

FORMATO EUROPEO PER IL CURRICULUM VITAE



INFORMAZIONI PERSONALI

Nome **ANTONIA GRASSO**

ESPERIENZA LAVORATIVA

- **Date** *Dal 1997 al 2006 (9 anni)*
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro Università di Catania- Facoltà di Agraria - DOFATA - Sez. Biotecnologie Alimentari
 - Tipo di azienda o settore Ricerca Universitaria
 - Tipo di impiego Partecipazione come giudice addestrato alle sedute di analisi sensoriale degli alimenti (Panel Test)

- **Date** *Dal 1999 al 2000 (1 anno)*
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro Opera Universitaria di Catania- Settore ristorazione
 - Tipo di azienda o settore Ristorazione collettiva
 - Tipo di impiego Pianificazione alimentare e valutazione quali e quantitativa degli alimenti somministrati dal servizio mensa universitario (Vincitrice borsa di studio Università degli studi di Catania)

- **Date** **giugno 2006 (1 mese)**
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro Istituto professionale di Stato per i servizi sociali "Lucia Mangano"
 - Tipo di azienda o settore Scuola
 - Tipo di impiego Tutor esterno per "Stage disabili"
 - Principali mansioni e responsabilità Tutoraggio

- **Date** **Da settembre 2006 a settembre 2008 (2 anni)**
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro Istituto Canossiano di Catania
 - Tipo di azienda o settore Scuola
 - Tipo di impiego Collaboratore socio-educativo per soggetti non udenti
 - Principali mansioni e responsabilità Educatore tecnico-scientifico

- **Date** **Da novembre 2006 a marzo 2007 (4 Mesi)**
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro Enac Sicilia- Ente di Formazione Canossiano
 - Tipo di azienda o settore Formazione professionale
 - Tipo di impiego Tutor di stage per i progetti F.S.E.:
 - Mediatore della comunicazione per sordi, Mis. 3.02, Cod. 616.
 - Esperto nella cura della persona, Mis.3.12, cod 228
 - Principali mansioni e responsabilità Tutoraggio tecnico-scientifico
 -

- **Date** **28-29 novembre 2007**
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro Focus Management School
 - Tipo di azienda o settore Attività di formazione
 - Tipo di impiego Libero Professionista
 - Principali mansioni e responsabilità Docente di Progettazione del Sistema di Autocontrollo Igienico HACCP (UNI 10854:1999)
 -

- **Date** **Da marzo 2006 e maggio 2007 (1 anno e 2 mesi)**
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro Zappalà S.p.a.
 - Tipo di azienda o settore Ricerca settore lattiero-caseario
 - Tipo di impiego Contratto a progetto - CoCoPro
 - Principali mansioni e responsabilità **Elaborazione, valutazione delle caratteristiche chimico-fisiche, sensoriali, stabilizzazione e shelf life della ricotta salata destinata alla GDO.**

- **Date** **Da settembre 2008 a gennaio 2009 (6 mesi) a Roma**
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro MIPAF- Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali -Ispettorato Centrale per il controllo della qualità dei prodotti agroalimentari -Laboratorio Centrale di Roma- Via del Fornetto 85 - Roma
 - Tipo di azienda o settore Settore Enologico
 - Tipo di impiego Borsa di studio - Ricerca settore enologico
 - Principali mansioni e responsabilità **Caratterizzazione della componente antocianica delle uve e dei relativi vini provenienti da vitigni di sicura origine del centro Italia, mediante analisi chimico fisiche e strumentali (Spettrofotometro e HPLC-Dad)**

- **Date** **Da febbraio 2009 ad agosto 2009 (6 mesi) a Catania**
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro MIPAF-Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali -Ispettorato Centrale per il controllo della qualità dei prodotti agroalimentari - Laboratorio di Catania- Via Alessandro Volta,19 - Catania
 - Tipo di azienda o settore Settore Biologico
 - Tipo di impiego Borsa di studio - Ricerca settore biologico
 - Principali mansioni e responsabilità **Determinazione residui fitosanitari negli alimenti e derivati con GC-Ms/Ms e HPLC-MS**

- **Date** **Da aprile 2009 a dicembre 2015 (6 anni e 8 mesi)**
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro Titolare società della Casanatura snc - Via Etna 172 Tremestieri Etneo, Catania
 - Tipo di azienda o settore Settore Educazione alimentare e vendita di integratori alimentari
 - Tipo di impiego Consulente e titolare di azienda - Educazione e consulenza alimentare

