



Gabriele Lombardi

 E-mail: gabriele.lombardi@uniroma1.it

OCCUPAZIONE DESIDERATA

Responsabile Qualità e Certificazioni nel Settore Alimentare

ESPERIENZA PROFESSIONALE

[04/2022 - 11/2022]

Borsista

Sapienza - Università di Roma, Piazzale Aldo Moro, 5, 00185 Roma RM - ROMA (RM) ITALIA

Area aziendale: organizzazione, pianificazione e controllo

Attività o settore: istruzione, formazione, ricerca e sviluppo

Principali attività e responsabilità: Supporto ai docenti coinvolti nel progetto EuFood nella preparazione del materiale bibliografico e nella predisposizione dei supporti digitali per la realizzazione di lezioni e di seminari che saranno tenuti on line

Coordinare gli studenti che saranno coinvolti nel progetto EuFood, che in Sapienza seguiranno le lezioni e i seminari

Coordinare le attività che saranno svolte dagli studenti in Sapienza con quelle che saranno svolte dagli studenti nelle università partner (Tübingen, Roma, Madrid, Bucharest)

Supporto ai docenti del progetto nell'organizzazione del lavoro su campo, in particolare nel facilitare il contatto con le imprese del settore agro-alimentare che saranno coinvolte

Supporto ai docenti del progetto nella preparazione degli studenti al lavoro su campo

Seguire gli studenti nel lavoro su campo

Supporto agli studenti nella redazione del rapporto del lavoro svolto su campo

Supporto agli studenti nella redazione di un saggio scientifico che sarà pubblicato in un volume

[04/2021 - 11/2021]

analista alimentare

CREA - Centro di Ricerca Alimenti e Nutrizione, Ardeatina, 546 (RM) ITALIA

Area aziendale: R&D e brevetti

Attività o settore: istruzione, formazione, ricerca e sviluppo

Principali attività e responsabilità: Acquisizione di conoscenze teorico-pratiche relative allo studio della composizione chimica degli oli essenziali. Sono stati oggetto di studio e di attività pratica di laboratorio tecniche di analisi chimica volte alla caratterizzazione quali-quantitativa degli oli essenziali, con particolare attenzione alle tecniche di analisi GC-MS e ES-GC-MS.

Acquisizione di conoscenze teorico-pratiche relative ad altre tecniche strumentali e all'utilizzazione dei dati di caratterizzazione chimica in combinazione con dati relativi all'attività biologica degli oli essenziali, anche mediante l'applicazione di tecniche di intelligenza artificiale (machine-learning) e applicazione di analisi statistica e multivariata per l'interpretazione dei dati.

L'attività di formazione ha compreso anche l'acquisizione della capacità di progettare semplici attività sperimentali volte a risolvere specifici quesiti sperimentali, incluso interpretazione dei dati e stesura di relazioni.

Competenze e obiettivi raggiunti: Applicazione di tecniche GC-MS e ES-GC-MS all'analisi di prodotti alimentari.

Applicazione di AI e analisi multivariata all'analisi dei dati di caratterizzazione dei prodotti alimentari.

Capacità di progettare semplici attività sperimentali volte a risolvere specifici quesiti sperimentali, così come competenze relative all'analisi dei dati, alla loro interpretazione e discussione alla luce delle conoscenze note, all'stesura di relazioni e testi tecnico-scientifici.

[08/2018 - 10/2018]

Tirocinio Curriculare

Agriturismo 'I Filarini', via Casale 250 - CALISESE (FC) ITALIA

Area aziendale: produzione

Attività o settore: alimentare

Principali attività e responsabilità: Attività di analisi chimiche, fisiche e sensoriali di mosto e vino. Attività di vendemmia a mano con selezione dei prodotti migliori. Ricezione e trasformazioni uve proprie e in

conto terzi rispettando quindi disciplinari imposti dall'esterno.

Competenze e obiettivi raggiunti: Presa di conoscenza di tutte le fasi necessarie per la produzione e trasformazioni di uve relazionato a una piccola realtà delle colline romagnole. Sviluppato capacità di lavoro in gruppo, migliorato la gestione del tempo, e le capacità tecniche. Migliorata la flessibilità di comportamento in relazione a inaspettate problematiche riscontrate improvvisamente.

