

CURRICULUM VITAE

MAFALDA SCOCCO

INFORMAZIONI PERSONALI:

Data e luogo di nascita: 16 Agosto 1977 a San Severo (FG)

Residenza: Via Gobetti 1, 71016 San Severo (FG)

Telefono: 340-9320981
0882-375585

Posta elettronica: mafaldascocco@libero.it

Collocamento: iscritta nelle liste di collocamento ordinario di San Severo dal 30/10/2001

Patente: B

Codice Fiscale: SCC MLD 77M56 I158C

Nazionalità: Italiana

ISTRUZIONE :

13 marzo 2003: **Laurea in Scienze Biologiche** (indirizzo biomolecolare) conseguito presso Università degli Studi di Parma, votazione conseguita 100/110. Tesi di tipo sperimentale.

Titolo Tesi: “Variabilità dei geni ribosomali 5S in storioni del Mediterraneo”.

1996: **Corso integrativo** conseguito presso l’ Istituto Magistrale “Enrico Pestalozzi” di San Severo (FG).

1995: **Diploma di maturità magistrale** conseguito presso l’ Istituto Magistrale “Enrico Pestalozzi” di San Severo (FG), votazione conseguita 48/60.

CORSI DI FORMAZIONE POST-LAUREA

- 16 giugno 2003-19 marzo 2004: Corso di Alta Formazione “**AGRIQUAL – Quality Manager di Impresa Agroalimentare**”:
1000 (600 ore di aula, 400 ore di stage); ATI (QuinBi Srl – Istituto Tecnico Agrario “B. Caramia – F. Gigante” – Istituto di Scienze delle Produzioni Alimentari CNR – Settore 3 Srl) – P.O.N “RST&AF” 2000-2006 – Avviso 4391/2001 – progetto n. 1422/612).
Lo stage si è svolto presso il laboratorio microbiologico dell’ Istituto di Scienze delle Produzioni Alimentari –CNR di Bari.

- *Corso di Formazione in Materia di Sicurezza e prevenzione sui luoghi di lavoro (D. Lgs. 626/94 – 242/96)*
- *“La Valutazione dell’efficacia dei Sistemi di Gestione: l’applicazione nelle aziende agroalimentari”*
- *“La Valutazione dell’efficacia dei Processi Produttivi: l’applicazione nelle aziende agroalimentari”*
- *“La certificazione di prodotto nell’agroalimentare – EUREP GAP”*

CAPACITA' E COMPETENZE PERSONALI

Conoscenza lingua inglese.

Attestato di lingua inglese conseguito presso il centro linguistico dell’Università degli Studi di Parma (livello intermedio).

Capacità di lettura:buono

Capacità di scrittura: buono

Capacità di espressione: elementare

CAPACITA' E COMPETENZE TECNICHE

Per la preparazione della Tesi di Laurea ho frequentato il laboratorio di biologia molecolare dell’Università di Parma e le tecniche e gli strumenti utilizzati sono:

- Estrazione del DNA
- reazioni di amplificazione con PCR (polymerase chain reaction)
- reazioni di sequenziamento con dideossinucleotidi fluorescenti
- clonaggio di frammenti di DNA in vettori plasmidici
- Analisi delle sequenze di DNA con programmi informatici come PC GENE, GENE DOC, PHILIP.

Nell’ambito del mio periodo di stage presso l’Istituto di Scienze delle Produzioni Alimentari-CNR-Bari, sono state condotte analisi microbiologiche su un ciclo di lavorazione di vegetali di 4^a gamma dal taglio fino al termine della frigoservazione e prove di inibizione su rucola. Le tecniche e gli strumenti utilizzati sono:

- preparazione terreni di crescita per batteri, lieviti e funghi
- Analisi RAPD
- Microscopio ottico, stereoscopio

- Reazioni di amplificazione con PCR
- Purificazione del DNA amplificato
- Estrazione del DNA da gel di agarosio
- Prove di inibizione su rucola con batteri non patogeni e con Listeria ed Aeromonas

Buona conoscenza dei sistemi operativi Windows e dei programmi Office :Power-point, Excel, Access.

Autorizzo l'uso dei miei dati personali ai sensi della legge 675/96