

MODELLO EUROPEO PER IL CURRICULUM VITAE



INFORMAZIONI PERSONALI

Nome **MARIA LUIGIA DI CORCIA**

Nazionalità ITALIANA

ESPERIENZE LAVORATIVE

- Date (da – a) 01/10/2025 – in corso
- Nome dell'azienda e città Università degli studi di Foggia
- Tipo di impiego **Borsa di ricerca: Valorizzazione di sottoprodotti dell'industria alimentare nell'ambito del progetto INNOLABS: “fortificazione di burger vegani con sottoprodotti frutticoli”**
- Principali mansioni e responsabilità Preparazione di terreni di coltura; rivitalizzazione di ceppi di microrganismi; messa in opera di prove per testare l'inibizione della crescita dei microrganismi da parte di sostanze attive; conta su piastra; analisi chimiche per rilevazione di flavonoidi, polifenoli; saggio ABTS e FRAP; studio di shelf life

- Date (da – a) 01/04/2024 – 30/09/2025
- Nome dell'azienda e città Università degli studi di Foggia
- Tipo di impiego **Assegno di ricerca dal titolo: “Caratterizzazione delle proprietà antimicrobiche di vinacce, sansa, bucce di melegrane e bucce di fichidindia per lo sviluppo di pad attivi, biodegradabili e sostenibili, applicati ad imballaggi nel settore alimentare”**
- Principali mansioni e responsabilità Preparazione di terreni di coltura; rivitalizzazione di ceppi di microrganismi; messa in opera di prove per testare l'inibizione della crescita dei microrganismi da parte di sostanze attive; conta su piastra; analisi chimiche per rilevazione di flavonoidi, polifenoli; saggio ABTS e FRAP; studio di shelf life

- Date (da – a) 27/09/2023 – 31/03/2024
- Nome dell'azienda e città Università degli studi di Foggia
- Tipo di impiego **Borsa di studio dal titolo: “Studio e ottimizzazione di pasta fresca ad alto contenuto nutrizionale”.**
- Principali mansioni e responsabilità Preparazione di terreni di coltura, rivitalizzazione di ceppi di microrganismi, messa in opera di prove per testare l'inibizione della crescita dei microrganismi da parte di sostanze attive, conta su piastra

- Date (da – a) 18/07/2022 – 15/09/2022
- Nome dell'azienda e città Princes Industrie Alimentari S.r.l. - Località Incoronata, zona ASI – 71122 Foggia (FG)
- Tipo di società/ settore di attività Industria Alimentare
- Tipo di impiego **Shift Leader of Quality Control Laboratory – Reparto Pelatura**
- Principali mansioni e responsabilità Assicurazione ed ottimizzazione dei parametri di processo (Materia Prima, impostazione dei parametri analitici, e settaggio macchine)
Redazione specifica tecnica del prodotto
Coordinazione delle risorse e delle attività di laboratorio
Gestione ordini, isolamento merce e sospesi mediante SAP
Estrazione ed inserimento dati SAP
Report giornaliero dell'andamento produttivo

Assicurazione degli standard di igiene e sicurezza
Assicurazione del rispetto delle direttive HACCP

- Date (da – a) 21/02/2021 – 20/03/2021
- Nome dell'azienda e città Princes Industrie Alimentari S.r.l. - Località Incoronata, zona ASI – 71122 Foggia (FG)
- Tipo di società/ settore di attività Industria Alimentare
 - Tipo di impiego **Shift Leader of Quality Control Laboratory – Reparto Asettico**
- Principali mansioni e responsabilità Assicurazione ed ottimizzazione dei parametri di processo (Materia Prima, impostazione dei parametri analitici, e settaggio macchine)
Redazione specifica tecnica del prodotto
Coordinazione delle risorse e delle attività di laboratorio
Gestione ordini, isolamento merce e sospesi mediante SAP
Estrazione ed inserimento dati SAP
Report giornaliero dell'andamento produttivo
Assicurazione degli standard di igiene e sicurezza
Assicurazione del rispetto delle direttive HACCP

- Date (da – a) 18/10/2021 – 26/11/2021
- Nome dell'azienda e città Princes Industrie Alimentari S.r.l. - Località Incoronata, zona ASI – 71122 Foggia (FG)
- Tipo di società/ settore di attività Industria Alimentare
 - Tipo di impiego **Shift Leader of Quality Control Laboratory – Reparto Asettico**
- Principali mansioni e responsabilità Assicurazione ed ottimizzazione dei parametri di processo (Materia Prima, impostazione dei parametri analitici, e settaggio macchine)
Redazione specifica tecnica del prodotto
Coordinazione delle risorse e delle attività di laboratorio
Gestione ordini, isolamento merce e sospesi mediante SAP
Estrazione ed inserimento dati SAP
Report giornaliero dell'andamento produttivo
Assicurazione degli standard di igiene e sicurezza
Assicurazione del rispetto delle direttive HACCP

