

INFORMAZIONI
PERSONALI

Monica Greco

ESPERIENZE DI
LAVORO/STAGE

Incarico per collaborazione coordinata e continuativa presso il Consorzio di Ricerca Filiera Cami e Agroalimentare, Messina.

Date (da- a):

Dal 07/01/2020- *ad oggi*.Principali attività e
responsabilità:**Addetto Prova:**

- Svolgimento analisi chimico fisiche su campioni di acqua ad uso umano (conducibilità elettrica, pH, Residuo fisso, etc.) con applicazione di metodi ufficiali e/o normati;
- esecuzione analisi chimiche sull'olio di oliva e oli vegetali (Acidità, Perossidi, Delta K, Polifenoli) con applicazione di metodi ufficiali e/o normati;
- utilizzo di spettrofotometria UV per la determinazione di polifenoli, amido e delta k in vari alimenti ad uso umano e zootecnico;
- svolgimento analisi chimico-nutrizionali su alimenti ad uso umano e ad uso zootecnico;(pH, Umidità, Proteine, Grassi, Fibra Grezza,Ceneri, NDF, ADF, ADL, Amido, Acidità, Perossidi, etc.) con applicazione di metodi ufficiali e/o normati. Formata e qualificata per l'attività svolta in accordo alle prescrizioni del Sistema Qualità del laboratorio (accreditato ACCREDIA n. 0682L);
- esecuzione analisi nutrizionali su carnee derivati, prodotti lattiero caseari) mediante tecnologia NIT(FoodScan) e svolgimento di analisi chimico-nutrizionali con applicazione di metodi ufficiali e/o normati;
- utilizzo di tecnologia NIR, per la caratterizzazione rapida di alimenti zootecnici;
- svolgimento analisi termogravimetrica (TGA) su alimenti zootecnici e dimenti ad uso umano.
- Calcolo e valutazione dei risultati analitici ottenuti.

Gestione Magazzino: supporto all'attività di carico e scarico consumabili e reattivi.

ESPERIENZE DI LAVORO/STAGE

Incarico per prestazioni di lavoro autonomo occasionale presso il Consorzio di Ricerca Filiera Carni e Agroalimentare, Messina.

Date (da- a):

Dal 18/05/2020 al 31/07/2020

Principali attività e responsabilità:**Addetto Prova:**

- Svolgimento analisi chimico-nutrizionali su alimenti ad uso umano e ad uso zootecnico (pH, Umidità, Proteine, Grassi, Fibra Grezza, Ceneri, NDF, ADF, ADL, etc.) con applicazione di metodi ufficiali e/o normati. Formata e qualificata per l'attività svolta in accordo alle prescrizioni del Sistema Qualità del laboratorio (accreditato ACCREDIA n. 0682L);
- esecuzione analisi nutrizionali su carnee derivati, prodotti lattiero caseari) mediante tecnologia NIT(FoodScan);
- utilizzo di tecnologia NIR, per la caratterizzazione rapida di alimenti zootecnici;
- svolgimento analisi termogravimetrica (TGA) su alimenti zootecnici e alimenti ad uso umano.
- Calcolo e valutazione dei risultati analitici ottenuti.

Gestione Magazzino: supporto all'attività di carico e scarico consumabili e reattivi.

ESPERIENZE DI LAVORO/STAGE

Incarico per prestazione di lavoro autonomo occasionale presso il Consorzio di Ricerca Filiera Carni e Agroalimentare, Messina.

Data (da- a):

Dal 07/01/2020 al 07/04/2020

Principali attività e responsabilità:

Addetto Prova:

- Svolgimento analisi chimico-nutrizionali su alimenti ad uso umano e ad uso zootecnico (pH, Umidità, Proteine, Grassi, Fibra Grezza, Generi, NDF, ADF, ADL, etc.) con applicazione di metodi ufficiali e/o normati. Formata e qualificata per l'attività svolta in accordo alle prescrizioni del Sistema Qualità del laboratorio (accreditato ACCREDIA n. 0682L);
- esecuzione analisi nutrizionali su carnee derivati, prodotti lattiero caseari) mediante tecnologia NIT(FoodScan);
- utilizzo di tecnologia NIR, per la caratterizzazione rapida di alimenti zootecnici;
- svolgimento analisi termogravimetrica (TGA) su alimenti zootecnici e alimenti ad uso umano.
- Calcolo e valutazione dei risultati analitici ottenuti.

