

LUCIA GIORDANO

✉ l.giord94@gmail.com

Sesso Femminile | Nazionalità Italiana

LINGUE

- Italiano (madre lingua)
- Inglese (B2)

ESPERIENZA

Date

Nome del datore di lavoro

Tipo di impiego

Principali mansioni e responsabilità

Agosto 2020 – Ottobre 2020

- Cantina Sociale Vacri c/o Vacri (CH)
- Società Cooperativa Progresso Agricolo Crechchio Srl c/o Crechchio (CH)

Responsabile controllo qualità uve in entrata

Valutazione dello stato fitosanitario delle materie prime, della loro maturazione e del relativo grado di ammostamento

25-28 Novembre 2019

Australasian Plant Pathology Society Conference 2019 (Melbourne)

Relatrice

Esposizione dell'elaborato (poster) sul progetto di ricerca "Occurrence of seed-borne pathogens in wheat grains across the Western Australian Wheatbelt"

Agosto 2019 – Ottobre 2019

- Cantina Sociale Vacri c/o Vacri (CH)
- Società Cooperativa Progresso Agricolo Crechchio Srl c/o Crechchio (CH)

Responsabile controllo qualità uve in entrata

Valutazione dello stato fitosanitario delle materie prime, della loro maturazione e del relativo grado di ammostamento

Gennaio 2019 – Agosto 2019

Curtin University (Perth)

Tirocinante

Centre for Crop and Disease Management – Gruppo di ricerca sulle malattie post-raccolta di frumento e orzo in Australia Occidentale

Agosto 2018 – Ottobre 2018

- Cantina Sociale Vacri c/o Vacri (CH)
- Cantina Sociale Rinascita Lancianese c/o Lanciano (CH)

Responsabile controllo qualità uve in entrata

Valutazione dello stato fitosanitario delle materie prime, della loro maturazione e del relativo grado di ammostamento

Agosto 2018 – Ottobre 2018

Cantina Orsogna c/o Orsogna (CH)

Addetta laboratorio analisi

- Campionamenti in vigneto e valutazione delle maturità delle uve
- Analisi su mosti in fermentazione e su vini con le varie tecniche di laboratorio enologico

Giugno 2018 – Agosto 2018

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

Date
 Nome e tipo di istituto e istruzione
 Qualifica finale
 Tesi sperimentale
 Voto di laurea
 Esperienze

Università degli Studi di Perugia

Tirocinante

Istituto di Microbiologia Applicata – analisi microbiologiche su materie prime alimentari

Agosto 2017 – Ottobre 2017

Cantina Sociale Vacri c/o Vacri (CH)

Responsabile controllo qualità uve in entrata

Valutazione dello stato fitosanitario delle materie prime, della loro maturazione e del relativo grado di ammostamento

Agosto 2016 – Novembre 2016

Cantina Orsogna c/o Orsogna (CH)

Tirocinante

Analisi su mosti in fermentazione e su vini con le varie tecniche di laboratorio enologico

Ottobre 2017 – Maggio 2020

Università degli Studi di Perugia

Laurea Magistrale in Tecnologie e Biotecnologie degli Alimenti

“Occurrence of seed-borne pathogens in wheat grains across the Western Australian Wheatbelt”

110 L/110

2017 – 2019: Local Director dell’IAAS (International Association of students in Agricultural and related Sciences) presso il Comitato Locale di Perugia

Accordi Quadro – Borsa di studio per mobilità presso la Curtin University (Perth, Australia)

Luglio 2018

Associazione Produttori Olivicoli A.PR.OL Perugia Soc. Coop.

Corso tecnico di formazione per “Assaggiatori di olio di oliva vergine”

Assaggiatrice di olio d’oliva di I livello

Ottobre 2013 – Aprile 2017

Università degli Studi di Perugia

Laurea Triennale in Scienze e Tecnologie Agroalimentari (curriculum Viticoltura ed Enologia)

“*Glomus iranicum* var. *tenuihypharum*: micorriza arbuscolare di recente brevetto ed effetti sull’accrescimento della vite”

102/110

Socia attiva dell’IAAS (International Association of students in Agricultural and related Sciences)

World Largest Lesson 2018: Collaborazione con AIESEC Italia per introdurre gli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile (Agenda 2030) dell’ONU nelle scuole

Settembre 2008 – Luglio 2013

Liceo Classico Gian Battista Vico, Chieti

Maturità Classica

70/100

PUBBLICAZIONI SCIENTIFICHE

“Appassimento dell’uva in pianta: valutazione della tecnica del tralcio reciso” (A. Palliotti, *et al.*) in

**CAPACITA' E COMPETENZE
TECNICHE E RELAZIONALI**

corso di stampa su "Vigne, Vini & Qualità" n.8, 2020

"Intensificazione degli stress multipli estivi: nuove strategie per la gestione flessibile del vigneto" (A. Palliotti, *et al.*) in corso di stampa su "I Quaderni di AISSA" 2020
Senso di responsabilità e organizzazione nel lavoro individuale, confermato dai risultati accademici ottenuti e dai lavori di ricerca assegnati. Predisposizione all'apprendimento di nuove tematiche.
Capacità di team-building acquisite attraverso esperienze di tipo accademico-universitario (es. progetti di gruppo, simulazioni, ricerche, associazionismo, World Largest Lesson). Apertura verso ogni tipo di confronto costruttivo e all'instaurazione di rapporti umani positivi.

**CAPACITÀ E COMPETENZE
TECNICHE**

Esperienza nell'analisi chimica, fisica e microbiologica di materie prime alimentari.
Buone capacità di utilizzo di Microsoft Office (Word, PowerPoint, Excell), acquisita durante l'esperienza accademica e personale.

PATENTE

B