



Gabriella Cigliano



03/07/1997



Bologna, Emilia-Romagna



+39 3488191067



gabri.cigliano@gmail.com



www.linkedin.com/in/gabriellacigliano

CHI SONO

Appassionata e specializzata in sicurezza alimentare, gestione della qualità e certificazioni di prodotto e di sistema.

INFORMAZIONI PERSONALI

Abilitata all'esercizio della professione di
Tecnologo Alimentare - OTA Puglia

LINGUA INGLESE: Cambridge English Level 1
Certificate (B2)

PATENTE DI GUIDA: B

COMPETENZE TECNICHE: Office 365

COMPETENZE ATTITUDINALI:

- Capacità e competenze relazionali: capacità di lavoro in team, abilità relazionale, leadership
- Capacità intellettuali: modalità e disponibilità all'apprendimento, analisi, sintesi
- Capacità tecnico gestionali: decisionalità, tensione al risultato, organizzazione

HOBBY E INTERESSI

- lettura: romanzi e libri di divulgazione scientifica nel settore alimentare
- attività sportiva e yoga
- giochi di società e scacchi
- cinema e teatro

DICO DI ME: determinata, precisa, affidabile

DICONO DI ME: empatica, curiosa, riflessiva

ESPERIENZE LAVORATIVE

TECNICO CERTIFICATORE - CREA Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria (BO)

02/2023 - attuale

Dipartimento: Difesa e Certificazione

Controllo e certificazione delle sementi; affiancamento nelle attività di ispezione, controllo e campionamento con redazione dei relativi verbali

ADDETTO CONTROLLO QUALITA' - Princes Industrie Alimentari (FG)

stagionale 07/2022 - 08/2022

Controllo qualità sul prodotto finito

ASSISTENTE AUDIT- ASL Foggia

10/2021 - 12/2021

Partecipazione ai controlli ufficiali (ispezioni, verifiche, audit, monitoraggi e sorveglianza in materia di sicurezza alimentare) su imprese o industrie alimentari di produzione, preparazione, trasformazione, commercializzazione di alimenti di origine animale e/o loro derivati

ADDETTO CONTROLLO QUALITA' - Princes Industrie Alimentari (FG)

stagionale 07/2021 - 08/2021

Controllo del processo di incubazione di conserve di pomodoro; analisi sul prodotto finito e sulle acque reflue

CONSULENTE TECNICO - Tirocinante - EUAbout (Bruxelles, Belgio)

02/2021 - 04/2021

Consulenza tecnica su progetto europeo: sviluppo processi innovativi di qualità, approccio economia circolare su catena di produzione, studio packaging per succo di frutta biologico

ANALISTA DI LABORATORIO - Tirocinante - UNIFG

07/2019 - 09/2019

Analisi microbiologiche per stabilire la qualità e la sicurezza di prodotti carnei

FORMAZIONE

MASTER Addetto al controllo ufficiale degli alimenti ai sensi del Reg. (UE)

625/2017 e esperto di sicurezza alimentare - UNIFG

05/2022 - 01/2023

Formazione relativa ai controlli ufficiali degli alimenti di origine animale e vegetale, delle acque destinate al consumo umano e al campo della sicurezza alimentare

MASTER Food Safety Management - CSQA

11/2021 - 04/2022

- Lead auditor di sistemi di gestione per la sicurezza alimentare ai sensi di UNI EN ISO 22000 (40h)
- Food safety system, ISO 22000/FSSC
- BRC e IFS
- Food defence system
- Supply chain system

Esame finale: piano HACCP applicato al vino spumante

LAUREA MAGISTRALE Scienze e Tecnologie Alimentari (LM 70) - UNIFG 2019-2021

Processi e tecnologie nel settore alimentare, sicurezza alimentare, gestione della qualità, normativa agroalimentare, standard di certificazione, analisi chimico-fisiche e microbiologiche, economia e marketing agroalimentare, impiantistica per le trasformazioni alimentari, chimica degli alimenti

110L

LAUREA TRIENNALE Scienze e Tecnologie Alimentari (L 26) - UNIFG 2016-2019

110L

AUTORIZZO IL TRATTAMENTO DEI MIEI DATI PERSONALI PRESENTI NEL CV 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".