

OCCUPAZIONE DESIDERATA: Tecnologo Alimentare; Agrotecnico

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- **Corso di Formazione ASACOM (Assistente all'Autonomia e alla Comunicazione dei disabili)**
Novembre 2023/ Novembre 2024 - E.S.F.O. di Messina
- **Abilitazione alla professione di Agrotecnico**
Dicembre 2021 - Collegio Nazionale degli Agrotecnici e degli Agrotecnici laureati di Giarre
- **Laurea Magistrale in Controllo e Sicurezza degli Alimenti Votazione 110/110**
Ottobre 2017/ ottobre 2019 – Università degli Studi di Modena e Reggio Emilia
 - Chimica e tecnologia degli aromi
 - Biochimica della nutrizione e della sicurezza alimentare
 - Residui, contaminanti e additivi dei prodotti alimentari
 - Microbiologia dei prodotti fermentati
 - Valutazione della qualità degli alimenti di origine animale
 - Analisi fisiche e sensoriali degli alimenti
 - Innovazioni di prodotto e food packaging
 - Processi delle industrie alimentari
 - Tecniche microbiologiche e gestione della qualità
 - Diritto della sicurezza alimentare
 - Elaborazione dei dati sperimentali
 - Chemiometria per il controllo degli alimenti
 - Metodologie biochimiche agroalimentari

Titolo Tesi: L'impiego del robot di mungitura nell'area del Parmigiano Reggiano: caratterizzazione chimica, microbiologica e tecnologica del latte

- **Percorso Formativo MOREPEF24**
2017/2018 – Università degli Studi di Modena e Reggio Emilia
 - Pedagogia speciale e didattica dell'inclusione
 - Antropologia sociale e dei contesti educativi
 - Metodologie e tecnologie didattiche delle scienze alimentari
 - Psicologia sociale e dei gruppi
- **Laurea Triennale in Scienze Gastronomiche Votazione 110 e lode/110**
Ottobre 2012/luglio 2017 – Università degli Studi di Messina
 - Matematica, informatica e fisica

- Elementi di chimica generale, inorganica e analitica
- Inglese
- Elementi di biologia e di anatomia umana
- Rischio microbiologico ed elementi di igiene degli alimenti
- Elementi di economia e legislazione
- Elementi di chimica organica, biochimica molecolare e medicina interna
- Chimica degli alimenti
- Elementi di tecnologia alimentare e di zootecnia
- Alimentazione e nutrizione umana
- Scienze dell'alimentazione I
- Qualità delle produzioni vegetali
- Qualità delle produzioni animali
- Scienze dell'alimentazione II
- Sicurezza degli alimenti I
- Sicurezza degli alimenti II
- Sistemi agroalimentari
- Aspetti salutistici della dieta mediterranea
- Scienze enogastronomiche

Titolo Tesi: Le microplastiche nel Mar Mediterraneo

- **Diploma di Maturità Votazione 78/100**

Luglio 2011 – Istituto Tecnico Commerciale e per il Turismo “S. Pugliatti” Trappitello

- Economia aziendale, marketing
- Diritto
- Informatica
- Matematica, Italiano
- Lingua straniera (inglese, francese)

ESPERIENZA LAVORATIVA

- **Lavoratore Autonomo**

Gennaio 2025 – presso Consorzio di Ricerca Filiera Carni di Messina

Gestione dei campioni dall'accettazione fino allo smaltimento degli stessi; gestione delle apparecchiature (tarature e controlli intermedi), dei contatti con i fornitori e i clienti; supporto alla gestione del magazzino e a tutte le altre attività previste dal Sistema Qualità del laboratorio.

- **Tirocinante Asacom**

Aprile 2024 – giugno 2024 presso I.C. Roccalumera (ME)

Assistenza dell'alunno disabile per quanto concerne l'autonomia, la comunicazione e l'integrazione nell'ambito delle attività didattiche; facilitazione dell'integrazione scolastica e della socializzazione con il gruppo classe al fine di potenziare le relazioni sociali.

- **Volontaria del Servizio Civile Universale**

Settembre 2021/ settembre 2022 – Comune di Ali Terme (ME)

- **Tirocinante**

Novembre 2018/ maggio 2019 – Laboratorio sezione alimentare del C.R.P.A. di Reggio Emilia

- Determinazione della resa in caseificio con esecuzione delle prove di caseificazione, utilizzando l'impianto della sala prove.
- Valutazione dei parametri chimici – fisici per determinare il contenuto di grasso e la sostanza secca mediante l'applicazione di un apposito protocollo di lavoro.
- Determinazione delle modalità e delle procedure per la raccolta, registrazione ed elaborazione dei dati e delle informazioni relative alla qualità attraverso l'utilizzo di appositi software.

