

INFORMAZIONI PERSONALI

Manuela Caracciolo



Sesso Femminile | Data di nascita | Nazionalità Italiana

ESPERIENZA
PROFESSIONALE

a.s. 2020-2021

Insegnante di Sostegno
IC Giovanni XXIII – Villa San Giovanni
Plesso “R. Caminiti”

Dicembre 2018

Socio cofondatore
Spin-off accademico *I.madeC. srl* – Università *Mediterranea* di Reggio Calabria
Ricerca, innovazione e trasferimento tecnologico in ambito agroalimentare

Novembre 2015 – Ottobre 2018

Tutoraggio per studenti
Nell’ambito del dottorato di ricerca ho tenuto delle lezioni pratiche in laboratorio del settore disciplinare AGR/15.

Gennaio 2017

Tecnologo Alimentare
Libero professionista

ESPERIENZE

Ottobre 2017 – Giugno 2018

Internship presso Università di Barcellona
University of Barcelona – Spain
Stage relativo al dottorato di ricerca, che ha riguardato lo studio della shelf life di prodotti da forno conservati con diversi film di confezionamento (biodegradabili e non).

ISTRUZIONE E TITOLI

* a.a. 2018/2019

Specializzazione sul sostegno didattico agli alunni con disabilità – scuola secondaria di I grado
Corso di Specializzazione per le attività di Sostegno Didattico agli alunni con disabilità – ai sensi del D.M. 30/09/2011 e del D.M. n. 92 del 08/02/2019
Università “Mediterranea” di Reggio Calabria – Dipartimento DiGieS
Voto: 30/30

* a.a. 2018/2019

Master Universitario di I livello Annuale di 1500 ore e 60 CFU in “Metodologie Didattiche, Psicologiche, Antropologiche e Teoria e metodi di progettazione”
Università per Stranieri “Dante Alighieri” di Reggio Calabria
Votazione: 110/110
Conseguito il: 20/03/2019

* 1 Novembre 2015 – 31 Ottobre 2018 **Dottorato di Ricerca in Scienze, Tecnologie e Biotecnologie per la Sostenibilità – Curriculum Alimenti – XXXI Ciclo**
Titolo tesi: Shelf Life of Bakery Products Made with Mono-Cultivar Extra Virgin Olive Oil from Calabria (South Italy): Lipid Matrix Oxidation
 Università degli studi della Tuscia (VT) – Università Mediterranea di Reggio Calabria.

Gennaio 2017 **Iscrizione all'Ordine dei Tecnologi Alimentari di Basilicata e Calabria**
 Iscritta all'albo dei Tecnologi Alimentari di Basilicata e Calabria con il numero 219.

Gennaio 2016 **Abilitazione alla professione di Tecnologo alimentare**
 Università degli studi di Catania

* Dicembre 2012 – Novembre 2014 **Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari** Classe LM-70
Titolo Tesi Sperimentale: Valutazione della componente antiossidante di oli monovarietal calabresi.
Voto: 110/110 e lode
Conseguita il 20/11/2014
 Università degli Studi "Mediterranea" di Reggio Calabria, Dipartimento di Agraria

Settembre 2009 – Dicembre 2012 **Laurea Triennale in Scienze e Tecnologie Alimentari** Classe L-26
Titolo Tesi Sperimentale: Studio dell'effetto di diversi film di confezionamento sulla conservabilità del finocchio di IV gamma.
Voto: 110/110 e lode
Conseguita il 13/12/2012
 Università degli Studi "Mediterranea" di Reggio Calabria, Dipartimento di Agraria

Settembre 2004 – Luglio 2009 **Maturità Scientifica**
Voto: 95/100
 Liceo Scientifico "Leonardo da Vinci" di Reggio Calabria

CORSI DI FORMAZIONE E CERTIFICAZIONI CONSEGUITE

* 3 Agosto 2020 **Certificazione ECDL IT- SECURITY**
Livello Specialised
 AICA – Associazione Italiana per l'informatica e il calcolo automatico

* 1 Aprile 2017 **Certificazione LIM – Livello Avanzato**
"Le nuove tecnologie dell'informazione e della comunicazione: uso didattico della Lavagna Interattiva Multimediale"
 IRSAF – Istituto di Ricerca Scientifica di Alta Formazione
 200 ore

23 Maggio 2015 **BULATS – Certificazione di lingua Inglese – Livello C1/C2**
 Informatic World Associazione No Profit – Reggio Calabria (RC)

* 04 Giugno 2014 **EIPASS TEACHER – European Informatic Passport**
 Scuola Figlie di Maria Immacolata di Reggio Calabria (RC)

Giugno 2016

Percorso di formazione sull'autoimprenditorialità

Camera di Commercio di Reggio Calabria

Analisi dell'idea imprenditoriale – Il controllo dei costi – Monitoraggio dell'impresa – L'organizzazione dell'impresa – Le attività di marketing e commerciale.

