

Data di nascita: | **Nazionalità:** | **Genere** | | |

Presentazione: Tecnologo alimentare con esperienza pluriennale nel campo delle conserve vegetali.

● ESPERIENZA LAVORATIVA

01/2008 – ATTUALE – Parma, Italia

IMPIEGATO TECNICO – STAZIONE SPERIMENTALE PER L'INDUSTRIA DELLE CONSERVE ALIMENTARI

Contratto a tempo indeterminato - Dipartimento Conserve Vegetali

La mia attività è incentrata nel campo dei vegetali e derivati, settore nel quale ho collaborato e collaboro a numerose ricerche di carattere tecnologico e analitico.

In particolare ho collaborato a ricerche inerenti i processi estrattivi nella produzione di succhi e puree di frutta e ortaggi, i cicli tecnologici di produzione e confezionamento, le relazioni tra condizioni di magazzinaggio e qualità.

Ho buona manualità e dimestichezza nelle attività di laboratorio. In particolare mi occupo della caratterizzazione analitica di vegetali e derivati, conduco studi di genuinità, studi di shelf-life con sviluppo di modelli cinetici previsionali, controlli analitici e stesura di etichette nutrizionali, attività enzimatiche e cinetiche di inattivazione.

Ho buona conoscenza delle tecniche analitiche strumentali e ho maturato esperienza nello sviluppo di metodi analitici in particolare HPLC e UHPLC-HRMS / MS nell'ambito di analisi target ed untarget con impiego del software Compound Discoverer.

Dal 2012 al 2018 sono stata docente di Tecnologie dei vegetali e derivati nell'ambito del Corso ITS di Parma: Tecnico Superiore Responsabile delle Produzioni e delle Trasformazioni Agrarie, AgroAlimentari e Agro-Industriali.

Sono docente del 'Corso di aggiornamento sulle Conserve Alimentari - Modulo Qualità e Sviluppo'.

Ho collaborato/collaboro alla stesura di progetti di ricerca regionali ed europei (Horizon 2020).

Uso abitualmente il PC, internet e la posta elettronica. Ho buona conoscenza del sistema operativo Windows e dei programmi Word, Excell, Power Point, del programma di elaborazione statistica SPSS, del software LIMS.

05/2004 – 12/2007 – Parma, Italia

COLLABORATORE DI RICERCA – STAZIONE SPERIMENTALE PER L'INDUSTRIA DELLE CONSERVE ALIMENTARI

Contratto a progetto - Dipartimento Conserve Vegetali

Progetto 'Ottimizzazione processi di estrazione di succhi e puree di frutta'; attività analitiche e strumentali, elaborazione dei risultati, partecipazione attiva a riunioni con esposizione dei risultati ottenuti, stesura articoli.

03/2001 – 03/2004 – Parma, Italia

COLLABORATORE DI RICERCA – STAZIONE SPERIMENTALE PER L'INDUSTRIA DELLE CONSERVE ALIMENTARI

Borsa di addestramento - Dipartimento Conserve Vegetali

Progetto 'Caratterizzazione nutrizionale di piselli surgelati' attività analitiche e strumentali, elaborazione dei risultati, partecipazione attiva a riunioni con esposizione dei risultati ottenuti, stesura articoli.

10/2000 – 02/2001

ADDETTO CONTROLLO QUALITÀ – ALÈ BON

Addetto controllo qualità

● ISTRUZIONE E FORMAZIONE

05/2001 – Parma, Italia

ESAME DI STATO PER L'ABILITAZIONE PROFESSIONALE – Università degli Studi di Parma

1995 – 2000 – Parma, Italia

LAUREA QUINQUENNALE IN SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI – Università degli Studi di Parma

110/100 e lode

● 1990 – 1995 – Viadana (MN), Italia

DIPLOMA DI MATURITÀ SCIENTIFICA – Liceo Scientifico P.A.Maggi

58/60

COMPETENZE LINGUISTICHE

Lingua madre: ITALIANO Altre

lingue:

| COMPRESIONE | | ESPRESSIONE ORALE | | SCRITTURA |
|-------------|---------|-------------------|-------------------|-----------|
| Ascolto | Lettura | Produzione orale | Interazione orale | |