- **Date** **Da gennaio 2016 a maggio 2019 (3 anni e 4 mesi)**
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro Oranfrizer Srl, SP/I Km 1,300 Scordia
 - Tipo di azienda o settore Azienda Agroalimentare- Settore Ortofrutta
 - Tipo di impiego Addetta al laboratorio chimico- fisico e strumentale
 - Principali mansioni e responsabilità **Analisi chimico-fisiche e multi residuale (GC-MS e HPLC-Ms/Ms)**

- **Date** **Dal 2006 a marzo 2021**
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro Diversi docenze presso vari enti di formazione (Enac Sicilia- Istituto Canossiano di Catania-Eris Formazione- SGA- Dtn group - Discoboro - Arche')
 - Tipo di azienda o settore Attività di formazione- Impegno medio 80 ore annuali
 - Tipo di impiego Libero Professionista
 - Principali mansioni e responsabilità Docente di:
 - Materie scientifiche: matematica, geometria, fisica, chimica, scienze e tecnologie.
 - Elementi di igiene alimentare e preparazione dei pasti per Corso OSA
 - Dietetica ed interventi sociali rivolti all'infanzia e all'adolescenza per Corso OSS
 - Dietologia per Operatore del Benessere - Acconciatura (obbligo formativo)
 - Elementi di igiene ambientale ed alimentare per corso per assistenza familiare
 - Elementi di chimica, biochimica e microbiologia per Corso ASO

- **Date** **Da febbraio 2019 a febbraio 2021 (2 anni)**
Tecnologo alimentare
Libero professionista

- **Date** **Da aprile 2021 ad aprile 2023 (2 anni)**
 - **Nome e indirizzo del datore di lavoro** Università di Catania presso il Dipartimento di Agricoltura, Alimentazione e Ambiente (Di3A).
 - **Tipo di impiego** Titolare di un assegno di ricerca (SSD AGR/15) annuale rinnovato nell'aprile del 2022 dal titolo "Valutazione dell'efficacia di trattamenti innovativi di stabilizzazione e sanitizzazione sui parametri di qualità dei semi di pistacchio e dei prodotti derivati" nell'ambito del progetto di Ricerca "**Clean Pistachio - Innovazioni di prodotto e di processo in campo e in postraccolta per la valorizzazione del pistacchio in Sicilia**" - codice domanda di sostegno n. 94250045187, CUP G66D20000260009, finanziato dal Programma di Sviluppo Rurale Sicilia -PSR Sicilia 2014-2020 Misura 16 Cooperazione - Sottomisura 16.1 "Sostegno per la costituzione e la gestione dei gruppi operativi del PEI in materia di produttività e sostenibilità dell'agricoltura"
 - **Principali mansioni e responsabilità**
Valutazione dell'effetto dell'uso della tecnologia innovativa della luce pulsata per la stabilizzazione dei semi di pistacchio sui principali parametri di qualità dei semi e degli eventuali prodotti trasformati (Progetto: Clean Pistachio); Estrazione di bioprodotto da scarti di Opuntia Ficus-Indica e loro caratterizzazione (Progetto: EBioScart); formulazioni alimentari e sicurezza dei prodotti (Progetto: SicurNaturBIO)

- **Nome e indirizzo del datore di lavoro** **Da maggio 2023 a febbraio 2024**
Università di Catania presso il Dipartimento di Agricoltura, Alimentazione e Ambiente (Di3A).
 - **Tipo di impiego** Titolare di un assegno di ricerca (SSD AGR/15) dal titolo "Formulazione e caratterizzazione chimica-nutrizionale-sensoriale di prodotti da forno funzionali" nell'ambito del progetto di Ricerca "**Soluzioni innovative per la produzione e valorizzazione di Prodotti da forno funzionali- SIPROFF**" - codice Caronte SI_1_31360, CUP G58I18000790007

- **Nome e indirizzo del datore di lavoro** **Da febbraio 2024**
Università di Catania presso il Dipartimento di Agricoltura, Alimentazione e Ambiente (Di3A).
 - **Tipo di impiego** Ruolo di Tecnico Amministrativo- Tecnico Scientifico - Area tecnica, tecnico-scientifica ed elaborazione dati con la mansione di supporto attività di laboratorio

ATTIVITA' DIDATTICA SVOLTA PRESSO L'UNIVERSITA' DI CATANIA

- **Date** **Anno Accademico 2023/2024**
 - **Nome e indirizzo del datore di lavoro** Università di Catania- Di3A
 - **Tipo di impiego**

