

INFORMAZIONI  
PERSONALI

La Licata Andrea Gabriele

 Via Emerico Amari 123, 90139 Palermo (Italia) (+39)3273222634  (+39)091580056 andreagabriele81@yahoo.it pec: lalicataandrea@pec.it

Sesso Maschile | Data di nascita 18/10/81 | Nazionalità Italiana,  
C.F. LLCNRG81R18G273Q

ESPERIENZA  
PROFESSIONALE

16/06/2014–31/10/2015

Contratto Co.Co.Co Laureato in Scienze delle produzioni e tecnologie agrarie LM69  
Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sicilia A.Mirri, Palermo (Italia)

Dal 16/06/2014 al 31/10/2015

18 mesi

**Contratto Co.Co.Co.** nell'ambito del Progetto della ricerca corrente Anno 2012 IZS 04/12 dal Titolo: " Applicazione dei metodi innovativi per la sorveglianza, il controllo e lo studio dell'antibiotico resistenza di patogeni endemici causa di mastite in Sicilia" per l'Area **Diagnostica Specialistica** dell'IZS della Sicilia, **presso aziende siciliane per i controlli igienico-sanitarie verifica delle condizionalità sugli allevamenti ovini-caprini-bovini, finalizzati alla identificazione di indicatori utili alla valutazione dello stato igienico sanitari degli allevamenti e al rispetto delle condizionalità per il benessere animale. prelievi di campioni di latte individuali, sangue, tamponi auricolari e oculari per la ricerca dei principali agenti mastidogeni in particolare i Mycoplasma agalactiae e successiva elaborazione dei dati su pc.**

Dal 15/6/2015 al 1/8/2015

ho collaborato anche con il dipartimento **Centro Latte e Lotta alle Mastiti**

ho eseguito analisi sul latte e derivati di origine ovina-caprina-bovina quali: (Analisi sul latte quali Carica Batterica Totale, Cellule Somatiche e i relativi Gruppi Funzionali, Punto Crioscopico, il rilevamento dell'Urea nel latte, identificazione di specie ovono-caprino su formaggi di diversa tipologia e la relativa analisi dei gruppi funzionali (grasso, proteine....) tramite una apparecchiatura chiamata Foodscan.

Per questo dipartimento ho partecipato ad un progetto di ricerca, dove ho eseguito dei sopralluoghi presso caseifici produttori di formaggi tradizionali " Caciocavallo palermitano " e " Pecorino Siciliano DOP " nelle provincie di Palermo, Trapani e Agrigento, finalizzate alla raccolta di dati nel processo produttivo dal inizio caseificazione alla fine.(Temperatura del latte, pH e Tempo di coagulazione e di caseificazione) ed esecuzione di tamponi di superficie dalle attrezzature in legno usate per il processo produttivo denominata "Tina" per

andare a rilevare la microflora lattica. Successivamente ho analizzato lo stesso formaggio stagionato ed elaborazione dati sul pc.

Dal 01/08/2014 al 15/04/2015

Sempre all'interno di questo progetto ho collaborato con il laboratorio **Farine animali** Eseguendo 2 RING TEST " For Botanic Impurities in bird feed"

04/04/2013–07/2014

Frequenza volontaria

Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sicilia A.Mirri, Palermo (Italia)

Laboratori : **Area Assistenza alle produzioni centro latte e lotta alle mastiti**

07/11/2012–15/03/2013

Tirocinio extra curriculare

Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sicilia A:Mirri, Palermo (Italia)

Laboratori : **Microbiologia degli alimenti**

Analisi su gli alimenti quali: Diluzione seriale, dei campioni in base 10, semina in piastra con relativo substrato selettivo per valutarne l'eventuale accrescimento di microrganismi potenzialmente patogeni. Dopo un periodo di incubazione ho effettuato la relativa conta espressa in UFC. Successivamente l'identificazione dei microrganismi presi in esame tramite osservazioni al microscopio ottico o con il sistema API

25/05/2011–16/09/2011

Tirocinio pratico - applicativo

Cooperativa cantina sociale dell'Alto Belice a.r.l. viale Berlinguer 2, San Cipirello (PA), Palermo (Italia)

Mansione di Supervisione dei processi di vinificazione

01/11/2008–18/09/2009

Tirocinio pratico - applicativo

Università degli studi di Palermo Facoltà Agraria, Palermo (Italia)

Laboratori : **Patologia vegetale e microbiologia agraria** effettuando tecniche di isolamento, identificazione e inoculazione di microrganismi fungini.

2006–2007

Contratto Lavoro part-time

Università degli studi di Palermo Facoltà Agraria - Dipartimento Coltivazioni Arboree, Palermo (Italia)

**Dipartimento Coltivazioni Arboree** Mansione di lavorazione delle tecniche di propagazione (micro e macro) negli agrumi ed elaborazione dati al PC.