- Date (da – a) 19/07/2021 – 11/09/2021
- Nome dell'azienda e città Princes Industrie Alimentari S.r.l. - Località Incoronata, zona ASI – 71122 Foggia (FG)
- Tipo di società/ settore di attività Industria Alimentare
 - Tipo di impiego **Shift Leader of Quality Control Laboratory – Reparto Pelatura**
- Principali mansioni e responsabilità Assicurazione ed ottimizzazione dei parametri di processo (Materia Prima, impostazione dei parametri analitici, e settaggio macchine)
Redazione specifica tecnica del prodotto
Coordinazione delle risorse e delle attività di laboratorio
Gestione ordini, isolamento merce e sospesi mediante SAP
Estrazione ed inserimento dati SAP
Report giornaliero dell'andamento produttivo
Assicurazione degli standard di igiene e sicurezza
Assicurazione del rispetto delle direttive HACCP

- Date (da – a) 25/07/2020 AL 15/09/2020
- Nome dell'azienda e città Princes Industrie Alimentari S.r.l. - Località Incoronata, zona ASI – 71122 Foggia (FG)
- Tipo di società/ settore di attività Industria Alimentare

- Tipo di impiego **Addetto Quality Control – Reparto Pelatura**
- Principali mansioni e responsabilità Controllo specifiche tecniche del prodotto
Analisi chimiche, visive, olfattive ed organolettiche del prodotto finale
Inserimento dati SAP
Report attraverso l'utilizzo del pacchetto office

- Date (da – a) DAL 11/09/2017 AL 15/06/2020

- Tipo di impiego **Tutor privato**
- Principali mansioni e responsabilità Tutoraggio di singoli alunni e insegnamento in: Chimica, Biologia, Microbiologia, Istologia, Igiene, Chimica Organica, Chimica Analitica

- Date (da – a) DAL 01/06/2018 AL 30/10/2018

- Nome dell'azienda e città Dipartimento di "Scienze Agrarie, degli Alimenti e dell'Ambiente" dell'Università degli Studi di Foggia, Via Napoli 25, 71122. Foggia (FG)
- Tipo di società/ settore di attività Settore Ricerca
- Tipo di impiego **Tirocinio Curriculare**
- Principali mansioni e responsabilità Preparazione ed analisi dei campioni
Organizzazione e manutenzione dell'attrezzatura di laboratorio
Preparazione di terreni e brodo di coltura
Utilizzo di cappe a flusso laminare
Elaborazione dei dati ottenuti

- Date (da – a) 05/07/2013 AL 30/09/2013

- Nome dell'azienda e città Villa Reale Ricevimenti, Via Camporeale, 71122, Foggia (FG)
- Tipo di società/ settore di attività Ristorazione
- Tipo di impiego **Hostess**
- Principali mansioni e responsabilità Organizzazione della sala
Gestione delle risorse

PUBBLICAZIONI

- Date 07/06/2025
- Nome della Rivista Foods
- Titolo **"Effects of grape pomace powder alone and in combination with pomegranate peel extract and lactic acid to prolong the shelf life of chicken nuggets"**
- ISSN 2304-8158

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- Date (dal – al) 09/2020 – 20/07/2023
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione Università degli studi di Foggia
- Principali studi / abilità professionali oggetto dello studio Metodiche Analitiche avanzate – Operazioni unitarie della Tecnologia Alimentare – Tecnologia del condizionamento e della distribuzione dei prodotti agroalimentari – Gestione Strategica delle imprese Agroalimentari – Macchine ed Impianti – Microbiologia degli alimenti Fermentati – Qualità ed Innovazione nella Produzione Primaria
- Qualifica o certificato conseguita **Laurea Magistrale – Scienze E Tecnologie Alimentari – Votazione: 110/110 con Lode e Plauso**
- Date (dal – al) 01/03/2021 – 14/07/2021
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione "Uniwersytet Przyrodniczy w Wroclawiu – Wroclaw University of Life Sciences", Wroclaw Poland
- Principali studi / abilità professionali oggetto dello studio Food Chemistry – Enzimology – Food Safety and Quality Management– Chemical and Instrumental Method of Food Analysis – Mechanical Process in Bioprocess Engineering -

Qualifica o certificato conseguita **Erasmus**

- Date (dal – al) 01/2021 – 06/2021
 - Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione Università degli studi di Foggia
 - Principali studi / abilità professionali oggetto dello studio Percorso formativo per l'acquisizione di 24 CFU per l'insegnamento
- Qualifica o certificato conseguita **Attestazione 24 Cfu PEF**

