

CURRICULUM VITAE  
di Dorato Giuseppina



ISTRUZIONE E FORMAZIONE

Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione.	In corso di svolgimento Abilitazione all'insegnamento per la classe di concorso ADSS Sostegno nelle scuole secondarie di II° grado. Università Mediterranea di Reggio Calabria. Dal 12/2021 al 07/2022
Qualifica	Abilitazione all'insegnamento per la classe di concorso ADMM Sostegno nelle scuole secondarie di I° grado Università Mediterranea di Reggio Calabria CON VOTAZIONE 30/30. INSEGNANTE SPECIALIZZATO NEL SOSTEGNO DI ALUNNI CON DISABILITÀ. 2017/2018
Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione.	Percorso formativo per l'acquisizione dei 24 CFU nelle discipline antropo-psico-pedagogiche e nelle metodologie e tecnologie didattiche di cui all'art. 5 D.Lgs. n. 59/2017.
Qualifica	ABILITATO ALL'INSEGNAMENTO
Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione.	Da 06/2017 al 10/2017 Co.Co.Co Tecniche molecolari per l'autenticazione delle materie prime e degli ingredienti per prodotti da forno. Bando n°31/2017. Dipartimento di Agraria, Università Mediterranea di Reggio Calabria.
Qualifica	ESPERTO QUALIFICATO DI TECNICHE MOLECOLARI NELL'AMBITO DELLE MATERIE PRIME E DEGLI INGREDIENTI PER LA PREPARAZIONE DEI PRODOTTI DA FORNO.
Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	Da 02/2016 al 12/2016 MASTER UNIVERSITARIO DI II LIVELLO in "Nuovi prodotti e processi per la filiera tradizionale e funzionale dei prodotti da forno". Riferimento Pon_03PE_00090MIUR.
Qualifica	Elaborato finale con tesi dal titolo: "Lo stato dell'arte delle proprietà sensoriali dei prodotti da forno tradizionali e senza glutine". Università Mediterranea di Reggio Calabria.  TECNICO DELL'INNOVAZIONE ALTAMENTE QUALIFICATO NELL'AMBITO DELLA FILIERA DEI PRODOTTI DA FORNO.
Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	Dal 11/2012 al 09/2013 CORSO DI FORMAZIONE per la qualifica in: Esperto altamente qualificato per lo sviluppo della filiera olearia, Esperto di tecnologie produttive, di tecniche analitiche e di sistemi di recupero e valorizzazione dei sottoprodotti. Riferimento Pon_01545_3 MIUR. Università Mediterranea di Reggio Calabria.
Qualifica	ESPERTO DI TECNICHE ANALITICHE PER LA QUALIFICAZIONE DEGLI OLI.
	Da 15/12/2008 al 15/12/2011 DOTTORATO DI RICERCA in "Biologia Applicata ai Sistemi Agroalimentari e Forestali" XXIV Ciclo. Discussione tesi: Effetti del confezionamento sulla qualità del succo di arancia cv. <i>Belladonna</i> . Università degli Studi Mediterranea di Reggio Calabria, Facoltà di Agraria DOTTORE DI RICERCA.

Settembre 2020 Fondazione Onlus Sviluppo Europa PEKIT PROJECT  
CERTIFICAZIONE PEKIT SECURITY; CERTIFICAZIONE PEKIT EXPERT; CERTIFICAZIONE PEKIT  
ADVANCED

Luglio 2020 Art Academy College Fidia  
Corso sull'utilizzo didattico della LIM e del Tablet.  
Certificate of SKILL LIM ; Certificate of SKILL TABLET

Febbraio 2017  
MIPAAF Corso per l'acquisizione dell'idoneità fisiologica per l'assaggio di oli previsti  
dall'allegato XII del Reg CE 2568/91 e dal Decreto del Ministero delle Politiche Agricole e  
Forestali n. 1334 del 1991. Università Mediterranea di Reggio Calabria.

