

ESPERIENZA PROFESSIONALE

Maggio 2017-Agosto 2017

Datore di lavoro

Mansioni e responsabilità

Borsa lavoro

Comune Celenza Valfortore

Sostegno alle attività svolte dai dipendenti degli uffici, in particolare

- somministrazione di questionari ai fini della rivelazione dei bisogni della popolazione per una ricerca in ambito socio-sanitario;
- attività ludico-ricreative presso la ludoteca comunale con bambini da 5 a 11 anni;
- supporto ai bambini della scuola primaria e secondaria di I grado nello svolgimento dei compiti e delle attività didattiche presso la biblioteca comunale.

Settore ente pubblico Area servizi sociali

Gennaio 2016-Dicembre 2016

Datore di lavoro

Mansioni e responsabilità

Assegno per attività di tutor dell'orientamento

Università degli studi del Molise

Sostegno alle attività svolte dai responsabili degli uffici di segreteria:

- archivio documenti sia cartacei che in formato digitale;
- organizzazione giornate di laurea,
- organizzazione e gestione di eventi all'interno dell'ateneo (open day e giornata della matricola);
- comunicazione di informazioni a studenti e docenti.

Settore ente pubblico, front-office

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

20 Giugno 2017

Istituto

Esame per l'abilitazione della libera professione come Tecnologo Alimentare

Università degli Studi del Molise

15 Dicembre 2016

Istituto

Materie e abilità professionali

Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari, A.A. 2015-2016

Università degli studi del Molise, Dip. AAA

- Qualità e sicurezza: gestione dei processi produttivi e di trasformazione, valorizzando gli aspetti qualitativi dei prodotti agro-alimentari;
- gestione della qualità globale della filiera, anche in riferimento alle problematiche di tracciabilità dei prodotti;
- economia e marketing applicati alle scienze e tecnologie alimentari;
- trasformazione, conservazione e commercializzazione dei prodotti alimentari, in particolare di due filiere alimentari: quella dei cereali e quella del latte e derivati;
- principali tecniche analitiche per la valutazione della composizione centesimale e dei composti bio-attivi contenuti negli sfarinati e nei prodotti finiti.

Qualifica

Dottore Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari – votazione 110/110elode

Tesi di laurea sperimentale in: Tecnologie dei cereali e dei prodotti dolciari;

Titolo della tesi: Impiego di sfarinati d'orzo arricchiti in beta-glucani per la produzione di couscous funzionale

- Valutazione della qualità e delle caratteristiche chimico-fisiche, sensoriali, microbiologiche e nutrizionali dei prodotti finiti, semilavorati e delle materie prime;
- principali tecnologie alimentari riguardanti i processi di lavorazione dei prodotti alimentari;
- controllo e gestione degli infestanti nelle derrate alimentari.
- principali tecniche microbiologiche finalizzate alla valutazione quali-quantitativa dei microrganismi utili e indesiderati, al controllo dei microrganismi negli alimenti e alla determinazione del rischio microbiologico.

Qualifica Dottore in Scienze e Tecnologie Alimentari – votazione 110/110elode

- **Tesi di laurea sperimentale in:** Microbiologia alimentare.
- **Titolo della tesi:** Attività anti-*Clostridium* espressa da ceppi di *Lactobacillus plantarum*.

Luglio 2011 **Diploma liceo linguistico conseguito con voto 98 su 100**

Istituto d'Istruzione Superiore Giuseppe Maria Galanti, Campobasso.

- Materie**
- Letteratura e storia;
 - lingue straniere (inglese, francese, spagnolo);
 - discipline scientifiche (matematica, fisica, chimica e biologia).

COMPETENZE PERSONALI

Lingua madre Italiana

Altre lingue	COMPRESIONE		PARLATO		PRODUZIONE SCRITTA
	Ascolto	Lettura	Interazione	Produzione orale	
Inglese	A2	B1	B1	B1	B1
Francese	A2	A2	A2	A2	A2
Spagnolo	A2	A2	A2	A2	A2

Competenze comunicative Ottime capacità comunicative sviluppate durante la permanenza nei laboratori universitari e l'attività di tutorato agli sportelli front-office; attitudine a trasmettere le proprie conoscenze e abilità acquisita durante l'esperienza di supporto a studenti della scuola primaria e secondaria di primo grado; flessibilità e spirito di adattamento;

Competenze organizzative e gestionali Capacità di lavorare in team, ottime competenze organizzative e gestionali acquisite durante gli anni di studio, il tutorato, la permanenza nei laboratori universitari per il conseguimento delle tesi di laurea e attraverso l'organizzazione e la gestione di gruppi di ragazzi e bambini ai campi estivi.

Competenze professionali Controllo qualità dei prodotti alimentari attraverso l'uso di tecniche analitiche anche strumentali.

Competenza digitale

AUTOVALUTAZIONE				
Elaborazione delle informazioni	Comunicazione	Creazione di Contenuti	Sicurezza	Risoluzione di problemi
Utente intermedio	Utente avanzato	Utente avanzato	Utente intermedio	Utente intermedio
ECDL				

- Ottima conoscenza del sistema operativo Windows;
- buona padronanza del pacchetto Office (Word, Excel, PowerPoint);
- buona padronanza dell'uso di internet e della posta elettronica.

Patente di guida B

Riconoscimenti e premi

Premio di merito per la laurea di I livello, erogato dall'Università degli Studi del Molise.

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"

DICHIARAZIONE SOSTITUTIVA DI CERTIFICAZIONE (art. 46 e 47 D.P.R. 445/2000)

La sottoscritta Martina Angelicola, consapevole che le dichiarazioni false comportano l'applicazione delle sanzioni penali previste dall'art. 76 del D.P.R. 445/2000, dichiara che le informazioni riportate nel suddetto curriculum vitae, redatto in formato europeo, corrispondono a verità.

Campobasso, 01/09/2017

Firma

Martina Angelicola