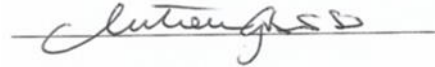


**FORMATO EUROPEO PER IL
CURRICULUM VITAE**

Dichiarazione sostitutiva di certificazione e Dichiarazione sostitutiva dell'atto di notorietà
ai sensi del DPR 445/28.12.2000

Il sottoscritto



consapevole delle responsabilità penali cui può andare
incontro in caso di dichiarazioni mendaci, ai sensi
e per gli effetti di cui all'art. 76 del DPR 445/2000
e sotto la propria responsabilità

DICHIARA IL PROPRIO SEGUENTE CURRICULUM VITAE
Ai sensi dell'art. 46 e 47 del DPR 445/2000

INFORMAZIONI PERSONALI

Nome	Antonia Grasso
Indirizzo	Via Trieste n°268 Santa Venerina (Ct)
Telefono	cell. 320/4409383
Codice Fiscale	GRSNTN77A53C351F
E-mail	antoniagrasso@libero.it
Posta Certificata	antoniagrasso@pec.otass.it
Nazionalità	Italiana
Luogo e data di nascita	Catania, 13/01/1977
Iscrizione Ordine Tecnologi alimentari Sicilia e Sardegna	N° 376

ESPERIENZA LAVORATIVA

- **Date** ***Dal 1997 al 2006 (9 anni)***
• Nome e indirizzo del datore di lavoro Università di Catania- Facoltà di Agraria – DOFATA - Sez. Biotecnologie Alimentari
• Tipo di azienda o settore Ricerca Universitaria
• Tipo di impiego Giudice organo sensoriali degli alimenti (Panel Test)
- **Date** ***Dal 1999 al 2000 (1 anno)***
• Nome e indirizzo del datore di lavoro Opera Universitaria di Catania- Settore ristorazione
• Tipo di azienda o settore Ristorazione collettiva
• Tipo di impiego Pianificazione alimentare e valutazione quali e quantitativa degli alimenti somministrati dal servizio mensa universitario

- **Date**
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro
 - Tipo di azienda o settore
 - Tipo di impiego
 - **Date**
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro
 - Tipo di azienda o settore
 - Tipo di impiego
 - Principali mansioni e responsabilità
 - **Date**
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro
 - Tipo di azienda o settore
 - Tipo di impiego
 - Principali mansioni e responsabilità
 - **Date**
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro
 - Tipo di azienda o settore
 - Tipo di impiego
 - Principali mansioni e responsabilità
 - **Date**
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro
 - Tipo di azienda o settore
 - Tipo di impiego
 - Principali mansioni e responsabilità
 - **Date**
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro
 - Tipo di azienda o settore
 - Tipo di impiego
 - Principali mansioni e responsabilità
- Dal 2002 al 2006 (4 anni)**
 Università di Catania- Facoltà di Agraria – DOFATA- Sez. Biotecnologie Alimentari
 Ricerca Universitaria
Assistenza didattica allo svolgimento delle esercitazioni di laboratorio del modulo d'insegnamento di "Analisi chimico-fisiche e sensoriali" del Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari, tenuto dal Prof. Carlo Nicolosi Asmundo.
- Giugno 2006 (1 anno)**
 Istituto professionale di Stato per i servizi sociali "Lucia Mangano"
 Scuola
 Tutor esterno per "Stage disabili"
 Tutoraggio
- Da settembre 2006 a settembre 2008 (2 anni)**
 Istituto Canossiano di Catania
 Scuola
 Collaboratore socio-educativo per soggetti non udenti
 Educatore tecnico-scientifico
- Da novembre 2006 a marzo 2007 (4 Mesi)**
 Enac Sicilia- Ente di Formazione Canossiano
 Formazione professionale
 Tutor di stage per i progetti F.S.E.:
 - Mediatore della comunicazione per sordi, Mis. 3.02, Cod. 616.
 - Esperto nella cura della persona, Mis.3.12, cod 228
 Tutoraggio tecnico-scientifico
- 28-29 novembre 2007**
 Focus Management School
 Attività di formazione
 Libero Professionista
 Docente di Progettazione del Sistema di Autocontrollo Igienico HACCP (UNI 10854:1999)
- Da marzo 2006 e maggio 2007 (1 anno e 2 mesi)**
 Zappalà
 Ricerca settore lattiero-caseario
 Contratto a progetto - CoCoPro
Elaborazione, stabilizzazione e valutazione delle caratteristiche Chimico fisiche, Organolettiche e di Conservabilità della Ricotta salata.
- Da settembre 2008 a gennaio 2009 (6 mesi) a Roma**
 MIPAF- Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali -Ispettorato Centrale per il controllo della qualità dei prodotti agroalimentari -Laboratorio Centrale di Roma- Via del Fornetto 85 - Roma
 Settore Enologico
 Borsa di studio - Ricerca settore enologico
Caratterizzazione della componente antocianica delle uve e dei relativi vini provenienti da vitigni di sicura origine del centro Italia, mediante analisi chimico fisiche e strumentali (Spettrofotometro e HPLC-Dad)