Attività di docenza del modulo d'insegnamento di "Tecnologie alimentari e chimica degli alimenti" del Corso di laurea Magistrale in Nutrizione Umana (42 ore - LM61),

Attività didattica nell'ambito dei Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento (PCTO) per le scuole secondarie di secondo grado. Argomento: Attività di controllo ed analisi dei prodotti alimentari (4 ore di laboratorio)

- **Date** **Anno Accademico 2022/2023**
 - **Nome e indirizzo del datore di lavoro** Università di Catania- Di3A
 - **Tipo di impiego**

Assistenza didattica allo svolgimento delle esercitazioni di laboratorio del modulo d'insegnamento di "Laboratorio delle tecnologie e formulazioni alimentari" del Corso di laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari (28 ore di laboratorio - LM70), tenuto dalla Prof.ssa Elena Arena

Assistenza didattica allo svolgimento delle esercitazioni di laboratorio del modulo d'insegnamento di "Analisi chimiche, fisiche e sensoriali" del Corso di laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari (42 ore L26), tenuto dalla Prof.ssa Elena Arena.

Attività didattica nell'ambito dei Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento (PCTO) per le scuole secondarie di secondo grado. Argomento: Attività di controllo ed analisi dei prodotti alimentari (4 ore di laboratorio)

- **Date**
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
- Tipo di impiego

Anno Accademico 2021/2022

Università di Catania- Di3A

Analisi dei principali parametri di qualità del vino (1 CFU- 14 ore) - Master in "Viticoltura, Enologia ed Enomarketing.

Assistenza didattica allo svolgimento delle esercitazioni di laboratorio del modulo d'insegnamento di "Laboratorio delle tecnologie e formulazioni alimentari " del Corso di laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari (28 ore di laboratorio - LM70), tenuto dalla Prof.ssa Elena Arena.

Assistenza didattica allo svolgimento delle esercitazioni di laboratorio del modulo d'insegnamento di "Analisi chimiche, fisiche e sensoriali" del Corso di laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari (42 ore L26), tenuto dalla Prof.ssa Elena Arena.

Attività didattica nell'ambito dei Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento (PCTO) per le scuole secondarie di secondo grado. Argomento: Attività di controllo ed analisi dei prodotti alimentari. (4 ore di laboratorio)

- **Date**
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
- Tipo di impiego

Dal 2002 al 2006 (4 anni)

Università di Catania- Facoltà di Agraria - DOFATA- Sez. Biotecnologie Alimentari

Assistenza didattica allo svolgimento delle esercitazioni di laboratorio del modulo d'insegnamento di "Analisi chimico-fisiche e sensoriali" del Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari, tenuto dal Prof. Carlo Nicolosi Asmundo

ATTIVITA' DIDATTICA INTEGRATIVA E DI SERVIZIO AGLI STUDENTI

- **Date**

Anno 2022

Co-relatore n.3 Tesi di **laurea magistrale** in Scienze e Tecnologie Alimentari:

- Tatiana Mariarita Tarda - **Valutazione dei principali parametri di qualità di glasse gastronomiche a base di olio extra vergine di oliva**
- Sebastiano Maria Caldarella - **Trattamento con luce pulsata di semi di pistacchio di Bronte e valutazione dell'effetto sui parametri chimico-fisici**
- Graziella Finocchiaro - **Caratterizzazione chimico-fisica e sensoriale di una glassa gastronomica e studio della shelf-life**

- **Date**

Anno 2023

Co-relatore n.5 Tesi di **laurea magistrale** in Scienze e Tecnologie Alimentari

- Daniele Catanzaro - **Valutazione della qualità di semole di grani antichi e prodotti derivati**
- Mirko Fallico - **Effetto di differenti modalità di affinamento sui principali parametri di**

qualità di vini dell'Etna.

- Francesca Parisi - **Valutazione qualitativa della farina di polpa di carrube e impiego nei prodotti alimentari**
- Maria Galati Giordano - **Stabilità durante la conservazione dei parametri di qualità di semi di pistacchio trattati con luce pulsata.**
- Ilenia Bonvicino - **Parametri di qualità di muffin senza glutine e confronto con prodotti analoghi con glutine**

Co-relatore n.1 Tesi di **laurea triennale** in Scienze e Tecnologie Alimentari

- Francesca Cardillo - **Effetto delle condizioni di fermentazione sulle proprietà analitiche e sensoriali delle birre artigianali**

