



## Curriculum Vitae Europass

### Informazioni personali

Cognome(i) / Nome(i) **Di Matteo Paola**

Indirizzo(i) **00144 Roma**

Telefono(i) **06 770022**

Fax **06 770022**

E-mail **paola.dimatteo@uniroma1.it**

Cittadinanza **Italiana**

Data di nascita **28 gennaio 1977**

Sesso **Femminile**

Cellulare | **06 770022**

### Occupazione desiderata / Settore professionale

**Ingegneria chimica/ Ricerca e sviluppo**

### Esperienza professionale

Date **15/01/2011 →**

Lavoro o posizione ricoperti

**Consulente tecnologico per ricerca e sviluppo su fermenti lattici**

Nome e indirizzo del datore di lavoro

**Biochem s.r.l.- Via Fratelli Rosselli,38 – Monterotondo Roma**

Tipo di attività o settore

**Ricerca e sviluppo**

Date **01/10/2006 – 30/06/2011**

Lavoro o posizione ricoperti

**Insegnante**

Nome e indirizzo del datore di lavoro

**Istituto scolastico privato Risorgimento  
Roma (Italy)**

Tipo di attività o settore

**Insegnamento**

Date **2011 - 2012**

Lavoro o posizione ricoperti

**Tutor di chimica**

Principali attività e responsabilità

**Assistenza ed esercitazioni per l'insegnamento di chimica per il corso di Ing. Biomedica**

Nome e indirizzo del datore di lavoro

**Sapienza Università di Roma  
Roma (Italy)**

Tipo di attività o settore

**Insegnamento**

Date **2010 - 2011**

Lavoro o posizione ricoperti

**Tutor di chimica**

Principali attività e responsabilità

**Assistenza ed esercitazioni per l'insegnamento di chimica per il corso di Ing. Aerospaziale**

Nome e indirizzo del datore di lavoro

**Sapienza Università di Roma  
Roma (Italy)**

Tipo di attività o settore

**Insegnamento**

Date	2008 - 2009
Lavoro o posizione ricoperti	Tutor di chimica
Principali attività e responsabilità	Assistenza ed esercitazioni di chimica per il corso di Ing. Aerospaziale
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Sapienza Università di Roma Roma (Italy)
Tipo di attività o settore	Insegnamento
Date	2007 - 2008
Lavoro o posizione ricoperti	Tutor di chimica
Principali attività e responsabilità	Assistenza ed esercitazioni di chimica per il corso di Ing. Aerospaziale
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Sapienza Università di Roma Roma (Italy)
Tipo di attività o settore	Insegnamento
Date	2004 - 2005
Lavoro o posizione ricoperti	Borsista
Principali attività e responsabilità	Assistenza laboratorio di chimica
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Sapienza Università di Roma Roma (Italia)
Tipo di attività o settore	Assistenza Laboratorio chimico
<b>Istruzione e formazione</b>	
Date	2007 - 2010
Titolo della qualifica rilasciata	Dottore di Ricerca
Principali tematiche/competenza professionali acquisite	Biotecnologia degli alimenti
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione	Università degli studi della Tuscia Viterbo (Italia)
Date	1997-2006
Titolo della qualifica rilasciata	Ingegnere chimico
Principali tematiche/competenza professionali acquisite	Ingegneria chimica
Livello nella classificazione nazionale o internazionale	96/110
Date	1991 - 1996
Titolo della qualifica rilasciata	Maturità scientifica
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione	Liceo Scientifico "L.Pasteur" Roma (Italia)
Livello nella classificazione nazionale o internazionale	60/60

## Capacità e competenze personali

Madrelingua(e) **Italiano**

Altra(e) lingua(e)

Autovalutazione

Livello europeo (\*)

**Inglese**

Comprensione				Parlato				Scritto	
Ascolto		Lettura		Interazione orale		Produzione orale			
C2	Utente avanzato	C2	Utente avanzato	B2	Utente autonomo	B2	Utente autonomo	C1	Utente avanzato

(\*) Quadro comune europeo di riferimento per le lingue

Capacità e competenze sociali

Buona capacità di comunicazione e di interazione con i colleghi

Capacità e competenze organizzative

Buona esperienza nella gestione di progetti di ricerca

Capacità e competenze tecniche

Padronanza nell'uso delle comuni apparecchiature di laboratorio ed in particolare HPLC, GC, Fermentatori, Liofilizzatori, DSC.

