



CURRICULUM VITAE

di RAPA MATTIA

mattia.rapa@uniroma1.it

Attuale posizione

- Ph.D. student in *Management, Banking and Commodity Sciences* (curriculum: *Commodity Sciences*, ,XXXI Ciclo, A.A. 2016/2017).

Aree di ricerca prevalenti

- Qualità e sicurezza alimentare, attraverso l'identificazione e la determinazione di marker molecolari utilizzando tecniche cromatografiche e spettrofotometriche.
- Sviluppo di nuove metodiche di estrazione di composti funzionali da matrici complesse tramite l'utilizzo di nanotecnologie, in particolare di nanoparticelle di metalli nobili (Au, Ag e Pt).
- Applicazione di trattamenti statistici (Chemiometrici) per l'ottimizzazione di metodi analitici (Disegno Sperimentale) e per la classificazione (Analisi Multivariata) di campioni incogniti o il modellamento di una classe di campioni in campo alimentare.

Formazione

- Gennaio 2017
Scuola di CHEMIOMETRIA (organizzata dalla Società Chimici Italiani)
- Settembre 2016
Scuola per dottorandi di CHIMICA ANALITICA (organizzata dalla Società Chimici Italiani)
- Novembre 2015
Iscritto al XXXI ciclo di dottorato in "Management, Banking and Commodity Sciences"
(Curriculum: Commodity Sciences)
- 2013-2015
Laurea magistrale in Chimica Analitica
MEDIA 29,2 - Voto di Laurea: 110 e lode
presso L'UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI ROMA SAPIENZA, DIPARTIMENTO DI CHIMICA
TESI DI LAUREA IN CHIMICA ANALITICA DEGLI ALIMENTI DAL TITOLO:
"DETERMINAZIONE DI POLIFENOLI IN OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA MEDIANTE UN METODO RP-HPLC OTTIMIZZATO UTILIZZANDO UN APPROCCIO QUALITY BY DESIGN".



- 2010-2013

Laurea Triennale in Chimica

MEDIA 27,7 - Voto di Laurea: 109/110

presso L'UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI ROMA SAPIENZA, DIPARTIMENTO DI CHIMICA
TESI DI LAUREA IN CHIMICA FISICA DAL TITOLO: “STUDIO EXAFS DI MISCELE DI LIQUIDI IONICI E ACQUA”.

- 2005-2010

Conseguimento del Diploma di scuola superiore

Voto 86/100

Presso il LICEO SCIENTIFICO STATALE “ETTORE MAJORANA”, GUIDONIA (RM)

Pubblicazioni

- Rapa M., Testa G., Bernacchia R., Fontana L., Vinci G., Venditti I., Fratoddi I., 2016, “Functionalized gold nanoparticles for quality assessment of extravirgin olive oil”, Journal of Applied Biomaterial and Functionalized Matter 2016; 14(3): e314-e393, [eISSN 2280-8000].
- Rapa M., Bernacchia R., Vinci G., 2016, “Evaluation of food quality by sustainable methods”, collana Cambridge Scholars Publishing.
- Rapa M., Bernacchia R., D'Ascenzo F., 2016, “Valorisation of Food Wastes and By-Products for the Recovery of Functional Compounds”, collana Cambridge Scholars Publishing.
- Preti R., Rapa M., Vinci G. 2017. "Effect of steaming and boiling on the antioxidant properties and biogenic amines content in green bean (*Phaseolus vulgaris*) varieties of different colours" , Journal of Food Quality

Partecipazione a convegni

- 12 Dicembre 2014

SCISEP 2014 , Consiglio Nazionale delle Ricerche , Sede Centrale CNR piazzale Aldo Moro 7
Roma Incontri di Scienza delle Separazioni-Stato dell'arte e innovazioni delle tecniche separative in campo agroalimentare, biomedico e ambientale A cura di: Dott. Danilo Corradini

- 29 Aprile 2016

Istituto superiore di Sanità, Roma, Secondo convegno nazionale nanotecnologie e nanomateriali nel settore alimentare e loro valutazione di sicurezza A cura di: Dott. Francesco Cubadda

- 9-10 Giugno 2016

Università degli Studi “Sapienza”, Food And Culture: History, Society, Communication (con intervento)



- 11-13 Luglio 2016
Ischia Porto, Forum dei giovani ricercatori di scienze dei materiali (con intervento)
- 17 Marzo 2017
Sapienza, La canapa industriale (con intervento)

Competenze informatiche

Elaborazione testi: Ottima
 Fogli elettronici : Ottima
 Navigazione in Internet : Ottima
 Multimedia (suoni,immagini,video): Distinta
 Linguaggi di Programmazione: Labview, Matlab, R
 Software specifici: Matlab, R, Parvus, JMP

Competenze linguistiche

Lingua madre Italiano

Altre lingue	COMPRESIONE		PARLATO		PRODUZIONE SCRITTA
	Ascolto	Lettura	Interazione	Produzione orale	
Inglese	B 2	B 2	B 2	B 2	B 2
Francese	B 1	B 1	B 1	B 1	A 2
Cinese	B 1	A 1	B 1	B 1	A 1

Esperienze Professionali

Nei vari lavori di tesi (triennale, specialistica e dottorato) ho acquisito capacità strumentali e tecniche di diverso tipo, dalla sintesi al controllo “qualità”, di routine e non. Ho anche lavorato in università come borsista per un anno (Gennaio-Dicembre 2012) nel ruolo di assistente di laboratorio, per i corsi di chimica analitica qualitativa e quantitativa per il corso di laurea triennale in chimica, aiutando gli studenti a capire e utilizzare tecniche analitiche fondamentali (GC, LC, HPLC; MS, spettrofometrie), e applicando le conoscenze teoriche acquisite nel corso di studi. La mia competenza maggiore per questo si basa su tecniche cromatografiche quali la cromatografia liquida HPLC-(MS/DAD/FL), la gas cromatografia GC e tecniche spettrofotometriche quali UV-Vis e IR.



Sono risultato vincitore dei seguenti premi:

- **FINAZIAMENTO PROGETTO AVVIO ALLA RICERCA 2016**
Vincitore del finanziamento del Progetto di avvio alla Ricerca bandito da “Sapienza” Università di Roma dal titolo “Nanotecnologie per la valutazione della qualità alimentare: applicazione all'olio extravergine d'oliva”

- **BORSA DI STUDIO CONIUGI DE MAGGI 2015**
Vincitore di borsa di studio 2015 intitolata a memoria dei coniugi DE MAGGI per la facoltà di SCIENZE MM FF NN predisposta dalla Fondazione Roma Sapienza