ISTRUZIONE E  
FORMAZIONE

2015–2016

Abilitazione professione Dottore Agronomo e Dottore Forestale votazione 216/320 **Seconda sessione 2015**

Università degli studi di Palermo, Palermo (Italia)

16/09/2010–13/11/2012 Laurea magistrale in Scienze delle produzioni e tecnologie agrarie curriculum **IMPRENDITORIALITA' E QUALITA' PER IL SISTEMA AGROALIMENTARE** con LODE classe di laurea LM 69 in Scienze e tecnologie agrarie  
 Università degli studi di Palermo Facoltà Agraria, Palermo  
 Discutendo la tesi : PRIMI STUDI SUI CONTAMINANTI MICOTICI DI ALIMENTI AD IMPIEGO ZOOTECNICO

21/10/2005–12/11/2009 Laurea in Agricoltura Biologica con 96/110 classe 20 di Scienze in tecnologie agrarie, agroalimentari e forestali  
 Università degli studi di Palermo Facoltà Agraria, Palermo (Italia)  
 Discutendo la tesi : Ulteriori studi sui funghi associati a *Rhynchophorus ferrugineus* (Oliver) e primi saggi di patogenicità su uova

1997–07/07/2001 Diploma tecnico commerciale  
 Istituto Platone, Palermo (Italia)

**COMPETENZE PERSONALI**

Lingua madre italiano

**Altre lingue**

inglese

COMPRESIONE		PARLATO		PRODUZIONE SCRITTA
Ascolto	Lettura	Interazione	Produzione orale	
B1	B1	B1	A2	A2

Livelli: A1 e A2: Utente base - B1 e B2: Utente autonomo - C1 e C2: Utente avanzato  
Quadro Comune Europeo di Riferimento delle Lingue

Continuo Corso di Lingue International House Palermo

**Competenze comunicative**

Ottime competenze comunicative e relazionali acquisite durante il percorso universitario e lavorativo.  
 Disponibilità all'ascolto e al confronto acquisita grazie all'esperienza di volontariato presso l'Istituto Zooprofilattico.  
 Atteggiamento costruttivo e ottimo senso di adattamento grazie alla frequentazione di ambienti multiculturali in cui era indispensabile interagire con gli altri per raggiungere un obiettivo condiviso

**Competenze organizzative e**

Buona padronanza dei processi di controllo qualità

gestionali

Buona esperienza nella gestione di progetti o gruppi.

Competenze professionali

**Supervisore alla produzione con dipendenti** e tecnici di controllo della qualità **esperto nella gestione del laboratorio, con una vasta formazione relativa alle norme di sicurezza e al controllo microbiologico igiene , garanzia qualità dei prodotti.**  
**Esperto nel verificare i diversi parametri di Qualità dei prodotti Ortofrutticoli quali:** Aspetto merceologico, consistenza, aroma, sapore, valore nutritivo e genuinità. Essi vengono determinati in laboratorio con diverse metodiche. Come il **Colore e sovra colore** dei frutti tramite il “colorimetro”. **Durezza della polpa** avviene tramite il “penetrometro”. **L’Acidità Titolabile** viene eseguita tramite un “pHmetro”. Per la determinare il Contenuto in zuccheri con il “Rifrattometro ottico o digitale”.

Le **Sostanze volatili** (come aldeidi,alcoli,idrocarburi,chetoni. . .) avviene tramite la distillazione in corrente di vapore e l’estrazione mediante solvente. La Genuinità dei prodotti ortofrutticoli si determina con l’analisi delle sostanze tossiche naturali, contaminanti (agrofarmaci, nitrati, metalli pesanti), micotossine e contaminazioni microbiche (Funghi, batteri, e virus) vengono eseguite con diverse metodiche di laboratorio.

Formazione professionale specifica nei seguenti settori: - propagazione, produzione e difesa delle specie vegetali, arbustive, arboree, erbacee, orticole e floricole; - progettazione, gestione e sviluppo dei sistemi produttivi delle colture arboree da frutto, delle colture erbacee e delle colture orticole e floricole; - **produzioni lattiero-casearie e delle carni provenienti dalle diverse specie zootecniche, con riferimento all'intera filiera: coltivazione e conservazione dei foraggi, riproduzione degli animali, strutture e gestione degli allevamenti atte a garantire salute e benessere degli animali,** - attivazione di iniziative d'impresa e di filiera inerenti la valorizzazione delle produzioni con caratteri di qualità' specifici, tipici, biologici, storici, etc... e **la sicurezza alimentare** nonché la capacità di relazione col sistema socioeconomico attraverso forme di integrazione e coordinamento delle attività' produttive e organizzative.

