

CURRICULUM VITAE



INFORMAZIONI PERSONALI

Nome
Indirizzo
Telefono
Fax
E-mail

Nazionalità
Data di nascita

LOCATELLI MONICA

ESPERIENZA LAVORATIVA

- 2012-2016** *Collaborazione presso il Dipartimento di Scienze del Farmaco dell'Università degli Studi del Piemonte Orientale "A. Avogadro" (Novara) in qualità di assegnista di ricerca. Titolo dell'assegno: "Studio di componenti bioattivi funzionali in prodotti da forno ottenuti con ingredienti innovativi".*
- 2009-2016** *Svolgimento di seminari teorico-pratici nell'ambito del corso di Analisi e Controllo di Qualità dei Prodotti Alimentari (SSD CHIM/10) per il corso di laurea in Chimica e Tecnologia Farmaceutiche, presso la Facoltà di Farmacia (ora Dipartimento di Scienze del Farmaco) dell'Università degli Studi del Piemonte Orientale: "Interpretazione dei dati analitici e relativa analisi statistica multivariata applicate a prodotti alimentari" (aa.aa. 2008/2009 – 2009/2010 – 2010/2011 – 2011/2012 - 2012/2013 – 2013/2014 – 2014/2015 – 2015/2016).*
- 2013** *Svolgimento di un seminario dal titolo "Cocoa and chocolate: phenolic content, antioxidant capacity and anti-inflammatory properties" nell'ambito di NutriSci2013 - International School for PhD Students, tenutasi presso il Dipartimento di Scienze del Farmaco, Università degli Studi del Piemonte Orientale (Novara), il 24 e 25 maggio 2013.*
- 2010-2016** *Svolgimento di seminari teorico-pratici nell'ambito del corso di Analisi e Controlli in Farmacia (SSD CHIM/10) per il corso di laurea in Farmacia, presso la Facoltà di Farmacia dell'Università degli Studi del Piemonte Orientale: "Misurazione della pressione Arteriosa con strumenti semiautomatici e manuali: gestione dei dati e analisi statistica" (aa.aa. 2009/2010 – 2010/2011); "Esempio di realizzazione di un programma di educazione sanitaria e campagna di prevenzione: gestione dei dati e analisi statistica di alcuni parametri ematici e pressori" (a.a. 2014/2015); "Esempio di realizzazione di un programma di educazione sanitaria e campagna di prevenzione: gestione dei dati e analisi statistica di alcuni parametri ematici, pressori e biometrici" (a.a. 2015/2016).*
- 2010** *Svolgimento di seminari per il corso di Prodotti alimentari (SSD CHIM/10) nell'ambito del "Master in Management per la Valorizzazione e la Promozione di Prodotti Agro-Alimentari e Salutistici – I edizione" (a.a. 2009-2010):*
- "I prodotti orto-frutticoli: composizione e proprietà nutrizionali";
 - "Metodiche di analisi per la caratterizzazione della composizione di un derivato dei cereali, con laboratorio";
 - "I cereali e i prodotti derivati";
 - "Trattamento statistico di dati analitici applicabili alla caratterizzazione e alla rintracciabilità di prodotti agroalimentari tipici, con esercitazione".

