

**FORMATO EUROPEO
PER IL CURRICULUM
VITAE**



INFORMAZIONI PERSONALI

Nome	D'ALESSANDRO, ALESSANDRO
Indirizzo	VIA GIUSEPPE ROMITA 6 43123 PARMA
Telefono	Ufficio 338 5364461 Privato 380 3449873
E-mail	Ufficio alessandro.dalessandro@barilla.com Privato ale.dale64@gmail.com UniMORE alessandro.dalessandro@unimore.it
Skype for Business	alessandro.dalessandro@barilla.com
Skype	live:.cid.e1ec3d8dac0cc238
Microsoft Teams	alessandro.dalessandro@barilla.com
LinkedIn	www.linkedin.com/in/alessandro-d-alessandro-26a15819/
Nazionalità	italiana
Data di nascita	7 SETTEMBRE 1964

ESPERIENZA LAVORATIVA

- Date (da – a) **DAL 1994 AD OGGI**
- Nome e indirizzo del datore di lavoro **Barilla SpA Via Mantova 166 43122 Parma**
- Tipo di azienda o settore **Alimentare**
- Tipo di impiego **Ricercatore**
- Principali mansioni e responsabilità **Research Manager, Food Science and Chemometrics
Group Research, Development and Quality**

- Date (da – a) **DAL 1993 AL 1994**
- Nome e indirizzo del datore di lavoro **Technars Ricerche e Tecnologie avanzate - Bari**
- Tipo di azienda o settore **Ambiente**
- Tipo di impiego **Analista di laboratorio chimico – Gestione commessa nave Jolly Rosso**
- Principali mansioni e responsabilità **Analista in area chimica**

- Date (da – a) **DAL 1990 AL 1993**
- Nome e indirizzo del datore di lavoro **Università degli Studi di Bari**
- Tipo di azienda o settore **Università**
- Tipo di impiego **Assegnista di ricerca**
- Principali mansioni e responsabilità **Ricercatore**

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- Date (da – a) **DAL 1984 AL 1990**

<ul style="list-style-type: none"> • Nome e tipo di istituto di istruzione <ul style="list-style-type: none"> • Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio • Qualifica conseguita • Livello nella classificazione nazionale (se pertinente) <ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) 	<p>Università degli studi di Bari Chimica, Chimica analitica</p> <p>Laurea in Chimica (ante D.M. 509/99) in data 18/12/1990 110/110</p> <p>DAL 1978 AL 1983</p> <p>Istituto Tecnico Industriale Statale "L. Dell'Erba" Castellana Grotte (BA) Chimica Industriale</p> <p>Diploma di Perito Chimico con 60/60</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Nome e tipo di istituto di istruzione <ul style="list-style-type: none"> • Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio • Qualifica conseguita 	<p>Abilitazione alla professione di Chimico conseguita ad aprile 1991 con votazione di 133/140</p>

ESAME DI STATO

Abilitazione alla professione di Chimico conseguita ad aprile 1991 con votazione di 133/140

SERVIZIO CIVILE

Data
Presso

Dal 30/4/1992 al 30/4/1993
Caritas Diocesana di Bari distaccato presso AVIS donatori di sangue Bari

CAPACITÀ E COMPETENZE

PERSONALI

Acquisite nel corso della vita e della carriera ma non necessariamente riconosciute da certificati e diplomi ufficiali.

MADRELINGUA

ITALIANO

- Capacità di lettura
- Capacità di scrittura
- Capacità di espressione orale

Inglese

BUONO
BUONO
BUONO

- Capacità di lettura
- Capacità di scrittura
- Capacità di espressione orale

Francese

SCOLASTICO
MOLTO ELEMENTARE
MOLTO ELEMENTARE

**CAPACITÀ E COMPETENZE
RELAZIONALI**

Buona la capacità di lavorare in gruppo sviluppata nel mondo lavorativo a partire dai corsi frequentati e nella vita lavorativa di ogni giorno.
Anche nella vita extra-lavorativa, la capacità di relazione e di ascolto è stata sviluppata nelle attività di animazione con bambini e ragazzi prima, con gruppi di famiglie poi, con l'esperienza di clown di corsia in ospedale, il volontariato con Dynamo Camp e di Protezione Civile.

**CAPACITÀ E COMPETENZE
ORGANIZZATIVE**

Fin dal primo lavoro in Technars ho coordinato il lavoro di diversi collaboratori. Nella successiva esperienza di Barilla ho sempre coordinato il lavoro di più persone nell'area del laboratorio e coordinato progetti di ricerca.
Nel corso degli anni ho seguito diversi corsi di formazione legati al Project Management, al Time Management, Presentation Skills, nonché di gestione dei collaboratori.

