

INFORMAZIONI PERSONALI

Gabriele Lombardi

OCCUPAZIONE DESIDERATA

tecnico dei prodotti alimentari

ESPERIENZA PROFESSIONALE

Apr 2021 - Nov 2021

analista alimentare

Lo svolgimento del tirocinio avrà come obiettivo l'acquisizione di conoscenze teorico-pratiche relative allo studio della composizione chimica degli oli essenziali. Saranno 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. Nel corso del tirocinio verranno acquisite 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).

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

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

Attività o settore R&D e brevetti , alimentare

Ago 2018 - Ott 2018

Tirocinio Curriculare

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.

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

Attività o settore produzione , alimentare

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

2019 - 2021

Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari

Livello QEQ 7

Sapienza Università di Roma - Dipartimento per l'Innovazione dei Sistemi Biologici, Agroalimentari e Forestali
Laurea magistrale (2 anni)

2019 - 2021

Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari

Livello QEQ 7

Università degli Studi della TUSCIA (VT) - Dipartimento per l'Innovazione dei Sistemi Biologici, Agroalimentari e Forestali
Laurea magistrale (2 anni)

2014 - 2019

VITICOLTURA ED ENOLOGIA

Livello QEQ 6

Alma Mater Studiorum - Università di Bologna - Scuola di Agraria e Medicina Veterinaria
Laurea di primo livello (3 anni)

Attività di qualificazione

CORSO DI PERFEZIONAMENTO

2021 - 2021

Parma Summer School 2021
European Food Safety Authority (EFSA)

Descrizione attività: 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

Anno Maturità: 2013
Diploma italiano

COMPETENZE PERSONALI

Lingua madre Italiano

Lingue straniere

Inglese

Spagnolo

	COMPRENSIONE				PARLATO				SCRITTO
	Ascolto	Lettura	Interazione orale	Produzione orale					
Inglese	C2 Avanzato	C2 Avanzato	B1 Autonomo	B1 Autonomo	B1 Autonomo	B1 Autonomo	B1 Autonomo	B1 Autonomo	
Spagnolo	B1 Autonomo	B1 Autonomo	B1 Autonomo	B1 Autonomo	B1 Autonomo	B1 Autonomo	B1 Autonomo	B1 Autonomo	

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(e) linguistica(che)

Programma Unione Europea

Durata del periodo di studi (in mesi): 6

Paese di studio all'estero: SPAGNA (SPAGNA)

Competenze digitali

AUTOVALUTAZIONE				
ELABORAZIONE DELLE INFORMAZIONI	COMUNICAZIONE	CREAZIONE DI CONTENUTI	SICUREZZA	RISOLUZIONE DEI 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)

GESTIONE SISTEMI E RETI

Architetture di rete: (Base) | **Sistemi Operativi:** (Intermedio)

GRAFICA E MULTIMEDIA

(Base)

Patente di guida

B

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 obiettivi 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.

Ai fini della pubblicazione in ottemperanza all'Art. 15 Dlgs 33/2013