

**FORMATO EUROPEO  
PER IL CURRICULUM  
VITAE**



Nome **URBANI, STEFANIA**  
Indirizzo [REDACTED]  
Telefono [REDACTED]  
Fax [REDACTED]  
E-mail [REDACTED]  
  
Nazionalità [REDACTED]  
Data di nascita [REDACTED]

**ESPERIENZA LAVORATIVA**

- Date **DAL 24 GENNAIO 2022 AL 31 DICEMBRE 2022**
- Nome e indirizzo del datore di lavoro **Società Agricola Mastri Birrai SS Via Madonna della Puglia SNC 06035 Gualdo Cattaneo (PG).**
- Tipo di azienda o settore **Società Agricola Mastri Birrai SS e DIPARTIMENTO DI SCIENZE AGRARIE, ALIMETARI ED AMBIENTALI (DSA3).**
- Tipo di impiego **Impiegata con inquadramento al livello 2" del Contratto Provinciale di lavoro per gli Impiegati Agricoli della Provincia di Perugia.**
- Principali mansioni e responsabilità 

**Sviluppo di diversi approcci analitici in grado di creare un valido supporto strumentale, nella definizione dell'origine dei prodotti alimentari.**  
**A tale scopo sono state applicate diverse metodologie analitiche volte all'analisi di acidi grassi e dei componenti minori riconducibili alla frazione fenolica e volatile di diversi prodotti alimentari di origine vegetale ed animale, con particolare riferimento agli oli vergini di oliva.**

**Messa a punto di metodi strumentali al fine di caratterizzare la frazione volatile volatile delle salamoie delle olive da mensa con campionamento dello spazio di testa mediante la Microestrazione in Fase Solida (SPME) e successiva analisi con gascromatografia-spettrometria di massa (GC-MS).**

**Messa a punto di metodiche per valutare i composti bioattivi presenti nei sottoprodotti della filiera olivicolo olearia e della torrefazione del caffè.**

**Messa a punto di metodi per la valutazione, dell'acrilammide e delle ammine biogene in diverse matrici alimentari utilizzando la spettrometria di massa (quadropolo-tempo di volo) accoppiata alla cromatografia liquida (UHPLC-Q-TOF);**

**Tutoraggio di tesi quale co-relatore.**

**Elaborazione dei dati per la stesura di lavori scientifici.**

**Svolgimento di attività didattica integrativa per insegnamento di:**  
**-Processi della Tecnologia Alimentare II (C.d.L. Scienze e Tecnologie Agro-alimentari (STAGAL**

#### ESPERIENZA LAVORATIVA

- Date
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
- Tipo di azienda o settore
- Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

#### DAL 13 GENNAIO 2020 AL 12 GENNAIO 2022

Farchioni Olii S.P.A. Via Madonna della Puglia SNC 06035 Gualdo Cattaneo (PG).

Farchioni Olii S.P.A. e DIPARTIMENTO DI SCIENZE AGRARIE, ALIMETARI ED AMBIENTALI (DSA3) (in seguito all'accordo tra DSA3 e la Farchioni Olii S.P.A)

Impiegata specialista in ricerca e sviluppo nel settore olivicolo e oleario 5 livello a tempo determinato a seguito del cofinanziamento nell'ambito del progetto PhD Cibo e sviluppo sostenibile – F.A.I. Lab.

L'attività di ricerca è stata volta principalmente verso lo sviluppo di metodologie semplici e applicabili a livello industriale in grado di stabilizzare gli oli torbidi in fase di post confezionamento.

Screening degli oli extra-vergini di oliva condotta per valutare la torbidità e l'umidità degli oli al fine di selezionare i campioni che presentassero i requisiti migliori per essere sottoposti successivamente a processi di stabilizzazione

Studio della composizione acidica di oli di semi e messa a punto di formulati di miscele di oli di semi ricche di acidi grassi  $\omega$ -3,  $\omega$ -6 e  $\omega$ -9.