Progetto S.O.S. (service of Support) – Nuove imprese a valore sul fondo di perquazione 2014 – Unioncamere Calabria

Marzo 2015

Intensive Spring school ESC² Scuola di Economia Solidale Civile e di Comunione

Circoscrizione Soci Calabria di Banca Popolare Etica, Economia di Comunione, Microdanisma, Rete Verso La MAG delle Calabrie

Novembre 2014

Corso di formazione specialistica per INNOVATION MANAGER

Unioncamere Calabria

- Teoria dell'innovazione. I modelli organizzativi e gestionali dell'Innovazione in azienda. Gli strumenti per innovare in azienda. La tecnologia e i processi aziendali a supporto. Il Business Plan visto dagli operatori VC. Finanziare l'innovazione. Business model. Innovazione nella relazione con i clienti. Innovazione nei canali. General Management Business game. Gestione della difesa della proprietà intellettuale. Pianificare e gestire i progetti di innovazione.

COMPETENZE PERSONALI

Lingua madre

Italiano

Altre lingue

Inglese

Spagnolo

COMPRESIONE		PARLATO		PRODUZIONE SCRITTA
Ascolto	Lettura	Interazione	Produzione orale	
C2	C2	C1	C1	C1
B2	B2	B2	B2	B1
Conseguimento Certificato "BULATS", Council of Europe Level C1/C2. University of Cambridge. ESOL Examinations. 23/05/2016. Reggio Calabria.				

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

Competenze comunicative

- Possiedo buone competenze comunicative acquisite durante il percorso scolastico ed accademico oltre che presso i vari centri sportivi che ho frequentato. Sono una persona socievole a cui piace stare in compagnia e stabilire dei buoni rapporti interpersonali.

Competenze professionali

- Padronanza delle metodiche analitiche per il controllo della qualità degli alimenti, eseguite presso laboratori di chimica alimentare e di tecnologie alimentari, maturata durante gli anni di dottorato di ricerca oltre che nei mesi (12) di ricerche presso il laboratorio di Tecnologie Alimentari del Dipartimento di Agraria (Università Mediterranea) al fine delle sperimentazioni per le Tesi Magistrale e Triennale ed il Tirocinio;
- Conoscenza approfondita dei prodotti da forno e delle loro caratteristiche dovuta al dottorato di ricerca, ancora in corso, inerente a questa tematica. L'attività scientifica riguarda, inoltre, il settore oleicolo e ortofrutticolo, oltre che lo studio ed il testing di film (biodegradabili e non) su alimenti, in particolare su prodotti da forno;
- Buone capacità manageriali acquisite durante il percorso di formazione specialistica per Innovation Manager, tenutosi presso Unioncamere Calabria, che ha previsto la realizzazione di una serie di attività finalizzate a facilitare il trasferimento dell'innovazione tecnologica ed organizzativa affinché le PMI potessero introdurre innovazioni nei processi di produzione e nei modelli organizzativi, al fine di migliorare la competitività del nostro tessuto produttivo. Inoltre, sono state approfondite le tematiche inerenti a strumenti e modalità per innovare, oltre che le modalità di finanziamento dell'innovazione aziendale e la gestione dei progetti a supporto di essa;
- Buona capacità di lavorare in team;
- Ottime competenze di problem solving.

Competenze informatiche	▪ Ottima padronanza degli strumenti Microsoft Office, SPSS e degli strumenti di posta elettronica e navigazione in Internet.
Patente di guida	Patente B
Ulteriori informazioni	<ul style="list-style-type: none">▪ Iscritta al Centro per l'impiego di Reggio Calabria▪ Volontaria Oxfam – Campagne Natalizie 2013, 2014, 2015.
Dati personali	Consapevole della responsabilità penale prevista, dall'art. 76 del D.P.R. 445/2000, per le ipotesi di falsità in atti e dichiarazioni mendaci ivi indicate, dichiaro che le informazioni sopra riportate sono veritiere ed 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".

* Titolo indicato nella tabella di autovalutazione

Reggio Calabria, 22/06/2021