

# Curriculum Vitae di Gianluca Giuberti

## DATI PERSONALI

---

Nato a, il                      Piacenza, il 13/08/1982  
Stato civile:                      Celibe  
Nazionalità:                      Italiana  
Residente in:                      Via Stradella n° 2, 29100 Piacenza (PC)  
Telefono abitazione:              0523/499456  
Codice fiscale                      GBRGLC82M13G535O  
Telefono cellulare:                338/8016438  
Indirizzo e-mail:                gianluca.giuberti@unicatt.it  
Patente                              Conseguita B, automunito



## STUDI E FORMAZIONE

---

*Dicembre 2008:* sostenuto e superato l'**Esame di Stato** per l'abilitazione all'esercizio professionale di **Tecnologo Alimentare**.

*Gennaio 2008:* **Laurea Specialistica in Qualità e Sicurezza Alimentare** conseguita presso l'Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza.

Tesi dal titolo: "*Selenio nel latte: prova di arricchimento in vacche da latte tramite aspetti nutrizionali*".

Relatore: dott. Maurizio Moschini.

Votazione finale: 110/110 con lode.

*Settembre 2005:* **Laurea di Primo Livello in Scienze e Tecnologie Alimentari** conseguita presso l'Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza.

Tesi dal titolo: "*Caratteristiche del latte bovino prodotto in allevamenti condotti secondo i criteri dell'agricoltura biologica o convenzionale in Provincia di Piacenza*".

Relatore: dott. Paolo Bani.

Votazione fina: 104/110.

*Luglio 2001:* **Maturità scientifica** conseguita presso il Liceo "Lorenzo Respighi" di Piacenza.

Votazione finale: 73/100.

## ESPERIENZE PROFESSIONALI

---

*Novembre 2008 – in corso:* iscritto (con borsa di studio della durata di 3 anni) alla **Scuola di Dottorato di Ricerca per il Sistema Agroalimentare – Agrisystem** presso l'Istituto di Scienze degli Alimenti e della Nutrizione dell'Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza.

Progetto di Ricerca: “*Evaluation of the starch hydrolysis potential of raw and heat processed cereals commonly utilized in pig nutrition, with special emphasis on the effect of the cereal protein matrix*”

Referente del progetto: prof. Francesco Masoero.

*Agosto 2008 – Ottobre 2008:* **Contratto di Collaborazione** presso l'Istituto di Scienze degli Alimenti e della Nutrizione dell'Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza.

Progetto di Ricerca: “*Valutazione della comparsa ematica in vacche da latte di metionina e lisina conseguente la somministrazione di prodotti rumino-protetti*”

Referente del progetto: prof. Francesco Masoero.

*Maggio 2008 – Luglio 2008:* **Contratto di Collaborazione** presso l'Istituto di Scienze degli Alimenti e della Nutrizione dell'Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza.

Progetto di Ricerca: “*Studi di deplezione residuale su suini, polli da carne e vitelli, volti a valutare i residui di farmaci in organi e tessuti di animali trattati*”

Referente del progetto: prof. Gianfranco Piva.

## ESPERIENZE FORMATIVE

---

*Gennaio 2010 – in corso:* **visiting PhD student** presso Department of Agricultural, Food and Nutritional Science, Faculty of Agricultural, Life and Environmental Science, University of Alberta, Edmonton, Canada.

Progetto di Ricerca: “*Determination of the digestibility of amino acids and energy of canola meal samples in ileal-cannulated grower pigs*” and “*Study of the kinetics of starch digestion in non-*

*ruminants with special emphasis on the mathematical equations employed for the modelization of starch digestion”*

Referente del progetto: Prof. Ruurd T. Zijlstra.

*Maggio 2008 – Agosto 2008: **Attività di Stage** presso il Caseificio Valcolatte s.r.l. con mansione di operatore addetto al controllo qualità.*

*Gennaio 2005 – Maggio 2005: **Attività di Stage** presso l’Associazione Provinciale Allevatori (APA) di Piacenza. Collaborazione con l’*Ufficio Anagrafe Bovina e Libri Genealogici* e partecipazione alle visite di controllo presso le aziende biologiche e convenzionali produttrici di latte destinato alla trasformazione in Grana Padano.*

*Gennaio 2005 – Marzo 2005: **Attività di Stage** presso il Caseificio Sociale Santa Vittoria Soc. Coop. a.r.l. con mansione di supervisore alle diverse fasi di processo conformi al Disciplinare di Produzione del Grana Padano DOP.*

## **LINGUE STRANIERE**

---

**Inglese:** *buono* parlato; *ottimo* scritto e letto.

**Francese:** *scolastico* parlato, scritto e letto.

## **CONOSCENZE INFORMATICHE**

---

**Patente Europea ECDL** Core Full ottenuta nel 2003.

Ottima conoscenza del pacchetto **Office XP** e versioni successive.

Buona conoscenza dei programmi di elaborazione dati **SPSS, SAS** e **MStat**.

## **CAPACITA' ACQUISITE**

---

Buona conoscenza delle principali pratiche di laboratorio.

Ottime capacità organizzative e ottima capacità di lavorare sia in gruppo che individualmente.

## PUBBLICAZIONI SCIENTIFICHE e ARTICOLI DIVULGATIVI

---

Gallo A., Masoero F., **Giuberti G.**, 2008. Utilizzo delle argille per evitare le aflatossine nel latte. *L'informatore agrario* (suppl. 1) 38: 56-58.

Battaglia M., Moschini M., **Giuberti G.**, Gallo A., Piva G., Masoero F. Iodine carry over in dairy cows: effects of levels of diet fortification and milk yield. *Ital.J.Anim.Sci.* Vol. 8 (Suppl.2) 75-77, 2009.

Masoero F., Gallo A., Zanfi C., **Giuberti G.**, Spanghero M. Chemical composition and rumen degradability of three corn hybrids treated by an insecticide against the European Corn Borer (*Ostrinia nubilalis*). *Animal Feed Science and Technology* (2010); 155 25–32.

**G. Giuberti**, A. Gallo, M.S.R. Vilas Boas and F. Masoero. Characterization of the starch protein matrix in maize and barley endosperm. (*3rd INTERNATIONAL EAAP SYMPOSIUM ON ENERGY AND PROTEIN METABOLISM AND NUTRITION- Parma - Italy - 2010*).

M.S.R. Vilas Boas, A. Gallo, **G. Giuberti** and F. Masoero. Enzymatic starch degradability in high moisture corns and corn grains. (*3rd INTERNATIONAL EAAP SYMPOSIUM ON ENERGY AND PROTEIN METABOLISM AND NUTRITION- Parma - Italy - 2010*).

**G. Giuberti**, A. Gallo, F. Masoero., 2011. A Comparison of Methods to Quantify Prolamin Contents in Cereals. *Ital. Journal Anim. Sci.* (*in press*)

Masoero F., Gallo A., Zanfi C., **Giuberti G.**, Spanghero M., 2011. Effect of nitrogen fertilization on chemical composition and rumen fermentation of different parts of plants of three corn hybrids. *Animal Feed Science and Technology* (*in press*)

Masoero F., **Giuberti G.**, Gallo A., 2011. Quanto conta l'amido nella dieta dei suini. *L'informatore agrario* (*in press*).

In fede