- Date (dal – al) 30/10/2013 al 20/07/2020
 - Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione Università degli studi di Foggia
 - Principali studi / abilità professionali oggetto dello studio Chimica Generale – Chimica Analitica – Biochimica generale e vegetale – Biotecnologie di colture starter funzionali – Microbiologia Alimentare – Biotecnologie Microbiche – Gestione della qualità e legislazione alimentare – Microbiologia Industriale – Processi della tecnologia Alimentare – Patologia dei Prodotte e delle Derrate Agro-Alimentari e Micotossine
- Qualifica o certificato conseguita **Laurea Triennale – Scienze e Tecnologie Alimentari – Votazione: 110/110 con Lode**

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- Date (dal – al) 20 Settembre 2017 al 13 Febbraio 2018
 - Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione "Uniwersytet Przyrodniczy w Poznaniu - Poznan University of Life Sciences", Poznan, Poland
 - Principali studi / abilità professionali oggetto dello studio Elettroforesi su Gel – PCR e preparazione campioni – Cromatografia – Studio sul campo di Innesti per uso agroalimentare – Utilizzo di Fermentatori
- Qualifica o certificato conseguita **Erasmus**

- Date (dal – al) 14 Marzo 2017 al 13 Giugno 2017
 - Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione Dipartimento di "Scienze Agrarie, degli Alimenti e dell'Ambiente" dell'Università degli Studi di Foggia, Via Napoli 25, 71122. Foggia (FG)
 - Principali studi / abilità professionali oggetto dello studio Normativa comunitaria e nazionale per la sicurezza alimentare – Sicurezza alimentare: il Codex Alimentarius e il metodo HACCP – Sistema di autocontrollo igienico sanitario per alimenti di origine animale e non animale – Progettazione di un sistema HACCP
- Qualifica o certificato conseguita **Attestato "Progettista Sistemi HACCP"**

- Date (dal – al) 14 Marzo 2017 al 13 Giugno 2017
 - Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione Dipartimento di "Scienze Agrarie, degli Alimenti e dell'Ambiente" dell'Università degli Studi di Foggia, Via Napoli 25, 71122. Foggia (FG)
 - Principali studi / abilità professionali oggetto dello studio Auditor interno per i Sistemi di Autocontrollo Igienico Sanitario
- Qualifica o certificato conseguita **Attestato "Auditor di Sistemi HACCP"**

- Date (dal – al) 08/09/2008 al 03/07/2013
 - Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione Liceo Scientifico "A. Volta", Foggia (FG)
 - Principali studi / abilità professionali oggetto dello studio Matematica, fisica, chimica, geografia astronomica, biologia, filosofia, storia, inglese, letteratura italiana, letteratura latina, letteratura inglese, storia dell'arte.
- Qualifica o certificato conseguita **Maturità scientifica**

MADRELINGUA ITALIANO

ALTRE LINGUE INGLESE
• Capacità di lettura BUONO

- Capacità di scrittura BUONO
- Capacità di espressione orale BUONO

CAPACITÀ E COMPETENZE RELAZIONALI

Mettere in evidenza la propria propensione ai rapporti interpersonali, soprattutto per posizioni che richiedono il lavoro in team o l'interazione con la clientela o partner aziendali.

COMUNICAZIONE INTERPERSONALE, ADATTABILITÀ, SPIRITO DI GRUPPO E LEADERSHIP, RIENTRANO TRA LE CAPACITÀ E COMPETENZE RELAZIONALI ACQUISITE NEL CORSO DELLE ATTIVITÀ DI VOLONTARIATO SVOLTE PRESSO "L'OPERA S. MICHELE ARCANGELO" IN FOGGIA

CAPACITÀ E COMPETENZE ORGANIZZATIVE

Esplicitare le capacità acquisite nell'eventuale coordinamento di altre persone o se incaricato di gestire progetti in contesti aziendali complessi e articolati.

PIANIFICAZIONE DEL LAVORO, TIME MANAGEMENT, CAPACITÀ DI ANALISI, DI CONTROLLO E DI ATTENZIONE AL DETTAGLIO, NEL RISPETTO DELLE CONSEGNE PER IL RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI, SONO ALCUNE DELLE CAPACITÀ ORGANIZZATIVE-GESTIONALI MATURE SIA ALL'INTERNO DEL TEAM DI LAVORO DURANTE IL PERIODO DI TIROCINIO, DURANTE IL PERIODO DI VOLONTARIATO E NELL'AMBIENTE DI VITA PERSONALE

CAPACITÀ E COMPETENZE INFORMATICHE

Eventuale conoscenza di specifici macchinari o tecniche particolari, anche in ambito informatico/gestionali.

UTILIZZO DEI DIVERSI APPLICATIVI DEL PACCHETTO OFFICE, IN PARTICOLAR MODO EXCEL, WORD E POWERPONT, CAPACITÀ ACQUISITE ATTRAVERSO UN UTILIZZO SISTEMATICO DEL PC ED ATTITUDINE AL MIGLIORAMENTO CONTINUO.