Giugno 2018  
Conseguimento esame d'inglese LIVELLO C2 ESB University of Cambridge Reggio Calabria

Dal 04/2009 al 10/2009  
Università degli Studi Mediterranea di Reggio Calabria; Ministero del Lavoro e della Previdenza Sociale;  
Italia Lavoro. CORSO DI FORMAZIONE in "Esperto in Formulazioni Alimentari Dolciarie Innovative".  
- Chimica delle materie prime per l'industria dolciaria  
- Operazioni unitarie dell'industria dolciaria  
- Analisi chimiche, fisiche e sensoriali dei prodotti dell'industria dolciaria  
- Controllo e gestione della qualità delle produzioni dolciarie  
- Igiene delle produzioni dolciarie  
- Macchine ed impianti per l'industria dolciaria  
- Economia e marketing dell'industria dolciaria  
- Logistica delle produzioni dolciarie  
- Formulazioni dei prodotti di gelateria artigianale  
- Tecnologia della conservazione del gelato artigianale  
- Tecnologia della stabilizzazione dei prodotti di gelateria  
- Formulazioni dei prodotti di pasticceria artigianale  
- Tecnologia del torrone tipico  
- Tecnologia della conservazione dei prodotti da forno e di pasticceria  
Attività esperienziali on the job: Stage presso aziende partner

Qualifica

**ESPERTO IN FORMULAZIONI ALIMENTARI DOLCIARIE INNOVATIVE.**

Dal 10/2005 al 10/2008  
LAUREA SPECIALISTICA IN SCIENZE E TECNOLOGIE AGROALIMENTARI  
con votazione di 110/110 e lode e menzione accademica di encomio solenne con una tesi dal titolo:  
Studio della influenza di temperatura e radiazione elettromagnetica sulla conservazione di olive da  
tavola (cv. *Nocellara etnea*) fermentate al naturale. Università degli Studi Mediterranea di  
Reggio Calabria, Facoltà di Agraria.

Dal 10/2008 al 06/2008  
Regione Calabria; Associazione Prometeo. POR Calabria 2000/2006-Annualità  
2003/2004-Asse III "Risorse Umane" Obiettivo 1-Misura 3.7-Azione 3.7.A  
Formazione Tecnica Superiore Integrata in Gestione Acque Reflue e Valorizzazione Sottoprodotti Industria di  
trasformazione agroalimentare in ambiente mediterraneo".

**TECNICO SUPERIORE NELLA GESTIONE DELLE ACQUE REFLUE.**

Qualifica

Qualifica  
**ESPERIENZA LAVORATIVA**

Dal 10/2001 al 10/2005

LAUREA TRIENNALE IN SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI con la votazione di 104/110 con una tesi dal titolo: L'impiego dei marker molecolari nell'analisi dei prodotti agroalimentari. Università degli Studi Mediterranea di Reggio Calabria, Facoltà di Agraria.

Attività di laboratorio riguardanti l'isolamento, l'amplificazione di materiale genetico e sequenziamento attraverso analisi in PCR.

10/07/2021

Diploma D'istruzione Tecnica Superiore presso ITIS "E. Fermi" Castrovillari (CS) con la votazione di 96/100.

**PERITO CHIMICO CAPOTECNICO**

Dal 07/11/2023 in corso

Contratto a tempo determinato presso IIS Augusto Righi, Reggio Calabria (RC) per la classe di insegnamento B003. DOCENTE DI LABORATORIO DI FISICA.

Dal 03/10/2023 in corso

Contratto a tempo determinato presso IIS Augusto Righi, Reggio Calabria (RC) per la classe di insegnamento B012. DOCENTE DI LABORATORIO DI CHIMICA E MICROBIOLOGIA

Dal 07/11/2023 in corso

Contratto a tempo determinato presso Liceo Artistico "M. Frangipane" Reggio Calabria (RC) per la classe di insegnamento A034. DOCENTE IN SCIENZE E TECNOLOGIE CHIMICHE

03/2023-06/2023

Contratto a tempo determinato presso Liceo Artistico "M. Frangipane" Reggio Calabria (RC) per la classe di insegnamento A034. DOCENTE IN SCIENZE E TECNOLOGIE CHIMICHE

09/2021-06/2022

Contratto a tempo determinato presso ITIS "Panella Vallauri" Reggio Calabria (RC) per la classe di insegnamento B012. DOCENTE DI LABORATORIO DI CHIMICA E MICROBIOLOGIA

10/2019-08/2020

Contratto a tempo determinato presso ITI "E. Fermi" Bagnara Calabria (RC) per la classe di insegnamento B012. DOCENTE DI LABORATORIO DI CHIMICA E MICROBIOLOGIA

10/2019-06/2020

Contratto a tempo determinato presso "Ipalb Tur", Villa San Giovanni (RC) per la classe di insegnamento A034. DOCENTE DI SCIENZE E TECNOLOGIE CHIMICHE.