Messa a punto di metodi per la valutazione dei composti fenolici presenti nei vini impiegando la spettrometria di massa (quadrupolo-tempo di volo) accoppiata alla cromatografia liquida (UHPLC-Q-TOF).

Elaborazione dei dati per la stesura di lavori scientifici.

Tutoraggio di tesi quale co-relatore.

Svolgimento di attività didattica integrativa per insegnamento di:

-Processi della Tecnologia Alimentare II (C.d.L. Scienze e Tecnologie Agro-alimentari (STAGAL).

#### ESPERIENZA LAVORATIVA

- Date
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
- Tipo di azienda o settore
- Tipo di impiego

#### DAL 15 SETTEMBRE 2017 AL 15 SETTEMBRE 2019

UNIVERSITA' DI PERUGIA.

DIPARTIMENTO DI SCIENZE AGRARIE, ALIMETARI ED AMBIENTALI (DSA3)

ASEGNISTA DI RICERCA

- Principali mansioni e responsabilità
  - Individuazione di nuove strategie per garantire l'autenticità e la qualità dell'olio d'oliva
  - Messa a punto di metodi strumentali quali HPLC e GC accoppiate alla spettrometria di massa per la determinazione dei fenoli, prodotti di ossidazione e dei composti volatili associate ai difetti dell'olio di oliva.
  - Sviluppo di metodiche mediante HPLC accoppiata alla spettrometria di massa per la determinazione delle ammine aromatiche eterocicliche e degli idrocarburi policiclici aromatici nelle carni sottoposte a cottura
  - Messa a punto di metodi strumentali (GC-MS) per la determinazione dei composti volatili associate alle note aromatiche delle carni.
  - Partecipazione all'elaborazione dei dati e stesura di lavori scientifici.
  - Tutoraggio di tesi quale co-relatore.
  - Svolgimento di attività didattica integrativa per insegnamento di:
    - Processi della Tecnologia Alimentare II (C.d.L. Scienze e Tecnologie Agro-alimentari (STAGAL).
  
- Date
  - DAL 1° OTTOBRE 2016 AL 14 SETTEMBRE 2017**
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
  - UNIVERSITA' DI PERUGIA.
- Tipo di azienda o settore
  - DIPARTIMENTO DI SCIENZE AGRARIE, ALIMETARI ED AMBIENTALI (DSA3)
- Tipo di impiego
  - CONTRATTO DI COLLABORAZIONE COORDINATA E CONTINUATIVA
- Principali mansioni e responsabilità
  - Studio delle caratteristiche qualitative e shelf-life dell'olio extravergine di oliva confezionato in contenitori poliaccoppiati Tetra Pak.
  - Messa a punto di metodi analitici mediante HPLC e GC per la determinazione dei pigmenti quali carotenoidi, clorofille, feofitine, pirofeofitine e composti aromatici presenti negli oli di oliva.
  - Partecipazione all'elaborazione dei dati e stesura di lavori scientifici.
  - Tutoraggio di tesi quale co-relatore.
  - Svolgimento di attività didattica integrativa per insegnamento di:
    - Processi della Tecnologia Alimentare II (C.d.L. Scienze e Tecnologie Agro-alimentari (STAGAL).
  
- Date
  - DAL 1 SETTEMBRE 2015 AL 31 AGOSTO 2016**
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
  - UNIVERSITA' DI PERUGIA.
- Tipo di azienda o settore
  - DIPARTIMENTO DI SCIENZE AGRARIE, ALIMETARI ED AMBIENTALI (DSA3)
- Tipo di impiego
  - ASSEGNISTA DI RICERCA

- Principali mansioni e responsabilità

Studi sulla valorizzazione nutrizionale dei prodotti agroalimentari della tradizione italiana

Messa a punto di formulati per la produzione di olio "spalmabile"

Sviluppo di metodi analitici mediante HPL, GC-FID e GC-MS per determinazione della composizione fenolica, acidica e volatile degli oli spalmabili.

