



Curriculum Vitae et Studiorum

INFORMAZIONI PERSONALI

Cognome e Nome

Miriam Arianna Boninsegna

Codice Fiscale

BNNMMR92C68I854S

Nazionalità

Italiana

E-mail

Mboninsegna40@gmail.com
Miriam.boninsegna@unirc.it

PEC

Miriam.arianna.boninsegna@pec.it

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

• *Date*

1° novembre 2021 (in corso)

• *Istituto di Istruzione o
Formazione*

***Università degli Studi Mediterranea di Reggio Calabria
Dottorato di Ricerca in Scienze e Tecnologie Alimentari***

• *Principali materie / abilità
professionali oggetto dello
studio*

Valorizzazione sottoprodotti dell'industria alimentare; individuazione principali composti di interesse in sottoprodotti derivanti da processi di trasformazione di alimenti; valutazione tecniche di estrazione convenzionali e *green* per il massimizzare recupero di composti di interesse da scarti di lavorazioni; utilizzazione di sottoprodotti alimentari per estendere la shelf-life di alimenti deperibili e per la formulazione di alimenti ad elevato valore aggiunto; determinazione variazione parametri chimici, fisici, microbiologici e sensoriali durante la conservazione di alimenti; utilizzazione di tecniche analitiche e strumentali per il controllo di parametri di qualità;

• *Titolo Tesi*

***By-products from agri-food industrial sector: resource or waste?
An eco-friendly utilization to preserve the quality of food.***

• <i>Date</i>	20 novembre 2022
• <i>Qualifica conseguita</i>	Abilitazione Professione Agrotecnico Laureato
• <i>Date</i>	27 giugno- 1 luglio 2022
• <i>Istituto di Istruzione o Formazione</i>	Università degli Studi di Salerno Summer School “Sostenibilità: Strumenti e Metodi per la Valutazione degli Impatti in Agricoltura”
• <i>Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio</i>	Acquisizione nozioni base per sostenere l’economia circolare mediante l’utilizzazione di azioni orientate all'aumento della sostenibilità dei prodotti e delle filiere; utilizzazione del metodo <i>Life Cycle Assessment</i> (LCA) per la determinazione degli impatti ambientali di tutte le fasi del processo di produzione di un determinato prodotto.
• <i>Date</i>	22 novembre 2021
• <i>Qualifica conseguita</i>	Abilitazione Professione Tecnologo Alimentare
• <i>Date</i>	7 ottobre 2021
• <i>Istituto di Istruzione o Formazione</i>	Università degli Studi Mediterranea di Reggio Calabria Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari
• <i>Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio</i>	Gestione dei processi delle industrie alimentari; stabilizzazione e conservazione degli alimenti; analisi fisica, chimica e sensoriale dei prodotti alimentari; sicurezza alimentare e tecniche analitiche per il controllo; qualità microbiologica degli alimenti; elaborazione statistica dei dati sperimentali.
• <i>Titolo Tesi</i>	“Estrazione di composti bioattivi da polveri di zenzero ottenute con pratiche agronomiche convenzionali e biologiche”
• <i>Qualifica conseguita</i>	Laurea di II livello in Scienze e Tecnologie Alimentari (LM-70) 110/110 lode
• <i>Date</i>	Marzo- luglio 2021
• <i>Ente di Istruzione o Formazione</i>	Università degli Studi Mediterranea di Reggio Calabria Svolgimento attività tesi di laurea Magistrale presso Laboratorio Food tec
• <i>Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio</i>	Caratterizzazione di polveri di zenzero; utilizzazione tecniche strumentali per la determinazione del contenuto in composti bioattivi e l’attività da essi esplicata; determinazione influenza delle pratiche di coltivazione convenzionali e biologiche sulle caratteristiche chimiche delle polveri.

• *Date*

Dicembre 2020-luglio 2021

• *Istituto di Istruzione o
Formazione*

***Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali
Rural4University***

• *Principali materie / abilità
professionali oggetto dello
studio*

Formazione in presenza e online, attività laboratoriali ed esperienza sul campo al fine di dare concretezza e sostegno ai fabbisogni di formazione specifica e informazione su sostenibilità e innovazione in tema di sviluppo rurale.

• *Date*

15 marzo 2019

• *Istituto di Istruzione o
Formazione*

***Università degli Studi Mediterranea di Reggio Calabria
Corso di Laurea triennale in Scienze e Tecnologie Alimentari***

• *Principali materie / abilità
professionali oggetto dello
studio*

Operazioni unitarie della tecnologia alimentare; chimica e sicurezza degli alimenti; microbiologia degli alimenti; fondamenti di industrie agrarie e gestione della qualità alimentare; economia e politica agroalimentare; diritto dei mercati agroalimentari.

