

INFORMAZIONI PERSONALI

Debora Mignogna



Dottoranda in Scienze e
Tecnologie Alimentari

 C/da Campone snc, 86010, Ferrazzano (CB), Italia

 +39 3898899570

 mignogna_debora@libero.it

 d.mignogna@studenti.unimol.it

Data di nascita 15/10/1993 | Nazionalità Italiana

ESPERIENZA
PROFESSIONALE

2022 **Dottorato di ricerca in Tecnologie e Biotecnologie Agrarie**
Scienze, Tecnologie e Biotecnologie degli Alimenti
Università degli Studi del Molise | Campobasso

Titolo del progetto: "L'utilizzo delle biomasse emergenti nel processo di transizione ecologica: caratterizzazione e confronto degli impatti ambientali rispetto alle fonti energetiche tradizionali e rinnovabili".

2019–2020 **Attività di tirocinio**
Università degli studi del Molise | Campobasso

Attività di ricerca sulla caratterizzazione microbiologica del Caciocavallo. Nel lavoro di tirocinio è stata valutata in maniera preliminare la presenza e i caratteri tecnologici di batteri lattici autoctoni, colonizzanti l'intero processo di caseificazione e produzione del Caciocavallo. Dalle analisi condotte è emerso con forza che il Caciocavallo è caratterizzato da una buona presenza di batteri lattici utili, potenzialmente impiegabili come colture starter. L'eterogeneità riscontrata, per quanto concerne la presenza dei batteri lattici autoctoni, rappresenta un patrimonio biologico d'indubbio valore da cui attingere per la realizzazione e la messa appunto di una coltura starter selezionata.

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

Livello QEQ 7

- 2022 **Master di I livello in Organic Agricultural Production Management**
International Studies College SSML, Campobasso
Titolo di tesi: "Influenza del metodo di coltivazione biologico sulla qualità tecnologica e nutrizionale del frumento duro"
Votazione finale: 110/110 con Lode
- 2021 **Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari**
Università degli Studi del Molise, Campobasso
Dipartimento di Agricoltura, Ambiente e Alimenti
Laurea magistrale
Materia: Microbiologia enologica | Relatore: Massimo Iorizzo |
Titolo di tesi: "Utilizzo di lieviti non-Saccharomyces in vinificazione"
Votazione finale: 110/110 con Lode

Livello QEQ 6

- 2017 **Laurea Triennale in Scienze e Tecnologie Alimentari**
Università degli Studi del Molise, Campobasso
Dipartimento di Agricoltura, Ambiente e Alimenti
Laurea triennale
Materia: Microbiologia enologica | Relatore: Massimo Iorizzo |
Titolo di tesi: "La fermentazione malo-lattica dei vini: aspetti microbiologici"
- 2014 **Tecnico superiore per il controllo/marketing delle produzioni agrarie, agro-ambientali e agro-industriali**
Fondazione D.E.MO.S Regione Molise
Diploma di Tecnico Superiore – Durata 2 anni
- 2012 **Operatore del Controllo e Monitoraggio Ambientale**
Liceo Tecnico "I.I.S S.Pertini", Campobasso
Diploma di Istruzione Secondaria Superiore - Ordine Tecnico

COMPETENZE PERSONALI

Lingua madre Italiano

Altre lingue

	COMPRESIONE		PARLATO		PRODUZIONE SCRITTA
	Ascolto	Lettura	Interazione	Produzione orale	
Inglese	B1	B1	B1	B1	B1
Spagnolo	B1	B1	B1	B1	B1

Livelli: A1/2 Livello base - B1/2 Livello intermedio - C1/2 Livello avanzato
Quadro Comune Europeo di Riferimento delle Lingue

Capacità e Competenze

- Buone capacità nell'organizzazione e nella gestione del lavoro
- Predisposizione al perseguimento degli obiettivi stabiliti
- Precisione, flessibilità e capacità di adattamento
- Buona attitudine a lavorare in gruppo

Competenze informatiche

- Conoscenza dell'Hardware e Sistemi Operativi – Windows
- Buona conoscenza di software e pacchetti applicativi comuni - Pacchetto Office, software per gestire la postaelettronica o il saper navigare su Internet
- **Eirsaf Standard Profile:** Passaporto Informatico - Istituto di Ricerca Scientifica e di Alta Formazione - 2021

ULTERIORI INFORMAZIONI

Patente di guida

- B - automunita

Dati personali

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai sensi del Decreto Legislativo 30 giugno 2003, n. 196 "Codice in materia di protezione dei dati personali"

