

Alessandro Costanzo

Indirizzo: Via Grazia Deledda, 81030 Lusciano (CE)

telefono: +393490600501

Email: costanzoalex82@gmail.com

Data di nascita: 01/05/1982

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

Da 03/2013 a 09/2014

ALTA FORMAZIONE SCIENTIFICA

Capitale umano altamente qualificato esperto di tecniche di incapsulazione e di nutrizione per lo sviluppo di alimenti ad alto valore nutrizionale - tecnologie di incapsulazione in matrici polimeriche orientate alla formulazione di nuovi ingredienti funzionali per alimenti e packaging attivo.

UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI NAPOLI "FEDERICO II" - INTERNATIONAL CHEMICAL INDUSTRY - TECNOALIMENTI

Il corso di formazione ha riguardato esperienze orientative e propedeutiche nonché di addestramento sui seguenti argomenti:

- principali tecnologie di microincapsulazione: principi teorici e applicativi;
- biochimica e microbiologia specificamente riferita ai batteri probiotici;
- batteriocine e fagi per prodotti alimentari ed il packaging attivo.

Da 10/2008 a 03/2011

Laurea magistrale in Scienza degli Alimenti e Nutrizione
(Votazione: 110 e lode /110)

UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI NAPOLI "FEDERICO II" - FACOLTÀ DI AGRARIA

Tesi sperimentale: Resistenza al calore e alle condizioni gastrointestinali di cellule di *Lactobacillus plantarum* 48M e *Lactobacillus reuteri* DSM 17938 microincapsulate in alginato.

Da 10/2002 a 11/2007

Laurea triennale in Tecnologie Alimentari
(Votazione: 101/110)

UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI NAPOLI "FEDERICO II" - FACOLTÀ DI AGRARIA

ESPERIENZE PROFESSIONALI

Da 01/2010 a 10/2010

Insegnante a progetto di materie professionali per l'organizzazione di banqueting e catering presso Istituto Alberghiero di Aversa (Caserta).

CAPACITÀ E COMPETENZE PERSONALI

**Personalità portata
all'apprendimento del nuovo.**

**Decisa motivazione al
raggiungimento degli obiettivi.**

**Aspirazione alla crescita
professionale.**

CAPACITÀ E COMPETENZE ORGANIZZATIVE

Buone capacità di problem solving, buone capacità di gestione dello stress sul lavoro in situazioni di emergenza.

Ottime capacità organizzative di lavori di gruppo e di laboratorio. Tali capacità sono state acquisite sia durante il lavoro di tesi magistrale, sia durante il percorso formativo nell'ambito del PON PON01_02863 svoltosi in collaborazione con l'Università Federico II e l'azienda farmaceutica International Chemical Industry.

Madrelingua: ITALIANO

Altre lingue:

INGLESE - eccellenti capacità espressive, di lettura e scrittura.

OLANDESE - capacità espressive, di lettura e scrittura di livello scolastico.

COMPETENZE DI MICROINCAPSULAZIONE

Applicazione delle tecniche di microincapsulazione di ingredienti bioattivi (metaboliti batterici, batteri probiotici, oli essenziali, etc.). In particolare conoscenza teorica e pratica delle seguenti tecnologie: emulsione, spray drying, vibrating technology, coacervazione. Utilizzo di saggi e modelli per la valutazione dell'efficienza delle tecniche di incapsulazione.

COMPETENZE MICROBIOLOGICHE

Ottima conoscenza delle tecniche strumentali ed analitiche di laboratorio, in particolare: microscopia, spettrofotometria, preparazione di substrati, isolamento di microrganismi, conta microbica, analisi di matrici alimentari, metodi di sterilizzazione, competenze di microbiologia molecolare, test antimicrobici, estrazione e purificazione di batteriocine. Sviluppo di film antimicrobici per confezionamento di alimenti.

Capacità di utilizzo di liofilizzatori e fermentatori su scala di laboratorio. Conoscenza delle GMP (Good manufacturing practices) in ambito farmaceutico.

Patente di guida di tipo B

Referenze su richiesta

Il sottoscritto autorizza il trattamento dei dati forniti ai sensi della legge 196/03