

CURRICULUM VITAE



INFORMAZIONI PERSONALI

Nome Fabio Palumbo
Indirizzo Via del grillo 3, Bracciano (Roma) 00062
Telefono 3282724165
E-mail Fabio.palumbo2@libero.it
Nazionalità Italiana
Data di nascita 07/08/1989

ESPERIENZA LAVORATIVA

Date 11/2013 – 02/2014
Nome e indirizzo del datore di lavoro Centro interdipartimentale dei Servizi di Agripolis (CIS), viale dell'università 16, Legnaro (PD)
Tipo di azienda o settore Università statale
Tipo di impiego Attività di supporto ai servizi resi dall'Università
• Principali mansioni e responsabilità Servizio di portineria presso gli edifici del Campus universitario di Agripolis.

Date 03/2012 – 07/2012
Nome e indirizzo del datore di lavoro DIBAF (dipartimento per l'innovazione nei sistemi biologici agroalimentari e forestali), Università degli studi della Tuscia, via S. Camillo de Lellis snc – 01100 Viterbo
Tipo di azienda o settore Università statale
Tipo di impiego Collaborazione con il DIBAF e supporto alle attività di ricerca
Principali mansioni e responsabilità Messa a punto di meccanismi di immobilizzazione covalente del lisozima.

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

Date 11/2014-in corso
Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione **Dottorato di ricerca in Scienze delle produzioni vegetali**
Università degli studi di Padova, Dipartimento DAFNAE, Legnaro (PD)
Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio Development of molecular diagnostic assays for the genetic traceability of agri-food products and the genetic assessment of their typicality and salubrity.

Date 10/2012 – 07/2014
Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione **Laurea magistrale in Biotecnologie per l'alimentazione (LM-9)**
Università degli studi di Padova, Legnaro (PD)
Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio Laboratorio di biotecnologie applicate alla sicurezza alimentare, tracciabilità degli alimenti di origine animale e vegetale, analisi molecolari mediante tecniche di PCR, sequenziamento e marcatori molecolari PCR-derivati (es. AFLP e SSR). protocolli di estrazione e purificazione di acidi nucleici (DNA), Sistemi di certificazione, accreditamento del laboratorio e legislazione sanitaria per le produzioni alimentari, microbiologia degli alimenti, sistemi di produzione e igiene e controllo delle filiere alimentari, tossicologia dei residui
Qualifica conseguita Laurea magistrale (110/110 e lode).

Date 10/2008 – 02/2012

Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
Qualifica conseguita

Laurea triennale in biotecnologie agro-industriali (classe 1)

Università degli studi della Tuscia, Viterbo
Chimica inorganica e organica, biochimica, biologia molecolare immunologia, biotecnologie microbiche, microbiologia, biochimica industriale
Laurea triennale (110/110 e lode).

Date 01/2006 – 10/2007

Nome e tipo di istruzione o formazione

Corso di preparazione esame **ECDL**

Liceo scientifico Ignazio Vian, Bracciano (ROMA)

Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio

Concetti di base della IT, uso del computer e gestione dei file, elaborazione testi (Microsoft Word), foglio elettronico (Microsoft Excel), database (Microsoft Access), presentazione (Microsoft Power point), reti informatiche e internet.

Qualifica conseguita

Patente ECDL.

Date 09/2003 – 07/2008

Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione

Liceo scientifico

Liceo scientifico Ignazio Vian (Bracciano, Roma)

Qualifica conseguita

Maturità scientifica (100/100).

COMPETENZE PERSONALI

Madrelingua
Altre lingue

Italiano
Inglese

Autovalutazione

Inglese

Comprensione		Parlato		Produzione scritta
Ascolto	Lettura	Interazione	Produzione orale	
B2	B2	B2	B2	B2

Livelli: A1/A2: Livello base - B1/B2: Livello intermedio - C1/C2: Livello avanzato.

ULTERIORI INFORMAZIONI

Pubblicazioni:

“Esti M, Liburdi K, Palumbo F, Benucci I, Garzillo AMV. Kinetic study of a hen-egg white lysozyme-based oenological preparation. *Food Science and Biotechnology* February 2014, Volume 23, Issue 1, pp 151-155.”