Nella vita extra-lavorativa, in precedenti esperienze di volontariato con gruppi di famiglie ho avuto ruoli dirigenziali a livello regionale.
Nella associazione di clown di corsia di cui faccio parte mi occupo della formazione permanente

dei volontari clown (Staff Trainer), per il cui ruolo ho frequentato diversi corsi formativi. Con Dynamo Camp ho frequentato il corso di formazione.

CAPACITÀ E COMPETENZE TECNICHE

Nell'ambito della chimica analitica ho conosciuto e spesso utilizzato direttamente la maggior parte delle tecniche analitiche strumentali più diffuse, dalla cromatografia alla spettroscopia visibile e NIR, alla reologia, alla scienza dei materiali mediante dinamometria, alla microscopia ottica, confocale ed elettronica, alla calorimetria (DSC), oltre che le tecniche analitiche di base di laboratorio.

ALTRE COMPETENZE

Ottimo utilizzo del pacchetto Office (livello avanzato) e di diversi software di elaborazione statistica (SIMCA, MODDE, SPSS) e di presentazione di dati complessi (Spotfire).

Mi diletto di stampa 3D per la quale utilizzo software di modellazione 3D e di slicing, cui sto aggiungendo da autodidatta competenze in fotogrammetria per la creazione di modelli 3D.

Elaborazione foto (Lightroom e Photoshop) e montaggio video (software vari)

ATTIVITÀ DIDATTICA E CORSI DI FORMAZIONE

PRINCIPALI CORSI FREQUENTATI

- Multivariate Analysis basic course (Umetrics) 22-23 November 2005 Milan
- DOE basic Course (Umetrics) 30 November-1 December 2005 Milan
- Multivariate Analysis advanced course (Umetrics) 18-20 November 2006 Milan
- Multivariate Analysis spectra interpretation 4-5 November 2008 (Umetrics)
- Data Preprocessing Course at XVI Chemometrics in Analytical Chemistry 6 June 2016 Barcelona

Supervisione Tesi come CORRELATORE

- Dr.ssa Elisabetta Miucci

Applicazione del test del consumo di ossigeno per la valutazione della resistenza all'ossidazione in sistemi modello e prodotti reali

Laurea Vecchio Ordinamento in Tecnologie delle Conserve Alimentari, Relatore Carla Severini UniFoggia 2003-04

- Dr.ssa Alessia Feccia

Shelf life prediction of shelf stable food products in relation to formulation and packaging

Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari, Relatore prof Roberto Massini UniParma 2009-2010

- Dr. Lorenzo Mondadori

Rheology and Structure of Heat-Treated Pasta Dough_ Influence of Water Content and Heating Rate

Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari, Relatore prof. Elena Vittadini UniParma 2010-11

- Dr.ssa Serena Cozzi

Caratterizzazione di farine di segale con Mixolab:

correlazione dei risultati ottenuti con parametri di processo e qualità del prodotto finito.

Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari, Relatore Elena Vittadini UniParma 2012-13

- Dr.ssa Mia Marchini

Caratterizzazione reologica di semole per pane con differenti tecniche analitiche: confronto tra metodi tradizionali e alternativi.

Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari, Relatore Eleonora Carini
Uni Parma 2015-16

Dr. Daniel Kaufman
Pasta Technology and Crack Formation Analysis
Master Thesi N. M433 in Food Processing and Biotechnology, Relatore Erich Windhab
ETH Zurich 2015-16

COMUNICAZIONI ORALI A CONGRESSI

- "Previsione della Shelf Life: test accelerati e modelli predittivi" at L'approccio moderno alla shelf life degli alimenti: valutazione, qualità, normativa, sicurezza 3 December 2010 Cremona (Italy)

- "Challenges for Computational approaches into food industries issues" at CECAM workshop: 'Computational approaches to chemical senses', Julich 11 September 2015 (Germany)

Seminario: "Quality by Design: Scienza e Tecnologia per la qualità, sicurezza ed innovazione in campo alimentare"

"Multivariate approach for GC-IMS rapid assesment of egg products freshness"
Parma, 27 maggio 2019

