

**FORMATO EUROPEO
PER IL CURRICULUM
VITAE**



INFORMAZIONI PERSONALI

Nome	FERRON LUCIA
Indirizzo	83, via Imer Zona, 13836, Cossato, IT
Telefono	3935831231
E-mail	luci.ferron01@gmail.com
Nazionalità	Italiana
Data di nascita	25/04/1993

ESPERIENZA LAVORATIVA

- Da 3/04/2018
• Nome del datore di lavoro
• Tipo di azienda o settore
Borsista presso il laboratorio di analisi chimiche e tossicologiche di alimenti
Dott. Adele Papetti
Ricerca e sviluppo
- Da 2/10/2017 a 31/03/2018
• Nome del datore di lavoro
• Tipo di azienda o settore
• Tipo di impiego
• Principali mansioni e responsabilità
Stage presso il laboratorio di ricerca e sviluppo di FlaNat research Italia S.r.l.
Marco Bernasconi
Azienda di estratti vegetali
Staggista
Sviluppo di nuovi prodotti:
 - Realizzazione e studio di estratti da matrici vegetali di scarto focalizzandosi sullo studio del profilo funzionale di questi
 - Sviluppo di nuove metodiche di estrazione eco-sostenibili.
- da 1/11/2015 a 27/09/2017
• Nome del datore di lavoro
• Tipo di azienda o settore
Internato di tesi magistrale presso il Laboratorio di analisi chimiche e tossicologiche di alimenti e nutraceutici del Dipartimento di scienze del farmaco dell'Università degli studi di Pavia
Prof.ssa Adele Papetti.
Chimica degli alimenti.

- Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

Studente.

Sviluppo del progetto di tesi. Questo ha riguardato lo sviluppo di un metodo analitico per la quantificazione del metilgliosale, e la caratterizzazione del profilo tossicologico dello stesso.

- Da 16/07/2016 a 30/09/2016
 - Nome del datore di lavoro
 - Tipo di azienda o settore
 - Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

Stage presso il laboratorio di ricerca e sviluppo di Bottega Verde S.r.l.

Dott. B. Lavino

Azienda di prodotti cosmetici

Staggista

Monitoraggio degli esperimenti tesi a valutare la stabilità delle nuove formule

Sviluppo di nuovi sistemi conservanti e svolgimento di test microbiologici finalizzati a testare i suddetti sistemi.

- Da 1/1/2015 a 21/10/2015
 - Nome del datore di lavoro
 - Tipo di azienda o settore
 - Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

Internato di tesi presso il Laboratorio di biochimica degli alimenti del Dipartimento di biologia e biotecnologie dell'Università degli studi di Pavia.

Prof. Fulvio Marzatico.

Biochimica degli alimenti.

Studente.

Sviluppo del progetto di tesi triennale. Scopo di questo lavoro è la caratterizzazione della tossicità della microalga *Aphanizomenon Flos Aquae* al fine di utilizzarla per la formulazione di un prodotto cosmetico con funzione anti-age.

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- Da ottobre 2015 – a settembre 2017
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
 - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio

Laurea magistrale in Scienze biomediche molecolari

Università degli studi di Pavia

- Biologia molecolare
- genetica molecolare
- farmacologia
- microbiologia molecolare
- immunologia
- biochimica
- fisiologia
- biologia cellulare

durante i due anni di internato di tesi previsti dal corso ho avuto modo di fare pratica in un laboratorio di analisi chimiche e tossicologiche

110/110 e lode

- Livello nella classificazione nazionale

- Da ottobre 2012 – a ottobre 2015
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
 - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio

Laurea triennale in scienze biologiche

Università degli studi di Pavia

- Biologia molecolare
- genetica
- farmacologia
- immunologia
- fisiologia
- fisiologia vegetale
- biologia cellulare animale e vegetale
- biochimica

durante l'anno di internato di tesi previsti dal corso ho avuto modo di fare pratica in un laboratorio di biochimica degli alimenti

• Livello nella classificazione nazionale

109/110

• Da settembre 2007 – a luglio 2012

Liceo scientifico PNI

• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione

Liceo scientifico A. Avogadro, liceo scientifico

• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio

- Matematica
- fisica
- scienze

• Qualifica conseguita

Diploma di maturità

• Livello nella classificazione nazionale

81/100

CAPACITÀ E COMPETENZE

PERSONALI

Acquisite nel corso della vita e della carriera ma non necessariamente riconosciute da certificati e diplomi ufficiali.

MADRELINGUA

ITALIANA

ALTRE LINGUA

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

inglese

buono

buono

buono

CAPACITÀ E COMPETENZE

RELAZIONALI

Vivere e lavorare con altre persone, in ambiente multiculturale, occupando posti in cui la comunicazione è importante e in situazioni in cui è essenziale lavorare in squadra (ad es. cultura e sport), ecc.

Buone capacità relazionali. Durante la mia esperienza lavorativa sono stata sempre inserita all'interno di gruppi di lavoro all'interno dei quali sono sempre riuscita ad inserirmi attivamente e senza particolari difficoltà.

CAPACITÀ E COMPETENZE

ORGANIZZATIVE

Ad es. coordinamento e amministrazione di persone, progetti, bilanci; sul posto di lavoro, in attività di volontariato (ad es. cultura e sport), a casa, ecc.

Ordinata, precisa. Durante i tre anni di internato di tesi ho avuto modo di imparare a gestire ed organizzare il lavoro in modo da raggiungere gli obiettivi prefissati

CAPACITÀ E COMPETENZE

TECNICHE

Con computer, attrezzature specifiche, macchinari, ecc.

Durante i tre anni di internato di tesi ho avuto modo di utilizzare strumenti abitualmente utilizzati in laboratori analitici quali:

- HPLC
- spettrofotometro e spettrofluorimetro

Saggi:

- ABTS assay,
- DPPH assay,
- MTS assay e MTT assay

Tecniche di estrazione da matrici alimentari e vegetali:

- Solid Phase Extraction
- Microwave extraction

Ho avuto infine modo di imparare a lavorare sotto cappa sterile con colture cellulari

ALTRE CAPACITÀ E COMPETENZE

Competenze non precedentemente indicate.

BUONE CAPACITÀ PRATICHE/MANUALI.

DISCRETA COMPrensIONE DELLA LINGUA ITALIANA DEI SEGNI (LIS), APPRESA DURANTE LA SCUOLA ELEMENTARE E MEDIE.

PATENTE O PATENTI

B

ULTERIORI INFORMAZIONI

Prof.ssa Adele Papetti: adele.papetti@unipv.it

-Gaetana Acconciaioco, head office Bottega Verde R&D laboratory.

(gaetana.acconciaioco@bottegaverde.com)