Gestione Magazzino: supporto all'attività di carico e scarico consumabili e reattivi.

ESPERIENZE DI LAVORO/STAGE

Tirocinio presso il Consorzio di Ricerca Filiera Cami e Agroalimentare, Messina.

Anno:

2018/2019

Principali attività e responsabilità:

- Attività di laboratorio;
- Sistemazione dei campioni in entrata e controllo dei caratteri di conformità e non conformità;
- Analisi mediante tecnologia NIR di alimenti zootecnici per l'alimentazione animale e NIT di alimenti ad uso umano (prodotti lattiero-caseari).

Durata:

72 ore

**ISTRUZIONE E
FORMAZIONE****TITOLO DI STUDIO** Laurea Magistrale in Qualità e sicurezza delle produzioni animali

Votazione finale: 108/110

Data di conseguimento: 24/03/2022

 Università degli Studi di Messina, Dipartimento di Scienze Veterinarie**Competenze acquisite
nei seguenti ambiti
professionali**

- Responsabile del management dell'azienda zootecnica;
- Responsabile di Produzione nei mangimifici;
- Consulente mangimista;
- Responsabile di Produzione nelle Industrie degli alimenti di origine animale;
- Responsabile Ufficio Qualità nelle Industrie degli alimenti di origine animale;
- Consulente nell'ambito della certificazione volontarie nelle industrie degli alimenti di origine animale;
- Ricercatore negli ambiti della qualità e della sicurezza degli alimenti di origine animale;
- Consulente per la progettazione di attività di ricerca industriale e sviluppo sperimentale in mangimifici, aziende zootecniche ed industrie degli alimenti di origine animale.

TITOLO DI STUDIO Laurea Triennale in Scienze, tecnologie e sicurezza delle produzioni animali

Votazione finale: 109/110

Data di conseguimento: 29/10/2019

 Università degli Studi di Messina, Dipartimento di Scienze Veterinarie.**Competenze acquisite
nei seguenti ambiti
professionali**

- Tecnico della preparazione alimentare;
- Tecnico della produzione alimentare;
- Zootecnico;
- Tecnico dei prodotti alimentari.

TITOLO DI STUDIO Maturità di perito turistico e commerciale
Votazione finale: 62/100

Anno maturità: 2015

Istituto tecnico per il turismo Marco Polo, Palermo (PA)

COMPETENZE PERSONALI

Lingua madre Italiano

Altre lingue

Inglese

Francese

Tedesco

COMPRESIONE		PARLATO		PRODUZIONE SCRITTA
Ascolto	Lettura	Interazione	Produzione orale	
B1/B2	B1/B2	B1/B2	B1/B2	B1/B2
B1/B2	B1/B2	B1/B2	B1/B2	B1/B2
B1/B2	B1/B2	B1/B2	B1/B2	B1/B2

Livelli: A1/A2: Utente base - B1/B2: Utente intermedio - C1/C2: Utente avanzato
[Quadro Comune Europeo di Riferimento delle Lingue](#)

Competenze digitali

AUTOVALUTAZIONE				
Elaborazione delle informazioni	Comunicazione	Creazione di Contenuti	Sicurezza	Risoluzione di problemi
Utente intermedio	Utente intermedio	Utente intermedio	Utente intermedio	Utente intermedio

Livelli: Utente base - Utente intermedio - Utente avanzato

Altre competenze informatiche

- Buona padronanza del pacchetto Office;
- Buona padronanza del software Windows;

Patente di guida

B

Dati personali

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".