- **Date**
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro
 - Tipo di azienda o settore
 - Tipo di impiego
 - Principali mansioni e responsabilità
- Da febbraio 2009 ad agosto 2009 (6 mesi) a Catania**
 MIPAF-Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali -Ispettorato Centrale per il controllo della qualità dei prodotti agroalimentari - Laboratorio di Catania- Via Alessandro Volta,19 - Catania
 Settore Biologico
 Borsa di studio - Ricerca settore biologico
Determinazione residui fitosanitari negli alimenti e derivati con (Gc-Ms/Ms e Hplc-MS)
- **Date**
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro
 - Tipo di azienda o settore
 - Tipo di impiego
- Da aprile 2009 a dicembre 2015 (6 anni e 8 mesi)**
 Titolare società della Casanatura snc - Via Etna 172 Tremestieri Etneo, Catania
 Settore Educazione alimentare e vendita di integratori alimentari
 Consulente e titolare di azienda – Educazione e consulenza alimentare
- **Date**
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro
 - Tipo di azienda o settore
 - Tipo di impiego
 - Principali mansioni e responsabilità
- Da gennaio 2016 a maggio 2019 (3 anni e 4 mesi)**
 Oranfrizer Srl, SP/I Km 1,300 Scordia
 Azienda Agroalimentare- Settore Ortofrutta
 Addetta al laboratorio chimico- fisico e strumentale
Analisi chimico-fisiche e multiresiduale (GC-MS e HPLC-Ms/Ms)
- **Date**
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro
 - Tipo di azienda o settore
 - Tipo di impiego
 - Principali mansioni e responsabilità
- Da 2006 a marzo 2021**
 Diversi docenze presso vari enti di formazione (Enac Sicilia- Istituto Canossiano di Catania-Eris Formazione- SGA- Dtn group - Discoboro - Arche')
 Attività di formazione
 Libero Professionista
 Docente di:
 -Materie scientifiche: matematica, geometria, fisica, chimica, scienze e tecnologie
 -Elementi di igiene alimentare e preparazione dei pasti per Corso OSA
 -Dietetica ed interventi sociali rivolti all'infanzia ed all'adolescenza per Corso OSS
 -Dietologia (10 ore) per Operatore del Benessere – Acconciatura (obbligo formativo)
 -Elementi di chimica, biochimica e microbiologia per Corso ASO
- **Date**
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro
 - Tipo di azienda o settore
 - Tipo di impiego
 - Principali mansioni e responsabilità
- Da febbraio 2019 a febbraio 2021**
 Tecnologo alimentare
 Libero professionista
- **Date**
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro
 - Tipo di impiego
- Anno Accademico 2021/2022**
 Università di Catania- Di3A
 Assistenza didattica allo svolgimento delle esercitazioni di laboratorio del modulo d'insegnamento di "Laboratorio delle tecnologie e formulazioni alimentari" del Corso di laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari, tenuto dalla Prof.ssa Elena Arena.
- **Date**
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro
 - Tipo di impiego
 - Principali mansioni e responsabilità
- Da aprile 2021 ad oggi**
 Università di Catania - Di3A - Settore Scientifico Disciplinare AGR/15 Scienze e Tecnologie Alimentari
 Assegno di ricerca
 Titolare di un assegno di ricerca annuale dal titolo "Valutazione dell'efficacia di trattamenti innovativi di stabilizzazione e sanitizzazione sui parametri di qualità dei semi di pistacchio e dei prodotti derivati" nell'ambito del progetto di Ricerca "Clean Pistachio - Innovazioni di prodotto e di processo in campo e in postraccolta per la valorizzazione del pistacchio in Sicilia" - codice domanda di sostegno n. 94250045187, CUP G66D20000260009, finanziato dal Programma di Sviluppo Rurale Sicilia – PSR Sicilia 2014-2020 Misura 16 Cooperazione - Sottomisura 16.1 "Sostegno per la costituzione e la gestione dei gruppi operativi del PEI in materia di produttività e sostenibilità dell'agricoltura":

