



CARATTERE E PERSONALITÀ

Persona propositiva – mente analitica – forte volontà di imparare – impegno e applicazione – spirito di sacrificio – buone capacità di *problem solving* – capacità comunicative e relazionali – capacità di adattamento – capacità di lavoro autonomo e di gruppo – spirito critico

ESPERIENZE PROFESSIONALI

CELERY

Tecnologo Alimentare III Livello

Celery Srl, Bari (Italia)

21/01/2020-21/07/2021

Ottimizzazione e scale-up di un prodotto piattaforma a base di legumi e cereali a basso contenuto di fattori anti-nutrizionali, alta digeribilità e con un profilo proteico vegetale completo.

- Realizzazione e caratterizzazione di un prodotto;
- Scale-up della tecnologia;
- Caratteristiche nutrizionali e funzionali del prodotto confezionato,
- Supporto per l'ottenimento per la certificazione di prodotto.

Contratto di Lavoro Autonomo e Occasionale

Italians Traditional Temptations, Ruvo di Puglia (Italia)

09/03/2019-04/06/20

Stesura Report tecnico-scientifico relativo alle diverse modalità di confezionamento dei prodotti alimentari in oggetto. Studio shelf-life mediante analisi sensoriali volte a valutare come le diverse combinazioni di film/composizione gassosa dello spazio di testa inficerebbero le caratteristiche organolettiche del prodotto finito. Formazione/addestramento del personale aziendale relativo al processo produttivo (scelta e corretto funzionamento dei macchinari specifici). Formazione del personale aziendale relative alle buone norme di prassi igienica e comportamento per garantire qualità e sicurezza degli alimenti



Contratto di Collaborazione Coordinata e Continuativa

Sezione di Microbiologia " Di.S.S.P.A"

Università degli studi Bari "Aldo Moro"

03/04/2018-02/10/20219

Banca dati di caratterizzazione chimica, molecolare e tecnologica, di "microrganismi utili" alle produzioni tipiche e al loro miglioramento. Strategie biotecnologiche applicate al processo di produzione del Pane tradizionale Pugliese. Selezione di batteri lattici precedentemente caratterizzati per proprietà protecnologiche e capacità di modulare aspetti nutrizionali/funzionali del lievitato da forno. Selezione di matrici alternative al frumento in grado di migliorare aspetti nutrizionali e funzionali del pane. Ottimizzazione del protocollo biotecnologico per la produzione di pane innotipico pugliese. Valutazione delle proprietà tecnologiche di impasti nella cui formulazione sono utilizzati estratti di sottoprodotti della molitura in combinazione con biotecnologia microbica in grado di migliorare gli aspetti nutrizionali e funzionali.

Tecniche impiegate:

Coltura-dipendente: Conta vitale in piastra. Coltura indipendente: Pirosequenziamento. RAPD. PCR. SDS-PAGE. Elettroforesi su gel di agarosio. Estrazione del DNA. Determinazione pH, acidità di titolazione. Utilizzo kit per la determinazione di acido fitico acidi organici (lattico e acetico)



CURRICULUM VITAE

Dati personali

Cinzia Dingo

Data di nascita: 22/04/1992

Luogo di nascita: Corato

Nazionalità: Italiana

Residenza: Ruvo di Puglia

Tel. 3933635903

cdingo@gmail.com

Skype cinzia.dingo

<https://www.linkedin.com/in/cinzia-dingo-3b1a34127/>

Competenze digitali

Pacchetto Microsoft Office

Statistiche 10.0

Internet Explorer

Nucleotide BLAST

Lingua

Italiano

Inglese

Hobby e interessi

- Musica
- Teatro

Certificazioni Informatiche:

- Attestato di Strumentazione hardware, software e didattica per l'utilizzo della Lavagna Interattiva Multimediale