- **Tirocinante**

Aprile 2015/Giugno 2015 – Laboratorio S.A.S.T.A.S dell'Università degli Studi di Messina

Analisi riguardanti l'estrazione degli acidi grassi in una matrice alimentare ed utilizzo di varie apparecchiature come il gas - cromatografo

- **Stagista**

Ottobre 2011/ novembre 2011 – ARCA “Associazione degli albergatori della riviera dei cedri” della Calabria

Receptionist; Booking amministrazione; Accoglienza clienti

CORSI FORMATIVI

Eipass 7 moduli STANDARD

Certipass

- I fondamenti dell'ITC
- Navigare e cercare informazione sul Web
- Comunicare e collaborare in rete
- Sicurezza informatica
- Elaborazioni testi, fogli di calcolo, presentazioni

Corso CODING “Programmazione informatica e pensiero computazionale” di 300 ore

UNI – CARIF SRL Università Cultura Ambiente Ricerca Innovazione Formazione

- Strumenti informatici per il potenziamento della capacità di formulazione e soluzione di problemi

Corso sulla “Lavagna Interattiva Multimediale “di 300 ore

UNI – CARIF SRL Università Cultura Ambiente Ricerca Innovazione Formazione

- Modulo 1 – Componenti hardware di un sistema LIM
- Modulo 2 – Componenti Software di un sistema LIM
- Modulo 3 – Strumenti e tecniche per la creazione di Learning Object

- Modulo 4 – Presentazione e condivisione dei materiali in ambiente di apprendimento
- Modulo 5 – Impiego di una LIM per una didattica di tipo inclusivo

Corso TABLET “Acquisire competenze sul tablet” di 200 ore

UNI – CARIF SRL Università Cultura Ambiente Ricerca Innovazione Formazione

- Strumentazione hardware, software e didattica per l'utilizzo del Tablet

Corso di addestramento professionale per la Dattilografia di 200 ore

Istituito dal Comune di Mazzarrà Sant'Andrea e gestito dall'Ente Forma Mentis

- Il Sistema Scolastico italiano post-riforma
- La Tastiera
- Il Software per Dattilografia

Corso di Formazione ed Informazione sulla Sicurezza nei Luoghi di Lavoro

Università degli studi di Messina – Dipartimento S.A.S.T.A.S.

- Generalità Decreto 81/08
- Emergenza incendio
- Quadro Normativo Decreto 81/08
- Rischio chimico
- Prevenzione e Protezione nei laboratori chimici
- Rischio biologico
- Procedure di Prevenzione e Protezione nei laboratori
- Prevenzione e Protezione degli agenti fisici: rumore, vibrazioni meccaniche, campi elettromagnetici, radiazioni ottiche di origine artificiale, microclima e radioattività

Patente europea per l'uso del computer (ECDL)

Istituto Tecnico – Commerciale e per il Turismo “S. Pugliatti” Trappitello - Taormina

- Concetti di base della Information Technology
- Uso del computer/ Gestione file
- Elaborazione testi
- Foglio elettronico
- Database
- Presentazione
- Reti informatiche – Internet

RICONOSCIMENTI

Qualifica di “Tecnico nella qualità dei prodotti alimentari” rilasciata dal Centro di Ricerche Produzioni Animali S.p.A. di Reggio Emilia

COMPETENZE LINGUISTICHE

LINGUA MADRE: ITALIANO

Altre Lingue:

	COMPRENSIONE		ESPRESSIONE ORALE		SCRITTURA
	Ascolto	Lettura	Produzione orale	Interazione orale	
INGLESE	B2	B2	B2	B2	B2
FRANCESE	B2	B2	B2	B2	B2

Livelli: A1 e A2: Livello elementare B1 e B2: Livello intermedio C1 e C2: Livello avanzato

COMPETENZE DIGITALI

Padronanza del Pacchetto Office (Word Excel Power Point ecc); Google Chrome; Posta elettronica

COMPETENZE COMUNICATIVE

Buona espressione comunicativa nell'ambiente di lavoro e buone capacità di lavorare in team, maturate in molteplici situazioni lavorative

COMPETENZE ORGANIZZATIVE E GESTIONALI

Ottima capacità di lavorare in gruppo e in perfetta autonomia e di adattarmi facilmente all'ambiente lavorativo. Capacità nel gestire ed organizzare al meglio il lavoro. Buona volontà verso nuovi apprendimenti. Massima serietà e precisione nello svolgimento dei compiti che mi vengono affidati.

PATENTE DI GUIDA: B

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".

Roberta Tindara Spadaro

Firma autografa sostituita a mezzo stampa ai sensi dell'art. 3, comma 2 del D.Lgs. 39/1993