

ALESSIA PAGAZZO



LINGUE

Inglese ●●●●○

Certificate in ESOL International
Speaking - Communicator B2
LanguageCert, May 2022

Certificate in ESOL International
Listening, Reading, Writing-
Communicator B2
LanguageCert, May 2022

CAPACITÀ: - Analitiche e
diagnostiche
- Progettuali
- Organizzative
- Manuali
- Relazionali
- Comunicative

COMPETENZE: Buona abilità,
preparazione e competenza tecnica
con computer, applicativi (internet,
Microsoft Word, Excel, PowerPoint
etc.) maturata con l'esperienza
scolastica e personale.

PROFILO

Dottoressa competente e professionale con grande motivazione nel portare a termine i compiti assegnati entro i tempi stabiliti con molta precisione ed ordine secondo i requisiti prefissati. Versatile nel problem solving e incline a lavorare proattivamente per il raggiungimento degli obiettivi individuali e di team.

ISTRUZIONE

LAUREA MAGISTRALE IN SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI

110/110 con LODE e PLAUSO ACCADEMICO

presso: Università degli studi di Bari "Aldo Moro" – Facoltà di Agraria
2018/2019 – 2020/2021

Tesi in Genetica Agraria (AGR/07) - "*Il molecular farming e l'utilizzo di piante agrarie per lo sviluppo di molecole di interesse industriale e farmaceutico*".

LAUREA DI PRIMO LIVELLO IN SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI

presso: Università degli studi di Foggia – Facoltà di Agraria
2013/2014 – 2017/2018

Tesi in Microbiologia Agraria (AGR/16) - "*Valutazione analitica e on-line della qualità di pasta fresca*".

DIPLOMA DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE ad indirizzo SCIENTIFICO P.N.I.

presso: Liceo Scientifico "Carlo Cafiero"
2012/2013

ESPERIENZE

VISITING SCHOLAR

presso: TULANE UNIVERSITY – SCHOOL OF MEDICINE-
MICROBIOLOGY AND IMMUNOLOGY DEPARTMENTS – NEW
ORLEANS (LA), USA

presso: TULANE NATIONAL PRIMATE RESEARCH CENTER -
MICROBIOLOGY DIVISION - COVINGTON (LA), USA

1/2023 – 07/2023

Assistente di laboratorio con possibilità di accesso ai progetti *in itinere* a fine integrativo e conoscitivo.

TIROCINANTE CURRICULARE NEL SETTORE QUALITÀ

presso: 'IL PASTAIO' S&C S.N.C. - BARLETTA (BT) ITALIA
11/2017 – 01/2018

- Operatrice analitica nel laboratorio microbiologico e chimico-fisico e in line produttiva.
- Verifica conformità alla ricezione delle materie prime, dei prodotti nel processo produttivo e controllo/aggiornamento stoccaggio.

DOCENTE CORSO PER OPERATORE AGRITURISTICO

presso: ASSOCIAZIONE SE.R.I FORMAZIONE E ORIENTAMENTO-
AGENZIA FORMATIVA DI CONFINDUSTRIA FOGGIA
5/2018

Somministrazione di concetti basilari inerenti alle principali pratiche igienico-sanitarie in ambito alimentare e microbiologico secondo la legislazione vigente compreso manuale HACCP e pacchetto igiene.

CORSI

Corso di formazione: **Strategie per la valorizzazione degli esuberanti alimentari**

presso: Webinar online – Food Hub s.r.l. Società Benefit
05/2023

Corso di formazione: **L'innovazione al servizio di un'agricoltura sostenibile**

presso: Webinar online – Food Hub s.r.l. Società Benefit
05/2023

Corso di formazione: **Soluzioni per migliorare la shelf life dei prodotti caseari e ridurre gli scarti**

presso: Webinar online – Food Hub s.r.l. Società Benefit
05/2023

Corso di formazione: **Progetto Agri-fiSh dal campo alla rete**

presso: Webinar online – Food Hub s.r.l. Società Benefit
05/2023

Corso di formazione: **Lattosio in tracce: come dosarlo con sistemi rapidi ed automatizzati**

presso: Webinar online – Food Hub s.r.l. Società Benefit
05/2023

Corso di formazione: **Lavorare in sicurezza nel laboratorio chimico e biologico**

presso: Università degli studi di Bari "Aldo Moro" – Facoltà di Agraria
14/05/2021-25/06/2021

Corso di formazione: **Lavoratori generale e specifica settore di alto rischio**

presso: Settima Luna s.r.l. (FG)

5/08/2019-6/08/2019

Corso di formazione: **Aggiornamento ambientale ISO 14001**

presso: Princes Industrie Alimentari s.r.l. (FG)

12/08/2019

Corso di qualificazione: **Progettista di Sistemi e Manuali HACCP**

in riferimento alla UNI EN ISO 19011:2012 e al Reg. 852/2004

presso: Università degli studi di Foggia con CESAN e CCIAA

3/2017-5/2017

Corsi di qualificazione: **Auditor interno di Sistemi e Manuali HACCP**

in riferimento alla UNI EN ISO 19011:2012 e al Reg. 852/2004

presso: Università degli studi di Foggia con CESAN e CCIAA

5/2017-6/2017

Corso di qualificazione: **Sommelier A.I.S**

presso: Delegazione Italiana BAT

11/2017-06/2020

Corso di aggiornamento: **Igiene alimentare**

presso: Princes Industrie Alimentari s.r.l. (FG)

12/08/2019

Corso di perfezionamento: **Percorso formativo per il conseguimento di 24 cfu nelle discipline antropo-psico-pedagogiche e nelle metodologie e tecnologie didattiche**

presso: Università degli studi di Bari "Aldo Moro" – Facoltà di Agraria

3/05/2021-17/06/2021