

**CURRICULUM  
PROFESSIONALE**

**INFORMAZIONI PERSONALI**

Nome e Cognome      Beatrice Di Brita

Nazionalità          Italia

**ISTRUZIONE E FORMAZIONE**

- Date      06/09/2021 – 07/05/2025
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione      Università degli Studi di Foggia
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio      Il corso di laurea ha fornito una solida preparazione teorica e pratica nei settori della chimica e microbiologia degli alimenti, delle tecnologie di trasformazione e conservazione, del controllo della qualità e della sicurezza alimentare. Sono state acquisite competenze nell'applicazione delle normative igienico-sanitarie, nell'uso di strumentazioni analitiche e nella gestione dei processi produttivi agroalimentari.  
L'attività di tirocinio ha consentito l'acquisizione di competenze relative all'estrazione e dosaggio di enzimi (superossido dismutasi, catalasi, ascorbato perossidasi ed altre perossidasi, glutatione S-transferasi, glutatione reductasi) e molecole antiossidanti (glutatione) in matrici vegetali. La partecipazione alle attività di ricerca durante il tirocinio ha consentito di acquisire esperienza nella preparazione e manipolazione di campioni, nell'uso di strumentazione di base (micropipette, pipette multicanale, bilance analitiche, pHmetro) e avanzata (centrifughe, spettrofotometro, lettore multimodale di micropiastre), nell'elaborazione dei dati sperimentali e interpretazione dei risultati. Sono state, inoltre, sviluppate competenze di problem-solving e lavoro in team.
- Qualifica conseguita      Laurea Triennale in Scienze e Tecnologie Alimentari (L-26)  
Voto: 104/110 (180 CFU)
- Livello nella classificazione nazionale      Livello 6 EQF

**ISTRUZIONE E FORMAZIONE**

- Date      Settembre 2016 – Giugno 2021
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione      Convitto Nazionale Statale "Ruggero Bonghi" - Sezione I.P.S.S.A.R di Lucera (FG)

- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio  
Tecniche di cucina, pasticceria, sala e bar; accoglienza turistica; igiene e sicurezza alimentare; economia aziendale; diritto e tecniche di comunicazione. Competenze pratiche nell'organizzazione e gestione dei servizi ristorativi e ricettivi, con esperienza diretta in laboratori e simulazioni professionali.
- Qualifica conseguita  
Diploma di Istituzione Secondaria Superiore
  - Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)  
Livello 4 EQF

**CAPACITÀ E COMPETENZE PERSONALI**

Laureata in Scienze e Tecnologie Alimentari presso Università degli Studi di Foggia, con tesi in Biochimica Vegetale e Comparata. Il percorso universitario ha permesso l'acquisizione di competenze scientifiche e pratiche nei settori della chimica degli alimenti, microbiologia e tecnologie di trasformazione. Il tirocinio curriculare, svolto presso il laboratorio di Biochimica Vegetale e degli Alimenti, ha riguardato lo studio dei principali sistemi di difesa antiossidante, sia enzimatici sia non enzimatici, in piante di frumento duro (*Triticum durum* Desf.) sottoposte a stress idrico. Persona precisa, affidabile e collaborativa, motivata e orientata alla crescita professionale, con spiccate capacità organizzative e comunicative

**MADRELINGUA**

**ITALIANO**

**ALTRE LINGUE**

**INGLESE**

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

**CAPACITÀ E COMPETENZE ORGANIZZATIVE**

Ottima capacità di pianificazione del lavoro e gestione autonoma delle scadenze, maturate durante il percorso accademico e l'attività di tirocinio. Ho sviluppato solide competenze di problem solving, imparando a gestire gli imprevisti tecnici durante le analisi di laboratorio, garantendo sempre il rigoroso rispetto dei protocolli tecnici e delle procedure di sicurezza. L'esperienza di tirocinio mi ha permesso inoltre di affinare l'attitudine al lavoro in team, collaborando efficacemente con i colleghi e i supervisori per il raggiungimento degli obiettivi comuni.

**CAPACITÀ E COMPETENZE TECNICHE**

Acquisita ottima padronanza nella preparazione e manipolazione di campioni biologici in ambito biochimico. Padronanza nell'utilizzo della strumentazione di base di laboratorio, quali micropipette (anche multicanale), bilance analitiche e pHmetri.

Competenza nell'uso di strumentazione avanzata, tra cui centrifughe, spettrofotometro e lettore multimodale di micropiastre per il dosaggio enzimatico. Capacità di applicazione di protocolli specifici per l'estrazione e il dosaggio di enzimi e molecole antiossidanti. Completano il profilo l'abilità nell'elaborazione dei dati sperimentali, l'interpretazione dei risultati ottenuti e la buona padronanza del pacchetto Office (Word, Excel) per la redazione di report scientifici

PATENTE O PATENTI      Patente di guida B

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

Nome e Cognome

Troia, 19/03/2026

Beatrice Di Brita