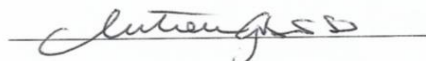
ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- **Date** **Anno Scolastico 1994/95**
 - Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
 - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
 - Qualifica conseguita
 - Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)
- Liceo Scientifico Archimede Acireale (CT)
Matematica, chimica, fisica, informatica, latino.
Diploma di Maturità Scientifica
50/60
- **Date** **7 aprile 2003 (Anno Accademico 2001/02)**
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
 - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
 - Qualifica conseguita
 - Livello nella classificazione
- Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari**
Università degli Studi di Catania - Facoltà di Agraria - D.O.F.A.T.A. - Sez. Tecnologie Agroalimentari.
Tesi di laurea dal titolo:
“Analisi GasCromatografica-Olfattometrica (GC-O) della componente aromatica di un vino a DOC: Moscato di Siracusa”.
Analisi Chimico-Fisiche, Strumentali e Sensoriali degli Alimenti, Enologia, Processi dell’Industria Agro-alimentare, Nutrizione Umana e Dietologia, Microbiologia degli Alimenti, Patologia Vegetale, Zootecnica, Parassitologia Alimentare, Biochimica Chimica degli Alimenti, Economia e Politica agraria, Matematica, Chimica.
Dottore Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari
110/110 e lode
- **Date** **Anno 2003**
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
 - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
- Esami di Stato per l’abilitazione all’esercizio della libera professione.**
Analisi chimico-fisiche degli alimenti, processi tecnologici, biotecnologie alimentari e microbiologia degli alimenti
- **Date** **Anno Accademico 2003/06**
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
 - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
- PhD -Dottorato di ricerca in tecnologie agroalimentari (XIX Ciclo)**
Università degli Studi di Catania - Facoltà di Agraria - D.O.F.A.T.A. - Sez. Tecnologie Agroalimentari.
Tesi di Dottorato dal Titolo:
“Vitigni Autoctoni Siciliani: Studio Della Componente Polifenolica “
- **Date** **Anno 2005**
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
 - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
 - Qualifica conseguita
- Università degli Studi di Foggia - Facoltà di Agraria - Di.S.A.
Oggetto dello studio: Evaluation of protective effect of (+)-catechin and gallic acid on terpenols in wine model solution.
Attività di ricercare
- **Date** **Anno 2016**
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
 - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
 - Qualifica conseguita
- Regione Siciliana- ASP- Azienda Sanitaria Provinciale - Catania
Corso di formazione di II° livello -Educatori FED (Formazione Educazione Dieta)
Educatore FED