• *Titolo Tesi*

“Preferenze di consumo di prodotti ittici nel vibonese”

• *Qualifica conseguita*

***Laurea di I livello in Scienze e Tecnologie Alimentari (L-26)
103/110***

• *Date*

Luglio 2011

• *Istituto di Istruzione o
Formazione*

***Liceo Statale “Vito Capalbi” (VV)
Indirizzo Socio-Psico-Pedagogico***

• *Principali materie / abilità
professionali oggetto dello
studio*

Psicologia, pedagogia e sociologia volti alla comprensione dei meccanismi alla base della costruzione dell'identità di ogni individuo, delle relazioni sociali e dei processi educativi e formativi.

• *Qualifica conseguita*

***Diploma Istruzione Secondaria di II grado
77/100***

CONOSCENZE LINGUISTICHE

Madrelingua

Italiano

ALTRA LINGUA

Autovalutazione

- *Lettura*
- *Scrittura*
- *Comprensione orale*

Inglese

Buono

Buono

Buono

COMPETENZE INFORMATICHE

- *Sistemi Operativi*
- *Applicativi multimediali*
- *Applicativi e Programmi*

Windows e Mac OS

Strumentazione fotografica

Windows Pacchetto Office (Word, Excel, PowerPoint, etc.), Acrobat Reader (PDF), Adobe Photoshop, Autocad, SPSS, Image Pro Plus

COMPETENZE E CAPACITÀ RELAZIONALI

Capacità e competenze per instaurare relazioni sociali
Capacità e competenze di cooperazione e lavoro in équipe
Capacità e competenze per gestire interazioni lavorative
Capacità di ascolto
Empatia

COMPETENZE E CAPACITÀ ORGANIZZATIVE

Capacità di lavorare in gruppo per sviluppare progetti e raggiungere gli obiettivi prefissati
Capacità di analisi e di *problem solving*
Capacità comunicative ed organizzative

PATENTE

Patente automobilistica categoria B

ALTRE INFORMAZIONI

PUBBLICAZIONI

Boninsegna, M.A.; De Bruno, A.; Piscopo, A. Quality Evaluation of Ready-to-Eat Coated Clementine (Citrus x Clementina) Fruits. *Coatings* 2023, 13, 1562. <https://doi.org/10.3390/coatings1309156223-25>

ATTI DI PUBBLICAZIONE A CONGRESSO

- *Titolo* **Boninsegna M.A.** Sustainable use of coffee roasting by-products: development of high value-added gummy candies
- *Luogo e Data* 6th ISEKI E-Conference "Food Production Based on Food Safety, Sustainable Development and Circular Economy". "Lucian Blaga" University of Sibiu, Sibiu, Romania. 22-24 novembre 2023
- *Titolo* **Boninsegna M.A.**;Piscopo A.; De Bruno A. By-products from agri-food industrial sector: resource or waste? An eco-friendly utilization to preserve the quality of food.
- *Luogo e Data* 27th Workshop on the developments in the Italian PhD Research on Food, Portici, Napoli, Italia. 13-15 settembre 2023

CONVEGNI, SEMINARI, CORSI PROFESSIONALI DI AGGIORNAMENTO

- *Date* 22/11/2023 – 24/11/2023
6th ISEKI E-Conference "Food Production Based on Food Safety, Sustainable Development and Circular Economy".
"Lucian Blaga" University of Sibiu, Sibiu, Romania (Oral Communication)
- *Date* 13/09/2023 – 15/09/2023
27th Workshop on the developments in the Italian PhD Research on Food, Portici, Napoli, Italy (Poster Communication)
- *Date* 23-25 maggio 2023
"Convegno digitale di Scienza e Tecnologia casearia"
- *Date* 3-8 ottobre 2022
"Festival dell'Innovazione Agroalimentare"

- *Date* 20-22 settembre 2022
“Convegno digitale di Scienze e Tecnologie alimentari”
- *Date* 16 giugno 2022
“Come sviluppare packaging innovativi ed implementare le tecnologie emergenti”
- *Date* 1 giugno 2022
“Lattosio in tracce: come dosarlo con sistemi rapidi e automatizzati”
- *Date* 25 maggio 2022
“La sostenibilità nel settore delle carni e dei salumi: un focus sulle imprese italiane”

Le informazioni inserite nel presente Curriculum hanno valore di autocertificazioni secondo quanto previsto dal DPR 445/2000 e s.m.i. e sono sottoposte a verifica secondo le stesse modalità di cui all'art. 4 commi 15 e 16 dell'O.M. dell'8 aprile 2016.

Autorizzo il trattamento dei dati personali contenuti nel mio curriculum vitae in base all'art. 13 del D. Lgs. 196/2003 e all'art. 13 del Regolamento UE 2016/679 relativo alla protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali.

Data

17/04/2024

In fede

