

**FORMATO EUROPEO  
PER IL CURRICULUM  
VITAE**



**INFORMAZIONI PERSONALI**

Nome	<b>FERRON LUCIA</b>
Indirizzo	<b>83, via Imer Zona, 13836, Cossato, IT</b>
Telefono	<b>3935831231</b>
E-mail	<b>luci.ferron01@gmail.com</b>
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](mailto:adele.papetti@unipv.it)

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

([gaetana.acconciaioco@bottegaverde.com](mailto:gaetana.acconciaioco@bottegaverde.com))