

PRESENTAZIONE

Biologo

Dottore in Scienze della Nutrizione Umana (LM - 61)

Dottore in Scienze Gastronomiche (L - 26)

Appassionata da sempre di food, ho maturato diverse esperienze nel mondo della ristorazione e nell'industria alimentare; grazie a tirocini e attività universitarie ho potuto maturare esperienze in laboratorio potendo utilizzare diverse metodologie di estrazioni di composti organici.

Esperienza pregressa in nutrizione clinica e patologica presso un poliambulatorio in affiancamento di biologo nutrizionista.

ESPERIENZE LAVORATIVE

12/06/2016 – 09/08/2016 Castellaneta Marina, Italia

COMMIS DI CUCINA GREENBLU

Commis di cucina agli antipasti freddi e caldi, primi e dessert

10/08/2016 – 20/08/2016 Ginosa Marina, Italia

COMMIS DI CUCINA RIVA DEI TESSALI

Aiuto pizzaiolo, preparazione insalate e antipasti caldi e freddi

18/12/2016 – 08/01/2017 Pinzolo, Italia

STAGISTA, COMMIS DI CUCINA HOTEL CENTRO PINETA

ho svolto mansioni basilari, preparazione della linea per gli antipasti, primi e secondi. Preparazione di alcuni piatti tipici del Trentino Alto Adige

28/03/2019 – 30/12/2019 Parma, Italia

BARISTA ATTO 1 CAFFÉ

preparazione panini, antipasti, primi piatti e secondi servizio ai tavoli e preparazione base di caffetteria

09/2020 – 10/2020 Castellaneta, Italia

STAGISTA, PRODUZIONE PRODOTTI CASEARI CASEIFICIO F.LLI ARCANO F. E G. SNC

produzione dei prodotti caseari tipici locali, quali formaggi a pasta filata (mozzarelle, scamorze, burrate), cacioricotta, ricotta, giuncata; affiancata dal casaro.

ANALISI DI LABORATORIO CHIMICO

estrazione di polifenoli da frutti di bosco e caratterizzazione con TLC, determinazione della capacità antiossidante degli estratti di frutti rossi mediante saggio ABTS, analisi LC - MS degli estratti e identificazione delle antocianine.

analisi dei curcuminoidi mediante UHPLC - MS/MS.

estrazione degli acidi clorogenici da campioni di caffè di origine Arabica e Robusta e valutazione dell'attività antiossidante mediante saggio radicale DPPH, valutazione della trasformazione degli acidi clorogenici nel caffè dopo tostatura mediante analisi UHPLC - MS/MS.

19/07/2022 – 28/02/2023 Parma, Italia

STAGISTA, AFFIANCAMENTO NUTRIZIONISTA IN POLIAMBULATORIO ALBERTO VINCENZI

Visite frontali, anamnesi dei pazienti, misurazioni antropometriche, redazioni piani alimentari personalizzati. Diversi casi studio, nutrizione clinica e patologica.

16/03/2023 – 30/06/2023 Parma, Italia

COMMESSA, PARMA VIVAI MASTERPLANT GROUP S.P.A

addetto alla vendita in negozio specializzato, principalmente nel reparto dedicato alla vendita delle piante ortofrutticole.

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

09/09/2009 – 09/06/2014 Castellaneta, Italia

TECNICO DELLA GESTIONE AZIENDALE Istituto Professionale Mauro Perrone

13/09/2014 – 30/06/2017 Castellaneta, Italia

DIPLOMA IN TECNICO DEI SERVIZI RISTORATIVI ED ENOGASTRONOMICI Istituto Professionale Mauro Perrone

24/09/2017 – 14/12/2020 Parma, Italia

SCIENZE GASTRONOMICHE Università degli studi di Parma

basi di dietetica, esami di marketing con focus su prodotti tipici e sostenibilità ambientale, competenze in materie di igiene e ispezione degli alimenti con studio dei principali regolamenti in materia di igiene alimentare. Conoscenze in materia di vitivinicoltura, bevande alcoliche in generale, produzioni casearie, panificazione, produzione di vegetali fermentati, conserve. Conoscenze delle pratiche agricole (preparazione del terreno, sistemi di allevamento delle colture) con focus su principali colture prodotte in Italia, quali vite, olivo, pomodori, grano, riso e melo. conoscenze base in zootecnia.

Campo di studio Agricoltura, silvicoltura, pesca e veterinaria

Voto finale 100/110

Tesi: Caseificio Arcano: il lavoro del casaro, tra tradizione e innovazione

SCIENZE DELLA NUTRIZIONE UMANA Università degli studi di Parma

Fisiologia e biochimica della nutrizione umana, patologia, accenni delle varie evidenze scientifiche in ambito medico con particolare attenzione alle patologie legate all'alimentazione, dietetica dell'individuo e delle comunità.

Microbiologia e igiene degli alimenti, chimica degli alimenti ponendo l'attenzione su contaminanti ambientali e nuove frontiere dell'alimentazione, farmacologia e tossicologia con uno sguardo su integrazione alimentare. Accenni di legislazione europea.

Voto finale 107/110

Tesi: Trattamento nutrizionale dei pazienti con ovaio policistico

COMPETENZE LINGUISTICHE

Lingua madre: ITALIANO

Altre lingue:

	COMPRENSIONE		ESPRESSIONE ORALE		SCRITTURA
	Ascolto	Lettura	Produzione orale	Interazione orale	
INGLESE	B1	B1	B1	B1	A2
TEDESCO			A2	A2	A2
FRANCESE			A2	A2	

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

COMPETENZE DIGITALI

Padronanza del Pacchetto Office (Word Excel PowerPoint ecc) Posta elettronica Microsoft Office

ULTERIORI INFORMAZIONI

RETI E AFFILIAZIONI

Appartenenza a gruppi / associazioni Membro del Coro dell'università di Parma

COMPETENZE ORGANIZZATIVE

buone competenze organizzative acquisite nelle varie esperienze di stage nelle aziende e varie esperienze lavorative scolastiche e non presso ristoranti

COMPETENZE PROFESSIONALI

buone competenze professionali maturate in alcuni progetti effettuati con la scuola ed esperienze lavorative ed universitarie

TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

Trattamento dei dati personali

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai sensi del Decreto Legislativo 30 giugno 2003, n. 196 "Codice in materia di protezione dei dati personali."