Livelli: A1 e A2: Livello elementare B1 e B2: Livello intermedio C1 e C2: Livello avanzato

● PUBBLICAZIONI

Pubblicazioni

-G.Barbieri, E.Cocconi 'Problemi relativi alla determinazione di soia e mais geneticamente modificati in alimenti freschi e conserve'
Industria Conserve 76, 2001

-A.Trifirò, E.Cocconi, B.Buonanno, M.Bertolini, S.Gherardi "Dosaggio degli acidi L-ascorbico e L-deidroascorbico in derivati vegetali"
Industria Conserve 78,2003

-A.Trifirò, E.Cocconi, R.Pignagnoli "Caratterizzazione nutrizionale di piselli surgelati" Industria Conserve 78,2003

-G.Paciello, A.Trifirò, E.Cocconi 'Cold extraction: new technology for fruit puree and juice production' IFU 2003 Mosca

-G.Paciello, A.Trifirò, E.Cocconi 'Vacuum extraction for fruit puree and juice production' 25 IFU Symposium, Stuttgart, th
Germany 11-12 maggio 2004

-S.Fornari, E.Cocconi, A.Zanotti, C.Zoni, R.Bazzarini, S.Gherardi "Differenziazione dei derivati di mela e pera sulla base del loro contenuto
in polifenoli" Industria Conserve 79,2004

-A.Trifirò, E.Cocconi "Caratterizzazione nutrizionale di piselli surgelati. Nota II: Effetto del magazzinaggio" Industria
Conserve 81,2006

-A.Trifirò, P.Risi, E.Cocconi, L.Bolzoni "Contenuto di polifenoli in puree e nettari di pera, pesca e albicocca" Industria
Conserve 81,2006

-S.Cagnasso, E.Dalcanale, L.Bolzoni, E.Berni, E.Cocconi, E.Vittadini 'Riconoscimento precoce di sviluppo fungino in nettari a base di pera:
impiego di photoionization detector (PID) e confronto con EOS 835. Parte II' Industria Conserve
81,2006

-A.Trifirò, E.Cocconi, A.Zanotti 'Polyphenol content and total antioxidant activity in berry fruits, juices and purees' 15th
IFU World Fruit Juice Congress, The Hague - June 2007

-A.Trifirò, A.DeGiorgi, A.Franceschini, E.Cocconi, 'Parametri nutrizionali di ortaggi sottaceto e sottolio' " Industria
Conserve n°4, anno 85 2010, 285-305

-The Prickly Pear: one plant for many uses. R. Fragni, E. Cocconi, A. Trifirò. Fruit Process., 2, 50 (2012)

- E.Cocconi A.Trifirò, A.Zanotti, C.Zoni, R.Fragni, M.Muller 'Sugar and starch in kiwifruit products' Fruit Processing July/August 2013, 136-143
- G. Di Giacomo, L.Taglieri, F. Scimia, A. Trifirò, E. Cocconi, E. Martínez de la Ossa, Clara Pereyra 'Effect of Supercritical Carbon Dioxide on the Enzymes Inactivation in Single-Strength Carrot Juice' International Journal of Food Science and Nutrition Engineering 2014, 4(4): 106-111
- E. Cocconi, C.Stingone, A. Zanotti, A. Trifirò 'Characterization of polyphenols in apricot and peach puree by UHPLC coupled to HRMS Q-Exactive mass spectrometer : an approach in the identification of adulterations' 4th MSfood Day, 7-9 Ottobre 2015 Foggia
- E. Cocconi, C. Stingone, A.a Zanotti, A. Trifirò 'Characterization of polyphenols in apricot and peach puree by UHPLC coupled to HRMS Q-Exactive mass spectrometer : an approach in the identification of adulterations' J. Mass Spectrom. 2016, 51, 742-749
- E. Cocconi, M.P.Previdi, B. Franceschini 'Identification of spoilage by Alicyclobacillus bacteria in tomato-based products by UHPLC-MS/MS' j. Mass Spectrom. 2018; 1-8

