


## INFORMAZIONI PERSONALI



## Clarissa Carbone

 Via Alberto Stabile, 27 Bernalda (MT), Italia

 +39 3278653217

 [clarissacarbone10@gmail.com](mailto:clarissacarbone10@gmail.com)

 <https://www.linkedin.com/in/clarissa-carbone-7a310a1ab/>

Sesso femminile | Data di nascita 10/08/1995 | Nazionalità italiana

 ESPERIENZA  
PROFESSIONALE

01/10/2021-31/03/2022

Analista di laboratorio agroalimentare presso il centro di ricerca “Basile Caramia” situato a Locorotondo (BA). Tirocinio curriculare presso il servizio igiene degli alimenti e della nutrizione (Asm Matera).

**Analisi del terreno per scopi agronomici:** determinazione delle composizione chimico-fisica di campioni di suolo. L'analisi completa prevede la determinazione di scheletro, tessitura (sabbia, limo, argilla), pH, conducibilità elettrica, calcio carbonato totale e attivo, carbonio organico e sostanza organica, azoto totale, fosforo assimilabile, basi di scambio (K, Ca, Mg, Na), capacità di scambio cationico, microelementi assimilabili (Fe, Mn, Cu, Zn) e boro solubile.

**Analisi dell'olio d'oliva:** acidità, numero di perossidi e letture spettrofotometriche sono determinati al fine di assegnare la classe di appartenenza di un olio di oliva dal punto di vista qualitativo. In aggiunta si determinano alchil esteri, esteri metilici degli acidi grassi, cere, steroli per la ricerca di sofisticazioni. La determinazione dei polifenoli totali e della vitamina E può dare valore aggiunto alle caratteristiche qualitative di un olio di oliva.

01/02/2022-31/03/2022

**Analisi fogliare:** I parametri determinati sono sostanza secca, azoto, fosforo, potassio, calcio, magnesio, boro, ferro, manganese, rame e zinco.

01/06/2021-12/09/2021

Docente di chimica presso l'Università privata “Nelson Mandela” a studenti dell'istituto di specializzazione in ottica.

Receptionist presso l'hotel village “Magna Grecia” a Metaponto Lido.

Questa esperienza mi ha consentito di sviluppare grandi capacità comunicative nonché di relazionarmi con la clientela del villaggio, sviluppando doti di problem solving.

01/2017-10/2017

01/2020-10/2020

Tirocinio curriculare presso il servizio igiene degli alimenti e della nutrizione (Asm Matera).

Il lavoro di tesi svolto è stato incentrato sullo studio di tutto ciò che riguarda la tutela del consumatore di prodotti alimentari sottoposti ad analisi per valutare che il livello di contaminazione di determinate sostanze chimiche fosse al di sotto della soglia consentita per legge.

Ho potuto, quindi, apprendere durante il periodo di tirocinio svolto sia per la laurea triennale che magistrale, le procedure previste del ambito del controllo ufficiale in materia di sicurezza alimentare secondo le norme dettate dal sistema HACCP.

In collaborazione con i laboratori accreditati (IZS, ARPAB) ho riportato i risultati delle analisi effettuate relative ai campioni oggetto di indagine.

Tutor aziendale: dott. Martemucci Antonio – direttore SIAN

**ISTRUZIONE E FORMAZIONE**

- 
- 10/2018-10/2020 **Laurea magistrale in Biotecnologie, curriculum Biotecnologie per la qualità e la sicurezza dell'alimentazione – Università degli studi di Bari**  
Voto finale: 109/110  
Tesi: Monitoraggio della contaminazione da micotossine in prodotti cerealicoli campionati dall'ASLdi Matera.
- 21/06/2021 **Abilitazione all'esercizio professionale di Biologo.**
- 10/2014-10/2 **Laurea triennale in Scienze e tecnologie agrarie – Università degli studi di Bari**  
Voto finale: 105/110  
Tesi: Effetto dei contaminanti sulla qualità degli alimenti di origine vegetale.

**ALTRI CORSI**

- 
- 03/2020 **Corso sulla sicurezza degli ambienti di lavoro.**  
Sede: Asl di Matera

**COMPETENZE PERSONALI**

- 
- Lingua madre Italiano  
Patente di guida B (Automunito)

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai sensi del Decreto Legislativo 30 giugno 2003, n. 196 "Codice in materia di protezione dei dati personali".