

Curriculum Vitae Giorgia Mallia

Esperienza Professionale

Assegnista di ricerca presso Università degli studi di Perugia

1° maggio 2023 – ad oggi

Titolo assegno: “Competitività e Sostenibilità dell’aglione: innovazione di processo e di prodotto”

- Caratterizzazione dell’aglione della Valdichiana da punto di vista chimico-fisico, evidenziandone particolari proprietà sensoriali, nutrizionali e di composizione che lo contraddistinguono dall’aglione proveniente da altre zone.
- Sviluppo di alimenti innovativi a base di aglione competitivi e sostenibili.

Tirocinio CERB - Centro di Ricerca per l’eccellenza della Birra (PG)

26 settembre 2022 – 30 aprile 2023

Analista di laboratorio. Approfondimento delle conoscenze sull’analisi strumentale per la valutazione della qualità degli alimenti e delle bevande fermentate.

Affiancamento Responsabile Qualità del laboratorio. Formazione base sui principi UNI EN ISO 9001 e UNI EN ISO/IEC 17025.

Tirocinio Universitario CERB - Centro di Ricerca per l’eccellenza della Birra (PG)

settembre 2021 – dicembre 2021

Tirocinio Universitario Caseificio Broccatelli, Santa Maria degli Angeli - Assisi (PG)

giugno 2018 – settembre 2018

Volontariato Auser Comune di Bettona, Bettona (PG)

giugno 2017 – settembre 2018

Istruzione e formazione

Abilitazione alla professione di Tecnologo alimentare

Università degli studi di Perugia

17 novembre 2022 – 47/50

Partecipazione al corso di formazione “PROCESSI DI CO-CREATION NELLA PROGETTAZIONE EUROPEA” – APRE – novembre 2022

Partecipazione al seminario “Highlights of our recent contributions to the screening, discovery, and bioactivity of glucosinolates from plants of the order Brassicales” – CREA – novembre 2022

Partecipazione al corso Studi di Shelf Life per le produzioni alimentari – Hideea – attestato di partecipazione e profitto - ottobre 2022

Partecipazione al corso online per Auditor Interno sulla Norma UNI EN ISO 9001:2015 – Area ISO S.r.l. – ottobre 2022

Laurea Magistrale in Tecnologie e Biotecnologie degli Alimenti (LM70)

Dipartimento di Scienze Agrarie Ambientali e Alimentari, DSA3 – Perugia

settembre 2019 – aprile 2022 – 110/110 e lode

	<p>Studente in tesi – Laboratorio CERB - Centro di ricerca per l'eccellenza della birra Titolo Tesi: Effetto della germinazione e dello stress salino sul contenuto di composti bioattivi e sull'attività antiossidante in <i>Camelina sativa</i>.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Impiego strumentazione analitica UHPLC-UV, Spettrofotometro. ▪ Sviluppo, messa a punto e validazione di un metodo UHPLC per la quantificazione di Glucosinolati in estratti di <i>Camelina sativa</i> <p>Erasmus plus – Universiteit Gent-International Joint Master Programmes Master of Science in Food Technology settembre 2019 – febbraio 2020</p> <p>Laurea Triennale in Scienze e Tecnologie Agroalimentari Dipartimento di Scienze Agrarie Ambientali e Alimentari, DSA3 – Perugia settembre 2014 – aprile 2018 – 109/110</p> <p>Studente in tesi – Laboratorio CERB - Centro di ricerca per l'eccellenza della birra Titolo Tesi: Validazione di un metodo gas-cromatografico per determinare e caratterizzare i composti volatili in estratti di luppolo.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Impiego strumentazione analitica GC-MS ▪ Validazione metodo GC-MS <p>Diploma Liceo Scientifico – Liceo Scientifico Principe di Napoli – Assisi (PG) settembre 2009 - luglio 2014</p>
<p>Competenze e abilità</p>	<p>Madrelingua: Italiano; Altre lingue: Inglese (B2), Spagnolo (A2); Pacchetto Microsoft Office; Competenze base Photoshop; Ottime capacità di adattamento, organizzative e di gestione delle attività; Attitudine al lavoro in team e problem solving; Efficienza nella gestione del tempo, valutazione delle priorità e rispetto delle scadenze;</p>

Perugia, 21/07/2023