PUBBLICAZIONI

1) De Giorgi, A. D'Alessandro, C. Saccone
Mitochondrial DNA detection and copy number determination in the spermatozoa of the sea urchin *Arbacia lixula*.
Biochemical and Biophysical Research Communication Vol.182, 1992, 1454-1459.
[https://doi.org/10.1016/0006-291X\(92\)91897-Y](https://doi.org/10.1016/0006-291X(92)91897-Y)

2) A. Diantom, E. Carini, E. Curti, F. Cassotta, A. D'Alessandro, E. Vittadini,
Effect of water and gluten on physico-chemical properties and stability of ready to eat shelf-stable pasta
Food Chemistry, 2016 Vol 195, 91-96.
<https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2015.04.026>

3) F. Lambertini, D. Cavanna, D. Catellani, M. Li Vigni, C. Durante, A. D'Alessandro, M. Suman,
LC-HRMS for Characterizing Durum Wheat Pasta Production Variability and Consumer Overall Liking
Journal of AOAC INTERNATIONAL, Volume 101, Issue 2, 1 March 2018, Pages 360–366
<https://doi.org/10.5740/jaoacint.17-0209>

CONTRIBUTI nel VOLUME

Sicurezza alimentare della filiera del frumento duro. I risultati del progetto di ricerca SINSIAF ("modellizzazione di un Sistema INtegrato per la gestione della Sicurezza Alimentare della filiera del Frumento duro"): giugno 2007 / a cura di Roberto Ranieri ... [et. al.]

Parma: Grafiche STEP, 2007, ISBN 8878980153.

4) V. Lippolis, M. Pascale, A. Visconti, R. Ranieri, M. Silvestri, A. D'Alessandro,
Determination of deoxynivalenol in wheat and derived products by fluorescence polarization immunoassay. Pag. 153-170.

5) D. Compagnone, M. Pascale, A. Visconti, A. D'Alessandro, Determination of ochratoxin-A in wheat by electrochemical immunosensor. Pag. 189-202.

6) A. D'Alessandro, M. Filomeno, G. Rizzi, M. Silvestri, S. Zanardi, Distribution and mapping of heavy metals in the main durum wheat cultivation areas of Southern Italy. Pag. 333-346.

7) G. Arlotti, A. D'Alessandro, M. Pascale, B. Santoli, M. Silvestri, G. Tribuzio, Impact of the milling process on the amount of heavy metals in durum wheat milling products. Pag. 347-354.

8) G. Arlotti, A. D'Alessandro, N. Marcheselli, M. Pascale, F. Vania, R. Ranieri, The SINSIAF training project: "training highly qualified researchers specialized in advanced systems for guaranteeing food safety in agricultural-food production chains, specifically regarding the cereal production sector of Southern Italy". Pag. 385

PARTECIPAZIONE TRASMISSIONE della BBC "Inside the Factory" series 3 Pasta on BBC2 with Gregg Wallace and Cherry Healey.

Share nella prima settimana di messa in onda di oltre 2,5 milioni di spettatori.

Replicato diverse volte.

BREVETTI 1) "Method and apparatus for the fast determination of Deoxynivalenol in a cereal-based matrix"
EP 1 882 938 A2

2) "Dried pasta based on legumes and process for the production thereof WO20188166876A1

**PROGETTI DI RICERCA FONDI
COMPETITIVI** MIUR n12792 legge 297 finanziamento 5,1M€
Sinsiaf: modellizzazione di un Sistema INtegrato per la gestione della Sicurezza Alimentare della filiera del Frumento duro.

**CAPACITÀ E COMPETENZE
ARTISTICHE** Fotografia. Per passione fotografo dilettante ma con esperienza di anni e attrezzatura semiprofessionale. Vincitore di alcuni concorsi amatoriali.

Animazione e Micromagia elementare imparata con i clown
Suono la chitarra e l'ukulele a livello base

PATENTE O PATENTI Patente A, B
Corso di Guida Sicura presso il circuito di Vairano tenuto da piloti professionisti di Quattroruote

ULTERIORI INFORMAZIONI Volontario di Protezione Civile (Seirs Croce Gialla Parma www.seirs.org)
Corso di Primo Soccorso frequentato con il Seirs.
Clown di Corsia con l'associazione VIP Parma Odv (www.vipclownparma.org) afferente alla associazione nazionale VIP Italia Odv.
Volontario presso Dynamo Camp (www.dynamocamp.org)

ALLEGATI NON PRESENTI ALLEGATI

Quanto dichiarato nel presente curriculum vitae corrisponde al vero ai sensi degli artt. 46 e 47 del D.P.R. 445/2000"

Parma 23/06/2020

In fede

(Alessandro D'Alessandro)