

# Curriculum Vitae

## Informazioni personali

Cognome/Nome **Galli Viola**  
Indirizzo Via P. Calamandrei 38 50012 Bagno a Ripoli (FI)  
Telefono +39 3358286787  
E-mail viola.galli@unifi.it  
Cittadinanza Italiana  
Data di nascita 27/05/1987

## Esperienza professionale

Date Novembre 2015 – attualmente  
Lavoro o posizione ricoperti Dottoranda di ricerca  
Nome e indirizzo del datore di lavoro Dipartimento di Gestione dei sistemi Agrari, Alimentari e Forestali, Scuola di Agraria, Università degli Studi di Firenze  
Principali attività e responsabilità Caratterizzazione e selezione di batteri lattici e lieviti isolati da impasti acidi in grado di migliorare le qualità tecnologiche e nutrizionali dei prodotti da forno

Date Marzo 2014 – Settembre 2015  
Lavoro o posizione ricoperti Borsista di ricerca post laurea, titolo della borsa “Caratterizzazione di microrganismi di interesse per il settore dei prodotti alimentari”  
Nome e indirizzo del datore di lavoro Dipartimento di Gestione dei sistemi Agrari, Alimentari e Forestali, Scuola di Agraria, Università degli Studi di Firenze  
Principali attività e responsabilità Caratterizzazione e identificazione dei microrganismi coinvolti nelle fermentazioni alimentari, in particolare batteri lattici e lieviti isolati da impasti acidi.

Date Gennaio 2010 – Marzo 2010  
Lavoro o posizione ricoperti Tirocinante  
Principali attività e responsabilità Analisi chimiche su oli di oliva (determinazione dell'acidità, determinazione dei perossidi, analisi spettrofotometrica UV) e determinazione del contenuto fenolico in paste di olive  
Nome e indirizzo del datore di lavoro Laboratorio Chimico Merceologico Camera di Commercio di Firenze Via Orcagna 70

**Altre esperienze lavorative e relative esperienze acquisite**

- Assistente Amministrativo presso la ASL 10 Firenze
- Servizio Nazionale Civile presso Pubblica Assistenza

## Istruzione e formazione

Date Ottobre 2010 – Aprile 2013  
Titolo della qualifica rilasciata Laurea magistrale in Scienze Alimentari ed Enologia, curriculum Innovazione e qualità degli alimenti. Materia di tesi: Controllo dei processi microbiologici nell'industria alimentare. Titolo Tesi: *Lactobacillus rossiae* BB9 un promettente ceppo batterico per impiego come starter in impasti acidi. Votazione 110/110 e lode  
Principali tematiche/competenza professionali possedute Aspetti molecolari e analitici dei prodotti alimentari, Enzimologia applicata, Analisi delle preferenze dei consumatori, Controllo dei processi microbiologici nell'industria alimentare, Tecniche microbiologiche innovative e microbiologia predittiva, Innovazione e qualità nelle produzioni animali, Marketing agroalimentare e territoriale, Sicurezza ed energia nell'impiantistica, Progettazione e gestione dei processi.  
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione Università degli Studi di Firenze, Facoltà di Agraria

Livello nella classificazione nazionale o internazionale	Laurea Magistrale																																										
Date	Ottobre 2006 – Aprile 2010																																										
Titolo della qualifica rilasciata	Laurea di primo livello in Scienze e Tecnologie Alimentari. Materia di tesi: Processi della tecnologia alimentare. Titolo Tesi: Evoluzione del contenuto fenolico determinato mediante HPLC in olive da olio durante il periodo di maturazione.																																										
Principali tematiche/competenza professionali possedute	Microbiologia generale e degli alimenti, igiene degli alimenti, biochimica e fisiologia della nutrizione, processi della tecnologia alimentare, macchine e impianti dell'industria alimentare, zootecnia e zoocolture, analisi chimiche degli alimenti.																																										
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione	Università degli Studi di Firenze, Facoltà di Agraria																																										
Livello nella classificazione nazionale o internazionale	Laurea triennale																																										
Date	Settembre 2001 – Luglio 2006																																										
Titolo della qualifica rilasciata	Diploma liceo scientifico																																										
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione	Liceo Scientifico Piero Gobetti, Via Roma 77/a Bagno a Ripoli																																										
Livello nella classificazione nazionale o internazionale	Diploma di scuola secondaria superiore																																										
Madrelingua	Italiano																																										
Autovalutazione <i>Livello europeo (*)</i>	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="4">Comprensione</th> <th colspan="4">Parlato</th> <th colspan="2">Scritto</th> </tr> <tr> <th colspan="2">Ascolto</th> <th colspan="2">Lettura</th> <th colspan="2">Interazione orale</th> <th colspan="2">Produzione orale</th> <th colspan="2"></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td><b>Inglese</b></td> <td>B2</td> <td>intermedio</td> <td>C1</td> <td>avanzato</td> <td>B1</td> <td>intermedio</td> <td>B2</td> <td>intermedio</td> <td>B1</td> <td>intermedio</td> </tr> <tr> <td><b>Tedesco</b></td> <td>A2</td> <td>elementare</td> <td>A2</td> <td>elementare</td> <td>A1</td> <td>elementare</td> <td>A2</td> <td>elementare</td> <td>A1</td> <td>elementare</td> </tr> </tbody> </table>	Comprensione				Parlato				Scritto		Ascolto		Lettura		Interazione orale		Produzione orale				<b>Inglese</b>	B2	intermedio	C1	avanzato	B1	intermedio	B2	intermedio	B1	intermedio	<b>Tedesco</b>	A2	elementare	A2	elementare	A1	elementare	A2	elementare	A1	elementare
Comprensione				Parlato				Scritto																																			
Ascolto		Lettura		Interazione orale		Produzione orale																																					
<b>Inglese</b>	B2	intermedio	C1	avanzato	B1	intermedio	B2	intermedio	B1	intermedio																																	
<b>Tedesco</b>	A2	elementare	A2	elementare	A1	elementare	A2	elementare	A1	elementare																																	
	(*) Quadro comune europeo di riferimento per le lingue																																										
Capacità e competenze tecniche	Analisi microbiologica: metodiche di conta microbica, utilizzo di fermentatori per la produzione di biomassa cellulare, purificazione mediante strisci successivi, utilizzo del microscopio ottico e a epifluorescenza. analisi spettrofotometrica UV, tecnica molecolare PCR-ARDRA e analisi elettroforetica, RAPD-pcr SDS- Page																																										
Capacità e competenze informatiche	Sono in grado di utilizzare i diversi applicativi del pacchetto Office e Internet Explorer che utilizzo quotidianamente.																																										
Altre capacità e competenze	Svolgo attività di volontariato presso una Pubblica Assistenza dove ho conseguito l'attestato di volontario soccorritore di livello avanzato																																										
Patente	Automobilistica (patente B)																																										

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai sensi del D.lgs 196 del 30 giugno 2003