PRIMA LINGUA	Italiano
ALTRE LINGUE	Inglese
• Capacità di lettura	Buona
• Capacità di scrittura	Sufficiente
• Capacità di espressione orale	Buona
CAPACITÀ E COMPETENZE RELAZIONALI	-1 CAPACITÀ DI LAVORO DI GRUPPO ACQUISITE PRINCIPALMENTE: IN UNIVERSITÀ, NEI LUOGHI DI LAVORO (ISTITUTI DI RICERCA ED ENTI DI FORMAZIONE) E IN PERSONALI ESPERIENZE COME ORGANIZZAZIONE DI EVENTI.
<i>Vivere e lavorare con altre persone, in ambiente multiculturale, occupando posti in cui la comunicazione è importante e in situazioni in cui è essenziale lavorare in squadra (ad es. cultura e sport), ecc.</i>	-2 PARTECIPAZIONE ALLE ATTIVITÀ DI DOPOSCUOLA E A MOMENTI LUDICO-RICREATIVI DESTINATI A FAVORE DI BAMBINI ED ADOLESCENTI CON DEFICIT UDITIVI.
	-3 CAPACITÀ RELAZIONALI MOLTO BUONE IN QUALUNQUE CONTESTO
CAPACITÀ E COMPETENZE ORGANIZZATIVE	-1 ORGANIZZAZIONE DI EVENTI, ORGANIZZAZIONE DEI MATERIALI DI LAVORO E COORDINAZIONE DEL PERSONALE NEI LUOGHI DI LAVORO
<i>Ad es. coordinamento e amministrazione di persone, progetti, bilanci; sul posto di lavoro, in attività di volontariato (ad es. cultura e sport), a casa, ecc.</i>	-2 ATTIVITÀ DI TUTORAGGIO
	-3 ATTIVITÀ DI VOLONTARIATO PRESSO LA PROTEZIONE CIVILE E LA MISERICORDIA DI VALVERDE
CAPACITÀ E COMPETENZE TECNICHE	-1 OTTIMA CONOSCENZA DELLE TECNOLOGIE USATE IN CAMPO ALIMENTARE.
<i>Con computer, attrezzature specifiche, macchinari, ecc.</i>	-2 BUONA CONOSCENZA E CAPACITÀ OPERATIVA DEL PACCHETTO OFFICE DI WINDOWS
	-3 BUONA CONOSCENZA E CAPACITÀ OPERATIVA DEI SISTEMI DI GEOPOSIZIONAMENTO SATELLITARE (GPS).
	-4 BUONA CONOSCENZA E CAPACITÀ OPERATIVA DEGLI STRUMENTI FOTOGRAFICI DIGITALI.
CAPACITÀ E COMPETENZE ARTISTICHE	-1 BUONE CAPACITÀ GRAFICHE ED ARTISTICHE COME IL DISEGNO LIBERO E LA PITTURA SU TELA SIA A TEMPERA CHE AD OLIO (AUTODIDATTA).
<i>Musica, scrittura, disegno ecc.</i>	-2 LAVORO A MAGLIA, TESSITURA E RICAMO: (AUTODIDATTA)
ALTRE CAPACITÀ E COMPETENZE	BUON SPIRITO DI INIZIATIVA E SENSO PRATICO
<i>Competenze non precedentemente indicate.</i>	
PATENTE O PATENTI	Patente "B" autoveicoli.
ULTERIORI INFORMAZIONI	OTTIMA CAPACITÀ DI INSEGNAMENTO (PER ANNI HO DATO RIPETIZIONI DI MATEMATICA, CHIMICA, FISICA, BIOLOGIA ED ENOLOGIA A RAGAZZI DELLE SCUOLE MEDIE SUPERIORI)
ALLEGATI	Allegato A: Elenco Pubblicazioni e Poster

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".

NOME E COGNOME (FIRMA)



ALLEGATO A

POSTER E PUBBLICAZIONI

A. Grasso - **Identification of anthocyanic composition in grape skin extract and red wine of Nerello mascalese (*V. vinifera*)**. - Proceeding of the 10th Workshop on the developments in Italian PhD, Research in Food Science and thecnology – Foggia, 7-9 Settembre , 2005

C. Nicolosi Asmundo, E. Arena, A. Grasso - **Anthocyanic Profile of Different Red Grape Varieties Grown in Sicily** – ISHS Fruit Section, International workshop on advanced in grapevine and wine research - Venosa (Italy), 15-17 Settembre 2005

A. Grasso - **Characterization of Sicilian grapes by phenolic compounds** - Proceeding of the 11th Workshop on the developments in Italian PhD, Research in Food Science and thecnology – Teramo, 27-29 Settembre , 2006

D. Bica, R. Bonsignore, G. Fichera, G. Raiti, F. Trovato, E. Arena, A. Grasso, M.C. Lupo – **Il Nerello mascalese: valutazione ampelografica ed analitica di tre differenti biotipi**. - Convegno Nazionale: I vitigni autoctoni minori: aspetti tecnici, normativi e commerciali” - Torino, 30 novembre - 1 dicembre 2006

D. Bica, R. Bonsignore, G. Fichera, G. Raiti, F. Trovato, E. Arena, A. Grasso, M.C. Lupo - **Nerello mascalese, diversità da caratterizzare** – L’Informatore Agrario, 2007, supplemento n.1 del 16/22 marzo, 21-24.

E. Arena, C. Nicolosi Asmundo, A Grasso, M.C. Lupo – **Applicazione della criomacerazione nella vinificazione di uve Nerello Mascalese**. – 8° Congresso Italiano di Scienza e Tecnologia degli Alimenti, CISETA, 7-8 Maggio 2007

Nicolosi Asmundo C., Arena E., Grasso A. 2007. **Anthocyanic profile of different red grape cultivars grown in Sicily**. Acta Horticulturae, 754, 45-48.