



GIULIA BARBIS

CURRICULUM VITAE



Data di nascita / [redacted] Età / [redacted]
Luogo di nascita / [redacted]
Cittadinanza / [redacted]

Patente di guida / B / Automunito
ID / 5033632 aggiornato al 25/07/22

✉ giulia.barbis@gmail.com



SOFT SKILL

Autonomia 9/10
Fiducia in se stessi 9/10
Flessibilità/Adattabilità 10/10
Resistenza allo stress 10/10
Capacità di pianificare e organizzare 9/10
Gestire le informazioni 9/10
Precisione/Attenzione ai dettagli 10/10
Apprendere in maniera continuativa 10/10
Conseguire obiettivi 10/10
Intraprendenza/Spirito d'iniziativa 10/10
Capacità comunicativa 10/10
Problem Solving 9/10
Team work 10/10
Leadership 9/10

CONOSCENZE LINGUISTICHE

LINGUA MADRE: Italiano



FRANCESE BUONA	B2	B2	B2	B2	B2
INGLESE BUONA	B2	B2	B2	B2	B2

PROSPETTIVE FUTURE E LAVORO CERCATO

SETTORE ECONOMICO: 1. alimentare / 2. biomedicale / 3. tutela e salvaguardia dell'ambiente

AREA PROFESSIONALE: 1. produzione / 2. qualità, sicurezza, ambiente / 3. marketing e comunicazione

OCCUPAZIONE DESIDERATA:
Tecnologo alimentare

PROVINCIA PREFERITA: 1. AOSTA / 2. TORINO

DISPONIBILITÀ A TRASFERTE:
Sì, anche frequenti

DISPONIBILITÀ A TRASFERIRSI ALL'ESTERO:
Sì, anche in paesi extraeuropei

Obiettivo Professionale

Vorrei arrivare a ricoprire ruoli che mi diano sempre maggiore autonomia decisionale e poter applicare quanto appreso durante la mia laurea triennale e magistrale. Sono alla ricerca di un aggiornamento continuo delle mie conoscenze.



ESPERIENZE DI LAVORO/STAGE

tecnologo alimentare

CONSUELNZA

Alimentare
AOSTA (AO)
08/2021 - OGGI

Principali attività e responsabilità: HACCP, sicurezza e igiene alimentare, studio dei processi produttivi e del confezionamento, gestione del sistema qualità
i miei clienti principali sono i seguenti: F.Ili Panizzi (caseificio e vendita al dettaglio), 888 srl (laboratorio gastronomico di prodotti orientali con vendita b2b; attività di ristorazione), Koi srl (attività di ristorazione e gastronomia di prodotti orientali), Tropicoltura di Morgex (allevamento e lavorazione salmonidi); La Vache Folle (laboratorio gastronomico di prodotti carni e attività di ristorazione e vendita al dettaglio)
| Area aziendale: qualità, sicurezza, ambiente

tecnico di laboratorio scientifico

ECOGEO S.C.R.L.

Alimentare
AOSTA (AO)
06/2021 - OGGI

Principali attività e responsabilità: conduzione di analisi microbiologiche su matrici di carattere alimentare e ambientale
Competenze e obiettivi raggiunti: destrezza nell'ambiente del laboratorio, lettura di piastre di colture batteriche
Attività svolta come: libero professionista | Area aziendale: qualità, sicurezza, ambiente

studente tirocinante

ICIS S.P.A.

Stampa, editoria e grafica
MOZZO (BG)
11/2020 - 06/2021

Principali attività e responsabilità: Approfondimento degli aspetti produttivi di packaging in cartoncino teso litografato. Valutazione dei parametri fisico meccanici delle materie prime e dei prodotti mediante test di laboratorio e svolgimento di test sensoriali mediante un panel di assaggiatori esperti per la valutazione del rischio di danno organolettico. Studio approfondito degli standard dei Sistemi di Gestione implementati in azienda e delle certificazioni ad essi collegate. Studio di articoli scientifici in modo da collegare il lavoro operativo con approfondimenti documentali e di rielaborazione.

Competenze e obiettivi raggiunti: Apprendimento delle tecniche produttive del packaging in cartoncino teso litografato. Studio ed apprendimento delle normative e delle certificazioni di Sistema Qualità GMP Igiene e sicurezza alimentare.
Assunto come: stagista/tirocinante - tirocinio durante gli studi | Area aziendale: qualità, sicurezza, ambiente

Tirocinio Curriculare

ECOGEO S.C.R.L.

Sanita'
AOSTA (AO)
12/2018 - 08/2019

Principali attività e responsabilità: svolgimento di analisi microbiologiche su matrici alimentari e ambientali

Competenze e obiettivi raggiunti: Durante il mio tirocinio ho svolto analisi microbiologiche su matrici alimentari e ambientali, occupandomi dell'intero processo di analisi: dal campionamento all'interpretazione dei risultati.
Assunto come: stagista/tirocinante - tirocinio durante gli studi | Area aziendale: qualità, sicurezza, ambiente

Tirocinio Curriculare

ECOGEO S.C.R.L.

