



CALISI DOMIZIANA

LAUREATA MAGISTRALE IN SCIENZE E
TECNOLOGIE ALIMENTARI

ESPERIENZE LAVORATIVE

Full time - Assicurazione e Controllo qualità

MARR SPA, 2022 - presente

Valutazione della conformità delle etichettature dei prodotti ittici proveniente da Paesi Terzi ed europei per il mercato italiano B2B e B2C
Applicazione della codifica GS1 128 per la rintracciabilità alimentare
Sviluppo di prodotti private label (GDO)
Analisi microbiologiche, organolettiche e commerciali su prodotti alimentari in distribuzione
Gestione dei reclami dei clienti
Gestione di certificazioni volontarie MSC - ASC e sviluppo di disciplinari interni di gestione per il controllo della "Filiera ittica sostenibile" lungo la Supply Chain
Applicazione delle procedure di ritiro/ricambio dei prodotti alimentari

Tirocinante - Controllo qualità

Mare Gioioso di Sebastiano Srl, 2021

Revisione e aggiornamento dei manuali di qualità, sicurezza igienica e sul lavoro, ambientale degli stabilimenti di lavorazione, confezionamento, stoccaggio e commercializzazione di prodotti ittici

Tirocinante - Laboratorio di batteriologia alimentare

Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Puglia e della Basilicata, 2020

Analisi microbiologiche per l'identificazione e isolamento di microrganismi patogeni e degradativi per l'uomo su alimenti vegetali, di origine animale e "ready to eat"
Taratura e controllo periodico degli strumenti di laboratorio accreditati

Stagista - Laboratorio chimico

Delizia S.p.A, 2018

Analisi chimiche, microbiologiche e organolettiche su prodotti lattiero-caseari e valutazione dei criteri di sicurezza alimentare e di igiene di processo su prodotti lattiero-caseari cogenti a livello comunitario

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

Università di Bologna

Laurea magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari, 2020- 2022

- Voto finale: **110/110 E LODE**
- Titolo della tesi: "Utilizzo di farine di insetti e microalghe come fonti proteiche alternative nella dieta del pollo da carne: ripercussioni sulla qualità"

Università di Bologna

Laurea triennale in Tecnologie Alimentari, 2017-2020 Voto finale: **110/110 E LODE**

Istituto Tecnico Tecnologico "Luigi Dell'Erba"

Diploma di Perito chimico con votazione 100/100 E LODE, 2012-2017

Soft skills

Ottima conoscenza del Pacchetto Office: Excel, Word e Power Point
Conoscenza delle funzionalità di base del software Autocad
Sviluppata capacità di scrittura in lingua inglese e spagnola

CHI SONO

Sono una persona proattiva in cerca di una realtà stimolante, dinamica e ambiziosa che mi permetta di applicare e ampliare le competenze acquisite nel settore alimentare

CONTATTI



Cellulare: [REDACTED]
Email: [REDACTED]
Domicilio: [REDACTED]

COMPETENZE COMUNICATIVE E INTERPERSONALI

Tengo particolarmente allo sviluppo di team working costruttivi e consolidati, in modo da lavorare in un ambiente sereno basato sulla cooperazione e condivisione di diverse prospettive e punti di vista.

COMPETENZE DI BASE

- Valutazione della freschezza e qualità dei prodotti ittici; principi di trasformazione, sistemi di pesca ed acquacoltura; identificazione delle principali frodi commerciali e sanitarie del settore ittico
- Normativa nazionale ed europea sulla sicurezza alimentare, sui criteri microbiologici e di igiene di processo
- Zooculture e zootecnica speciale: sistemi produttivi di bovini, suini e avicoli e aspetti quali-quantitativi delle produzioni
- Packaging design, sostenibilità dei materiali, legislazione europea sui Food Contact Materials
- Sviluppo di protocolli per lo studio e previsione della shelf life di alimenti confezionati

HOBBY E INTERESSI

Mi piacciono molto gli sport di squadra in particolare pratico pallavolo agonistica da 18 anni e ho una grande passione per gli scacchi

PATENTE DI GUIDA: B LIVELLO B2 DI CONOSCENZA DELLA LINGUA INGLESE