

CURRICULUM VITAE

INFORMAZIONI PERSONALI

Cognome	MATERA
Nome	ATTILIO
Indirizzo	Via Atene 3, 85100 Potenza
Data e luogo di nascita	05/03/1985 Potenza (Italy)
E-mail	attilio.matera@gmail.com
LinkedIn	https://www.linkedin.com/in/am-foodtechnologist/
Cellulare	+39 3487795091
Nazionalità	Italiana



ESPERIENZE PROFESSIONALI

GENNAIO 2022 – IN CORSO

DOCENTE PRESSO L'UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DELLA BASILICATA. TITOLARE DEI SEGUENTI CORSI:

- **MACCHINE ED IMPIANTI PER LE PRODUZIONI DI IV GAMMA (6 CFU)** presso il corso di laurea magistrale in scienze e tecnologie alimentari;
- **RECUPERO E VALORIZZAZIONE DEI SOTTOPRODOTTI DELL'INDUSTRIA ALIMENTARE (5 CFU)** presso il corso di dottorato di ricerca in scienze agrarie, forestali e degli alimenti.

GENNAIO 2016 – GIUGNO 2021

RICERCATORE IN INGEGNERIA PER LE PRODUZIONI ALIMENTARI

Laboratorio di sviluppo processi ed impianti per le industrie alimentari

Laboratorio di proprietà fisico-meccaniche dei prodotti alimentari

Dipartimento DAFE, Università degli Studi della Basilicata, Potenza (<https://machimplab.wordpress.com>)

Settore: ingegneria alimentare; imballaggi alimentari; sicurezza alimentare; valutazione e modellizzazione della qualità degli alimenti; analisi chimiche, fisico-chimiche, reologiche e biochimiche degli alimenti.

Responsabilità: gestione dei progetti; messa a punto esperimenti su scala di laboratorio e impianto pilota; coordinazione e partecipazione alle attività di laboratorio (analisi degli alimenti, caratterizzazione energetica di macchine e impianti, progettazione di imballaggi alimentari, calcolo della shelf-life degli alimenti mediante esperimenti e legge cinetica-cinetica, analisi statistica multivariata dei dati); sviluppo nuovi protocolli; supervisione dei testisti; redazione di report e presentazione dei risultati ai meeting o conferenze nazionali ed internazionali.

GIUGNO 2021 - SETTEMBRE 2021

RICERCATORE PRIMO LIVELLO – PROGETTO MILKBIOACTINCAPS

Incapsulamento dei tannini estratti dalla cuticola delle lenticchie spreimate per la produzione di latticini ad alto valore nutritivo

CREA (CONSIGLIO PER LA RICERCA IN AGRICOLTURA E L'ANALISI DELL'ECONOMIA AGRARIA)

VIA APPIA, BELLA-MURO (POTENZA)

Laboratorio di chimica degli alimenti

Settore: ricerca e sperimentazione di nuovi prodotti, controllo qualità alimenti

Responsabilità:

- Analisi di campioni liquidi di latte, formaggio e ruminanti ottenuti da test di alimentazione, per la determinazione degli acidi grassi e dei composti organici volatili (VOC) mediante GC e GC/MS
- Analisi dei dati statistici e valutazione dell'effetto dell'integrazione alimentare di bovini con micro incapsulati sul profilo di acidi grassi e VOC nel latte e nei formaggi.

SETTEMBRE 2018 - OTTOBRE 2018

SUPERVISOR

IROST – Iranian Organization of Science and Technology, Teheran, IRAN

Settore: nuove tecnologie di stoccaggio per il mantenimento della qualità; imballaggi alimentari sostenibili

Responsabilità:

- Presentazione dell'innovativa valvola ("Blow") per packaging alimentare progettata durante il dottorato
- Gestione team di laboratorio nelle prove sperimentali con "Blow" per ridurre le perdite post-raccolta di Fragole e Funghi
- Presentazione dei risultati

APRILE – MAGGIO 2017 / 2018

ASSISTENTE ALLA DIDATTICA

Dipartimento SAFE, Università degli Studi della Basilicata, Potenza

Responsabilità: Assistente alla didattica del corso di "Food Engineering" (6 cfu) per la Laurea in "Tecnologie Alimentari" e del corso di "Laboratorio per le produzioni lattiero casearie" (6 cfu) per la Laurea Magistrale in "Scienze e Tecnologie Alimentari"

