

INFORMAZIONI PERSONALI

Daniela Ramaccini

OCCUPAZIONE PER LA QUALE
SI CONCORRE

Ricerca e Sviluppo

ESPERIENZA
PROFESSIONALE

1 Dicembre 2017

Ricercatrice

Signal Transduction Lab - Dept. of Morphology, Surgery and Experimental Medicine
Section of Pathology, Oncology and Experimental Biology - University of Ferrara
Via Fossato di Mortara 70 (c/o CUBO) 44121 Ferrara Italy

- Culture Cellulari, Stem Cells, Western Blotting, utilizzo di animali transgenici.

Attività o settore Biochimica e biologia molecolare

Marzo – Luglio 2016

Tirocinio Curriculare

Graduate Schoole of Health – University of Technology of Sydney

- Tecniche di formulazione e caratterizzazione di liposomi (nano spray dry, HPLC, z-sizer, confocal microscope);
- Culture Cellulari; MTT assay, DPPH assay; ELISA test)

Aprile - Settembre 2014

Tirocinio Curriculare

Farmacia Matteucci Dott. Osvaldo Mazzaferro & C. S.N.C. Macerata (MC)

- Preparazioni galeniche magistrali e officinali, dispensazione di farmaci, gestione magazzino

2010

Tirocinio Curriculare

Dipartimento di scienze chimiche e farmaceutiche – Università di Ferrara

- Formulazione e caratterizzazione di microparticelle lipidiche. Tape Stripping, HPLC

Attività o settore Tecnologie Farmaceutiche

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

2010 - 2017

Laurea Magistrale in Chimica e Tecnologie Farmaceutiche
(107/110)

Dipartimento di scienze chimiche e farmaceutiche – Università degli studi di Ferrara

Tesi Sperimentale: *"An investigation into Quercetin and Resolvin liposomes for inhalation drug delivery"*

- Conoscenze teorico e pratiche nei settori chimico, biologico, biofisico, farmacologico, farmaceutico e

2006 - 2010 tecnologico-farmaceutico
 Laurea Triennale in Scienze e tecnologie dei prodotti erboristici, dietetici e cosmetici (110/110)
 Dipartimento di scienze della vita e biotecnologie– Università degli studi di Ferrara
 Tesi Sperimentale: “ *Determinazione dell’assorbimento percutaneo dei filtri solari butilmetossidibenzoilmetano ed etilmetossicinnamato contenuti in microparticelle lipidiche*”
 ■ Conoscenze specifiche utili per la formulazione, produzione e controllo di qualità dei prodotti erboristici, dietetici e cosmetici. Conoscenza delle materie prime, le modalità del loro impiego, la loro stabilità, le tecniche di lavorazione e formulazione, conoscenza delle analisi utili per eseguire il loro controllo

COMPETENZE PERSONALI

Lingua madre Italiano

Altre lingue

COMPRESIONE

PARLATO

PRODUZIONE SCRITTA

Ascolto

Lettura

Interazione

Produzione orale

Inglese

C1

C1

C1

C1

C1

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

Competenze comunicative ■ Buona capacità di adeguarmi ad ambienti multiculturali grazie all’esperienza di lavoro all’estero. Buona capacità di comunicazione, ottenuta grazie alla mia esperienza di responsabile del personale di gelateria.

Competenze organizzative e gestionali ■ Buona capacità di lavorare in team e buona esperienza nell’organizzare il lavoro di gruppo. Capacità di gestione di problematiche e imprevisti nello svolgimento di varie attività

Competenze digitali ■ Approfondita conoscenza dei principali programmi del sistema WINDOWS ed APPLE, dei programmi del pacchetto Office (Word, Excel, Power point), ChemOffice.

Altre competenze ■ Buone capacità manuali. Buona attitudine all’arte culinaria. Pratico molte attività sportive in particolare Snowboard, surf, wakeboard.

Patente di guida B

ULTERIORI INFORMAZIONI

Pubblicazioni 2011 Pubblicazione Articolo su rivista
 S. Scalia, M. Mezzena, D. Ramaccini, Encapsulation of Uv Filters EHMC and BMDDBM in lipid microparticles: Effect on in vivo Human Skin Permeation
 Rivista: Skin Pharmacology and Physiology – Karger
 Editore: Lademann J. (Berlin)
<http://www.karger.com/spp>

Dati personali Autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai sensi del Decreto Legislativo 30 giugno 2003, n. 196 "Codice in materia di protezione dei dati personali".

6 Aprile 2018