AIMC. Roma (Italia) 09/01/2020

- Corso ECDL IT-Security

AICA. Bari (Italia) 05/12/2019

Collaborazioni industriali

- Egglant (2018-2019): Messa a punto di un processo biotecnologico per la produzione di una bevanda Yogurt-like Vegetale (VEGANA) ad alto contenuto in fibre e proteine, lactose-free, gluten-free, a basso indice glicemico ed elevata digeribilità, contenete batteri lattici vivi e vitali ad elevata densità cellulare.
- Bauli (Novembre 2018-Maggio 2019): "Caratterizzazione microbiologica e biochimica dei lieviti naturali (paste madri), monitoraggio, e ottimizzazione del processo di propagazione".
- Puratos (2019 - 2020): "Investigation of the effects of organic cereals (rye and wheat) on the flour-sourdough fermentation-bread axis".
- Favero: "Valutazione dell'effetto della pre-gelatinizzazione e fermentazione con batteri lattici sulle caratteristiche nutrizionali, anti-nutrizionali e sensoriali di sfarinati di leguminose".
- Favero (Ottobre 2019-Ottobre 2020): "Impiego di batteri lattici selezionati per la fermentazione di sfarinati di legumi messo a punto di protocolli biotecnologici per la produzione di lievitati da forno fortificati con sfarinati di leguminose, set-up dei processi fermentativi e



Stage in Controllo Qualità e Sicurezza Alimentare

Granoro Srl, Corato (Italia)

04/12/2017-15/03/20218

Archiviazione reclami e non conformità dei clienti / fornitori / consumatori in apposito file. Gestione del prelievo e invio dei campioni ai laboratori esterni. Archiviazione dei referti analitici in arrivo dai laboratori esterni e dai fornitori. Aggiornamento registro personale, norme e leggi. Gestione, controllo e inserimento dati relativo ai MOCA e COMMERCIALIZZATI. Analisi Qualitative mediante utilizzo di kit (Reveal Q+ for DON e Reveal 3-D para Soja) per valutare la presenza di DON e tracce di SOIA nei diversi campioni di semola. Pianificazione, Gestione e Controllo relativo alla Pulizia e Sanificazione. Analisi Quantitative mediante Spettroscopia NIR di umidità, ceneri, proteine, glutine. Analisi colore semola mediante Colorimetro (Minolta).

Stage Consulenza

Intec Srl, Bari (Italia)

28/09/2017-02/02/20218

Consulenza globale nel settore alimentare - H.A.C.C.P. (Hazard Analysis Critical Control Point). Progettazione, implementazione e mantenimento del Sistema di Gestione per la Sicurezza Alimentare ISO 22000:2005. Progettazione, implementazione e mantenimento del Sistema di Gestione per la Qualità ISO 9001:2015. Progettazione, implementazione e mantenimento di Standard BRC ed IFS. Passaggio dalla Norma ISO 9001:2008 alla nuova versione ISO 9001:2015 nell'ambito di Sistema di Gestione per la Qualità e contestualmente il transito, nell'ambito di Sistema di Gestione Ambientale dalla Norma ISO 14001:2008 alla versione ISO 14001:2015 dell'Azienda del CONTE società agricola s.a.s di Minafra Giuseppe. Progettazione e implementazione di un Sistema di Gestione, in conformità ai due Standard di Qualità BRC ed IFS dell' Azienda Solmar S.r.l. Progettazione e implementazione di un Sistema di Gestione per la Sicurezza Alimentare ISO 22000:2005 dell'Azienda C.I.B. S.r.l. Revisione e aggiornamento del Manuale di Autocontrollo in conformità al Reg. CE n. 852/04 della Pizzeria Ni.Ma S.r.l.s. Implementazione di una procedura di tracciabilità e rintracciabilità di carni bovine, suine della Macelleria Liotine. Revisione e aggiornamento del Manuale di Autocontrollo in conformità al Reg. CE n. 852/04 del Caseificio DiTaranto. Aggiornamento e revisione del Manuale Gestione Sicurezza Alimentare in conformità alla norma ISO 22000:2005 e Reg.CE n. 852/04 - 853/04 del Caseificio Heraclea.