● PATENTE DI GUIDA

Patente di guida: B

● CONFERENZE E SEMINARI

Corsi formazione, seminari

- Bologna 22 Ottobre 2019, Seminario di analisi degli alimenti - Merck-Shimadzu (Attestato di partecipazione) ▪ Milano 13 Novembre 2018, 'Orbitrap Revolution day' - Thermo scientific. Partecipazione come relatore ▪ Parma 22-24 Febbraio 2017, 'Advanced school on protein structure and dynamics: from spectroscopy to mass spectrometry' - Università di Parma / IMass (Attestato di partecipazione)
- Bologna 23 Giugno 2016, 'Sicurezza alimentare e autenticità dei cibi' - Thermo scientific. Partecipazione come relatore
- Milano 27 Maggio 2016, 'La spettrometria di massa nella ricerca applicata, nella consulenza tecnico scientifica e nel testing industriale' - AB SCIEXt (Attestato di partecipazione)
- Milano 8 Luglio 2015, Agilent shared Experience Day Food Safety - Agilent (Attestato di partecipazione)
- Parma Novembre 2013-Febbraio 2014, Corso di lingua inglese livello A2-British Institutes (Attestato di frequenza) ▪ Parma 13 Aprile 2011, 'Corso Seminario Food 2011' - Metrohm . Partecipazione come relatore 'Analisi pHStat' (Attestato di partecipazione)
- Parma 27 Maggio 2010, 'Sistema di determinazione delle proteine SPRINT' - CEM (Attestato di partecipazione e abilitazione all'uso)
- Parma 19-21 Maggio 2009 'Spettroscopia di emissione al Plasma : Teoria, Pratica e Software di gestione' - Varian (Attestato di idoneità)
- Parma Maggio-Giugno 2007 'Le certificazioni volontarie nella trasformazione e nella distribuzione' - IFOA (Attestato di frequenza)
- Parma Gennaio-Febbraio 2007 'La sicurezza alimentare nella distribuzione : norme cogenti' - IFOA (Attestato di frequenza)
- Parma Giugno-Ottobre 2006, Corso di lingua inglese (In Lingua livello A2) - CISA (Attestato di frequenza)
- Parma Ottobre 2003 'Carte di controllo e incertezza di misura' - Unichim (Attestato di partecipazione)
- Parma Maggio 2002 'Incertezza di misura in prove chimiche' - Unichim (Attestato di partecipazione)
- Viadana Marzo-Giugno 1999 'Corso di computer: Windows, Office 97, Internet' - Emedia (Attestato di frequenza)

● COMPETENZE ORGANIZZATIVE

Competenze organizzative

-Coordinamento attività laureandi, borsisti e stagisti nell'ambito di tesi di laurea e progetti di ricerca.

-Autonomia nella gestione dei campioni/commesse, nello svolgimento delle attività di laboratorio e nella pianificazione delle attività correlate a commesse, consulenze e progetti di ricerca (sviluppo metodiche, elaborazione dati, stesura relazioni e articoli)

● COMPETENZE COMUNICATIVE E INTERPERSONALI.

Competenze comunicative e interpersonali.

Capacità di lavoro in staff e di collaborazione con gruppi di ricerca/lavoro italiani ed esteri.

● COMPETENZE PROFESSIONALI

Competenze professionali

Buona manualità e dimestichezza con le attrezzature del laboratorio chimico.

Buona conoscenza tecniche analitiche e strumentali, HPLC, UHPLC-HRMS/MS in particolare.

Uso abituale PC, internet e posta elettronica. Buona conoscenza del sistema operativo Windows e dei programmi Word, Excell, Power Point, del programma di elaborazione statistica SPSS, del software LIMS