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

[2022 - 2025]

BIOLOGIA AMBIENTALE ED EVOLUZIONISTICA [DOTT]

Sapienza Università di Roma

Sede: ROMA

Livello QEQ: 8

Livello NQF: Dottorato di ricerca

[2019 - 2021]

Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari

Sapienza Università di Roma

Sede: ROMA

Laurea Magistrale in Scienze e tecnologie alimentari

Votazione finale: 110/110 con lode

Livello QEQ: 7

Livello NQF: Laurea magistrale (2 anni)

Titolo della tesi: Caratterizzazione chimica mediante GC-MS di oli essenziali da piante officinali in relazione alla loro attività biologica

[2019 - 2021]

SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI

Università degli Studi della TUSCIA (VT)

Sede: VITERBO

Laurea Magistrale in Scienze e tecnologie alimentari

Votazione finale: 110/110 con lode

Livello QEQ: 7

Livello NQF: Laurea magistrale (2 anni)

Titolo della tesi: Caratterizzazione chimica mediante GC-MS di oli essenziali da piante officinali in relazione alla loro attività biologica

[2014 - 2019]

VITICOLTURA ED ENOLOGIA

Alma Mater Studiorum - Università di Bologna

Sede: BOLOGNA

Laurea in Scienze e tecnologie alimentari

Votazione finale: 94/110

Livello QEQ: 6

Livello NQF: Laurea di primo livello (3 anni)

Titolo della tesi: sostenibilità ed economia circolare nel settore vitivinicolo

ALTRE ATTIVITÀ DI FORMAZIONE

[2024 - 2024]

SUMMER SCHOOL

Durata: 26 giorni

International School of Chemometrics 2024 — Copenhagen

University of Copenhagen - Faculty of Science

Descrizione attività:

Introduction to Programming (Matlab, R and Python) for Multivariate Data Analysis: Introduzione pratica ai linguaggi di programmazione per analisi multivariate, con focus su gestione dati e creazione di script.

Basic Introduction to Chemometrics, Data Types, Data Pre-Processing, PCA, Multivariate Linear Regression and Linear Algebra for Multivariate Data Analysis: Concetti fondamentali della chemiometria, tipi di dati, tecniche di pre-preprocessamento dei dati, PCA, regressione lineare multivariata e algebra lineare applicata.

Intermediate Topics on Chemometrics: DoE, Variable Selection Methods, Multivariate Curve Resolution.

Linear and Non Linear Classification Methods: Tecniche di classificazione lineari e non lineari per analisi di dati complessi e riconoscimento di pattern.

[2023 - 2024]

SUMMER SCHOOL

Durata: 5 mesi

Fundamentals and Applications of Near Infrared Technology - 8th edition

ICNIRS and University of Cordoba

Descrizione attività:

Il corso offre un'introduzione ai concetti fondamentali della spettroscopia NIR, con un focus sulle sue applicazioni in diversi contesti aziendali e pubblici. Il programma combina basi teoriche con esercitazioni pratiche, consentendo ai partecipanti di analizzare diversi tipi di dati NIR per scopi quantitativi e qualitativi. Inoltre, il corso affronta strategie per identificare le applicazioni NIR pronte per l'implementazione immediata in ambito industriale o di laboratorio e quelle che necessitano di ulteriori attività di ricerca e sviluppo. I partecipanti acquisiranno anche indicazioni sui percorsi educativi e formativi necessari per raggiungere una competenza professionale nella spettroscopia NIR.

[2023 - 2023] **SUMMER SCHOOL**

Durata: 2 giorni

Scuola SIF 'Paolo Ceccherelli' Metabolomics in Natural Products Research
Società Italiana di Fitochimica

[2023 - 2024] **SUMMER SCHOOL**

Durata: 5 mesi

8th edition of 'Fundamentals and Applications of Near Infrared Technology'
ICNIRS: The International Council for Near Infrared Spectroscopy

[2022] **Corso online per Auditor Interno sulla Norma UNI EN ISO 9001:2015**

Area ISO S.r.l.

Descrizione attività:

Introduzione alla norma UNI EN ISO 9001:2015: termini e definizioni

HLS delle norme ISO

La definizione dell'organizzazione e del suo contesto: parti interessate; campo di applicazione del sistema di gestione e relativi processi, rischi ed opportunità, pianificazione strategica.