Stage Tecnico di Laboratorio Ambientale

Bonassisa Lab, Foggia (Italia)

26/04/2017-27/09/20217

Analisi acque potabili, di processo, di scarico, destinate al consumo umano, per uso agricolo e zootecnico, sotterranee ecc.

Tecniche impiegate:

Determinazione pH. Conducibilità. Torbidità. Salinità. Tensioattivi cationici, non ionici, anionici. Cianuri. Aldeidi. Fenoli. COD. BOD. Cloroattivo libero. Clorototale. Acrilammide. Solidosospesi totali. Solidi sedimentabili. Residuo secco 105 °C. TOC. Solfuri. Solfiti. Estrazione pesticidi, metalli, anioni e cationi. Determinazione durezza e alcalinità nelle acque potabili. Determinazione degli Idrocarburi Policiclici Aromatici (IPA). Determinazione di Ammine Aromatiche. Determinazione azoto mediante metodo Kjeldhal. Avvio del Thermo Scientific Dionex on chromatography (IC) system. Preparazione soluzioni e controlli. Utilizzo del Software Prolab.

Tirocinio - Tecnico di Laboratorio Microbiologico

Sezione di Microbiologia "Di.S.S.P.A"

Università degli studi Bari "Aldo Moro"

01/03/2016-11/07/2016

Tecniche coltura-dipendente: Conta vitale in piastra. Tecniche coltura-indipendente: Pirosequenziamento. Tecniche di tipizzazione: RAPD. MCE-202 MultiNA Microchip Electrophoresis System for DNA/RNA Analysis MCE. Estrazione del DNA da matrici vegetali. PCR. Elettroforesi su gel di agarosio. NegaDac

Brevetti:

Rizzello C.G., Raho Susanna, Dingo C. Carofiglio V.E., Centrone D. Nuovi ceppi di batteri lattici, composizione alimentare che li comprende, preparazione di tale composizione di Celery Srl, n. 10209000001281, depositato il 22/01/2020

Pubblicazioni scientifiche:

- Pontonio E., Dingo C., Gobetti M. and Rizzello CG (2019). Maize Milling By-Products From Food Waste to Functional Ingredients Through Lactic Acid Bacteria Fermentation. *Front. Microbiol.* 10:561. doi:10.3389/fmicb.2019.00561
- Erica Pontonio, Cinzia Dingo, Raffaella Di Cagno, Massimiliano Blandino, Marco Gobetti, Carlo Giuseppe Rizzello (2019). Beans from hull-less barley, emmer and pigmented wheat varieties: from by-products to bread nutritional improvers using selected lactic acid bacteria and xylanase. *International Journal of Food Microbiology*. Volume 313. doi.org/10.1016/j.ijfoodmic.2019.108394
- Erica Pontonio, Susanna Raho, Cinzia Dingo, Donatello Centrone, Vito Emanuele Carofiglio, Carlo Giuseppe Rizzello (2020). Nutritional, functional, and technological characterization of a novel gluten- and lactose-free yogurt-style snack produced with selected lactic acid bacteria and *Leguminosae* Bacteria. *Frontiers in Microbiology*.
- Cinzia Dingo, Garia Difonzo, Vito Michele Parafise, Carlo Giuseppe Rizzello, Erica Pontonio (2020). Test Type: I Sourdough to Produce Gluten Free Muffin. *Microorganisms* MDPI. 8(8): 1149. <https://doi.org/10.3390/micro8081149>
- Erica Pontonio, Michela Verri, Cinzia Dingo, Elisabet Diaz de Cerio, Daniela Pinto, Carlo Giuseppe Rizzello, Erica Pontonio (2020). Impact of enzymatic and microbial bioprocessing on antioxidant properties of hemp (*Cannabis sativa* L.). *Antioxidants* MDPI.

Riconoscimenti Accademici:
Premio di Laurea "Granoro" finalista

Tirocinio – Tecnico di Laboratorio Chimico

Food Safety Lab Srl, Corato (Italia)

10/09/2016-10/12/2018

Tecniche impiegate:

- Saggioimmunoenzimatico (ELISA);
- Real time PCR;
- HPLC;
- Determinazione micotossine nelle matrici cerealicole.



