

INFORMAZIONI PERSONALI **Claudia Tagliero****ESPERIENZA PROFESSIONALE**

- Gennaio 2021- ad oggi **Tirocinio presso LABCAM- Laboratorio Chimico Merceologico, Regione Rollo 98, 17031, Albenga (SV)**
- Valutazioni e analisi microbiologiche su matrici alimentari e acque
 - Quantificazione glutine su matrici alimentari- Metodo d'analisi ELISA
 - Attuazione di protocolli sperimentali
 - Utilizzo di strumenti ed attrezzature di laboratorio
- Marzo 2020 - Luglio 2020 **Stage curriculare universitario presso "Pastificio La Ginestra SRL", Via Marconi 148, 17017, Millesimo (SV)**
- **Valutazione e modifica piano di autocontrollo HACCP**
 - **Controlli pre-operativi e condizioni igienico sanitarie del personale aziendale**
 - **Mansioni d'ufficio**
- Luglio 2020 - Settembre 2020 **Stage curriculare universitario presso "PE.RA FORMAGGI SAS", Via Stazione 17/B, 12079, Saliceto (CN)**
- **Tracciabilità lotti in ingresso, software gestionale OS1**
 - **Validazione lotti in uscita**

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- Settembre 2009 - Luglio 2014 **Liceo scientifico "S.G. Calasanzio", Carcare (SV)
Votazione 98/100**
- Ottobre 2015 - Luglio 2018 **Corso di Laurea in Scienze Biologiche (L-13) – Università degli Studi di Torino -Votazione 104/110**
- Biologia cellulare e dei tessuti, Biologia molecolare e genetica, Microbiologia
 - Fisiologia, Biochimica, Immunologia
 - Elaborazione Informatica dei dati, utilizzo software R
 - Inglese
- Stage universitario presso il Dipartimento di Scienze Cliniche e Biologiche, Corso Raffaello 30, Torino**
- Attività di ricerca sui potenziali effetti benefici dell'olio EVO sulla progressione del cancro
 - Acquisizione teorica e pratica di tecniche di biologia cellulare (colture cellulari, dosaggio proteico, elettroforesi di proteine mediante SDS-PAGE e western blotting di proteine)
 - Analisi microbiologiche, chimiche e fisiche

Corso di Laurea Magistrale in Scienze dell'Alimentazione e della Nutrizione Umana, SANUm (LM-61) - Università degli Studi di Torino- Votazione 110/110 con lode

Ottobre 2018- Ottobre 2020

- Igiene degli alimenti, Autocontrollo
- Metaboliti naturali bioattivi
- Biochimica degli alimenti e della nutrizione, Chimica degli alimenti
- Microbiologia degli alimenti – Attività laboratoriali
- Scienze Dietetiche, Aspetti genetici, patologici e biochimici della nutrizione

COMPETENZE PERSONALI

Lingua madre Italiano

Altre lingue

| | COMPRESIONE | | PARLATO | | PRODUZIONE SCRITTA |
|----------|-------------|---------|-------------|------------------|--------------------|
| | Ascolto | Lettura | Interazione | Produzione orale | |
| INGLESE | B1 | B1 | B1 | B1 | B1 |
| FRANCESE | A2 | A2 | A2 | A2 | A2 |

Livelli: A1/2 Livello base - B1/2 Livello intermedio - C1/2 Livello avanzato
 Quadro Comune Europeo di Riferimento delle Lingue

Competenze comunicative

- Buone competenze comunicative, di mediazione e di dialogo
- Capacità di ascolto e di confronto nella gestione di situazioni di stress

Competenze organizzative e gestionali

- Buone competenze organizzative, di gestione e di confronto all'interno di un team
- Buona capacità di affrontare grandi carichi di lavoro-Capacità di *problem solving*
- Autonomia e motivazione nel portare a termine gli incarichi assegnati

Competenze informatiche

- Buona padronanza degli strumenti Microsoft Office
- Buona conoscenza del sistema operativo Windows
- Ottima conoscenza posta elettronica e navigazione in Internet
- Conoscenza base software RStudio per l'analisi statistica dei dati

Patente di guida

Patente di guida B rilasciata il 19/01/2015, automunita

ULTERIORI INFORMAZIONI

SICUREZZA

Formazione generale e specifica dei lavoratori in materia di tutela della salute e la sicurezza sul lavoro - basso rischio uffici- conseguita il giorno 22/07/2020

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".

Dego, 09/06/2021



09/06/2021 