TITOLI DI STUDIO

<ul style="list-style-type: none">• Date	<p><u>Anno Scolastico 1994/95</u></p>
<ul style="list-style-type: none">• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio• Qualifica conseguita	<p>Liceo Scientifico Archimede Acireale (CT)</p> <p>Matematica, chimica, fisica, informatica, latino.</p> <p>Diploma di Maturità Scientifica</p>
<ul style="list-style-type: none">• Date	<p><u>Anno Accademico 2001/02</u></p>
<ul style="list-style-type: none">• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio• Qualifica conseguita• Livello nella classificazione	<p>Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari Università degli Studi di Catania - Facoltà di Agraria - D.O.F.A.T.A. - Sez.Tecnologie Agroalimentari.</p> <p>Tesi di laurea dal titolo: "Analisi Gas Cromatografica-Olfattometrica (GC-O) della componente aromatica di un vino a DOC: Moscato di Siracusa".</p> <p>Analisi Chimico-Fisiche, Strumentali e Sensoriali degli Alimenti, Enologia, Processi dell'Industria Agro- alimentare, Nutrizione Umana e Dietologia, Microbiologia degli Alimenti, Patologia Vegetale, Zootecnica, Parassitologia Alimentare, Biochimica Chimica degli Alimenti, Economia e Politica agraria, Matematica, Chimica</p> <p>Dottore Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari 110/110 e lode</p>
<ul style="list-style-type: none">• Date	<p><u>Anno Accademico 2003/07</u></p>
<ul style="list-style-type: none">• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione• Qualifica conseguita	<p>Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari Università degli Studi di Catania - Facoltà di Agraria - D.O.F.A.T.A. - Sez.Tecnologie Agroalimentari.</p> <p>Tesi di dottorato dal titolo: "Vitigni Autoctoni Siciliani: Studio Della Componente Polifenolica "</p> <p>Nell'ambito del dottorato sono state svolte attività di ricerca presso l'Università di Foggia - Facoltà di Agraria - Di.S.A. dal titolo: "Evaluation of protective effect of (+) -catechin and gallic acid on terpenols in wine model solution "sotto la supervisione del Prof. Luigi Moio.</p> <p>PhD -Dottorato di ricerca in Scienze e Tecnologie Alimentari (XIX Ciclo)</p>

ALTRI TITOLI

- **Date** **Anno 2003**
Abilitazione all'esercizio della professione di Dottore Tecnologo Alimentare
- Qualifica conseguita
- **Date** **Anno 2016**
Regione Siciliana- ASP- Azienda Sanitaria Provinciale - Catania
Corso di formazione di II° livello -Educatori FED (Formazione Educazione Dieta)
Qualifica di Educatore FED (Formazione Educazione Dieta)
- Qualifica conseguita
- **Date** **Anno 2022**
Dipartimento di Agricoltura, Alimentazione e Ambiente (Di3A) - Università di Catania
Con approvazione del Dipartimento il 10 febbraio 2022
Titolo di Culture della materia per gli insegnamenti del settore scientifico-disciplinare S.S.D. AGR/15 (Scienze e Tecnologie Alimentari).
- Qualifica conseguita
- **Date** **Anno 2022**
Università degli studi di Catania - Unità operativa coordinamento - Attività e servizi polo ateneo
Corso di formazione
Salute e sicurezza nei luoghi di lavoro (12 Ore)
- Qualifica conseguita

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.

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.

CAPACITÀ E COMPETENZE

TECNICHE

Con computer, attrezzature specifiche, macchinari, ecc.

CAPACITÀ E COMPETENZE

ARTISTICHE

Musica, scrittura, disegno ecc.

ULTERIORI INFORMAZIONI

Capacità relazionali molto buone in qualunque contesto.
Capacità di lavoro di gruppo acquisite principalmente: in università, nei luoghi di lavoro (istituti di ricerca ed enti di formazione) e in personali esperienze come organizzazione di eventi.
Partecipazione alle attività di doposcuola e a momenti ludico-ricreativi destinati a favore di bambini ed adolescenti con deficit uditivi.

Attività di tutoraggio.
Organizzazione di eventi, dei materiali di lavoro e coordinazione del personale nei luoghi di lavoro.
Attività di volontariato presso la protezione civile e la misericordia di Valverde.

Ottima conoscenza delle tecnologie e metodiche analitiche del campo alimentare.
Ottima conoscenza e capacità operativa del pacchetto Office di Windows.
Buona conoscenza e capacità operativa dei sistemi di Geo posizionamento satellitare (GPS).
Buona conoscenza e capacità operativa degli strumenti di elaborazione delle immagini digitali (Imagej)
Buona conoscenza e capacità operativa degli strumenti di analisi statistica (Minitab).

