Matricola 118589

Tecnologo alimentare

ISTRUZIONE

set 2020 - mar 2024

Food Science and Technology, Laurea Magistrale

Università degli studi di Teramo, Teramo

Valutazione finale: 110/110 cum laude 25/03/2024
Titolo tesi "PEF-assisted drying of plant matrices: performance and product quality evaluation"

set 2016 - mar 2020

Scienze e Tecnologie Alimentari, Laurea Triennale

Università degli studi di Teramo, Teramo

Valutazione finale: 110/110 cum laude 08/04/2020
Titolo tesi "Sviluppo di piattaforme plasmoniche nanocomposite bimetalliche per il monitoraggio di composti Ossidanti"

set 2010 - giu 2016

Diploma tecnico settore enogastronomico

Istituto professionale alberghiero, Giulianova (TE)

Valutazione finale: 100/100 26/06/2016
Titolo tesi "Breve analisi di due modelli di società e del prodotto alimentare al loro interno"

INCARICHI PROFESSIONALI ACCADEMICI E NON ACCADEMICI

nov 2024 – in corso

Studente di dottorato in Scienze Economiche e Sociali

Università degli studi di Teramo, Teramo

- Attività di ricerca in ambito economico-agrario, con focus sulla filiera del bovino da carne
- Ricerca in marketing agroalimentare rispetto alla segmentazione dei consumatori di carne bovina
- Supporto alle funzioni di R&D e nella definizione del marketing mix con Marfisi carni srl

apr 2024 – ott 2024

Borsista di ricerca in Microbiologia Alimentare

Università degli studi di Teramo, Teramo

- Realizzazione di ricerche di base e ricerche applicate in ambito Microbiologico
- Ricerca finalizzata allo sviluppo di un prodotto a base di carne bovina senza conservanti tradizionali, confezionata sottovuoto e resa stabile a temperatura di refrigerazione mediante l'impiego di bioconservanti

set 2022 - dic 2023

Responsabile produzione Olio EVO

Frantoio Montecchia Snc, Morro D'oro (TE)

- Pianificazione della produzione e prioritizzazione delle attività in base alla disponibilità delle risorse
- Monitoraggio dei flussi di lavoro per garantire gli standard di qualità stabiliti dalla direzione
- Analisi della qualità del prodotto finale e verifica del rispetto delle procedure di lavorazione

mag 2022 - set 2022 **Cuoco capo partita**

Casale Santa Maria Country House, Mosciano Sant'Angelo (TE)

- Organizzazione scrupolosa delle postazioni di lavoro e delle mansioni della brigata di cucina.
- Predisposizione e riordino di attrezzatura, ingredienti e aree di lavoro prima e dopo ogni servizio.
- Applicazione delle normative igienico-sanitarie per la conservazione degli alimenti.
- Preparazione dei piatti con costante attenzione ai dettagli e alla qualità.

mag 2016 - set 2021 **Cuoco capo partita**

Lido Paradiso Srl, Giulianova (TE)

- Organizzazione e gestione della postazione di lavoro per offrire un servizio impeccabile.
- Gestione e coordinamento delle risorse junior della propria partita e controllo della presentazione delle portate.
- Assegnazione dei compiti e supervisione della brigata di cucina durante la preparazione e la cottura dei cibi.
- Applicazione delle normative igienico-sanitarie per la conservazione degli alimenti.

ALTRE ATTIVITA' FORMATIVE E MOBILITA' INTERNAZIONALI

mag 2025 - giu 2025 **Applied econometrics for agricultural economics**

Corso di formazione in econometria (48 h)

mar 2025 - mag 2025 **Microecomometrics applications for agricultural economics**

Corso di formazione in econometria (48 h)

mag 2025 - lug 2026 **Collaborazione Istituto Zooprofilattico Sperimentale Abruzzo e Molise G. Caporale**

Sviluppo e validazione metodo analitico per determinazione Vitamina B12 in muscolo bovino

mar 2026 - giu 2026 **Create - Protect - Innovate: Bringing ideas to market (Advanced level)**

Corso formativo sulla proprietà intellettuale e la sua valorizzazione (75 h)

mar 2025 - giu 2025 **Create - Protect - Innovate: Bringing ideas to market (Entry level)**