ABILITAZIONI PROFESSIONALI



Abilitazione alla professione di Tecnologo Alimentare

Università degli Studi di Bari "Aldo Moro"

30/11/2016



Iscrizione all'Ordine dei Tecnologi Alimentari

Regione Puglia – Numero 282

24/02/2018

ISTRUZIONE e FORMAZIONE

Percorso formativo per l'acquisizione di 24 CFU

Università Telematica e-Campus

20/04/2018-26/06/2018

- Psicologia dell'educazione (M-PSI/04)
- Antropologia culturale (M-DEA/01)
- Pedagogia generale sociale (M-PED/01)
- Metodologie e tecnologie didattiche (M-PED/03)

Master Consulenza Direzionale Certificazioni e Filiere del Settore Agroalimentare

CSAD-Centro Studi Ambientali e Direzionali, Bari (Italia)

09/09/2016-22/01/2017

- Qualifica Master (Consulente Direzionale, Progettista, Sistemista e Valutatore di Sistemi di Gestione Qualità, Sicurezza Alimentare e Certificazioni Agroalimentare (22/01/17);
- Qualifica Auditor/Responsabile Gruppo di Audit di Sistemi Sicurezza Alimentare in base alla norma ISO 22000:2005 (23/10/16);
- Qualifica Consulente e Progettista Sistemi di Gestione per la Sicurezza Alimentare ISO 22000 (22/01/17).
- Qualifica Auditor/Responsabile Gruppo di Audit di Sistemi Gestione Qualità in base alla norma ISO 9001:2015 (16/09/16);
- Qualifica Consulente e Progettista Sistemi di Gestione per la Qualità ISO 9001:2015 e Risk Management (22/01/19).
- Qualifica Progettista Sistemi di Autocontrollo Igienico Sanitario HACCP (20/11/16);
- Qualifica Progettista BRC / IFS GLOBALGAP (18/12/16).

Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari (D.M.270/04)

Università degli Studi di Bari "Aldo Moro"

02/09/2014-30/07/2016

Tesi di Laurea in Microbiologia Agraria (AGR/16) dal titolo: "Studio della biodiversità microbica dell'origano (*Origanum vulgare* L.)"

Votazione: 110/110 e Lode con plauso accademico

Laurea Triennale in Scienze e Tecnologie Alimentari (D.M.270/04)

Università degli Studi di Bari "Aldo Moro"

30/09/2011-24/07/2014

Tesi di Laurea in Biochimica Agraria (AGR/13) dal titolo: "Metodologiche biochimiche per la determinazione di tossine in alimenti"



Contributi in Book abstract:

Erica Pontonio, **Cinzia Dingo**, Marco Gobetti, Carlo Giuseppe Rizzello. Maize milling by-products: from food wastes to nutritive improvers through lactic acid. Book of Abstracts, FEMS-2019 8th Congress of European Microbiologists, 7-11 July 2019 | Glasgow, Scotland; p.130

INSEGNAMENTI



Contratto di Collaborazione Occasionale

Centro Studi Levante, Molfetta

28/11/2020-30/04/2021

- Insegnamento di n.25 ore del modulo didattico: "CONTROLLO E GESTIONE DELLA QUALITA' NELLA RIASTORAZIONE

15/02/2021-31/01/2022

- Insegnamento di n.25 ore del modulo didattico:"SCIENZE DEGLI ALIMENTI"

Dichiarazione sostitutiva di certificazione non soggetta ad autenticazione

Il sottoscritto e a conoscenza che, ai sensi dell'art. 76 del D.P.R. 445/2000, le dichiarazioni mendaci, la falsità negli atti e l'uso di atti falsi sono puniti ai sensi del codice penale e delle leggi speciali. Inoltre, il sottoscritto autorizza al trattamento dei dati personali, secondo quanto previsto dal D.Lgs.196/2003"

Molfetta di Puglia, 24/03/2021

Cinzia Dingo