

● PRESENTAZIONE

Laureata in Tecnologie e Biotecnologie degli Alimenti presso il Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali dell'Università degli Studi di Perugia.

● ESPERIENZA LAVORATIVA

05/2023 – ATTUALE Perugia, Italia

ASSEGNISTA DI RICERCA DIPARTIMENTO DI SCIENZE AGRARIE, ALIMENTARI E AMBIENTALI, UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI PERUGIA

Svolgimento di attività di ricerca per il progetto YOGA: realizzazione e caratterizzazione di Yogurt Ovino a Grassi Attenuati attraverso l'impiego di scarti di origine vegetale. Valorizzazione dei sottoprodotti derivanti dalla produzione dello yogurt.

Presso: Unità di Ricerca di Tecnologie Alimentari.

12/2022 – 04/2023 Perugia, Italia

STAGE POST-LAUREA DIPARTIMENTO DI SCIENZE AGRARIE, ALIMENTARI E AMBIENTALI, UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI PERUGIA

Esecuzione di analisi di laboratorio chimiche, fisiche e sensoriali su alimenti e sottoprodotti dell'industria alimentare, in particolare della filiera olearia, lattiero-casearia ed enologica.

Presso: Unità di Ricerca di Tecnologie Alimentari.

06/2022 – 07/2022 Ponte San Giovanni (PG), Italia

TIROCINIO PRATICO APPLICATIVO IN UN'INDUSTRIA ALIMENTARE PRONTO GREEN S.P.A.

- Supervisione dei processi produttivi di alimenti surgelati;
- Partecipazione alle attività relative al Controllo Qualità dei processi produttivi e dei prodotti.

04/2019 – 03/2020 Perugia, Italia

PORTALETTERE POSTE ITALIANE S.P.A.

Svolgimento attività di recapito postale.

09/2018 – 02/2019 Torgiano (PG), Italia

TUTOR PER CORSI DI FORMAZIONE E AGGIORNAMENTO SULLA SALUTE E SICUREZZA NEI LUOGHI DI LAVORO PARTNERS COOP SOCIETÀ COOPERATIVA

Tutoraggi effettuati:

- Corso di Formazione per RSPP/ASPP Modulo A
- Corso di Formazione per RSPP/ASPP Modulo B
- Corso di Aggiornamento Addetti Antincendio Rischio Medio
- Corso di Aggiornamento Addetti Primo Soccorso - Gruppi B e C

01/2018 – 03/2018 Pantalla (PG), Italia

TECNICO DI LABORATORIO MICROBIOLOGICO ANALYSIS S.R.L.

Addetta alle analisi microbiologiche nel settore agroalimentare ed ambientale.

02/2017 – 04/2017 Ponte San Giovanni (PG), Italia

TIROCINIO PRATICO APPLICATIVO IN LABORATORIO MICROBIOLOGICO GRUPPO GRIFO AGROALIMENTARE S.A.C.

Esecuzione di analisi microbiologiche su latte e prodotti lattiero-caseari.

● ISTRUZIONE E FORMAZIONE

11/2020 – 11/2022

LAUREA MAGISTRALE IN TECNOLOGIE E BIOTECNOLOGIE DEGLI ALIMENTI, CLASSE LM-70

Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali, Università degli Studi di Perugia

Voto finale 110/110 e Lode e Menzione d'Onore |

Tesi I piatti Ready-to-(h)eat surgelati: evoluzione della loro qualità durante una real time short shelf life

10/2014 – 07/2017

LAUREA TRIENNALE IN ECONOMIA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE, CLASSE L-26

Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali, Università degli Studi di Perugia

Voto finale 110/110 e Lode e Bacio Accademico |

Tesi Analisi strategica per la progettazione di un nuovo yogurt probiotico

09/2009 – 07/2014

MATURITÀ SCIENTIFICA Liceo Scientifico Statale Galileo Galilei di Perugia

Voto finale 100/100

● COMPETENZE LINGUISTICHE

Lingua madre: **ITALIANO**

Altre lingue:

	COMPRESIONE		ESPRESSIONE ORALE		SCRITTURA
	Ascolto	Lettura	Produzione orale	Interazione orale	
INGLESE	B2	B2	B2	B2	B2
FRANCESE	A1	A1	A1	A1	A1

Livelli: A1 e A2: Livello elementare B1 e B2: Livello intermedio C1 e C2: Livello avanzato

● COMPETENZE DIGITALI

Buona padronanza del pacchetto Office (elaboratore di testo, foglio elettronico, ecc.) | Conoscenza di software per videochiamate (Teams, Skype, Zoom, Google Meet) | Ottima conoscenza dei servizi di comunicazione (social, messaggistica, posta elettronica) | Conoscenza windows | Gestione PDF | Utilizzo del browser | Gestione autonoma della posta e-mail

● ULTERIORI INFORMAZIONI

PUBBLICAZIONI

[Frozen Ready-to-\(h\)eat meals: evolution of their quality during a real time short shelf life](#) – 2023

Autori: Ilenia Dottori, Stefania Urbani, Beatrice Sordini, Maurizio Servili, Roberto Selvaggini, Gianluca Veneziani, David Ranucci, Agnese Taticchi e Sonia Esposto.

Foods MDPI

COMPETENZE ORGANIZZATIVE

Competenze organizzative

- Spiccata attitudine al lavoro in autonomia
- Capacità di lavorare in gruppo
- Capacità di ascolto e di gestione del tempo
- Predisposizione al perseguimento degli obiettivi stabiliti
- Rispetto delle scadenze
- Spiccato senso dell'organizzazione

COMPETENZE COMUNICATIVE E INTERPERSONALI

Competenze comunicative e interpersonali

Possiedo buone competenze comunicative acquisite durante il percorso di studi, utili per relazionarmi al meglio con varie figure professionali.

COMPETENZE PROFESSIONALI

Competenze professionali

Discreta padronanza dei processi di Controllo Qualità nel settore agroalimentare.
Buone competenze contabili ed amministrative.

CORSI

10/01/2023 – 17/01/2023

Corso di formazione in materia di igiene e sicurezza degli alimenti HACCP

Corso base della durata di 12 ore, svolto secondo le linee guida della DGR Umbria n. 208/2021.

12/01/2023 – 12/01/2023

Corso online "Principi di Microsoft Excel"

07/12/2022 – 07/12/2022

Seminario online "Che cos'è l'orientamento professionale"

07/12/2022 – 07/12/2022

Corso di formazione e-learning "Pillole di alimentazione"

28/11/2022 – 28/11/2022

Corso di formazione "Processi di Co-Creation nella Progettazione Europea"

11/12/2017 – 13/12/2017

Corso di formazione teorico e pratico sulle tecniche lattiero-casearie

Corso di formazione sulla salute e sulla sicurezza nei luoghi di lavoro (Legge 81/08)

Presso: Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali, Università degli Studi di Perugia.

CERTIFICAZIONI

Certificazioni

Partecipazione ad una Certificazione Accredia.

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali presenti nel CV ai sensi dell'art. 13 d. lgs. 30 giugno 2003 n. 196 - "Codice in materia di protezione dei dati personali" e dell'art. 13 GDPR 679/16 - "Regolamento europeo sulla protezione dei dati personali".

Perugia , 21/07/2023