01/2019-06/2019

Contratto a tempo determinato presso "Ipalb Tur", Villa San Giovanni (RC) per la classe di insegnamento B012. DOCENTE DI LABORATORIO DI CHIMICA E MICROBIOLOGIA

14/02/2018-23/02/2018

Contratto a tempo determinato presso Istituto Comprensivo "Cassiodoro Don Bosco", Pellaro (RC), classe di insegnamento A60. DOCENTE DI TECNOLOGIA.

17/01/2018-03/02/2018

Contratto a tempo determinato presso "Ipalb Tur", Villa San Giovanni (RC) classe di insegnamento A031. DOCENTE DI SCIENZE DEGLI ALIMENTI

27/10/2014-31/08/2015

Contratto a tempo determinato presso l'Istituto Professionale di Stato per l'industria e per l'artigianato IPSIA "G. Benelli" Pesaro (PU) per la classe di insegnamento B012. DOCENTE DI LABORATORIO DI CHIMICA E MICROBIOLOGIA

Dal 23/09/2013 al 30/06/2014

Contratto a tempo determinato presso l'Istituto Professionale Industria e Artigianato "G. Celli". Cagli (PU) per la classe di insegnamento B012. DOCENTE DI LABORATORIO DI CHIMICA E CHIMICA INDUSTRIALE.

Pagina 3 - Curriculum vitae di  
DORATO, Giuseppina

Dal 25/09/2013-30/06/2014

Contratto a tempo determinato presso l'Istituto Superiore Omnicomprensivo "Montefeltro" Sassocorvaro (PU) per la classe di insegnamento B012. DOCENTE DI LABORATORIO DI CHIMICA E CHIMICA INDUSTRIALE.

04/08/2008- 30/09/2008

Università degli Studi Mediterranea di Reggio Calabria, Facoltà di Agraria Località Feo di Vito (Rc).

**Collaborazione part-time attività di tutor junior** nell'ambito del Progetto Val.Ori

- somministrazione di questionari di customer satisfaction agli studenti dell'Ateneo,
- scansione questionari, coadiuvati dal personale responsabile dell'attività,
- supporto all'elaborazione dei dati,
- supporto alla redazione finale dell'attività.

Dal 01/2007 al 07/2007

Università degli Studi Mediterranea di Reggio Calabria, Facoltà di Agraria Località Feo di Vito (Rc).

**Assegno di tutorato Coordinamento tra studenti e struttura formativa,**

- collaborazione alle iniziative di Orientamento;
- fornitura agli studenti di informazioni sui Corsi e su come reperirle (in particolare per le matricole);
- collaborazione all'organizzazione di attività integrative;
- collaborazione con l'Ufficio Didattica di Facoltà;
- cura delle comunicazioni con gli studenti;
- diagnosi dei problemi che sono di ostacolo al regolare iter di studio: monitoraggio delle carriere degli studenti (frequenze, esami. crediti maturati, ecc.);
- verifica dell'adeguatezza ed eventuale aggiornamento dei calendari delle lezioni, delle sessioni d'esame, nonché di tutti gli adempimenti connessi e consequenziali;
- funzione di sostegno personalizzato all'apprendimento, utile soprattutto per mantenere i contatti con studenti che, per varie ragioni (ad esempio attività lavorative), presentano maggiori difficoltà rispetto agli esami e a una chiara programmazione degli studi e della carriera;
- organizzazione di incontri di presentazione dei risultati dei monitoraggi, in accordo con il Presidente del Corso degli Studi;
- definizione di momenti di ascolto individuale e/o di piccolo gruppo sui problemi didattici, con particolare riguardo al problema del "recupero crediti" per studenti in ritardo o provenienti da altri corsi di studio
- organizzazione di occasioni di incontro sul tema del Tirocinio/Stage, anche mediante colloqui individuali e di piccolo gruppo, in accordo con il servizio tirocini.

