

PDF Eraser Free

INFORMAZIONI PERSONALI

Nome e Cognome

MICHELE ABBATTISTA

Luogo e data di nascita

Codice Fiscale

Indirizzo

Telefono

Cellulare

E-mail

Nazionalità

Stato civile

ESPERIENZA LAVORATIVA

- Data

Da Ottobre 2023 a Luglio 2024

- Nome e indirizzo
del datore di lavoro

“Divella F. s.p.a.”, Z.I. via Adelfia, 70018 – Rutigliano (BA)

- Tipo di impiego

Contratto a tempo determinato

- Qualifica

Controllo qualità pastificio e biscottificio

- Data

Da Ottobre 2022 a Ottobre 2023

- Nome e indirizzo
del datore di lavoro

“Tempio del sapere”, via Orazio Comes, 25 - Bari

- Tipo di impiego

Contratto a tempo determinato

- Qualifica

Tutor di doposcuola

- Data	Da Febbraio 2021 a Marzo 2021
- Nome e indirizzo del datore di lavoro	Università degli Studi di Bari – Facoltà di Agraria – Via Amendola, 165/A – 70126 - Bari
- Tipo di impiego	Tirocinio non retribuito
- Qualifica	Analisi fisiche su pizza gluten-free
- Data	Da Dicembre 2018 a Gennaio 2019
- Nome e indirizzo del datore di lavoro	Pastificio “Ancora”, Via Giulio Petroni, 53/B - Bari
- Tipo di impiego	Tirocinio non retribuito
- Qualifica	Controllo produzione di pasta fresca artigianale

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- Data	Da Ottobre 2019 a Luglio 2022
- Nome e tipo di istituto o formazione	Scienze e Tecnologie alimentari, laurea magistrale – Università degli Studi di Bari – Facoltà di Agraria – Via Amendola, 165/A – 70126 - Bari
- Principali materie/ abilità professionali oggetto dello studio	-Tecnologia dei cereali e marchi di qualità -Tecnologia delle conserve -Analisi sensoriale e strumentale degli alimenti -Sviluppi tecnologici di filiera -Chimica degli alimenti
- Tesi	“Prodotti da forno innovativi: formulazione e shelf-life”
- Qualifica conseguita	Dottore con 101/110
- Data	Da Ottobre 2015 a Luglio 2019
- Principali materie/ abilità	-Certificazioni di qualità e sicurezza alimentare -Tecnologia olearia -Tecnologia lattiero casearia -Biotecnologia degli alimenti -Microbiologia degli alimenti fermentati
- Nome e tipo di istituto	Scienze e Tecnologie alimentari, laurea triennale – Università degli Studi di Bari – Facoltà di Agraria – Via Amendola, 165/A – 70126 - Bari
- Qualifica conseguita	Dottore con 100/110
-Tesi	“La qualità della pasta”
- Data	Settembre 2010 – Giugno 2015
- Nome e tipo di istituto o formazione	Liceo Scientifico “G. Salvemini” - Bari
- Qualifica conseguita	Diplomato con 82/100

PDF Eraser Free

CAPACITA' E COMPETENZE

Prima lingua
(madrelingua)

Italiano

Altre lingue (Inglese)

-Capacità di lettura: B2
-Capacità di scrittura: B2
-Capacità di espressione orale: B1

-Certificato EIPASS con votazione di 29/30

-Buona conoscenza e utilizzo di alcuni macchinari di produzione della pasta fresca artigianale e di laboratorio di analisi alimentare (Texture Profile Analysis e colorimetro).

Uso di:

-Alveografo di Chopin
-Farinografo di Brabender
-Falling Number
-Determinazione del colore e della quantità di glutine del grano duro

PATENTI

B
Automunito

ULTERIORI INFORMAZIONI

Prestazioni di lavoro presso congressi medici in qualità di steward.
Esperienza nell'ambito di doposcuola.

CAPACITA' E COMPETENZE RELAZIONALI

Piena disponibilità al lavoro di gruppo, facile e buona comunicazione con gli altri: voglia di inserimento in gruppi già esistenti o da costruire al momento.
Voglia di imparare e crescere personalmente e culturalmente.

INTERESSI

Calcio e sport in genere, internet, cinema, libri, viaggi.

Preso atto [dell'Informativa sulla privacy](#) ai sensi dell'art. 13 del D.Lgs.196/2003 e GDPR (UE) 2016/679 e ai sensi degli artt. 46 e 47 del DPR 445/2000, io sottoscritto, relativamente al trattamento dei miei dati personali, tra cui il mio numero di telefono, di cellulare, nonché il mio indirizzo e-mail (e le successive eventuali variazioni che comunicherò) ed al loro uso (anche con strumenti tecnologici avanzati e con tecniche di comunicazione a distanza) come mezzo di telecomunicazione (e alla necessaria comunicazione, e il relativo trattamento, alle società specializzate, nonché terze) per ricevere le informazioni legate alla mia persona concedo il mio consenso.

FIRMA