Corso formativo sulla proprietà intellettuale e la sua valorizzazione (75 h)

feb 2026 - mar 2026 **Mobilità internazionale PNRR TNE Argentina (AR)**

Analisi comparativa delle value chain del settore carne bovina

feb 2024 **Gestione e potatura dell'uliveto**

Corso formazione tecnico-teorico (14 ore)

feb 2023 - ago 2023 **Erasmus+ presso BOKU Vienna (AUT)**

Tesi sperimentale in tecnologie alimentari su campi elettrici pulsati

feb 2022 - feb 2023 **Reversed Incubator Frantoio Montecchia Snc**

NPD da sottoprodotti di estrazione olio EVO

gen 2022 - apr 2022 **Sviluppo software con linguaggi multipiattaforma**

Corso di formazione (18 ore)

giu 2019 **Formazione in materia di salute e sicurezza sul lavoro**

Corso formazione generale e specifica (17 ore)

giu 2018 **Convegno nazionale SIROE**

Appicazione di oli essenziali come bioconservanti per prodotti alimentari

set 2015 - ott 2015 **Erasmus+ Dublino (IE)**

Alternanza scuola-lavoro tecnico settore enogastronomico

COMPETENZE LINGUISTICHE

Italiano : madrelingua
Inglese: C1
Spagnolo: B1
Francese: A2

PUBBLICAZIONI

Coffee silverskin extract-functionalised pectin: a sustainable substrate to obtain chicken meatballs with antioxidant and improved sensory properties

Sustainable Food Technology
2026 | Journal article
DOI: 10.1039/D5FB00908A
CONTRIBUTORS: U. Gianfranco Spizzirri; Eva Scarcelli; Candidato; Rosa Nicoletti; Cinzia Benincasa; Donatella Restuccia; Domizia Vescovo; Maria Stefania Sinicropi; Annalisa Serio; Rosa Di Capua; Francesca Aiello; Maria Martuscelli

Sensory Quality Changes of Packaged Foods

Encyclopedia of Food Packaging
DOI:
2027 | Contributo in volume (capitolo o saggio)
CONTRIBUTORS: Maria Martuscelli; Candidato; Gianfranco Desideri

CONTRIBUTI A CONVEGNI

Effetto dell'applicazione olio essenziale di Citrus X paradisi sulla conservabilità di hamburger di bovino

In Atti del VIII Congresso Nazionale della Società Italiana per la Ricerca sugli Oli Essenziali (S.I.R.O.E.)
2026
CONTRIBUTORS: M. Quaranta; C. Purgatorio; F. Maggio; F. Buccioni; Candidato; G. D'Ambrosio; M. Martuscelli; A. Serio; A. Paparella

Understanding Beef Preferences Through Human Values: Segmentation of Italian Consumers

In Next Gen Ph.D. Research Month II Edition - Abstract book - ISBN: 9791298583610
2026
CONTRIBUTORS: Candidato; Emilio Chiodo; Maria Martuscelli

Valutazione di tre soluzioni sostenibili per l'estensione della shelf life di hamburger di bovino confezionati in atmosfera modificata a 4°C

In Atti Convegno SISTAI
2025
CONTRIBUTORS: Candidato; Luigi Esposito; Chiara Purgatorio; Matteo Quaranta; Francesca Maggio; Annalisa Serio; Antonello Paparella; Maria Martuscelli; Dino Mastrocola

Evaluation of three sustainable solutions for extending the shelf life of beef burgers under modified atmosphere at 4°C

In Book of Abstract 71th ICoMST International Congress on Meat Science and Technology
2025
CONTRIBUTORS: Candidato; Chiara Purgatorio; Luigi Esposito; Matteo Quaranta; Francesca Maggio; Annalisa Serio; Maria Martuscelli; Antonello Paparella

Tackling Sustainability and Quality in Beef Production: a Consumer-Driven Approach

In 29° Workshop on the Developments in the Italian PhD research on Food Science, Technology and Biotechnology
2025
CONTRIBUTORS: Candidato

Segmenting Italian beef consumers: preferences analysis through a Human Values-Based Approach

In Book of Abstract of 14th Annual Conference of Italian Association of Agricultural and Applied Economics
2025
CONTRIBUTORS: Candidato; Maria Martuscelli; Emilio Chiodo

Focusing on biogenic amines in meat and processed meat to enhance a one health approach

In Abstracts Book of 71th ICoMST International Congress of Meat Science and Technology
2025
CONTRIBUTORS: Maria Martuscelli; Candidato; Luigi Esposito; Emilio Chiodo; Dino Mastrocola