europass Curriculum vitae

INFORMAZIONI PERSONALI

Marco Faieta

(OMISSIS)

Data

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

01/04/2014–25/07/2017

Dottorato in Scienze degli Alimenti

Università degli Studi di Teramo

L'obiettivo è stato quello di fornire un'approfondita comprensione e valutazione della stabilità e delle funzionalità tecnologiche della ficocianina in funzione di fattori di stress ambientali in sistemi modello a diversa umidità.

Parallelamente è stata svolta attività di tutoraggio a tesi triennali e magistrali su differenti tematiche (studio degli effetti dell' applicazione di tecnologie innovative su matrici amidacee e zuccherine). I risultati ottenuti nei diversi filoni di ricerca sono stati presentati in convegni nazionali ed internazionali.

Parte dell'attività di ricerca è stata svolta preso il dipartimento di scienze degli alimenti della Rutgers University, New Brunswick, NJ, USA.

02/2015

Corso di formazione sulla Sicurezza e Salute sul Lavoro

Il corso si è sviluppato nella durata complessiva di 18 ore, ripartite in 6 ore di formazione generale e 12 ore di formazione specifica, con i contenuti riferiti alle attività ad alto rischio nei settori ATECO 2002-2007: C-10 INDUSTRIE ALIMENTARI; C-11 INDUSTRIA DELLE BEVANDE; M-72 RICERCA SCIENTIFICA E SVILUPPO

11/2013

Esame di Stato

Superamento dell'esame di stato per l'esercizio della professione di tecnologo alimentare nella seconda sessione dell'anno 2013 presso l'Università degli Studi di Teramo

09/2010–07/2013

Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari (110/110 con lode)

Università degli Studi di Teramo, Teramo (Italia)

- Titolo Tesi "Evaluation of the Aroma Profile of Chocolate Based Products by Non-Conventional Instrumental Techniques"

Relatori: Prof.ssa Paola Pittia; Prof. Dario Compagnone;

Lo studio è stato incentrato sull'utilizzo del naso elettronico per la valutazione della qualità dei prodotti a base di cioccolato attraverso analisi del profilo aromatico. Le performance dello strumento studiato supportate da analisi di statistica multivariata sono state poi comparate con tecniche di analisi convenzionali al fine di prevederne possibili applicazioni nel campo del controllo qualità degli alimenti.

03/2013–06/2013

Tirocinio nell'area della ricerca e sviluppo

Puratos Group, Bruxelles (Belgio)

Esperienza di tirocinio nell'ambito del programma Erasmus Placement nata dalla collaborazione tra l Università degli Studi di Teramo e il gruppo Puratos la cui sede è situata in Belgio. Nel dettaglio mi sono occupato di attività di laboratorio relative allo studio di nuove tecniche analitiche per l'analisi del profilo aromatico del cioccolato e la valutazione della sua qualità. Ho inoltre curato l'organizzazione dei risultati ottenuti e della loro esposizione durante meetings ai fini di valutare il lavoro svolto e pianificare le attività per la prosecuzione del progetto.

© Unione europea, 2002-2017 | http://europass.cedefop.europa.eu

09/2006–03/2010

Laurea Triennale in Scienze e Tecnologie Alimentari (110/110 con lode)

Università degli Studi di Teramo, Teramo (Italia)

- Titolo Tesi " Fertilizzanti azotati "non a pronto effetto" e tradizionali a confronto: risposta produttiva e qualitativa di *Capsicum Annuum L.*

Relatore: Prof. Michele Pisante

Correlatore: Dott. Fabio Stagnari

Lo studio effettuato ha avuto come oggetto quello di valutare e confrontare gli effetti di due diverse tipologie di fertilizzanti di natura azotata. Ad una prima fase in campo ne è seguita una seconda in laboratorio dove i parametri qualitativi sono stati analizzati e confrontati al fine di valutare l'incidenza dei diversi trattamenti effettuati in campo sul prodotto ottenuto.

ESPERIENZA PROFESSIONALE

14/06/2017–14/10/2017

Supporto al progetto South East Asia - Academy of Beverage Technology (SEA-ABT)

Università di Teramo

Supporto giornaliero alla Prof.ssa Paola Pittia, referente scientifico dell'Università di Teramo per il progetto SEA - ABT. In particolare supporto nella pianificazione di corsi di studio congiunti UNITE-Università Thai, sviluppo di moduli e corsi in collaborazione, supporto nello sviluppo di una piattaforme virtuale, attività di disseminazione e supporto all'organizzazione del workshop "Shelf-life" tenutosi a Bangkok il 31 ottobre 2017.

12/2015–alla data attuale

Commissione accreditamento EQAS

Rappresentante studenti nella commissione di accreditamento EQAS per l'accreditamento di corsi di laurea nelle ambito delle tecnologie alimentari

11/2013–04/2014

Progetto ISEKI_FOOD4

Collaborazione con "ISEKI FOOD ASSOCIATION" e supporto per l'organizzazione della ISEKI CONFERENCE 2014 tenutasi in Atene tramite sviluppo di banche dati e supporto nella valutazione dei lavori scientifici sottomessi in occasione dell'evento

11/2013–03/2014

Tirocinio in laboratorio

Università degli Studi di Teramo

Analisi chimico-fisiche su diverse tipologie di campioni. Nello specifico le analisi condotte sono state incentrate sulla caratterizzazione della struttura di carboidrati di diversa natura e delle loro interazioni con aromi.

