders

Barbara la Gatta, Mariacinzia Rutigliano, Flavia Dilucia, Maria Teresa Liberatore, Rosaria Viscecchia, Francesco Bimbo, Aldo Di Luccia

Food Bioscience

[2023]

Effect of a Novel Pretreatment Before Freeze-Drying Process on the Antioxidant Activity and Polyphenol Content of *Malva sylvestris* L., *Calendula officinalis* L., and *Asparagus officinalis* L. Infusions

Flavia Dilucia, Mariacinzia Rutigliano, Angela Libutti, Maurizio Quinto, Giuseppina Spadaccino, Maria Teresa Liberatore, Michele Lauriola, Aldo Di Luccia, Barbara la Gatta

Food and Bioprocess Technology

[2023]

A proteomic study of "Coppa Piacentina": A typical Italian dry-cured Salami

Mariacinzia Rutigliano, Pasqua Loizzo, Giuseppina Spadaccino, Antonio Trani, Patrizio Tremonte, Raffaele Coppola, Flavia Dilucia, Aldo Di Luccia, Barbara la Gatta

Food Research International

[2021]

Improving the Storability of Cod Fish-Burgers According to the Zero-Waste Approach

Flavia Dilucia, Valentina Lacivita, Matteo A. Del Nobile and Amalia Conte

Foods, Volume 10(9)

[2020]

Sustainable Use of Fruit and Vegetable By-Products to Enhance Food Packaging Performance

Flavia Dilucia, Valentina Lacivita, Amalia Conte and Matteo A. Del Nobile

Foods, Volume 9, Issue 7

CONFERENZE E SEMINARI

[25/11/2024 – 27/11/2024]

10th International Conference on Food Chemistry & Technology (FCT-2024) - Valencia (Spagna)

Presentazione di un Poster

[24/09/2024 – 25/09/2024]

First International Conference on Buffalo Mozzarella and Milk Products (BMMP) - Napoli (Italia)

Partecipazione al Primo Convegno Internazionale sulla Mozzarella di Bufala

CULTURE DELLA MATERIA

[12/10/2023 – Attuale]

Culture di Materia nel settore AGRI-07/A - Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimenti, Risorse Naturali e Ingegneria (DAFNE) - Università di Foggia

Prot. n. 0052103 – VII/4 del 23/10/2023 – Delibera Giunta di Dipartimento n. 180/2023

COMMISSIONE D'ESAME

[01/01/2024 – Attuale]

Componente della Commissione di Esame presso il Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimenti, Risorse Naturali e Ingegneria (DAFNE) - Università di Foggia

Componente della Commissione di Esame nell'ambito del settore AGRI-07/A dei seguenti insegnamenti:

- Gestione della Qualità e Processi Innovativi nell'anno accademico 2024/2025
- Gestione della Qualità nel settore Gastronomico nell'anno accademico 2024/2025.

COMPONENTE COMMISSIONE DI LAUREA

[07/11/2024]

Membro della Commissione di Laurea presso il Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimenti, Risorse Naturali e Ingegneria (DAFNE) - Università di Foggia

Membro della Commissione di laurea – UNI_FG Prot. n. 0059698 – III/9 del 04/11/2024.

COMPETENZE LINGUISTICHE

Lingua madre: italiano

Altre lingue:

Inglese

ASCOLTO C1 LETTURA C1 SCRITTURA C1

PRODUZIONE ORALE C1 INTERAZIONE ORALE C1

Livelli: A1 e A2: Livello elementare B1 e B2: Livello intermedio C1 e C2: Livello avanzato

COMPETENZE COMUNICATIVE E INTERPERSONALI

Competenze interpersonali

Ottime competenze comunicative, approfondite grazie al percorso formativo in materia antropo-psico-pedagogica "PeF24".

Ottima capacità di team working, sviluppata durante il percorso formativo.

COMPETENZE DIGITALI

Social Network / Windows / Posta elettronica / Padronanza del Pacchetto Office (Word Excel PowerPoint ecc) / Utilizzo del browser / Elaborazione delle informazioni / Risoluzione dei problemi / creazione di contenuti / Comunicazione e Problem Solving

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali presenti nel CV ai sensi dell'art. 13 d. lgs. 30 giugno 2003 n. 196 - "Codice in materia di protezione dei dati personali" e dell'art. 13 GDPR 679/16 - "Regolamento europeo sulla protezione dei dati personali".

03/01/2025