

**CURRICULUM
PROFESSIONALE****INFORMAZIONI PERSONALI**

Nome e Cognome Lucia Croce

Nazionalità Italiana

ESPERIENZA LAVORATIVA

- Date (da – a) **16/02/2024 – 15/02/2025**
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro Università degli Studi di Foggia, Via A.Gramsci 89/91, 71122 Foggia
 - Tipo di azienda o settore Dipartimento di Scienze Mediche e Chirurgiche
 - Tipo di impiego **Assegnista di ricerca nelle scienze mediche**
 - Principali mansioni e responsabilità
 - Sviluppo ed ottimizzazione di nuovi metodi analitici green per la determinazione di contaminanti emergenti in matrici solide alimentari
 - Cromatografia liquida, estrazione con solventi eutettici naturali, rivelazione a fluorescenza
 - Analisi statistica multivariata e chemometria
 - Studio della letteratura di riferimento attraverso l'analisi di testi, documenti e banche dati.
 - Pubblicazione di articoli su riviste scientifiche in collaborazione con professionisti e studiosi di settore.
 - Assistenza e supporto a giovani tesisti su tecniche di laboratorio, procedure di sicurezza e stesura della tesi
-
- Date (da – a) **21/09/2015 – 30/06/2016**
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro Università degli Studi di Foggia, Via A.Gramsci 89/91, 71122 Foggia
 - Tipo di azienda o settore Dipartimento di Scienze Agrarie degli Alimenti e dell'Ambiente
 - Tipo di impiego **Orientatore per gli studi universitari**
 - Principali mansioni e responsabilità
 - Consulenza individuale a studenti per la scelta del corso di laurea, basata su analisi di interessi e competenze.
 - Progettazione e realizzazione di workshop interattivi per studenti sulle opportunità di studio universitario.
 - Coordinamento di team di orientamento, sviluppando strategie per l'orientamento universitario efficace.
 - Organizzazione di fiere dell'orientamento e giornate aperte in università per facilitare il processo di scelta degli studenti.
 - Supporto nella preparazione di materiali informativi e guide sull'offerta formativa universitaria.

- Date (da – a)
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
- Tipo di azienda o settore
- Tipo di impiego

- Date (da – a)
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
- Tipo di azienda o settore
- Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- Data conseguimento
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio

- Qualifica conseguita

- Date (da – a)
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio

12/05/2014 – 30/04/2015

Università degli Studi di Foggia, Via A.Gramsci 89/91, 71122 Foggia

Dipartimento di Scienze Agrarie degli Alimenti e dell'Ambiente

Orientatore per gli studi universitari

27/05/2013 – 26/07/2013

Divella S.P.A.C.F., Largo D. Divella, 1 70018 Rutigliano (BA)

Produzione di pasta fresca, pasta secca e biscotti

Tecnico controllo qualità settore alimentare

- Partecipazione a più livelli nella produzione di pasta fresca, pasta secca e biscotti
- Partecipazione attiva alle attività laboratoriali svolte presso l'azienda
- Analisi delle irregolarità a carico dei processi e individuazione di azioni correttive e preventive
- Gestione della documentazione e dell'archivio cartaceo e digitale del laboratorio di analisi interno
- Valutazione della quantità di materie prime necessarie per la produzione richiesta

21/12/2022

Università degli Studi di Foggia, Via A.Gramsci 89/91, 71122 Foggia

Dipartimento di Scienze Mediche e Chirurgiche

- Sviluppo ed ottimizzazione di nuovi metodi analitici per la determinazione di contaminanti emergenti in matrici alimentari.
- Cromatografia liquida, rivelazione a fluorescenza, solventi eutettici naturali, metodi di estrazione da campioni solidi come MEPS, rivelazione UV-Vis, elettrochimica, analisi statistica dei dati (univariata e multivariata).

Dottore di ricerca (PhD)

in Medicina Traslazionale ed Alimenti: Innovazione, Sicurezza e Management

16/05/2022 – 20/05/2022

Università degli Studi di Genova, Via Balbi 5, 16126 Genova

Dipartimento di Farmacia

Basi di statistica univariata ed introduzione all'analisi multivariata, Full Factorial Designs, Screening Designs, Fractional Factorial Designs, Metodologia della superficie di risposta (Central Composite Design and Doehlert Design), "Multicriteria Decision Making", D-Optimal Designs,

