

MARIO PUCCIO

FIRMA

INFORMAZIONI PERSONALI

CONTATTI

ESPERIENZA LAVORATIVA

GIUGNO 2016

ASSISTENTE DI LABORATORIO

Medisan s.a.s, Catania, Laboratorio analisi chimiche e consulenza.
Assistente controlli analitici su campioni di alimenti; competenze tecniche e pratiche sull'utilizzo delle strumentazioni dei laboratori chimici.

FEBBRAIO-MARZO 2016

TIROCINIO

Medisan s.a.s., Catania
Laboratorio analisi chimica sugli alimenti, sopralluoghi aziendali, consulenza H.A.C.C.P., sicurezza sul lavoro.

OTTOBRE 2018-APRILE 2019

TESI SPERIMENTALE – UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI CATANIA

Alimentazione degli ovini con buccette di nocciole: effetti sulla stabilità ossidativa della carne.
Tecniche di allevamento degli ovini con l'inclusione di scarti alimentari nella razione alimentare giornaliera e successive analisi chimiche e sensoriali sulle carni.
Analisi colorimetriche, stato ossidativo e valutazione profilo degli acidi grassi delle carni dopo 0,3,6 giorni di conservazione successive alla macellazione.

OTTOBRE 2018-GIUGNO 2019

COLLABORAZIONE UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI CATANIA

Partecipazione al progetto di ricerca in collaborazione con la multinazionale danese CHR HANSEN.
Prova in vivo con agnelli in accrescimento alimentati con additivi forniti dalla multinazionale.
Valutazione delle performance di crescita e di qualità della carne, in particolare: analisi colorimetriche, shelf-life e profilo degli acidi grassi.

OTTOBRE 2019-FEBBRAIO 2020

COLLABORAZIONE UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI CATANIA

Progetto di ricerca in collaborazione con la multinazionale CHR HASEN.
Valutazione degli inoculi batterici sulla qualità degli insilati.
Analisi chimica degli insilati dopo 14 e 28 giorni dall'insilamento.
Determinazione acidi grassi volatili e alcool degli insilati.

OTTOBRE 2019-FEBBRAIO 2020

COLLABORAZIONE UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI CATANIA

Partecipazione al progetto di ricerca in collaborazione con la multinazionale svizzera PANCOSMA.
Prova in vivo con suini alimentati con additivi forniti dalla multinazionale.
Valutazione delle performance di crescita e di qualità della carne, in particolare: analisi colorimetriche, shelf-life e profilo degli acidi grassi.

GENNAIO 2020-APRILE 2023

ADDETTO CONTROLLO QUALITÀ

Premiati Oleifici Barbera s.a.s., Custonaci (TP).
Controlli qualitativi e metrologici in linea, lungo tutta la catena produttiva dell'olio.
Controllo su etichettatura e TBC.

APRILE 2023 ALLA DATA ATTUALE

RESPONSABILE DI PRODUZIONE

Gustibus Alimentari, Dittaino, Assoro (EN).
Responsabile di produzione, responsabile degli impianti di produzione, coordinamento del personale, coadiuvante del direttore di produzione e responsabile impianto di sterilizzazione.
Controllo qualitativo dei prodotti pastorizzati e sterilizzati a base pomodoro e pesti in generale.

GENNAIO 2018 ALLA DATA ATTUALE

IMPRENDITORE AGRICOLO PROFESSIONALE

Azienda agricola Puccio Mario
Ditta individuale, settore zootecnico agricolo.
Imprenditore; gestione e amministrazione aziendale.

2010 ALLA DATA ATTUALE

ADDETTO MACELLERIA

Macelleria Puccio s.a.s. - Gangi (PA).
Sezionamento carcasse, preparazione tagli carne e insaccati, vendita al bancone.

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

2017 - 2019
Università

DOTTORE MAGISTRALE IN SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI

Università degli studi di Catania.
Tesi sperimentale dal titolo:
"Alimentazione degli ovini con buccette di nocciole"; effetti sulla stabilità ossidativa della carne.
Titolo conseguito nell'anno accademico 2018/2019 in data 17/ottobre/2019 con voto 110/110 e lode.

2010 - 2017
Università

DOTTORE IN SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI

Università degli studi di Catania.
Tesi dal titolo: "L'esposizione al rumore negli ambienti lavorativi" (sicurezza sul lavoro).
Titolo conseguito nell'anno accademico 2016/2017 in data 17/ottobre/2017 con voto 91/110

2005 - 2009
Scuola secondaria di secondo grado

DIPLOMA TECNICO AGRARIO, AGRO INDUSTRIALE

I.S. Senatore Angelo Di Rocco, Caltanissetta
Punteggio di 87/ centesimi

FIRMA

CONTATTI

HOBBY

FIRMA

CONTATTI

ALTRE ATTIVITÀ FORMATIVE

2019

- IGIENE DELLE PRODUZIONI ZOOTECNICHE, BENESSERE DEGLI ANIMALI, BIOSICUREZZA NEGLI ALLEVAMENTI.
- PIANO STRAORDINARIO PER LA SICUREZZA SUL LAVORO.

CAPACITÀ E COMPETENZE PERSONALI

CAPACITÀ E COMPETENZE RELAZIONALI

Ottima capacità di relation ship; intelligenza emotiva ed empatica; capacità di coping, ovvero saper fronteggiare problemi emotivi e interpersonali, al fine di ridurre eventuali conflitti o situazioni spiacevoli; ottimismo e resilienza; buona capacità di interazione con la clientela, acquisita durante la carriera di imprenditore agricolo (attualmente in corso).

CAPACITÀ E COMPETENZE ORGANIZZATIVE

Ottimo senso dell'organizzazione e di gestione dei compiti; buona esperienza nella gestione di progetti o gruppi; buona attinenza alla leadership, sviluppata soprattutto nella conduzione dell'azienda agricola zootecnica; organizzazione autonoma del lavoro e definizione di priorità, assumendo responsabilità, nel rispetto di scadenze e obiettivi prefissati.

CAPACITÀ E COMPETENZE TECNICHE

Buona conoscenza di tecniche di misurazione colorimetrica della carne; padronanza di tecniche di estrazione analitiche di acidi grassi dagli alimenti; buona esperienza relativa a tecniche di valutazione dell'ossidazione lipidica negli alimenti.
Dimestichezza con macchinari analitici, come: pHmetro; spettrofotometro; colorimetro.
Competenze informatiche buone, in particolare: utilizzo professionale del pacchetto office; utilizzo di programmi informatici per analisi statistiche.
Competenza nell'utilizzo di pastorizzatori e sterilizzatori-autoclavi industriali nel comparto alimentare.

ALTRE CAPACITÀ E COMPETENZE

Competenza in materia di sicurezza sul lavoro (Corso datore di lavoro con compiti RSPP);
Competenza in merito all'igiene e al benessere animale (Corso sull'igiene delle produzioni zootecniche, benessere degli animali da reddito e biosicurezza negli allevamenti).

PUBBLICAZIONE SCIENTIFICA

Natalello, A., Priolo, A., Valenti, B., Codini, M., Mattioli, S., Pauselli, M., **Puccio**, M., Lanza, M., Stergiadis, S., Luciano, G. **2020**. Dietary pomegranate by-product improves oxidative stability of lamb meat. **Meat Science**, 162.

Autorizzo il trattamento dei dati personali contenuti nel presente curriculum vitae ai sensi del Regolamento (UE) 2016/679.