

CURRICULUM VITAE

DATI ANAGRAFICI

- Lucia TESTA
- cell. 3883253367, tel. 0771609488
- residente in Via Alcide De Gasperi, 66 CAP 04021 Castelforte (LT)
- nata a Formia, il 03/06/1991
- email: lucia.testa91@gmail.com - pec: lucia.testa91@pec.it



STUDI COMPIUTI

- **2017**: abilitata alla professione di biologo nutrizionista
- **2016**: Laurea magistrale in Scienze dell'Alimentazione e della Nutrizione Umana, Facoltà di Medicina e Chirurgia, con specializzazione in "Tecnologie Alimentari", presso l'Università Campus Biomedico di Roma, con votazione 105/110.
Tesi magistrale sperimentale "Caratterizzazione multisensoriale di oli extravergine di oliva" riguardante lo studio delle capacità di un sensore di moderna generazione nella valutazione delle qualità organolettiche dell'olio extravergine di oliva, nell'ambito di un progetto in collaborazione con la Coldiretti nazionale;
- **2013**: Laurea triennale in Scienze dell'Alimentazione e della Nutrizione Umana, Facoltà di Medicina e Chirurgia, presso l'Università Campus Biomedico di Roma. **Tesi triennale** "Uso di piante alimentari nel mercato non – food" riguardante l'impiego delle piante destinate al consumo umano per la produzione di energie rinnovabili;
- **2010**: Maturità Classica;

LINGUE

- Italiano: madrelingua
- Inglese: livello eccellente nella lettura, nel parlato e nella scrittura
- Francese: livello scolastico nella lettura, nel parlato e nella scrittura

FORMAZIONE

- abilità nell'uso del PC (pacchetto Office, navigazione Internet)
- conseguimento del diploma ECDL
- tecniche di laboratorio (estrazione con il metanolo, quantificazione dei polifenoli, PCR, elettroforesi)

COMPETENZE

- eccellenti capacità relazionali per lavorare in team
- eccellenti capacità di scrittura ed esposizione
- eccellenti capacità nel problem solving
- eccellenti capacità nella trascrizione di conferenze e convegni di carattere scientifico

IDEAZIONE, INNOVAZIONE E REALIZZAZIONE

- vincitrice del secondo premio al Concorso Ecotrophelia, tenutosi presso il Salone Internazionale dell'Alimentazione Cibus 2016 a Parma, presentando un prodotto ricco di fibre, ecosostenibile ed innovativo a base di albedo, che solitamente viene scartato nei processi produttivi industriali.

ESPERIENZE

- pubblicazione di articoli su varie tematiche e recensioni di alcuni libri
- attività di volontariato presso il Policlinico Campus Biomedico di Roma
- partecipazione al Workcamp di Trigoria, organizzato dall'Università Campus Biomedico di Roma
- sostegno e aiuto volontario alle popolazioni terremotate in Abruzzo
- collaborazione con la Provincia di Latina e Capol (Centro Assaggiatori Produzioni Olivicole Latina) in vari convegni dedicati alla migliore conoscenza dell'olio extravergine di oliva delle colline pontine e di Gaeta, in qualità di esperta nel campo alimentare
- periodo di tirocinio presso il Pastificio Paone di Formia (LT) nel settore qualità
- esposizione del lavoro di tesi triennale durante il 1° Workshop di studenti "L'ecologia della persona e del suo ambiente", tenutosi presso l'Università Campus Biomedico di Roma
- partecipazione al "Campus' Got Talent", presso il Campus Biomedico di Roma
- partecipazione all'evento "De Gustibus saperi e saporis in UCBM" presso il Campus Biomedico di Roma

CORSI E SEMINARI

- partecipazione al Barilla International Forum on Food and Nutrition di Milano
- seminario con Douglas C. Wallace "A Mitochondrial Etiology of metabolic and Degenerative Disease"
- seminario "La Nutrigenetica, il collegamento tra prevenzione delle patologie e nutrizione, aspetti pratici e collaborazione"
- workshop "La comunicazione dei prodotti alimentari"

INTERESSI

- Processi tecnologici dei prodotti alimentari e non solo
- Sviluppo di nuove strategie produttive
- Lavorare nell'ambito della ricerca

HOBBY

- chitarra
- lettura
- scrittura

ALTRO

- Automunita

AUTORIZZO IL TRATTAMENTO DEI MIEI DATI PERSONALI AI SENSI DEL DLGS 196/03