

# Annalisa Fassio

## 1. ESPERIENZE PROFESSIONALI

Settembre 2024 – in corso

### **Docente di Sostegno**

Scuola secondaria di I primo grado "I.C. Volvera" - Volvera

Da settembre ho iniziato una nuova esperienza come docente di sostegno in una classe seconda.

Settembre 2023 – Giugno 2024

### **Docente di Sostegno**

Scuola secondaria di I primo grado "I.C. Bobbio - Novaro" - Torino

Ho insegnato in una classe prima e in una terza. Durante quest'anno scolastico ho anche frequentato il corso di specializzazione per le attività di sostegno, che mi ha permesso di applicare nuove metodologie didattiche e usare nuovi strumenti.

Ho svolto lezioni di alternativa all'IRC ed esercitato la funzione di segreteria nei due consigli di classe.

Dicembre 2022 – Giugno 2023

### **Docente di Tecnologia**

Scuola secondaria di I primo grado "I.C. Umberto Saba" - Torino

Ho insegnato in due classi prime, nelle quali ho sperimentato attività di cooperative learning e produzione di schemi per lo studio.

Ho svolto un laboratorio pomeridiano di recupero di disegno tecnico, poiché alcuni alunni avevano manifestato difficoltà nell'utilizzo degli strumenti per disegnare.

Agosto 2022

### **Aiuto cuoco**

Ristorante "La primavera" - Nole

Mi sono occupata delle preparazioni alimentari e del servizio.

Febbraio 2022 – Luglio 2022

### **Aiuto cuoco**

Ristorante "I cacciatori" - Givoletto

Mi sono occupata delle preparazioni alimentari e del servizio.

Marzo 2021 – Aprile 2021

### **Magazziniere**

Amazon - Brandizzo

Mi sono occupata della registrazione e dell'inserimento dei prodotti all'interno del magazzino.

Ottobre 2020

### **Addetta alla produzione di prodotti funzionali di origine vegetale**

Vegetal progress - Ciriè

Mi sono occupata della realizzazione di prodotti a partire da matrici vegetali, dalla produzione del prodotto fino al suo confezionamento, grazie all'utilizzo di appositi macchinari.

Febbraio 2020 – Settembre 2020

### **Stage relativo al Controllo qualità e alle analisi**

Raspini S.p.A. - Scalenghe

In questa esperienza mi sono occupata di controllo qualità, principalmente la tenuta sotto controllo della documentazione, la taratura degli strumenti e lo svolgimento di controlli sul processo produttivo. Inoltre, ho anche eseguito analisi di routine su materie prime e prodotti finiti. In particolare:

- ho controllato la correttezza della documentazione che arrivava dallo stabilimento produttivo (relativa al corretto funzionamento del metal detector, dell'atmosfera modificata nelle confezioni, della temperatura di cottura);
- ho preparato le schede di prodotto per i clienti dell'azienda;
- ho eseguito controlli lungo il processo produttivo (metal detector, atmosfera modificata, taratura delle bilance, taratura dei termometri dei forni);
- ho partecipato alla gestione dei resi;
- ho collaborato alla gestione dei controcampioni;
- ho prelevato i campioni di materie e prodotti finiti da analizzare;
- ho svolto analisi chimiche su materie prime e prodotti finiti (grassi, proteine, ceneri, umidità, cloruri, pH, Aw, controllo qualità chimica dell'acqua dei locali di produzione);
- ho svolto analisi microbiologiche su materie prime e prodotti finiti (ricerca di patogeni come *Listeria monocytogenes* e *Salmonella*, ricerca di coliformi ed enterobatteri, ricerca della carica batterica totale, controllo della qualità microbiologica dell'acqua dei locali di produzione);
- ho svolto il controllo metrico;
- ho eseguito i tamponi sulle superfici negli ambienti di produzione;
- ho partecipato ad un webinar, organizzato da ASSICA, relativo alla qualità dei grassi nei prodotti di origine animale.

Marzo 2019 – Novembre 2019

### Tirocinio relativo ad **Analisi microbiologiche e Innovazione di prodotto**

Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali e Alimentari - Grugliasco

Ho preso parte al progetto "Essica", che aveva l'obiettivo di ottenere erbe essiccate di alta qualità mediante l'applicazione di tecniche innovative di essiccazione, di confezionamento e di sanitizzazione. Mi sono occupata, in modo specifico, della valutazione della qualità microbiologica e sensoriale delle erbe. In particolare:

- ho preparato il materiale per eseguire le analisi di microbiologia classica e ho partecipato all'organizzazione delle prove;
- ho eseguito confronti tra essiccazione a freddo e tradizionale relativi alla qualità microbiologica del prodotto e alle caratteristiche sensoriali;
- ho applicato tecniche di sanitizzazione con ozono e acqua elettrolizzata per ottenere un prodotto che rispetti i limiti di legge;
- ho confrontato tecniche innovative di confezionamento con quelle tradizionali su prodotti confezionati alcuni mesi precedenti;
- ho valutato i risultati ottenuti dalle analisi statistiche dei dati.

Febbraio 2017 – Aprile 2017

### Tirocinio relativo al **Controllo qualità**

Gastronomia Trebon - Torino

Mi sono occupata di tenere sotto controllo delle operazioni che venivano eseguite in una cucina professionale, quali il controllo delle temperature durante la cottura dei cibi, della temperatura delle celle frigorifere in cui erano riposti gli ingredienti, dell'adeguata pulizia dei macchinari e della gestione dello stoccaggio delle materie prime. Inoltre, mi sono anche occupata della preparazione di alcuni piatti. In particolare:

- ho registrato sugli appositi documenti le avvenute attività di pulizia settimanale e la temperatura dei frigoriferi presenti nella cucina professionale e nel banco di esposizione;
- ho utilizzato alcuni macchinari di piccole dimensioni come il forno e il tritacarne, facendone anche spiegare il funzionamento tecnico;
- ho controllato la temperatura di cottura dei cibi grazie all'apposito strumento.