Sanita'
AOSTA (AO)
06/2015 - 07/2015

Principali attività e responsabilità: svolgimento di analisi chimiche e microbiologiche su matrici di carattere ambientale e alimentare
Competenze e obiettivi raggiunti: durante lo stage estivo presso il laboratorio, ho svolto analisi chimiche e microbiologiche su matrici di carattere ambientale e alimentare affiancata dalla responsabile di laboratorio.

Assunto come: stagista/tirocinante - praticantato | Area aziendale: qualità, sicurezza, ambiente



ISTRUZIONE

LAUREA MAGISTRALE
2019 - 2021
TITOLO CERTIFICATO



Università degli Studi di MILANO
Facoltà di Scienze Agrarie e Alimentari
Scienze e tecnologie alimentari

LM-70 - Laurea Magistrale in Scienze e tecnologie alimentari
Titolo della tesi: IL PACKAGING CELLULOSICO: INTEGRAZIONE DEGLI ASPETTI DI SICUREZZA ALIMENTARE E SOSTENIBILITÀ, IL CASO ICIS SPA | Relatore: FARRIS STEFANO
Età al conseguimento del titolo: 24 | Durata ufficiale del corso di studi: 2 anni
Votazione finale: **109/110**
Data di conseguimento: 13/07/2021

LAUREA
2016 - 2019
TITOLO CERTIFICATO



Università degli Studi del PIEMONTE ORIENTALE 'Amedeo Avogadro'
Dipartimento di Scienze della Salute
Biotechnologie

L-2 - Laurea in Biotechnologie
Titolo della tesi: Legionella Pneumophila, un patogeno emergente: rischi e contaminazioni nelle strutture ricettive | Materia: FONDAMENTI DI IMMUNOLOGIA E MICROBIOLOGIA MEDICA | Relatore: AZZIMONTI BARBARA
Età al conseguimento del titolo: 22 | Durata ufficiale del corso di studi: 3 anni
Votazione finale: **97/110**
Data di conseguimento: 23/10/2019

MATURITÀ CLASSICA
AOSTA
2016

Liceo Classico
XXVI FEBBRAIO, AOSTA (AO)
Tipo Diploma: diploma italiano



CONOSCENZE LINGUISTICHE

DIPLOMA E CERTIFICATI

Francese DELF B2, Ministère de l'éducation nationale, de l'enseignement supérieur et de la recherche, 01 Set 2015, **Livello europeo B2**
Inglese First, Cambridge English Language Assessment, 04 Mag 2016, **Livello europeo B2**

ANNOTAZIONI

DEL F B2 - Ministère de l'éducation nationale, de l'enseignement supérieur et de la recherche
FIRST B2- Cambridge English Language Assessment



COMPETENZE INFORMATICHE

OFFICE AUTOMATION

Elaborazione testi: (Avanzato) | **Fogli elettronici:** (Intermedio) | **Software di presentazione:** (Avanzato) | **Suite da ufficio:** (Intermedio) | **Web Browser:** (Avanzato)

GESTIONE SISTEMI E RETI

Sistemi Operativi: (Intermedio)

GRAFICA E MULTIMEDIA

(Base)

CERTIFICAZIONI ICT

corso sicurezza generale ISVACECOP, 2020
Formazione specifica per mansione-azienda classificata a basso rischio Oramast, 2021-01-22
Fondamenti di Marketing Digitale CEO-IAB Europe; Google EMEA, 2021-02-25
Consulente e Auditor interno HACCP Hideea, 2021-10-23
Training certificate: Thermo Scientific SureTect Real-Time PCR System ThermoFisher SCIENTIFIC, 2021-11-30



TITOLO DI MERITO/PROFESSIONALI - RICONOSCIMENTI/ACCREDITAMENTI

ESAME DI STATO
17/11/2021

Esame di stato tecnologo alimentare
Provincia di Milano
www.unimi.it/sites/default/files/2021-11/Esiti%20te...



ATTIVITÀ DIDATTICA

LEZIONE
2022

Corso di formazione HACCP e igiene degli alimenti



INFORMAZIONI AGGIUNTIVE

Per accedere al corso di Laurea Magistrale ho sostenuto gli esami integrativi 'Processi della tecnologia alimentare con elementi di packaging' e 'elementi di economia e statistica'.

PROGETTI SEGUITI DURANTE GLI STUDI MAGISTRALI

1. UniversityLab

(collaborazione tra UniMi e Opessi srl) con l'obiettivo di creare e sperimentare sul campo la nascita di un prodotto alimentare industriale, in un contesto vicino al reale mondo produttivo sviluppando il progetto in team. <https://www.opessi.it/universitylab-2020/>

2.Challenge Lab con EIT Food- Impact Hub Siracusa

tematiche: food, economia circolare e agricoltura rigenerativa. Ho fatto parte del team 'Forno Principe' che ha studiato la realizzazione di una coltura sostenibile di materie prime di qualità impiegate per la produzione di prodotti da forno. Come base di lavoro sono stati utilizzati il quadro logico e il business model canvas.
<https://bit.ly/2Kp5Mfs>