

FORMATO EUROPEO  
PER IL CURRICULUM  
VITAE



INFORMAZIONI PERSONALI

Nome GIUSTI GIUSEPPE

ESPERIENZA LAVORATIVA

• Date (da - a)

Esperienza presso *l'Azienda Sibat Tomarchio srl di Acireale di Catania* dal 01/04/2013 a 20/12/2013.

Nel settore riguardante la sicurezza dei prodotti, igienizzazione degli impianti e controllo qualità.

• Nome e indirizzo del datore di lavoro

Settembre 2014 – settembre 2015

Varie visite nelle Aziende di prodotti alimentari e partecipazioni a convegni di formazione durante il corso degli studi della Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari.

Supplenza annuale come docente della classe di concorso (A051 - Scienze e Tecnologie e tecniche agrarie) presso I.I.S. "Nelson Mandela" - Castelnuovo né Monti (RE) dal 28/09/2018 al 31/08/2019.

Supplenza annuale come docente della classe di concorso (A051 – Scienze e Tecnologie e Tecniche agrarie) presso I.I.S. "Nelson Mandela" – Castelnuovo né Monti (RE) dal 24/09/2019 al 13/06/2020.

• Tipo di azienda o settore

• Tipo di impiego

• Principali mansioni e responsabilità

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

Pagina 1 - Curriculum vitae di  
[ Giusti Giuseppe ]

Per ulteriori informazioni:  
[giuseppegusti91@gmail.com](mailto:giuseppegusti91@gmail.com)  
3990203958

• Date (da – a)	16 /03/ 2017 Università di Parma – Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari. Tesi dal titolo "Consistenza e capacità di trattenere acqua da parte di gel di sieroproteine ottenuti con differenti trattamenti termici"
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	14/07/2014 Università di Catania - Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari. Tesi dal titolo "Pseudomonas fluorescens nei prodotti lattiero-caseari".
	Luglio 2010 Diploma di maturità scientifica conseguita presso il Liceo Scientifico " A. Volta" di Callanissetta
Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	27/06/2016 al 20/01/2017 Tirocinio presso i laboratori di Tecnologie Alimentari del Dipartimento di Scienze e Tecnologie Alimentari di Parma. Utilizzo di texture per andare a valutare il comportamento elastico del nostro campione (gel di sieroproteine), water holding capacity dei gel e utilizzo di spettrofotometro Nir mediante la creazione di rette di regressione lineari in cross-validazione.
• Qualifica conseguita	Qualifica di "Auditor interni di sistemi di gestione per la qualità" (UNI EN ISO 9001:2015), tenutosi a Parma in data 19,20,21 settembre 2017 presso CSQA Certificazioni Srl  Qualifica di "Auditor interni di sistemi di gestione per la sicurezza alimentare" (UNI EN ISO 22000:2005), tenutosi a Parma in data 4,5,6 ottobre 2017 presso CSQA Certificazioni Srl.  Qualifica di "Consulente e Formatore HACCP", tenutosi a Roma in data 9-10 febbraio 2018 presso "Università Tor Vergata" (ROMA) - Dipartimento di Biologia.
	08/04/2013 AL 15/06/2013; L 02/09/2013 AL 20/12/2013 Formazione in Tirocinio presso l'Azienda Sibat Tomarchio srl di Acireale di Catania Analisi dei punti critici (ccp) per il monitoraggio della sicurezza dei processi tecnologici; definizione dei parametri merceologici caratterizzanti i prodotti, in accordo con le disposizioni legislative in materia.

• Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)

Analisi di routine per verifiche di processo: bx, pressione, controllo visivo packaging.

Verifiche di processo, controllo durezza addolcitori, prelievo sciroppi e controllo bx.

Verifiche di processo: controllo pesi e torsioni, verifica conformità film fendoretraibile e sua corretta applicazione.

Analisi depuratore, analisi clorazione/declorazione, acqua, sviluppo bibite finite, etichettatura, analisi microbiologiche su piastra petri con campione di limonata, verifica conformità a standard sibat di un campione di colorante naturale di nuovo fornitore. Preparazione soluzioni a concentrazione nota. Verifica assorbanza dei campioni stessi, tramite spettrofotometro. Comparazione livelli di assorbanza nei campioni valutati.

Trinity di inglese livello 7 conseguito nel maggio 2008

Corso di formazione e informazione sulla normativa Privacy e relativi adempimenti ai sensi del Reg. UE 679/2016 e normativa vigente, tenutosi presso la sede dell'Istituto d'Istruzione Superiore "Nelson Mandela" - Via Morandi 4 - Castelnuovo nè Monti (RE), il giorno 05/12/2018.

Acquisizione dei 24 crediti formativi (CFU) relativi alle competenze di base nelle discipline antropo-psico-pedagogiche e nelle metodologie e tecnologie didattiche, ai sensi dell'art. 5 del D.Lgs. 13 aprile 2017, n. 59 e del D.M. 10 agosto 2017, n.616, 12 CFU conseguiti il 24/01/2018 e altri 12 CFU conseguiti il 25/05/2018 presso "Università Telematica Pegaso"

Master di 2 Livello "La Funzione Docente e il Piano Triennale dell'offerta formativa: didattica, inclusività e valutazione", anno accademico 2018/2019, di durata annuale per un totale di 1500 ore (60 CFU), data di conseguimento 31/07/2019 presso "Università Telematica Pegaso".

Master di 2 Livello "Il Ruolo del Direttore dei Servizi Generali ed Amministrativi nella scuola dell'autonomia e nel settore pubblico", anno accademico 2019/2020, di durata annuale per un totale di 1500 ore (60 CFU), data di conseguimento 01/04/2020 presso "Università Telematica Pegaso".

Certificazione inglese livello C1, data di conseguimento 22/10/2019 presso English Speaking Board (ESB) - Nola

Certificazione informatica "7 Moduli User" - I fondamenti dell'ICT/ Navigare e cercare informazioni sul Web/ Comunicare e collaborare in Rete/ Sicurezza informatica/ Elaborazione testi/ Foglio di calcolo/ Presentazione, data di conseguimento 22/03/2019 presso EIPASS - European Informatics Passport.

Certificazione informatica "Uso didattico della LIM" - Componenti hardware e software del sistema LIM/ Interfaccia e strumenti della LIM/ Risorse digitali e strategie per la creazione di lezioni interattive/ la LIM per la didattica inclusiva, data di conseguimento 22/03/2019 presso EIPASS - European Informatics Passport.