Giugno 2017 – Agosto 2017

### **Volontariato**

Canile il Cascinotto – Collegno

Mi sono occupata di accudire gli animali che vivevano presso la struttura.

Agosto 2016 – Settembre 2018

## Volontariato

Comune di Torino – Progetto Giovani per Torino - Torino

Accoglienza presso alcuni eventi musicali.

## 2. ISTRUZIONE E FORMAZIONE

Ottobre 2023 – Giugno 2024

### Corso di specializzazione **per le Attività di Sostegno Didattico**

30/30 con Lode

Università degli Studi di Torino – CIFIS - Torino

Durante il corso di specializzazione ho approfondito il tema dell'inclusione scolastica. In particolare:

- le metodologie didattiche e gli strumenti per favorire l'apprendimento;
- la legislazione sull'inclusione scolastica;
- le diverse tipologie di bisogni educativi speciali;
- le sezioni di cui è composto il PEI;

Inoltre, si sono evidenziati l'importanza della collaborazione e dello sviluppo dell'autonomia.

Ottobre 2017 – Novembre 2019

### Laurea magistrale in **Scienze e Tecnologie Alimentari**

110/110 con Lode

Università degli Studi di Torino – Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali e Alimentari - Grugliasco

Durante il percorso di studi ho analizzato le fasi di produzione di numerosi prodotti di largo consumo ponendo attenzione ai requisiti igienico sanitari e qualitativi, agli aspetti commerciali, logistici ed economici. Inoltre, ho approfondito il tema della valorizzazione dei sottoprodotti nell'ottica dell'economia circolare. La dissertazione finale ha riguardato l'ottimizzazione dei processi di sanitizzazione e di essiccazione delle erbe aromatiche, in associazione con il progetto "Essica", di cui ho scritto in precedenza.

Ottobre 2014 – Settembre 2017

### Laurea triennale in **Tecnologie Alimentari**

109/110

Università degli Studi di Torino – Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali e Alimentari - Grugliasco

La relazione finale del percorso di studi è consistita in una ricerca bibliografica in cui ho approfondito la fermentazione delle fave di cacao. In particolare, ho preso in esame i microrganismi coinvolti e il loro effetto sulle caratteristiche organolettiche del cioccolato.

### Maturità Scientifica

88/100

Liceo Scientifico Gobetti-Segrè - Torino

Settembre 2009 – Luglio 2014

## 3. COMPETENZE

### Competenze linguistiche

Inglese

COMPRESIONE		PARLATO		PRODUZIONE SCRITTA
Ascolto	Lettura	Interazione	Produzione orale	
B2	B2	B2	B2	B2
PET e attualmente frequento un corso di inglese per migliorarlo ulteriormente				

Livelli: A1/A2: Utente base - B1/B2: Utente intermedio - C1/C2: Utente avanzato

#### Quadro Comune Europeo di Riferimento delle Lingue

- Competenze comunicative
- Capacità di collaborazione: acquisita durante le esperienze professionali e di formazione;
  - Capacità di parlare in pubblico: acquisita grazie alle esposizioni di lavori di gruppo e progetti;
  - Capacità comunicativa verbale, non verbale e di ascolto attivo: acquisita durante le esperienze professionali da docente.
- Competenze organizzative e gestionali
- Capacità di organizzazione del lavoro: acquisita durante le esperienze professionali e di formazione;
  - Risoluzione dei problemi: acquisita durante le esperienze professionali;
  - Rispetto delle tempistiche date: acquisite durante le esperienze professionali e di formazione;
  - Capacità di lavorare in gruppo: acquisita durante le esperienze professionali e di formazione.
- Competenze professionali
- Elaborazione del PEI, tenendo conto delle caratteristiche dell'alunno/a;
  - Valorizzazione dei punti di forza;
  - Utilizzo di metodologie cooperative;
  - Utilizzo di alcuni applicativi digitali (Canva, Thinglink, Genially...);
  - Conoscenze in ambito psicopedagogico;
  - Valutazione di risultati derivanti da analisi statistiche;
  - Esecuzione di analisi chimiche e microbiologiche a partire da matrici alimentari;
  - Esecuzione di analisi microbiologiche su piastra;
  - Controlli lungo il processo;
  - Campionamento e preparazione dei campioni;
  - Conoscenze relative a H.A.C.C.P. e norma ISO 9001/2015.

#### Competenze digitali

AUTOVALUTAZIONE				
Elaborazione delle informazioni	Comunicazione	Creazione di Contenuti	Sicurezza	Risoluzione di problemi
Utente intermedio	Utente intermedio	Utente intermedio	Utente base	Utente base

[Livelli: Utente base - Utente intermedio - Utente avanzato](#)  
[Competenze digitali - Scheda per l'autovalutazione](#)

ECDL Full Standard
--------------------

- Buona padronanza del Pacchetto Office

Patente di guida      Patente B - Automunita

Dati personali      Autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai sensi dell'art. 13 d. lgs. 30 giugno 2003 n° 196 – “*Codice in materia di protezione dei dati personali*”, e dell'art. 13 GDPR 679/16 – “*Regolamento europeo sulla protezione dei dati personali*”.