Partecipazione all'elaborazione dei dati e stesura di lavori scientifici

Tutoraggio di tesi quale co-relatore.

Svolgimento di attività didattica integrativa per insegnamento di:  
-Processi della Tecnologia Alimentare II (C.d.L. Scienze e Tecnologie Agroalimentari (STAGAL).

- Date

**DAL 1° SETTEMBRE 2012 AL 31 AGOSTO 2015**

- Nome e indirizzo del datore di lavoro

UNIVERSITA' DI PERUGIA

- Tipo di azienda o settore

DIPARTIMENTO DI SCIENZE AGRARIE, ALIMETARI ED AMBIENTALI (DSA3)

- Tipo di impiego

ASSEGNISTA DI RICERCA

- Principali mansioni e responsabilità

Studi sulla definizione di sistemi di rintracciabilità analitica quale supporto alla rintracciabilità documentale relativa agli oli italiani di alta qualità e alle olive da tavola.

Interventi tecnologici e biotecnologici volti a migliorare il processo di produzione in relazione agli aspetti qualitativi degli oli di oliva e delle olive da tavola

Sviluppo di metodologie strumentali HPLC e HPLC-MS per la valutazione dei composti fenolici presenti nei sottoprodotti della filiera olivicola (sanse, acque di vegetazione e foglie) e vitivinicola (vinaccioli e foglie)

Attività di laboratorio volta alla messa a punto di metodiche analitiche per la determinazione del contenuto di i alchil esteri, cere e stigmastadieni negli oli di oliva.

Partecipazione all'elaborazione dei dati e stesura di lavori scientifici.  
Tutoraggio di tesi quale co-relatore.

Svolgimento di attività didattica integrativa per insegnamento di:  
-Processi della Tecnologia Alimentare II (C.d.L. Scienze e Tecnologie Agroalimentari (STAGAL).

- Date

**DAL 15 GENNAIO 2011 AL 31 AGOSTO 2012**

- Nome e indirizzo del datore di lavoro

UNIVERSITA' DI PERUGIA

- Tipo di azienda o settore

DIPARTIMENTO DI SCIENZE AGRARIE, ALIMETARI ED AMBIENTALI (DSA3)

- Tipo di impiego

CONTRATTO DI COLLABORAZIONE COORDINATA E CONTINUATIVA

- Principali mansioni e responsabilità

Studio quali-quantitativo dei composti fenolici e volatili presenti negli oli extravergini di oliva e nei vini attraverso tecniche di analisi strumentali (HPLC e GC-MS).

Partecipazione all'elaborazione dei dati e stesura di lavori scientifici.  
Tutoraggio di tesi quale co-relatore.

Svolgimento di attività didattica integrativa per insegnamento di:  
-processi di trasformazione dei prodotti di origine vegetale in "Industrie Alimentari dei Prodotti di Origine Vegetale" (C.d.L. Tecnologie e Biotecnologie degli Alimenti (TBA).

- Date
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
- Tipo di azienda o settore
- Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

**DAL 23 DICEMBRE 2006 AL 14 GENNAIO 2011**

UNIVERSITA' DI PERUGIA

DIPARTIMENTO DI SCIENZE AGRARIE, ALIMENTARI ED AMBIENTALI (DSA3)

ASSEGNISTA DI RICERCA

Attività di laboratorio per la valutazione della qualità degli oli extravergini in relazione alle pratiche fitopatologiche, agronomico-varietali e tecnologiche, attraverso analisi chimiche, fisiche e sensoriali.

Partecipazione all'elaborazione dei dati e stesura di lavori scientifici.

Tutoraggio di tesi quale co-relatore.

Svolgimento di attività didattica integrativa per insegnamento di:  
-processi di trasformazione dei prodotti di origine vegetale in "Industrie Alimentari dei Prodotti di Origine Vegetale" (C.d.L. Tecnologie e Biotecnologie degli Alimenti (TBA).