01/2012–05/2012

Membro del team "Chili Mayo"

Ecotrophélia Italia 2012

Membro del team "Hot Taste" in rappresentanza dell'Università degli Studi di Teramo nell'ambito del concorso "Ecotrophélia Italia 2012".

Coordinatore: Prof.ssa Paola Pittia

L'attività svolta è stata quella di sviluppo e progettazione in un team di 6 persone + 1 coordinatore di una maionese aromatizzata al peperoncino dal nome "Chili Mayo", caratterizzata principalmente, dall'utilizzo di materie prime non convenzionali al fine di avere un prodotto eco-innovativo e la cui produzione fosse a basso impatto ambientale.

08/2011–10/2011

Esperienza studio - lavoro

Clos Maggiore restaurant, Covent Garden, Londra (Regno Unito)

© Unione europea, 2002-2017 | http://europass.cedefop.europa.eu

Esperienza di studio/lavoro svolta all'estero al fine di migliorare le mie abilità linguistiche. Ho seguito, contestualmente all'attività lavorativa, corsi di lingua inglese con persone di diversa nazionalità, avendo, quindi la possibilità di confrontarmi anche con altre culture.

COMPETENZE PERSONALI

Lingua madre: italiano

Altre lingue

	COMPRENSIONE		PARLATO		PRODUZIONE SCRITTA
	Ascolto	Lettura	Interazione	Produzione orale	
inglese	C1	C1	C1	C1	C1

Livelli: A1 e A2: Utente base - B1 e B2: Utente autonomo - C1 e C2: Utente avanzato
Quadro Comune Europeo di Riferimento delle Lingue

Competenze comunicative: Ottima attitudine nel lavoro di squadra anche in ambienti multiculturali con facilità di interazione con colleghi di lavoro e clienti sviluppata nel corso delle mie precedenti esperienze lavorative e del mio periodo di studi. Confidenza nel riferire in pubblico durante meeting e incontri di natura scientifica e non sia in lingua inglese che italiana sviluppate con la partecipazione ad incontri e meeting (anche internazionali) nei precedenti periodi di ricerca e dottorato.

Competenze organizzative e gestionali: Abilità di problem solving sviluppata attraverso esperienze lavorative e di ricerca (soprattutto all'estero); buona capacità di pianificazione e organizzazione dell'attività lavorativa, gestione delle scadenze ed impostazione delle priorità nello sviluppo di progetti a medio e lungo termine acquisita nel corso del dottorato di ricerca

Competenze professionali: Capacità nell'effettuare analisi di natura fisica, chimica e strumentale. In dettaglio conoscenza approfondita della calorimetria e dell'utilizzo del calorimetro a scansione differenziale, capacità di condurre analisi sulla texture (tramite l'utilizzo di dinamometro meccanico) e colore (colorimetro) grazie a studi precedentemente condotti su differenti tipologie di matrici. Conoscenza dei saggi utilizzati per l'analisi dell'attività antiossidante attraverso tecnica spettrofotometrica (ABTS, Folin - Ciocalteu).

Familiarità con tecniche di conservazione e/o incapsulamento tradizionali e innovative come liofilizzazione, atomizzazione o "ball-milling".

Abile nell'applicazione di modelli matematici/statistici a dati sperimentali per la descrizione e previsione dell'andamento nel tempo di parametri caratteristici di matrici alimentari. Conoscenza di statistica univariata e basi di statitistica multivariata applicate al trattamento del dato sperimentale.

Competenze digitali

AUTOVALUTAZIONE				
Elaborazione delle informazioni	Comunicazione	Creazione di Contenuti	Sicurezza	Risoluzione di problemi
Utente avanzato	Utente avanzato	Utente base	Utente autonomo	Utente autonomo

Competenze digitali - Scheda per l'autovalutazione

Patente di guida: B

ULTERIORI INFORMAZIONI

Pubblicazioni: COMPAGNONE, D., FAIETA, M., PIZZONI, D., DI NATALE, C., PAOLESSE, R., VAN CAELENBERG, T., BEHEYDT, B. & PITTIA, P. 2015. Quartz crystal microbalance gas sensor arrays

© Unione europea, 2002-2017 | http://europass.cedefop.europa.eu

for the quality control of chocolate. Sensors and Actuators B: Chemical, 207, 1114-1120.

"Autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai sensi del Decreto Legislativo 30 giugno 2003, n. 196 "Codice in materia di protezione dei dati personali (facoltativo)".

Tutte le dichiarazioni contenute nel presente CV sono riferite, ai sensi e per gli effetti degli artt. 46, 47 e 76 del D.P.R. 455/2000 e s.m.i."

Teramo, 23/11/2017

© Unione europea, 2002-2017 | http://europass.cedefop.europa.eu