Capacità e competenze informatiche

Ottima conoscenza di Microsoft Office, Internet Explorer; buona conoscenza di applicazioni grafiche (Photoshop)

Patente

B

Altre informazioni

*Pubblicazioni scientifiche e partecipazioni convegni*

CROGNALE S, BARGHINI P, **DI MATTEO P**, FEDERICI F, RUZZI M (2008). Optimization of capsaicin acylase production from *Streptomyces mobaraensis* in bench-top fermenter. In: Chemical Engineering Transactions. Napoli, 8-11/06/2008, vol. 14, p. 381-386, ISBN/ISSN: 978-88-95608-02-0.

RUZZI M, LUZIATELLI F, **DI MATTEO P** (2008). Genetic Engineering of *Escherichia coli* to enhance Biological Production of Vanillin from Ferulic Acid. In: Bulletin of University of Agricultural Sciences and Veterinary Medicine. Cluj-Napoca, vol. 65, ISBN/ISSN: 1843-5262.

**DI MATTEO P**, LUZIATELLI F, RUZZI M (2010). Biological Production of Vanillin using enzymes and whole-cell biocatalysts. J. Biotechnol, to be submitted 2010-10-18

**DI MATTEO P**, BONICELLI M, CATALANI A (2008). Study of cooling behaviour of admixtures of extra virgin olive oil with hazelnut oil by differential scanning calorimetry. In: TUMA 2008. L'Aquila, 23-25/06/2008, book of abstracts p. 61.

**DI MATTEO P**, BONICELLI M, CATALANI A (2005). Caratterizzazione termo-analitica di oli extravergine di oliva trattati con microonde, tramite tecnica DSC In: TUMA 2008. Convegno Interregionale T.U.M.A. 30 Settembre - 1 Ottobre 2005 FIRENZE Polo Scientifico, book of abstracts pag.24

**DI MATTEO P**, BONICELLI M, (2007) Thermal analysis characterization of mixed DMC/cationic surfactant bilayers in the presence of photosensitizers. In: MEDICTA 2007 The 8th Mediterranean Conference on Calorimetry and Thermal Analysis; September 25th - September 29th, 2007 Palermo, Italy, book of abstracts pag.184.

**DI MATTEO P** (2008). Biosynthesis and recovery of vanillin from agro industrial materials. In: XIII Workshop in Food Biotechnology. ALBA (CN), 10-12/09/2008, book of abstracts p. 502.

LUZIATELLI F, **DI MATTEO P**, RUZZI M (2009). New recombinant Escherichia coli strains tailored for the production of vanillin from agro industrial by-products. "L'energia chimica muove la vita". Sorrento, 5-10 luglio 2009.

**DI MATTEO P** (2009). Enzymatic Production of Vanillin from Renewable resources. In: XIV Workshop in Food Biotechnology. Oristano, 15-17 Settembre 2009, book of abstracts p. 125-126.

**DI MATTEO P** (2010). Biotechnological production of vanillin from natural feedstocks and development of new procedures for the recovery of the product. In: XV Workshop in Food Biotechnology. Portici (NA), 15-17 Settembre 2010, book of Abstracts, p. 54.

**DI MATTEO P**, FICCA A, LUZIATELLI F, DI GIOIA D, FAVA F, RUZZI M (2010). Biological Production of Vanillin using enzymes and whole-cell biocatalysts. In: 14th International Biotechnology Symposium and exhibition. 14-18 Settembre 2010 Rimini IBS 2010-10-18, book of abstracts P.I -92.