Competenza digitale

#### AUTOVALUTAZIONE

Elaborazione delle informazioni	Comunicazione	Creazione di Contenuti	Sicurezza	Risoluzione di problemi
Utente autonomo	Utente autonomo	Utente autonomo	Utente autonomo	Utente base

#### Competenze digitali - Scheda per l'autovalutazione

Patente europea certificato ECDL presso Graziano Palermo

Utilizzo quotidiano del sistema operativo Windows

Ottima conoscenza pacchetto office

Ottima capacità utilizzo vari browser per navigazione internet

CAD

Patente di guida

A, B

**ULTERIORI  
INFORMAZIONI**

## Pubblicazioni

**Denaturing gradient gel electrophoresis (DGGE) as a tool to assess diversity of Mycoplasma species in small ruminants****2015**

"Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sicilia –Palermo"

Qualifica nel progetto di Ricerca : AGRONOMO con la mansione di sopralluoghi in diverse aziende siciliane situate in diverse province della Sicilia, con l'obiettivo di andare a monitorare il management aziendale nel comparto ovino-caprino, ed effettuare dei campionamenti individuali sui capi oggetto di studio. Tali campionamenti riguardavano: Prelevamento di sangue per estrarre l'emosiero dove veniva effettuato un'analisi chiamata ELISA (reazione antigena – anticorpo) per individuare l'eventuale presenza del Mycoplasma; Prelievo di tamponi auricolari e oculari e successiva semina in piastra per individuare l'eventuale presenza del microrganismo in questione; Prelievo di latte individuale ovino o caprino e le successive analisi batteriologiche quali Carica Batterica Totale, Cellule Somatiche, Gruppi Funzionali ( grasso, proteine etc.); Semina in Piastra del latte su terreni selettivi per individuare l'eventuale presenza di microrganismi potenzialmente mastidogeni e se presenti l'identificazione della specie batterica tramite DGGE.

**MICROFLORA EVOLUTION DURING RIPENING OF CACIOCAVALLO PALERMITANO CHEESE 16-18 GIUGNO 2014 UNIVERSITÀ DI PISA****giugno 2014**

"Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sicilia –Palermo" , "Università degli studi mediterranea di Reggio Calabria – Reggio Calabria.

Qualifica nel progetto di Ricerca : AGRONOMO con la mansione di monitorare la microflora presente nei tipici tini di legno per la caseificazione del Caciocavallo Palermitano.

**LXVIII CONVEGNO NAZIONALE SISVet TWO YEARS CROSS SECTIONAL SURVEY ON 84 FARMS TO IDENTIFY RISK FACTORS ASSOCIATED TO INFECTIOUS MASTITIS IN SMALL RUMINANTS IN SICILY****2014**

Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sicilia –Palermo"

Qualifica nel progetto di Ricerca : AGRONOMO con la mansione di sopralluoghi in diverse aziende siciliane situate in diverse province della Sicilia.

Tale Progetto si è basato sul monitoraggio igienico sanitario di due tipologie di Aziende Siciliane classificate " Aziende Latte " con un numero di capi > 200" e " Aziende miste" con numero di capi < 50.

L'obiettivo era quello di monitorare il management aziendale nel comparto ovino-caprino, ed effettuare dei campionamenti individuali sui capi oggetto di studio. Tali campionamenti riguardavano il prelevamento di sangue per estrarre l'emosiero dove veniva effettuato un'analisi chiamata ELISA ( reazione antigena –anticorpo ) per andare ad individuare l'eventuale presenza del Mycoplasma. Prelievo di tamponi auricolari eoculari e successiva semina in piastra per individuare l'eventuale presenza del microrganismo in questione .

Prelievo di latte individuale ovino o caprino e le successive analisi batteriologiche quali: Carica Batterica Totale, Cellule Somatiche, Gruppi Funzionali ( grasso proteine etc...); Semina in Piastra del latte su terreni selettivi per andare ad individuare l'eventuale presenza di microrganismi potenzialmente mastidogeni e, se presenti l'identificazione della specie batterica tramite DGGE. In questo Progetto che ha avuto la durata di più di due anni oltre ad andare a monitorare queste due tipologie di aziende, si sono effettuate analisi relative all'antibiotico resistenza dei microrganismi presenti in queste tipologie di aziende. Tali analisi venivano effettuate tramite un antibiogramma.

## Seminari

"GIORNATA DELLA RICERCA E DELLA TRASPARENZA"

presso Istituto Zooprofilattico Sperimentale Sicilia di Palermo il 26/10/2015

RISCHI IGIENICO-SANITARI DA TOSSINE ALGALI EMERGENTI  
CONTAMINANTI LE ACQUE ED I PRODOTTI ITTICI" presso Istituto Zooprofilattico  
Sperimentale Sicilia di Palermo il 13/11/2014

"CORSO BASE DI BIOSTATISTICA PER RICERCATORI presso L'Istituto  
Zooprofilattico Sperimentale Sicilia di Palermo nel 2014

Dichiaro di dare il consenso al trattamento dei miei dati personali, ai sensi del D.L.  
196/2003

Sotto la mia responsabilità e consapevole delle sanzioni penali previste dall'art.76 del  
D.P.R. 28/12/2000 n.445, dichiaro che le informazioni e le dichiarazioni rilasciate, nel  
presente curriculum vitae, sono corrispondenti al vero e di essere in possesso di tutti i titoli  
in esso riportati.

CURRICULUM VITAE REDATTO AI SENSI DEGLI ARTT. 46 E 47 DEL D.P.R.  
28.12.2000, N. 445

Palermo 28 / 03 / 2017

**FIRMA f.to**  
**Andrea Gabriele La Licata**