



Marta Maria Barone

Abitazione : S

E-mail: Telefono:

Data di nascita: Nazionalità: Italiana

ESPERIENZA LAVORATIVA

[2022 - 2022] **Stagista/tirocinante cantina vinicola**

Duca di Salaparuta S.P.A.

Indirizzo: Via Nazionale s.s. 113, 27, 90014, Palermo, Italia

- Controllo Qualità in Laboratorio Analisi, dalla materia prima al prodotto finale;
- Analisi degli scarti di lavorazione;
- Lavoro di ricerca sul riutilizzo delle acque reflue di lavorazione vinicola;
- Competenze analitiche mediante l'utilizzo di strumentazioni all'avanguardia; Spettrometro a plasma a microonde, cromatografo ionico a soppressione, LC-MS e WineScan FOSS.

[2020 - 2023] **Cantiniera**

Città: Palermo | **Paese:** Italia

- Analisi di laboratorio: Wine Analyser OenoFOSS;
- Utilizzo di strumentazione e macchinari per la produzione (Pressa pneumatica, impianti di filtrazione, vinificatori con sistema di rimontaggio);
- Competenze nell'utilizzo degli strumenti di laboratorio per misurazioni e analisi del vino.
- Conoscenza delle normative igienico-sanitarie del settore vinicolo.
- Contribuire ai miglioramenti e ai processi necessari per ottenere efficienza e garanzia di qualità, e contribuire al miglioramento del reparto cantina;

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

[02/11/2024 - Attuale]

Dottorato di ricerca "Biodiversity in Agriculture and Forestry", Patologia vegetale

Università degli Studi di Palermo

Città: Palermo | **Paese:** Italia | **Livello EQF:** Livello 8 EQF

[31/03/2022 - 11/03/2024]

Laurea Magistrale in Mediterranean Food Science and Technology (LM70) votazione di laurea 110/110 e Lode. Corso di studi in lingua inglese

Laurea conseguita presso Università degli Studi di Palermo - Dipartimento di SAAF www.unipa.it/

Città: Palermo | **Paese:** Italia | **Tesi:** Use of biochar for winery wastewater treatments

[2018 - 2022]

Laurea in Scienze e tecnologie alimentari (L-26)

Laurea conseguita presso Università degli Studi di Palermo - Dipartimento di SAAF www.unipa.it/

Città: Palermo | **Paese:** Italia |

Diploma di Liceo Classico

Convitto Nazionale di Stato "Giovanni Falcone"

Città: Palermo | **Paese:** Italia |

COMPETENZE LINGUISTICHE

Lingua madre: italiano

Altre lingue:

inglese

ASCOLTO B2 LETTURA B2 SCRITTURA B2

PRODUZIONE ORALE B2 INTERAZIONE ORALE B2

Livelli: A1 e A2: Livello elementare B1 e B2: Livello intermedio C1 e C2: Livello avanzato

COMPETENZE

Competenze di base

Microsoft Office | Social Network | Gestione autonoma della posta e-mail

CONFERENZE E SEMINARI

[22/05/2019 – 23/05/2019]

Into Botanical wines I Edizione. Comitato organizzazione Orto Botanico di Palermo, Palermo, Italia

Organizzazione del seminario universitario "Into Botanical Wines" in collaborazione con aziende del settore viticolo territoriale, docenti dell'Università degli Studi di Palermo e l'associazione universitaria Agrum, con degustazione. Descrizione dell'evento "Un percorso sensoriale tra i vini della Valle dello Jato e l'origine botanica degli aromi, dei frutti e dei fiori del Mediterraneo".

[16/12/2022 – 21/12/2022]

Into Botanical Wines III Edizione. Comitato Organizzazione

Orto Botanico di Palermo, Palermo, Italia

Organizzazione del seminario universitario "Into Botanical Wines III Edizione", Corso di analisi sensoriale con annessa visita tecnica, analisi del panorama vitivinicolo siciliano, tipologie di vini e vinificazioni speciali, fasi di trasformazione e commercializzazione del prodotto, ottenimento certificazioni qualitative.

CERTIFICAZIONI

Corso sulla sicurezza AIFES (Associazione Italiana Formatori ed Esperti in Sicurezza sul Lavoro). FORMAZIONE LAVORATORE PARTE GENERALE E PARTE SPECIFICA - RISCHIO BASSO.

- Concetti di rischio, danno, prevenzione e protezione;
- Quadro normativo in materia di salute e sicurezza sul lavoro;
- Organizzazione della prevenzione aziendale;
- Diritti, doveri e sanzioni per i vari soggetti aziendali;
- Organi di vigilanza, controllo e assistenza.

Parte Specifica - RISCHIO BASSO

1. Individuazione dei rischi specifici;
2. Misure di prevenzione e protezione;
3. Procedure di emergenza;
4. Segnaletica di sicurezza.

CORSO DI FORMAZIONE PER ALIMENTARISTA. Agatos Service

- Conoscenze sulla sicurezza alimentare e sull'igiene (HACCP).
- Conoscenze pratiche sicure nella manipolazione degli alimenti.
- Comprensione delle normative vigenti in materia di sicurezza alimentare.
- Prevenzione delle malattie trasmesse dagli alimenti.

[2024] **Adsorption Capacities of Biochar-Based Product for Removing Pollutants from Contaminated Wastewater in Wine Cellar**

Riferimento: Vallone M., Catania P., Piccinini C., Cannella R., Barone M. M., De Pasquale C.

XIII AIIA International Conference, Biosystems engineering promoting resilience to climate change

Padova, Italy - June 17-19, 2024

Keywords: Green Chemistry, Biochar, Operational Management

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".