



**Matteo
Di Rocco**

Data di nascita: ██████████

Nazionalità: ██████████

Sesso: ██████████

CONTATTI



██████████
████████████████████



████████████████████
████████████████████



████████████████████
████████████████████

ESPERIENZA LAVORATIVA

01/2017 – ATTUALE

Ricercatore

SSICA (Stazione Sperimentale per l'Industria delle Conserve Alimentari) Fondazione di Ricerca

Ricerca e sviluppo di nuovi prodotti alimentari attraverso l'utilizzo di nuove tecnologie e/o ottimizzazione di quelle esistenti

Calcolo e applicazione tecnologica di dati di letalità microbica in impianti di sterilizzazione aseptica e tradizionale.

Validazione di trattamenti termici anche ai fini dell'export USA mediante studi di distribuzione della temperatura, distribuzione del calore e penetrazione del calore.

Ottimizzazione dei parametri di trattamento termico per confezioni plastiche.

Conduzione degli impianti pilota presenti all'interno della SSICA.

Progettazione di differenti processi di stabilizzazione termica e non termica.

Formatore SSICA in ambito dei trattamenti termici

Parma, Italia

05/2010 – 12/2016

Analista alimentare

SSICA (Stazione Sperimentale per l'Industria delle Conserve Alimentari)

Conduzione degli impianti pilota presenti all'interno della SSICA.

Tecnologie innovative in campo alimentare.

Consulenze nella compilazione di moduli FDA per esportazione in USA di "acid and low acid food".

Validazione di trattamenti termici ai fini dell'export USA.

Ottimizzazione dei parametri di trattamento termico per confezioni deformabili.

Analisi microbiologiche su matrici alimentari.

Valutazione della stabilizzazione microbica attraverso l'uso di trattamenti alternativi.

Determinazione curve di sopravvivenza microbica di m.o. target.

Analisi di metalli su matrici alimentari attraverso l'uso di ICP-OES; ICP-TOF-MS.

Parma, Italia

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

2015 – Teramo

Dottorato di Ricerca in Scienze Degli Alimenti

Università degli Studi di Teramo

Applicazione di alte pressioni idrostatiche in prosciutti crudi preaffettati e conservati in atmosfere protettive. Influenza su caratteristiche ossidative, sensoriali e microbiologiche

Livello 8 EQF

28/11/2011 – 02/12/2011 – Parma, Italia

Supervisor of Retor Operation and container closures, as Prescribed By the U.S. FDA (21 CFR Part 108.25(f))

Better Process Control School conducted by JBT Food Tech

2010 – Teramo



Laurea Magistrale

Università degli Studi di Teramo

Titolo tesi: Tecnologie innovative nella refrigerazione degli alimenti.
Valutazione 110/110.

Classe: LM-70: Scienze e tecnologie alimentari

10/09/2007 - 14/09/2007



Valutatore e Valutatore-Capo di Sistemi Gestione Qualità

Moody International

Il corso include la verifica e valutazione di Sistemi di Qualità per la conformità ai requisiti della UNI EN ISO 9001:2000 e della ISO 1911.

2006



Laurea 1° livello in "Scienze e Tecnologie Alimentari"

Università degli Studi di Teramo

Titolo della tesi: "Valutazione della Malondialdeide (MAD) in campioni di carne bovina a differenti condizioni di conservazione. Valutazione 101/110

2004 - Teramo



Corso IFTS "Tecnico della Produzione Vitivinicola"

Istituto di Istruzione Superiore "E. Marino"

Classificazione ISTAT, gruppo 3, classe 2.2

1999 - Teramo



Diploma Ragioniere Programmatore

Istituto Tecnico Commerciale per Programmatori B.Pascal

COMPETENZE LINGUISTICHE

LINGUA MADRE: italiano

ALTRE LINGUE:

inglese

Ascolto
B1

Lettura
B2

**Produzione
orale**
B1

**Interazione
orale**
B1

Scrittura
B1

PUBBLICAZIONI



Publicazioni

The effectiveness of domestic cook on inactivation of murine norovirus in experimentally infected Manila clams (*Ruditapes philippinarum*) - Journal of Applied Microbiology - 2013 -Toffan, Brutti, De Pasquale,Cappelozza, Pascoli, Cigarini, Di Rocco, Terregino, Arcangeli.

Italian tomato-based products authentication by multi-element approach: A mineral elements database to distinguish the domestic provenance - Food Control - 2018 - Rosaria Fragni, Antonio Trifirò, Ada Nucci, Andrea Seno, Alessia Allodi, Matteo Di Rocco

COMPETENZE ORGANIZZATIVE

● **Competenze organizzative**

Capacità di lavorare in situazioni di stress, legate soprattutto alle scadenze delle attività lavorative

Capacità di adattamento a differenti situazioni, e di problem solving, acquisite durante le trasferte presso i clienti.

COMPETENZE COMUNICATIVE E INTERPERSONALI.

● **Competenze comunicative e interpersonali.**

Capacità di lavorare in gruppo maturata in situazioni in cui era indispensabile la collaborazione tra figure diverse per la realizzazione di progetti di ricerca.
Formatore SSICA

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali presenti nel CV ai sensi dell'art. 13 d. lgs. 30 giugno 2003 n. 196 - "Codice in materia di protezione dei dati personali" e dell'art. 13 GDPR 679/16 - "Regolamento europeo sulla protezione dei dati personali".