Lavoro a maglia, tessitura e ricamo: (autodidatta).
Buone capacità grafiche ed artistiche come il disegno libero e la pittura su tela sia a tempera che ad olio (autodidatta).

Ottimo spirito di iniziativa e senso pratico.
Ottima capacità di relazione anche nel lavoro in team.
Ottima capacità di problem solving.
Ottima capacità di insegnamento.

<i>PRIMA LINGUA</i>	Italiano
<i>ALTRE LINGUE</i>	Inglese
• Capacità di lettura	Buona
• Capacità di scrittura	Sufficiente
• Capacità di espressione orale	Buona
PATENTE O PATENTI	Patente "B" autoveicoli.

ALLEGATI

Allegato A: ARTICOLI SU RIVISTE INDICIZZATE E NON DA ISI/SCOPUS E PARTECIPAZIONE A CONVEGNI

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".

Catania, 05/12/2023

ALLEGATO A

Antonia Grasso - ARTICOLI SU RIVISTE INDICIZZATE E NON DA ISI/SCOPUS

Use of vegetable flours obtained from artichoke by-products as a functional ingredient in gluten-free bread formulations. International Journal of Gastronomy and Food Science- In corso di stampa

Fallico B., Grasso A., Arena E. **Hazardous Chemical Compounds in Cookies: The Role of Sugars and the Kinetics of Their Formation during Baking.** Foods, 2022, 11, 4066.

Merlino M., Arena E., Cincotta F., Conduro C., Brighina S., Grasso A., Fallico B., Verzera A. **Fat type and baking conditions for cookies recipe: a sensomic approach.** International Journal of Food Science and Technology, 2022, 57, 5943-5953.

Nicolosi Asmundo C., Arena E., Grasso A. **Anthocyanic profile of different red grape cultivars grown in Sicily.** Acta Horticulturae, 2007, 754, 45-48.

D. Bica, R. Bonsignore, G. Fichera, G. Raiti, F. Trovato, E. Arena, A. Grasso, M.C. Lupo. **Nerello mascalese, diversità da caratterizzare.** L'Informatore Agrario, 2007, supplemento n.1 del 16/22 marzo, 21-24.

Antonia Grasso - PARTECIPAZIONE A CONVEGNI

E. Arena, C. Nicolosi Asmundo, A. Grasso, M.C. Lupo – **Applicazione della criomacerazione nella vinificazione di uve Nerello Mascalese.** – 8° Congresso Italiano di Scienza e Tecnologia degli Alimenti, CISETA, 7-8 maggio, 2007.

D. Bica, R. Bonsignore, G. Fichera, G. Raiti, F. Trovato, E. Arena, A. Grasso, M.C. Lupo – **Il Nerello mascalese: valutazione ampelografica ed analitica di tre differenti biotipi.** - Convegno Nazionale: I vitigni autoctoni minori: aspetti tecnici, normativi e commerciali” - Torino, 30 novembre – 1 Dicembre 2006.

A. Grasso - **Characterization of Sicilian grapes by phenolic compounds** - Proceeding of the 11th Workshop on the developments in Italian PhD, Research in Food Science and thecnology – Teramo, 27-29 Settembre, 2006.

A. Grasso - **Identification of anthocyanic composition in grape skin extract and red wine of Nerello mascalese (V.vinifera)** - Proceeding of the 10th Workshop on the developments in Italian PhD, Research in Food Science and thecnology – Foggia, 7-9 Settembre, 2005.

C. Nicolosi Asmundo, E. Arena, A. Grasso - **Anthocyanic Profile of Different Red Grape Varieties Grown in Sicily** – ISHS Fruit Section, International workshop on advanced in grapevine and wine research - Venosa (Italy), 15-17 Settembre 2005.

Antonia Grasso - Altre pubblicazioni come autore

Estrazioni di bioprodotto da scarti di *Opuntia Ficus- Indica* – N.Paparone, C. Danzi, B. Fallico, R. Palmeri, A. Grasso, G. Timpanaro, A. Urso .- Manuale divulgativo dell'innovazione.

Prs Sicilia 2014-2020- Sottomisura16.1 - “Sostegno per la costituzione e la gestione dei gruppi operative del PEI in material di produttività e sostenibilità dell'agricoltura”

ISBN 979-12-210-3349-6

Layman's Report – Rapporto finale divulgativo:” **Progetto EBioScart- Estrazione di bioprodotto da scarto di *Opuntia Ficus-Indica***” – N.Paparone, C. Danzi, B. Fallico, R. Palmeri, A. Grasso, G. Timpanaro, A. Urso - Giugno 2023