*Pagina 4 - Curriculum vitae di  
DORATO, Giuseppina*

Madrelingua	ITALIANO
Altre Lingue	Inglese
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Capacità di lettura</li> <li>• Capacità di scrittura</li> <li>• Capacità di espressione orale</li> </ul>	<p>Buono.</p> <p>Buono.</p> <p>Buono.</p>
CAPACITÀ E COMPETENZE RELAZIONALI	Sono in grado di comunicare in modo chiaro e preciso, rispondendo a specifiche richieste della committenza e/o dell'utenza di riferimento, grazie alle attività di relazione svolte nelle diverse esperienze professionali citate.
CAPACITÀ E COMPETENZE ORGANIZZATIVE	Sono in grado di organizzare autonomamente il lavoro, definendo priorità e assumendo responsabilità acquisite tramite le esperienze professionali sopra elencate nelle quali mi è sempre stato richiesto di gestire autonomamente le diverse attività, rispettando le scadenze e gli obiettivi prefissati.
CAPACITÀ E COMPETENZE TECNICHE	<p>Ho competenza ad usare la strumentazione analitica anche sofisticata di un laboratorio di analisi chimiche su polpa di olive e succo d'arancia come:</p> <p>Analisi colorimetrica</p> <p>Analisi polifenolica</p> <p>Analisi dei solidi solubili totali</p> <p>Analisi acidità totale Indice di Formolo Vitamina C Flavonoidi totali</p> <p>Capacità antiossidanti</p> <p>Determinazione flavanoni</p> <p>PCR</p> <p>Analisi per cromatografia liquida (HPLC)</p> <p>Analisi per spettrofotometria Uv-Vis</p> <p>Preparare e conservare campioni; valutare il dato sperimentale utilizzando programmi di analisi statistica.</p> <p>Ho competenza ad utilizzare gli strumenti informatici, fare ricerche bibliografiche; gestire autonomamente l'esecuzione dei lavori individuali; partecipare alla gestione del lavoro di gruppo; comunicare e documentare il proprio lavoro.</p> <p>Ho competenza dei programmi informatici più utilizzati oggi, dalla suite per l'ufficio della Microsoft (Word, Excel, Powerpoint, Infopath, Outlook, OneNote, Adobe Photoshop, Image Reader, Adobe Acrobat Professional). I software di animazione PowToon, Prezi, Wordwall, Bookcreator, Padlet, Canva, Mindomo, Social network.</p>
PATENTE	Automobilistica (patente B )
PUBBLICAZIONE	<p>Gennaio 2017</p> <p>Rivista scientifica Journal of Food Processing and Preservation.</p> <p>The effect of different packaging on physical and chemical properties of oranges during storage. Impact Factor: 0.894.</p>
CONVEGNI	<p>Dal 21/09/2011-al 23/09/2011</p> <p>Partecipazione al 16th WORKSHOP on the Developments in the Italian PhD Research on Food Science Tecnology and Biotechnology, University of Piacenza e Milano, con la presentazione di: "Studio degli effetti del confezionamento sulle proprietà antiossidanti del succo di arancia cv. Belladonna". Esposizione dei risultati riguardanti l'influenza di due film di confezionamento, sulla shelf-life delle arance, valutata attraverso la misurazione della capacità antiossidante del succo di arancia, ovvero la quantificazione dei flavanoni totali mediante analisi in cromatografia; liquida.</p> <p>Dal 15/09/2010 al 17/09/2010</p> <p>Partecipazione al 15th WORKSHOP on the Developments in the Italian PhD Research on Food Science Tecnology and Biotechnology, University of Napoli Federico II, Portici con la presentazione di: "Studio dell'influenza della temperatura e del confezionamento sulle proprietà qualitative del succo di arancia cv. Belladonna."</p>