SETTEMBRE 2013 - SETTEMBRE 2015

TECNICO R&D DI LABORATORIO MICROBIOLOGICO

Laboratorio di Microbiologia Alimentare (<http://www2.unibas.it/parente/wordpress/>)

Dipartimento SAFE, Università degli Studi della Basilicata, Potenza

Settore: microbiologia lattiero-casearia; biotecnologie alimentari; sicurezza alimentare; produzione batteri probiotici; analisi microbiologiche

Progetti di ricerca realizzati:

- QUALIFORM: strategie ecosostenibili per la produzione di formaggi a pasta filata di alta qualità
- Isolamento e caratterizzazione chimica e biochimica di colture starter naturali per la produzione di formaggi
- Valutazione della stabilità microbiologica e della shelf-life della produzione di formaggi a pasta molle (deterioramento e batteri patogeni)
- Isolamento e caratterizzazione di batteri probiotici da utilizzare come ingrediente supplementare in alimenti funzionali
- Crescita del probiotico *Lactobacillus casei* N87 nei bioreattori e valutazione della resa, produzione del sapore e robustezza della coltura (stress ossidativo, sopravvivenza alla liofilizzazione, attività di lavaggio dei radicali)

Responsabilità: analisi microbiologiche, biochimiche e biomolecolari degli alimenti; isolamento e caratterizzazione dei batteri dagli alimenti; produzione di colture starter ed ottimizzazione delle prestazioni; esecuzione fermentazioni utilizzando bioreattori; analisi dei dati e redazione di report

SETTEMBRE 2011 – FEBBRAIO 2012

TECNICO DI LABORATORIO BIOMOLECOLARE- QC AREA

Euroclone spa, Siziano (PV), Italy (<https://www.euroclonogroup.it/>)

Settore: biotecnologie

Responsabilità: l'azienda produce strumenti per analisi biochimiche alimentari; era responsabile come operatore per il controllo qualità del kit ELISA (per dosaggio di aflatossina, ovomucoide, caseina "wine and food"), Rhyma test, e kit per la discriminazione batteriologica e allelica tramite Real Time - PCR in rotor gene e smart cyclor

EDUCAZIONE E CORSI AVANZATI

12 NOVEMBRE 2024

Conseguimento dell'abilitazione scientifica nazionale a Professore universitario di II fascia per il settore scientifico disciplinare 07/C1 (Ingegneria Agraria, forestale e dei biosistemi).

OTTOBRE 2015 – OTTOBRE 2018

Dottorato in Food Engineering (Votazione: ottimo)

Laboratorio di sviluppo processi ed impianti per le industrie alimentari

Laboratorio di proprietà fisico-meccaniche dei prodotti alimentari

Dipartimento SAFE, Università degli Studi della Basilicata, Potenza (<https://machimplab.wordpress.com>)

Tesi: Soluzioni di confezionamento e sistemi di distribuzione innovative progettati per cibi pronti

GENNAIO 2013 – GIUGNO 2013

Institute of Biomolecular Science, University of Portsmouth, United Kingdom

Vincitore borsa di studio post lauream

Attività: Specializzazione in analisi biomolecolari delle proteine (Western Blot, ELISA) ed analisi delle immagini usando ImageJ e Graphpad software

DICEMBRE 2012

Università degli Studi della Basilicata, Potenza, Italy

Esame di stato per l'abilitazione a svolgere la professione di tecnologo alimentare (Iscrizione all'Albo Nazionale dei Tecnologi alimentari avvenuta in data 05/02/2014 n. 208)

GENNAIO 2008 – LUGLIO 2010

Università degli Studi di Milano, Facoltà di Agraria, Potenza, Italy

Laurea Magistrale in Scienze Alimentari (106/110)

FEBBRAIO 2009 – LUGLIO 2009

Universidad Politécnica de València, Departamento de Química, Valencia, Spain

Laboratorio di Chimica Analitica

Settore: Sicurezza alimentare, analisi alimentari, immunochimica

Attività: svolgimento dell'attività sperimentale di tesi *“Sviluppo di un biosensore immunenzimatico per il dosaggio di antibiotici nel miele”*

OTTOBRE 2004 – DICEMBRE 2007

Università degli Studi della Basilicata, Facoltà di Agraria, Potenza, Italy

Laurea Triennale in Tecnologie Alimentari (97/110)

OTTOBRE 2004 – DICEMBRE 2007

Università degli Studi della Basilicata, Facoltà di Agraria, Potenza, Italy

Laboratorio di Microbiologia Industriale

Settore: prodotti fermentati; produzione probiotici; analisi microbiologiche, biotecnologie