- 2008-2011 **Collaborazione** presso il Dipartimento di Scienze Chimiche, Alimentari, Farmaceutiche e Farmacologiche (DiSCAFF) dell'Università degli Studi del Piemonte Orientale "A. Avogadro" (Novara) in qualità di **assegnista di ricerca**. Titolo dell'assegno: **"Qualità e sicurezza di Nocciola Piemonte IGP: marker molecolari per la valutazione dell'impatto del processo di tostatura"**.
- 2008-2011 **Professore a contratto** presso la Facoltà di Farmacia dell'Università degli Studi del Piemonte Orientale "A. Avogadro" (Novara) per il corso di **Elementi di Chimica Analitica** (SSD CHIM/01, 3 CFU), **corso di laurea in Chimica e Tecnologia Farmaceutiche** (aa.aa. 2008/2009 – 2009/2010 – 2010/2011).
- 2006-2007 **Collaborazione** presso il Dipartimento di Scienze Chimiche, Alimentari, Farmaceutiche e Farmacologiche (DiSCAFF) di Novara in qualità di **assegnista di ricerca**. Titolo dell'assegno: **"Caratterizzazione e studio delle proprietà antiossidanti di frazioni polifenoliche estratte da matrici alimentari"**.
- 2004-2006 **Dottorato di ricerca in Scienze delle Sostanze Bioattive** XIX ciclo presso il Dipartimento di Scienze Chimiche, Alimentari, Farmaceutiche e Farmacologiche (DiSCAFF) di Novara. Titolo del dottorato: **"Caratterizzazione chimica e studio delle proprietà antiossidanti di frazioni polifenoliche estratte da matrici alimentari"**.
- 2004-2005 **Collaborazione** presso il Dipartimento di Scienze Chimiche, Alimentari, Farmaceutiche e Farmacologiche (DiSCAFF) di Novara in qualità di **titolare di borsa di studio per addestramento e perfezionamento alla ricerca**. Titolo della borsa di studio: **"Caratterizzazione tecnologica, compositiva e nutrizionale dell'olio e di sottoprodotti di alto valore aggiunto ottenibili dalla Nocciola Piemonte"**.
- 2001 **Tirocinio pratico** presso la Farmacia Mazzarese Dr. Guido, Via Lavatelli 40, Cassolnovo (PV).

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- 2007 **Dottorato di ricerca in Scienze delle Sostanze Bioattive** XIX ciclo presso il Dipartimento di Scienze Chimiche, Alimentari, Farmaceutiche e Farmacologiche (DiSCAFF) di Novara. Titolo del dottorato: **"Caratterizzazione chimica e studio delle proprietà antiossidanti di frazioni polifenoliche estratte da matrici alimentari"**.
- 2004 **Esame di Stato per l'abilitazione all'esercizio della professione di farmacista**, superato presso l'Università degli Studi di Pavia nella II Sessione 2003.
- 2003 **Laurea Specialistica** presso l'Università degli Studi di Pavia, **Facoltà di Farmacia, Corso di Laurea in Chimica e Tecnologia Farmaceutiche**. Tesi sperimentale dal titolo **"Attività antiradicalica dell'orzo (*Hordeum vulgare*) verde e torrefatto"**. Votazione conseguita: 107/110.
- 1995 **Diploma di Maturità Classica**, conseguito presso il Liceo Classico e Scientifico "B. Cairoli" di Vigevano (PV). Votazione conseguita: 54/60.

**CAPACITÀ E COMPETENZE
PERSONALI**

PRIMA LINGUA

ITALIANO

ALTRE LINGUE

FRANCESE, INGLESE

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

FRANCESE: BUONO; INGLESE: DISCRETO

FRANCESE: BUONO; INGLESE: DISCRETO

FRANCESE: BUONO; INGLESE: DISCRETO

**CAPACITÀ E COMPETENZE
RELAZIONALI**

Le esperienze acquisite sia in ambito scientifico sia in ambito didattico hanno permesso di sviluppare una buona capacità relazionale e una particolare predisposizione al lavoro di gruppo.

**CAPACITÀ E COMPETENZE
ORGANIZZATIVE**

Le capacità e le competenze organizzative sono state sviluppate a seguito dello svolgimento di vari incarichi in ambito universitario quali:

- attività di docenza;
- partecipazioni a progetti di ricerca universitari;
- partecipazione a congressi e giornate di studio;
- coordinamento e tutoraggio di tesi di laurea.

- Segreteria Organizzativa del "7th International Congress on Pigments in Food", tenutosi presso il Dipartimento di Scienze del Farmaco (Università degli Studi del Piemonte Orientale "A. Avogadro", Novara) dal 18 al 21 giugno 2013.

- Segreteria Organizzativa del "First International Congress on Cocoa Coffee and Tea (CoCoTea 2011)", tenutosi presso la Facoltà di Farmacia dell'Università degli Studi del Piemonte Orientale "A. Avogadro" (Novara) dal 13 al 16 settembre 2011.

- Commissione organizzativa della prima Scuola Internazionale di Nutraceutica e Nutrigenomica "Nu.Tri.Sci 2009 - FROM FUNCTIONAL FOODS TO NUTRACEUTICALS - International Advanced School in Nutraceuticals and Nutrigenomic Science", tenutasi presso la Facoltà di Farmacia dell'Università degli Studi del Piemonte Orientale "A. Avogadro" (Novara), dal 21 settembre al 2 ottobre 2009.