Rischi ed obblighi di conformità

Leadership e gestione delle risorse, definizione delle responsabilità all'interno dell'organizzazione

Definizione e comunicazione della Politica per la qualità

Definizione, pianificazione e modalità di raggiungimento degli obiettivi del sistema di gestione qualità:

Monitoraggio e azione. Concetto di miglioramento continuo

La Competenza e Consapevolezza del personale

Gestione, creazione e aggiornamento e controllo delle informazioni documentate

Pianificazione e controllo operativo

Valutazione delle prestazioni, Monitoraggio, Misurazione, Analisi e Valutazione dei Processi

Il Riesame della Direzione

Gli audit secondo la ISO 19011

Audit Interno: pianificazione e gestione degli audit

[2022] **CYBERSECURITY E BLOCKCHAIN**

ASSOFORM ROMAGNA S.C. A R.L.

Descrizione attività:

"CYBERSECURITY E BLOCKCHAIN", un percorso specialistico finalizzato a fornire competenze teoriche e capacità pratiche nell'ambito della cybersecurity e della privacy, con approfondimento della tecnologia emergente della blockchain illustrata anche attraverso esempi di potenziali applicazioni. Parallelamente all'uso di internet, alla digitalizzazione e al tema dilagante dei Bigdata aumenta l'importanza attribuita alla cybersecurity che deve diventare quasi un pre-requisito digitale. Nonostante il tema sia noto, c'è ancora molta strada da fare per diffondere una vera consapevolezza e abitudine diffusa alla sicurezza cibernetica che, soprattutto dopo l'accelerazione della nostra presenza nel web per sempre più attività e servizi, dovrà diventare originare comportamenti digitali sicuri, al pari di quanto accade per la sicurezza fisica.

Il progetto è parte dell'Operazione Rif. PA 2021-16029/RER - "ANTICIPARE LA CRESCITA CON LE NUOVE COMPETENZE SUI BIG DATA – EDIZIONE 3"

[2022] **ARTIFICIAL INTELLIGENCE & MACHINE LEARNING**

Nuova Didactica

Descrizione attività:

ARTIFICIAL INTELLIGENCE & MACHINE LEARNING, un percorso specialistico finalizzato a comprendere il mondo dell'intelligenza artificiale e cogliere le potenzialità applicative delle tecnologie di apprendimento automatico. Applicazioni di machine learning e deep learning fanno già parte della nostra quotidianità. Prenderne coscienza e comprenderne le tecnologie è il primo passo per accedere a competenze big data specialistiche. Utilizzando data science e tecniche di machine learning, il partecipante sa progettare innovativi prodotti di interazione con il cittadino e cliente e software in grado di presentare i dati in modo facile e interattivo, supportando i processi di decision making pubblici e privati.

Il progetto è parte dell'Operazione Rif. PA 2021-16029/RER - "ANTICIPARE LA CRESCITA CON LE NUOVE COMPETENZE SUI BIG DATA – EDIZIONE 3", approvata con Delibera di Giunta Regionale n. 927/2021 del 21/06/2021 e co-finanziata dal Fondo Sociale Europeo PO 2014-2020 Reg Emilia-

La Parma Summer School 2021 organizzata da EFSA, Università di Parma, School of Advanced Studies on Food and Nutrition e Università Cattolica del Sacro Cuore, ha offerto a giovani ricercatori l'opportunità di confrontarsi e imparare da alcuni dei più importanti esperti del settore dei sistemi alimentari e da alcuni casi studio. La rilevanza dei temi della sicurezza alimentare, insieme all'innovazione tecnologica e al necessario adeguamento delle procedure di valutazione del rischio, sono stati affrontati nell'ambito delle trasformazioni dei sistemi alimentari che comportano interazioni complesse e feedback tra driver bio-fisici, politici e socio-economici.

Queste complesse questioni e interazioni devono essere affrontate con approcci multidisciplinari e multi-stakeholder, combinando risorse e competenze provenienti da diverse categorie di stakeholder. Gli argomenti sono stati affrontati in tre diverse aree: prospettiva orientata alla ricerca, alla domanda e al sistema alimentare.

