

Curriculum Vitae di Alessandra Miele

Alessandra Miele

Data e Luogo di nascita:	7 Marzo 1998 – Bagno a Ripoli (Firenze)
Sesso:	Femminile
Cittadinanza:	Italiana
Istruzione e Formazione	<ul style="list-style-type: none">- 2017 Diploma di Maturità presso Liceo Scientifico Piero Gobetti di Bagno a Ripoli- 2021 Laurea Triennale in Biotecnologie percorso medico-farmaceutico (L-2) presso l'Università degli studi di Firenze con votazione di 108/110.- 2023 Laura Magistrale in Scienze dell'alimentazione (LM-61) presso l'Università degli studi di Firenze con votazione di 110/110 lode e menzione accademica.- 2023 Corso ADEPO base "Trattamento educativo e riabilitativo dei Disturbi Alimentari e Obesità Patologica".- 2023/2024 Esame di stato di abilitazione all'esercizio della professione di biologo nutrizionista e iscrizione all'albo dei biologi (Numero di Iscrizione ToU_A4325)- 2024 Corso ADEPO pratico-esperienziale "La riabilitazione nutrizionale dei disturbi alimentari"- 10/09/2024 Seminario di approfondimento AKERN "L'applicazione della BIA nel trattamento dei disturbi della condotta alimentare"- 26/09/2024 Corso di formazione AKERN "Interpretazione dei casi pratici con la nutrizionista: Dieta chetogenica e Composizione corporea"- 30/10/2024 Corso di formazione AKERN "BODY COMPOSITION dalla teoria alla pratica. Approfondimenti operativi per professionisti della composizione corporea"- In corso dal 23/11/2024-21/06/2025 MASTER DI ALTA FORMAZIONE IN CLINICA DEI DISTURBI DELLA NUTRIZIONE E DELL'ALIMENTAZIONE – Spazio IRIS
Esperienza Lavorativa	<ul style="list-style-type: none">- Dal 05/10/2020 al 17/12/2020 Tirocinio formativo in laboratorio presso il Dipartimento di scienze biomediche, sperimentali e cliniche 'Mario Serio' dell'Università degli studi di Firenze.
<i>Principali mansioni e responsabilità</i>	<p>Impiego di tecniche di coltura cellulare (monostrati cellulari 2D e sferoidi 3D); di biologia molecolare (estrazione proteica e Western blotting, estrazione acidi nucleici e RealTime PCR) e tecniche di istologia.</p> <ul style="list-style-type: none">- Dal 01/09/2022 al 01/10/2022 Tirocinio formativo in laboratorio presso Dipartimento di scienze e tecnologie agrarie, alimentari, ambientali e forestali (Sezione scienze animali) dell'Università degli studi di Firenze. <p>Campionamenti, preparazione e stoccaggio di campioni; analisi di laboratorio</p>

Principali mansioni e responsabilità

(strumentali e chimiche con particolare riferimento alle metodologie cromatografiche) ed elaborazione dati.

- **Dal 30/11/2023 al 30/11/2024 Assegnista di Ricerca presso il Dipartimento di Scienze e Tecnologie agrarie, alimentari, ambientali e forestali dell'Università degli studi di Firenze.**

Principali mansioni e responsabilità

Definire e seguire un progetto di ricerca.

Analisi di laboratorio su alimenti di tipo:

- Chimico: analisi dei composti volatili mediante Micro Estrazione in Fase Solida dello Spazio di Testa seguito da Gas Cromatografia accoppiata a Spettrometria di Massa (HS-SPME-GC-MS);
- Fisico: attività dell'acqua (aw), Water absorption index (WAI), Water solubility index (WSI), misurazione della consistenza di un prodotto mediante texturometro; analisi del tenore zuccherino del mosto (grado babo) e utilizzo di uno spettrofotometro.
- Sensoriale: descrizione del profilo sensoriale di un prodotto mediante definizione di una scheda di assaggio, addestramento di un panel e utilizzo della stessa.

- **Dal 08/06/2024 Libera professione come Biologa nutrizionista**

Principali mansioni e responsabilità

Anamnesi personale e familiare dei pazienti. Colloquio per conoscere le abitudini e le preferenze del paziente in ambito alimentare, valutazione dei parametri antropometrici (altezza, peso, circonferenze) e analisi della composizione corporea mediante bioimpedenziometria. Creazione di un piano alimentare personalizzato in condizioni fisiologiche o patologiche; in particolare mi occupo anche di: DCA, IBS, MRGE, diabete, gravidanza, allattamento, intolleranze, allergie, celiachia, stipsi, diarrea, sindrome metabolica, disbiosi intestinale. Educazione alimentare ed esercizi per riscoprire il senso di fame/sazietà.

Pubblicazioni:

Breschi, C.; Ieri, F.; Calamai, L.; Miele, A.; D'Agostino, S.; Melani, F.; Zanoni, B.; Mulinacci, N.; Cecchi, L. HS-SPME-GC-MS Analysis of the Volatile Composition of Italian Honey for Its Characterization and Authentication Using the Genetic Algorithm. Separations 2024, 11, 266.

Madrelingua:

Italiana

Lingue Straniere:

Inglese (livello scritto B2 e parlato B1), Francese (A2)

Capacità e Competenze:

Empatia ed attitudine all'ascolto; flessibilità; problem solving; competenze organizzative; propensione per il lavoro di squadra.

Patente:

Patente di guida B

www.curriculumvitaeuropeo.org

Firma autografa sostituita a mezzo stampa, ai sensi dell'art. 3, comma 2, del D.Lgs.n. 39/1993.

L'originale della presente dichiarazione è conservato presso il Dipartimento di Neuroscienze, Psicologia, Area del Farmaco e Salute del Bambino (NEUROFARBA).