- Date
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
- Tipo di azienda o settore
- Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

**DAL 1 DICEMBRE 2003 AL 1 DICEMBRE 2006**

UNIVERSITA' DI BOLOGNA

SCUOLA DI DOTTORATO DELL'UNIVERSITA' DI BOLOGNA)

DOTTORANDO CON BORSA DI STUDIO

Valutazione quali-quantitativo delle sostanze antiossidanti presenti nell'olio vergine di oliva e sviluppo di nuovi metodi analitici sia qualitativi che quantitativi inerenti all'HPLC e alla Spettroscopia di fluorescenza. Tale attività è stata svolta presso il Dipartimento Di Scienze Agrarie, Alimentari ed Ambientali (DSA3) dell'ateneo Perugino.

Partecipazione all'elaborazione dei dati e stesura di lavori scientifici.

Tutoraggio di tesi quale co-relatore.

Svolgimento di attività didattica integrativa per insegnamento di:  
-*processi di trasformazione dei prodotti di origine vegetale in "Industrie Alimentari dei Prodotti di Origine Vegetale" (C.d.L. Tecnologie e Biotecnologie degli Alimenti (TBA).*

- Date
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
- Tipo di azienda o settore
- Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

**DAL 1 FEBBRAIO 2003 AL 30 NOVEMBRE 2003**

**UNIVERSITA' DI PERUGIA**

Dipartimento di Scienze degli Alimenti di Perugia presso l'Istituto di Microbiologia Lattiero Casearia

**BORSISTA**

Attività di laboratorio volta all'identificazione e alla selezione di batteri lattici coinvolti nel processo di panificazione e nella produzione di kefir.

#### **ISTRUZIONE E FORMAZIONE**

- Data
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio

**2014**

International Olive Council (COI) in collaborazione con Dipartimento di Scienze degli Alimenti dell'Università di Udine e la Società italiana per lo Studio delle Sostanze Grasse (SISSG)

Aggiornamento riguardo l'estrazione e le tecniche analitiche per la determinazione degli alchil esteri cere e stigmastadieni negli oli di oliva.

- Data
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
  - Qualifica conseguita
- Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)

**2003**

FACOLTA' DI AGRARIA, UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI BOLOGNA.

Valutazione degli antiossidanti (fenoli e tocoferoli) dell'olio di oliva mediante iniezione diretta in HPLC con sistema di rivelazione fluorimetrica o spettroscopia di fluorescenza.

Dottore di Ricerca.

PhD.

- Date
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
  - Qualifica conseguita

**2002**

FACOLTA' DI SCIENZE MATEMATICHE FISICHE E NATURALI, UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI PERUGIA

Laurea in Scienze Biologiche, Indirizzo "Fisiopatologico". Votazione 102/110  
Tesi Sperimentale dal titolo "Avvelenamento da Paracetamolo"

Dottore in Scienze Biologiche

#### **CAPACITÀ E COMPETENZE**

##### **PERSONALI**

*Acquisite nel corso della vita e della carriera ma non necessariamente riconosciute da certificati e diplomi ufficiali.*

MADRELINGUA

**[ ITALIANO ]**

ALTRE LINGUA

**[ INGLESE ]**

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

[discreta]

[discreta]

[discreta]

##### **CAPACITÀ E COMPETENZE TECNICHE**

*Con computer, attrezzature specifiche, macchinari, ecc.*

Ottime competenze comunicative acquisite durante la mia esperienza lavorativa e universitaria.

Ottima capacità organizzativa e di lavoro in gruppo acquisita durante il percorso lavorativo.

Maturata esperienza nelle tecniche cromatografiche HPLC e GC accoppiate alla spettrometria di massa. Padronanza delle metodiche analitiche sull'olio di oliva e sui suoi sottoprodotti ed altre matrici alimentari (vegetali ed animali) acquisite durante le attività di ricerca presso il DSA3.

Ottima padronanza del sistema informatico (Word, Excel, PowerPoint) ed elaborazione statistica dei dati analitici acquisite con l'esperienza lavorativa universitaria.

B

PATENTE DI GUIDA