STUDI PRE-UNIVERSITARI

[2013]

Diploma italiano

COMPETENZE LINGUISTICHE**Lingua madre:** Italiano**Altra(e) lingua(e)****Inglese****ASCOLTO:** C2 **LETTURA:** C2 **SCRITTO:** B1**INTERAZIONE ORALE:** B1 **PRODUZIONE ORALE:** B1**Spagnolo****ASCOLTO:** B1 **LETTURA:** B1 **SCRITTO:** B1**INTERAZIONE ORALE:** B1 **PRODUZIONE ORALE:** B1**Diploma(i) o certificato(i)****Inglese:** PROVA DI IDONEITÀ LINGUISTICA DI INGLESE LIVELLO B1 - QCER, 10 07 2015 - Livello europeo: B1**Inglese:** EF SET Certificate - Education First, 09 11 2020 - Livello europeo: C2**Spagnolo:** Diploma di Spagnolo come lingua straniera (Livello intermedio) - Universidad de Cadiz (Spagna), 03 02 2016 - Livello europeo: B1*Livelli: A1/2 Livello base - B1/2 Livello intermedio - C1/2 Livello avanzato**Quadro comune europeo di riferimento per le lingue***ESPERIENZA ALL'ESTERO****Programma Unione Europea****Durata del periodo di studi (in mesi):** 6**Paese di studio all'estero:** SPAGNA (SPAGNA)**COMPETENZE DIGITALI****AUTOVALUTAZIONE**

ALFABETIZZAZIONE SU INFORMAZIONI E DATI	COMUNICAZIONE E COLLABORAZIONE	CREAZIONE DI CONTENUTI DIGITALI	SICUREZZA	RISOLVERE PROBLEMI
Utente autonomo	Utente autonomo	Utente base	Utente autonomo	Utente autonomo

Competenze digitali - Scheda per l'autovalutazione

Competenze informatiche di base:**OFFICE AUTOMATION****Elaborazione testi:** (Avanzato) | **Fogli elettronici:** (Intermedio) | **Software di presentazione:** (Avanzato) | **Suite da ufficio:** (Avanzato) | **Web Browser:** (Altamente specializzato)**PROGRAMMAZIONE****Linguaggi di Programmazione:** MATLAB (Intermedio) , Python (Base)**GESTIONE SISTEMI E RETI****Architetture di rete:** (Base) | **Sistemi Operativi:** (Intermedio)

PATENTE DI GUIDA

Patente B / Automunito

PUBBLICAZIONI

- Capitolo di libri "Urban Food Markets and Community Development" ; Gabriele Lombardi, Cesare Manetti, Barbara Staniscia ; Foodscapes ; Springer Fachmedien Wiesbaden (2023)
doi.org/10.1007/978-3-658-41499-3_11
- "Urban Food Markets in Rome" ; Gabriele Lombardi, Cesare Manetti, Barbara Staniscia ; Foodscapes ; Springer Fachmedien Wiesbaden (2023)
doi.org/10.1007/978-3-658-41499-3_14
- Articolo su rivista "Effect of Different Soil Treatments on Production and Chemical Composition of Essential Oils Extracted from Foeniculum vulgare Mill., Origanum vulgare" ; Antonio Raffo, Filippo Umberto Sapienza, Roberta Astolfi, Gabriele Lombardi, Caterina Frascchetti, Mijat Božovic, Marco Artini, Rosanna Papa, Marika Trecca, Simona Fiorentino, Valerio Vecchiarelli, Claudia Papalini, Laura Selan, Rino Ragno ; Plants 2023, 12, 2835 ; MDPI (2023)
doi.org/10.3390/plants12152835
- "Chemical Composition and Biological Activities of Essential Oils from Origanum vulgare Genotypes Belonging to the Carvacrol and Thymol Chemotypes" ; Paola Zinno, Barbara Guantario, Gabriele Lombardi, Giulia Ranaldi, Alberto Finamore, Sofia Allegra, Michele Massimo Mammano, Giancarlo Fascella, Antonio Raffo, and Marianna Roselli ; Plants 2023, 12, 1344 ; MDPI (2023)
doi.org/10.3390/plants12061344

ULTERIORI INFORMAZIONI

Mi piace mettermi in gioco e la ricerca di sfide nuove mi stimola perché sono sempre voglioso di dimostrarmi che posso uscirne vincitore. Questo spirito di competitività nasce probabilmente dalla grande passione che ho per lo sport, e dal fatto che per oltre quindici anni ho praticato a livello agonistico uno sport individuale come la scherma. Questa disciplina mi ha trasmesso valori importanti come credere in me stesso e soprattutto, nel momento in cui risultavo non capace di raggiungere gli obbiettivi che mi ero prefissato, una spiccata capacità di autocritica che mi portava a riorganizzare il lavoro in palestra, insieme al mio team, per fare in modo di arrivare pronto all'appuntamento successivo, limitando al minimo il rischio di provare nuovamente le brutte sensazioni che mi tormentano quando fallisco le mie aspettative.