



MICHELE LIUZZI

Data di nascita: (

Nazionalità:

CONTATTI



-ABILITATO ALLA PROFESSIONE DI
TECNOLOGO ALIMENTARE



europass

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

TORREMAGGIORE, Italia

DIPLOMA /LICEO SCIENTIFICO I.I.S.S. Fiani-Leccisotti (2014)

PERUGIA, Italia

LAUREA TRIENNALE -SCIENZE E TECNOLOGIE AGRO-ALIMENTARI UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI PERUGIA (2019)

Italia

LAUREA SPECIALISTICA -BIOTECNOLOGIE TECNOLOGIE DEGLI ALIMENTI UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI PERUGIA (2023)

VALENCIA, Spagna

ERASMUS UNIVERSIDAD DE VALENCIA (2019-2020)

SEVILLA, Spagna

ERASMUS + (2024) INSTITUTO DE LA GRASA

ESPERIENZA LAVORATIVA

PERUGIA, Italia

C.E.R.B- CENTRO DI RICERCA PER L'ECCELENZA DELLA BIRRA (2018)

-LE PRINCIPALI ATTIVITA' DI TIROCINIO SONO STATE:

1-attività di laboratorio

2-analisi sulla materia prima per la produzione di birra e qualità della birra

3-mantunezione e pulizia della strumentazione usata

VALENCIA, Spagna

I.A.T.A. -INSTITUTO DE AGROQUIMICA Y TECNOLOGIA DE ALIMENTOS (2019-2020)

LE PRINCIPALI ATTIVITA' DI TIROCINIO SONO STATE:

1- attività di laboratorio con focus sullo studio in vitro dei batteri lattici per la produzione di insaccati.

2-mantenimento e pulizia dei macchinari utilizzati.

PERUGIA, Italia

I.C.Q.R.F -Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agro-alimentari (2023)

LE PRINCIPALI ATTIVITA' DI TIROCINIO SONO STATE:

1-analisi chimico fisiche per la verifica della conformità degli olio vergini di oliva a quanto stabilito dall'allegato 1 del regolamento (e 2022/2104)

2- analisi chimico fisiche miele per la verifica della conformità a quanto stabilito dal decreto legislativo 179\2004

3-analisi sensoriale miele e olii

sevilla, Spagna

INSTITUTO DE LA GRASA -consejo superior de investigacion cientificas(2024)

LE PRINCIPALI ATTIVITA' DI TIROCINIO SONO STATE:

1-analisi di laboratorio tramite spettrofotometria a infrarosso con studio e elaborazione dati tramite integrazione dei composti volatili degli olii

2-analisi e studio e elaborazione dati dei composti volatili degli sulla salsa di pomodoro

COMPETENZE LINGUISTICHE

LINGUA MADRE: italiano

Altre lingue:
inglese

Ascolto B1
Lettura B1

spagnolo

Ascolto C1
Interazione orale C1

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

COMPETENZE DIGITALI

Software Office (Word, Excel, Outlook)

TESI DI LAUREA

TESI DI LAUREA TRIENNALE
-INFLUENZA DELLA FRAZIONE AROMATICA SUI COMPOSTI VOLATILI DEL LUPPOLO SULLA PRODUZIONE DELLA BIRRA.

TESI MAGISTRALE
-INNOVAZIONI TECNOLOGICHE DEL MONDO DEL PACKAGING ALIMENTARE: EVOLUZIONE DEL BIOFILM

LAVORI SVOLTI

LAVORI

- 1-BARMAN
- 2- CAMERIERE
- 3-LAVAPIATTI
- 4-VENDEMMIA
- 5-TRATTORISTA
- 6-RACCOLTA POMMODORO

CERTICAZIONI

CERTIFICATI

- 1- PANNEL DI PRIMO LIVELLO E.V.O
- 2-ANALISI SENSORIALE MIELE

PATENTE DI GUIDA

Patente di guida: B

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”.

FIRMA

15\10\2024