- Segreteria organizzativa del VI Congresso Nazionale di Chimica degli Alimenti, tenutosi presso la Fondazione Ferrero, Alba (CN), dal 7 al 10 novembre 2006.

**CAPACITÀ E COMPETENZE
TECNICHE**

COMPETENZE CHIMICO-ANALITICHE

ANALISI DELLA COMPOSIZIONE DI UN ALIMENTO (DETERMINAZIONE DI UMIDITÀ, PROTEINE, LIPIDI, FIBRA, CENERI)

TECNICHE DI ESTRAZIONE DA MATRICI ALIMENTARI DELLE COMPONENTI BIOATTIVE (PREVALENTEMENTE COMPOSTI POLIFENOLICI).

ANALISI QUALI-QUANTITATIVA DELLA COMPONENTE POLIFENOLICA CON METODICHE HPLC E HPLC/MS. ISOLAMENTO (CROMATOGRAFIA GRAVIMETRICA, CROMATOGRAFIA SOTTO VUOTO - VLC: VACUUM LIQUID CHROMATOGRAPHY, HPLC PREPARATIVA) E CARATTERIZZAZIONE CON TECNICHE SPETTROSCOPICHE (IR, ¹H NMR) DI POLIFENOLI DA MATRICI VEGETALI.

SINTESI ORGANICA.

DETERMINAZIONE DELL'ATTIVITÀ ANTIOSSIDANTE MEDIANTE TEST CHIMICI IN VITRO.

ELETTROFORESI SU GEL SDS-PAGE E UREA-PAGE PER LA CARATTERIZZAZIONE DELLA FRAZIONE PROTEICA.

ANALISI STATISTICA MULTIVARIATA APPLICATA ALLO STUDIO DI SISTEMI DI DATI COMPLESSI (CLUSTER ANALYSIS E ANALISI DELLE COMPONENTI PRINCIPALI) ED IMPIEGO DI TECNICHE DI INTELLIGENZA ARTIFICIALE (RETI NEURONALI).

CONOSCENZE INFORMATICHE

BUONE CONOSCENZE DELL'UTILIZZO DEL PERSONAL COMPUTER, APPLICAZIONI MS-OFFICE (WORD, EXCEL, POWER POINT), APPLICAZIONI GRAFICHE E DI SCRITTURA FORMULE CHIMICHE (CHEMDRAW PRO). CONOSCENZA DEI PRINCIPALI SOFTWARE APPLICATIVI PER LA GESTIONE DI APPARECCHIATURE DI LABORATORIO (SISTEMI CROMATOGRAFICI, ANALISI DI IMMAGINE, ZETASIZER). UTILIZZO DEL SOFTWARE STATISTICO OPEN-SOURCE "R".

CAPACITÀ E COMPETENZE ARTISTICHE

ALTRE CAPACITÀ E COMPETENZE

Attività di referaggio per le seguenti riviste scientifiche internazionali: Food Chemistry, Food and Function, Journal of the Science of Food and Agriculture, Molecules, Journal of Food Biochemistry, Journal of Food Science and Technology, Journal of Food Quality, Food research International, LWT – Food Science and technology, European Food Research and Technology, wine Studies, ASABE journal, Industrial Crops and Products.

PATENTE O PATENTI

Tipo B

ULTERIORI INFORMAZIONI

Autore o co-autore di circa 130 pubblicazioni scientifiche e divulgative di rilevanza nazionale e/o internazionale (di cui 32 articoli su riviste scientifiche internazionali peer-reviewed). Profilo Google Scholar: <https://scholar.google.it/citations?user=Ezj5sBEAAAAJ&hl=it>

DICHIARAZIONE

Dichiaro che le informazioni riportate nel presente Curriculum Vitae sono esatte e veritiere.

Autorizzo il trattamento dei dati personali, ivi compresi quelli sensibili, ai sensi e per gli effetti della legge 31.12.96, n. 675 per le finalità di cui al presente avviso di candidatura.

Novara, 15/06/2016

Firma:

Monica Locatelli