• Qualifica conseguita	Designs con variabili qualitative a più di due livelli, Mixture Designs, Mixture-Process Designs. (30 ore) Scuola di Experimental Design
• Date (da – a) • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione • Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	21/09/2020 – 25/09/2020 Università degli Studi di Genova, Via Balbi 5, 16126 Genova Dipartimento di Farmacia variabilità sperimentale, cenni di algebra matriciale, analisi delle componenti principali (PCA) (con un'introduzione al controllo qualità multivariato, al monitoraggio di processo multivariato e ai metodi N-way), Cluster Analysis, metodi di classificazione/ modellamento (Linear Discriminant Analysis Quadratic Discriminant Analysis, SIMCA) Calibrazione multivariata (Multiple Linear Regression, Partial Least Squares) (30 ore)
• Qualifica conseguita • Date (da – a) • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione • Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	Scuola di Analisi multivariata 18/01/2019 – 11/06/2019 Università degli Studi di Foggia, Via A.Gramsci 89/91, 71122 Foggia Dipartimento di Studi Umanistici. Lettere, Beni Culturali, Scienze della Formazione Esami sostenuti: • Processi cognitivi di apprendimento • Fondamenti di antropologia culturale, dei processi migratori contemporanei, di etnografia dell'organizzazione scolastica • Metodologie e tecnologie didattiche • Pedagogia generale e dell'inclusione scolastica
• Qualifica conseguita • Date (da – a) • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione • Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	Percorso formativo per il conseguimento di 24 CFU nelle discipline antro-psico-pedagogiche e nelle metodologie e tecnologie didattiche 14/03/2019 – 15/03/2019 Università degli Studi di Foggia, Via A.Gramsci 89/91, 71122 Foggia Dipartimento di Studi Umanistici. Lettere, Beni Culturali, Scienze della Formazione La didattica partecipativa, metodologie e modelli tecnologici per l'istruzione, progettazione didattica per competenze, flipped classroom, open educational resources, MOOC, piattaforme e-learning, valutazione autentica, auto-valutazione e valutazione tra pari. (20 ore)
• Qualifica conseguita • Data conseguimento: • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	Corso di formazione per lo sviluppo delle competenze didattiche dei dottorandi di ricerca del XXXIII ciclo 20/07/2017 Università degli Studi di Foggia, Via A.Gramsci 89/91, 71122 Foggia Dipartimento di Scienze Agrarie, degli Alimenti e dell'Ambiente

- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio

- Qualifica conseguita

- Data conseguimento

- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione

- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio

- Qualifica conseguita

CAPACITÀ E COMPETENZE

PERSONALI

Acquisite nel corso della vita e della carriera ma non necessariamente riconosciute da certificati e diplomi ufficiali.

MADRELINGUA

ALTRE LINGUE

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

CAPACITÀ E COMPETENZE

ORGANIZZATIVE

Ad es. coordinamento e amministrazione di persone, progetti, bilanci; sul posto di lavoro, in attività di volontariato (ad es. cultura e sport), ecc.

CAPACITÀ E COMPETENZE

TECNICHE

Con computer, attrezzature specifiche, macchinari, ecc.

Scienze e tecnologie alimentari. Titolo della tesi: *“Development of a screening method based on pulsed amperometric detection for multiresidue quantitative determination of sulphonamides in foodstuffs”*

Dottore magistrale in scienze e tecnologie alimentari (LM-70)

Votazione: 110/110 con lode e plauso

19/12/2013

Università degli Studi di Foggia, Via A.Gramsci 89/91, 71122 Foggia

Dipartimento di Scienze Agrarie, degli Alimenti e dell'Ambiente

Scienze e tecnologie alimentari. Titolo della tesi: *“Ciclo di produzione della pasta fresca presso il pastificio F. Divella S.p.A”*

Dottore in scienze e tecnologie alimentari (LM-26)

Votazione: 110/110

Professionista con formazione scientifica e ottime capacità organizzative. Precisa, metodica ed attenta ai dettagli. La formazione scientifica ha contribuito al miglioramento delle innate doti di problem-solving e gestione efficace del tempo. Possiede eccellenti doti comunicative e relazionali, unite a una forte capacità di apprendimento e adattabilità. Affidabile e discreta, in grado di lavorare in autonomia e di gestire con efficienza attività amministrative e di supporto.

ITALIANA

INGLESE

Certificate in Advanced English (C1)

Presso: Cambridge University Press & Assessment

ID credenziale 197384CQL

Fissare degli obiettivi chiari, prioritizzare, gestire il tempo in maniera efficace, multitasking, problem-solving, lavoro di squadra. Acquisite prevalentemente durante il mio periodo di formazione e lo svolgimento di attività di ricerca.

Utilizzo di varie strumentazioni presenti in laboratori di chimica analitica, come ad esempio cromatografi, rilevatori elettrochimici e rilevatori a fluorescenza. Acquisite durante lo svolgimento di attività di ricerca.

ALTRE CAPACITÀ E COMPETENZE

*Competenze non
precedentemente indicate.*

PATENTE O PATENTI

ULTERIORI INFORMAZIONI

Dichiaro di:

- essere consapevole delle conseguenze derivanti da dichiarazioni mendaci, previste dal D.P.R. 28/12/2000 n. 445 e s.m.i., e che le informazioni riportate nel presente curriculum corrispondono a verità;
- essere informato/a, ai sensi e per gli effetti di cui al Regolamento UE 2016/679, che i dati personali contenuti nel presente curriculum saranno trattati dall'Università degli Studi di Foggia per adempiere agli obblighi di pubblicazione ai fini di trasparenza previsti dalla normativa vigente.

Luogo e data

Foggia, 07/07/2025

Nome e Cognome

Lucia Croce