Attività: svolgimento dell'attività sperimentale di tesi *“Ruolo dell'enzima ureasi nella crescita e risposta allo stress termico ed acido in Streptococcus thermophilus”*

LINGUA

LINGUA MADRE: ITALIANO

ALTRE LINGUE: INGLESE LETTURA C1 | SCRITTURA C1 | ESPOSIZIONE C1 | LETTURA C1

SPAGNOLO LETTURA C1 | SCRITTURA B2 | ESPOSIZIONE B2 | LETTURA C1

COMPETENZE TECNICHE E PROFESSIONALI

- In grado di effettuare prove su scala di laboratorio ed impianti pilota
- Conoscenza di strumenti, sistemi e aspetti scientifici per il controllo della qualità e della lavorazione degli alimenti
- Conoscenza approfondita degli strumenti e delle tecniche di laboratorio per le analisi degli alimenti (esperto in analisi microbiologiche, chimiche, immunochimiche, fisico-chimiche, biomolecolari, reologiche)
- Conoscenza ed esperienza approfondite delle tecnologie, degli impianti e delle macchine legate alle produzioni alimentari (fermentatori / bioreattori, pastorizzatori HTST ed UHT, autoclavi, spray-dry, liofilizzatori, impianti di filtrazione e concentrazione, ultracentrifughe, MAP, impianti di omogeneizzazione, cella frigorifera, sistemi di confezionamento, impianti per la separazione dei liquidi, impianti a microonde)
- Abile nelle misure termiche e nella caratterizzazione energetica dei processi alimentari (esperienza con anemometro, sonde a termocoppia, termo camera e analisi dati)
- Modellazione della degradazione di ingredienti o composti durante il processo di produzione o durante lo stoccaggio
- Food Packaging: caratterizzazione fisica e chimica dei materiali da imballaggio, misurazioni di laboratorio delle *performance* e modellazione
- Utilizzo di modelli predittivi per descrivere l'effetto dei parametri sulla qualità e stabilità degli alimenti durante la shelf -life

- Profonda conoscenza dei software di analisi statistica (Minitab, R) e di Internet, "Windows", "MAC iOS", strumenti Microsoft Office TM (Word TM, Excel TM e Power point TM)
- Competente in chimica analitica e tecniche biochimiche per analisi alimenti (GC, HPLC, fluorimetria, spettroscopia, test ELISA, Western Blot, PCR real-time, SDS-page)
- Conoscenza normative cogenti e volontarie per la produzione alimentare (HACCP, ISO 9001, ISO 22000), sviluppo e implementazione di procedure operative standard (SOP), formazione degli operatori
- Abile nell'effettuare ricerche bibliografiche, sviluppare protocolli di analisi, impostare esperimenti e guidare il team di laboratorio nell'esecuzione degli esperimenti
- Raccolta dati e analisi statistica (multivariata), report dei risultati tramite presentazione scritta o orale
- Gestione delle apparecchiature di laboratorio (calibrazione, pulizia, fornitura di reagenti e materiali)
- Formazione dei tecnici di laboratorio o addetti del settore
- Redazione di pubblicazioni/rapporti scientifici e partecipazione a convegni nazionali e internazionali
- In grado di apprendere rapidamente nuove applicazioni informatiche e nuove tecniche, di lavorare sia in modo indipendente che in gruppo

COMPETENZE INTERPERSONALI

Capacità di lavorare in team a livello internazionale che ho avuto modo di sviluppare ulteriormente sia collaborando a progetti UE che durante il lavoro di laboratorio. Capacità di sintetizzare le informazioni e pensare in modo critico, dimostrata anche in pubblicazioni scritte e presenti lavori di ricerca.

COMPETENZE ORGANIZZATIVE E MANAGERIALI

Elevata precisione e accuratezza nell'esecuzione del lavoro, ottime capacità organizzative nel coordinamento delle attività di ricerca e nella supervisione di team di lavoro aziendali e di laboratorio.

Il sottoscritto ai sensi degli artt. 46 e 47 del D.P.R. 445/00 e consapevole che le dichiarazioni mendaci sono punite ai sensi del codice penale e delle leggi speciali in materia, secondo le disposizioni dell'art. 76 del D.P.R. 445/50, dichiara che quanto dichiarato nel CV corrisponde a verità.

Potenza, 4 dicembre 2024

Dr Attilio Matera

