

**FORMATO EUROPEO  
PER IL CURRICULUM  
VITAE**



**INFORMAZIONI PERSONALI**

Nome

Indirizzo

Telefono

Fax

E-mail

Nazionalità

Data di nascita

**ESPERIENZA LAVORATIVA**

• Date (da – a)

• Nome e indirizzo del datore di lavoro

• Tipo di azienda o settore

• Tipo di impiego

• Principali mansioni e responsabilità

• Date (da – a)

• Nome e indirizzo del datore di lavoro

• Tipo di azienda o settore

• Tipo di impiego

• Principali mansioni e responsabilità

**DI PUORTO ASIA**

2019 - in corso

The Space Cinema, Largo Fausto Bocchi 29/A

Intrattenimento e servizi cinematografici

Lavoro a tempo indeterminato/ Part-Time

Accoglienza e Assistenza Clienti

Biglietteria e Prenotazioni

Supporto Eventi Speciali

Gestione operativa sale

2024

Università degli studi di Parma

Dipartimento di Biochimica

Via Università, 12, 43121 Parma (PR), Italia

Istruzione e Ricerca – Settore universitario e laboratorio di ricerca in Biochimica

Stage curricolare per progetto di tesi di laurea

Estrazione e Purificazione della Proteina C-Ficocianina: Svolgimento di procedure avanzate per isolare la proteina allergenica C-Ficocianina da *Arthrospira platensis*, utilizzando tecniche di purificazione come Size Exclusion Chromatography e Fast Protein Liquid Chromatography.

Caratterizzazione Proteica: Impiego della tecnica di cross-linking per analizzare le interazioni molecolari e studiare la struttura della proteina. Utilizzo di LC/MS (spettrometria di massa con cromatografia liquida) per un'analisi dettagliata qualitativa e quantitativa. SEC analitica (Cromatografia a esclusione molecolare) per determinare il peso molecolare e la conformazione nativa della C-Ficocianina.

Valutazione dell'Allergenicità: Svolgimento di test immunologici tramite Dot Blot per determinare il potenziale allergenico della proteina.

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> </ul>	<p>2021</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nome e indirizzo del datore di lavoro</li> </ul>	<p>Università degli studi di Parma</p> <p>Dipartimento di Microbiologia Via Università, 12, 43121 Parma (PR), Italia</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tipo di azienda o settore</li> </ul>	<p>Istruzione e Ricerca – Settore universitario e laboratorio di ricerca in Microbiologia</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tipo di impiego</li> </ul>	<p>Stage curricolare</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Principali mansioni e responsabilità</li> </ul>	<p>Analisi della competizione batterica, lavorare in sterilità, preparazione terreni di coltura, raccolta e analisi dati.</p>

### **ISTRUZIONE E FORMAZIONE**

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> </ul>	<p>2022-2024</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione</li> </ul>	<p>Università degli studi di Parma</p> <p>Dipartimento di Scienze degli Alimenti e del Farmaco</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio</li> </ul>	<p>Capacità di condurre analisi chimiche e microbiologiche sugli alimenti</p> <p>Competenze nella progettazione di processi di produzione alimentare</p> <p>Conoscenze in materia di normative sulla sicurezza alimentare</p> <p>Abilità nella gestione della qualità degli alimenti</p> <p>Esperienza nell'analisi sensoriale e valutazione del prodotto</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Qualifica conseguita</li> </ul>	<p>Laurea Magistrale in scienze e Tecnologie Alimentari (LM-70)</p> <p>Votazione finale: 104/110</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)</li> </ul>	<p>Secondo livello (LM)</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> </ul>	<p>2018-2022</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione</li> </ul>	<p>Università degli studi di Parma</p> <p>Dipartimento di Scienze degli Alimenti e del Farmaco</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio</li> </ul>	<p>Chimica degli alimenti, microbiologia degli alimenti, nutrizione, tecnologie di trasformazione degli alimenti.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Qualifica conseguita</li> </ul>	<p>Laurea Triennale in scienze e Tecnologie Alimentari (L-26)</p> <p>Votazione finale: 91/110</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)</li> </ul>	<p>Primo livello (L)</p>

## CAPACITÀ E COMPETENZE

### PERSONALI

*Acquisite nel corso della vita e della carriera ma non necessariamente riconosciute da certificati e diplomi ufficiali.*

MADRELINGUA

ALTRE LINGUA

- Capacità di lettura
- Capacità di scrittura
- Capacità di espressione orale

## CAPACITÀ E COMPETENZE

### RELAZIONALI

*Vivere e lavorare con altre persone, in ambiente multiculturale, occupando posti in cui la comunicazione è importante e in situazioni in cui è essenziale lavorare in squadra (ad es. cultura e sport), ecc.*

## CAPACITÀ E COMPETENZE

### ORGANIZZATIVE

*Ad es. coordinamento e amministrazione di persone, progetti, bilanci; sul posto di lavoro, in attività di volontariato (ad es. cultura e sport), a casa, ecc.*

## CAPACITÀ E COMPETENZE

### TECNICHE

*Con computer, attrezzature specifiche, macchinari, ecc.*

PATENTE O PATENTI

Autonomo e proattivo, con ottime capacità di lavoro in team, problem solving e attenzione ai dettagli.

ITALIANO

INGLESE

B2

B2

B2

Abituata a lavorare in team, con una spiccata attitudine all'aiuto reciproco e al supporto dei colleghi. Empatica e disponibile, capace di favorire un ambiente di lavoro positivo e collaborativo.

Esperienza nella gestione di attività operative e nella pianificazione del lavoro in team, garantendo il rispetto di scadenze e obiettivi. Ottima capacità di adattamento e risoluzione di imprevisti in ambienti dinamici.

Ottima conoscenza del pacchetto Microsoft Office (Word, Excel, PowerPoint), con capacità di creare documenti, report e presentazioni in modo organizzato ed efficiente.

B, automunita

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai sensi del D.Lgs. 196/2003 e del Regolamento UE 2016/679 relativo alla protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali