

INFORMAZIONI PERSONALI



Pellegrino Elena

📍 Viale Giovanni Gentile 85/B, 71122 FOGGIA (Italia)

☎ 3208195125

✉ elenapelle88@gmail.com

🌐 <https://it.linkedin.com/in/elena-pellegrino-4a9b9496>

Sesso Femminile | [Data di nascita](#) 24/10/1988 | [Nazionalità](#) Italiana

ESPERIENZA
PROFESSIONALE

26/02/2020–alla data attuale

Iscrizione all'albo dei Biologi Sez. A numero AA_084767

2019–alla data attuale

Incaricato alle vendite come libero professionista

Ariix Health and Wellness

- divulgazione della filosofia di benessere aziendale;
- intermediario per la conoscenza della qualità e dei prodotti aziendali

2014–2019

Tutor Privato

Lezioni private per scuole primarie e secondarie di :

- materie scientifiche (matematica, fisica, scienze naturali, geografia, chimica) ;
- materie umanistiche (filosofia, lingua e letteratura italiana, lingua e letteratura latina, storia, storia dell'arte);
- lingua e letteratura straniera

09/2018–11/2018

Tirocinio in Nutrizione Umana

Azienda Ospedaliera Universitaria Oo Rr, Foggia

- Valutazione dello stato nutrizionale nei pazienti degenti;
- Analisi statistica dell'incidenza dell'alimentazione su varie patologie;
- Elaborazione piani alimentari mediterranei per I degenti con attenzione a soggetti intolleranti;
- Esame su fenomeni di malnutrizione: effetto su soggetti giovani;
- Conduzione di un piano alimentare in soggetti con somministrazioni farmacologiche

05/2016–09/2016

Responsabile Controllo Qualità

Bella Contadina - Cirillo Group s.p.a, Foggia

- Controllo qualità materia prima, prodotto in trasformazione, prodotto finito
- Carico e scarico merci;
- Organizzazione personale e produzione aziendale;
- Controllo dei lanci di produzione;
- Formulazione e controllo delle ricette e soluzioni da utilizzare;
- Utilizzo del gestionale aziendale;
- Controllo dei processi produttivi;
- Verifica delle temperature e velocità del pastorizzatore;
- Programmazione, utilizzo e controllo del data logger;
- Assegnazione dei lotti;

- Creazione schede tecniche;
- Realizzare Health Certificate per partenze estere;
- Controllo e realizzazione etichette (valori nutrizionali : tabella europea,america,canadese);
- Dichiarazioni di conformità e contestazione ai fornitori

07/2015–09/2015 Addetto Controllo Qualità

Princes Industrie Alimentari s.r.l., Foggia

- Controllo qualità CCP durante il processo di trasformazione del prodotto;
- Analisi microbiologica su muffe;
- Controllo aggraffature durante processo

12/2014–05/2015 Stage di formazione del Progetto PON - SOLUZIONI INNOVATIVE DI PACKAGING PER IL SETTORE ALIMENTARE : Addetto controllo qualità e ricerca & sviluppo

FARRIS S.R.L., FOGGIA

- Addetto alle principali analisi chimico-fisiche su material prima e prodotto finito (Temperatura, U.R %, pH, °Brix, °Na+ , RS %, colore);
- Ricerca e sperimentazione di nuove formulazioni alimentari;
- Prove di reidratazione per i prodotti dry (melanzana, zucchina, zucca,broccolo,cavolfiore,pomodoro);
- Prove di dissalatura sul pomodoro Sundry;
- Prove di scongelamento sul pomodoro semidry (perdita di acqua);
- Addestramento del personale per Panel Test;
- Organizzazione per le prove di Panel Test per nuovi prodotti formulati;
- Ricerca e sperimentazione di metodiche per il prolungamento della shelf-life sui prodotti dry e semidry;

08/2013–09/2013 Addetto controllo qualità

Princes Industrie Alimentari, Foggia

- Controllo qualità CCP durante il processo di trasformazione del prodotto e presenza di muffe;
- Controllo aggraffature durante processo;
- Controllo nastri di cernita

05/2013–07/2013 Stage post laurea

Rocchi Prelevatori S.n.c., Foggia

- Applicazioni delle principali metodiche utilizzate per le prove analitiche di tipo chimico-microbiologiche su matrice alimentari e ambientali
- Preparazione del campione, esecuzione analisi, letture esiti
- Preparazione reagenti chimico-microbiologici
- Norme di sicurezza in laboratorio
- Utilizzo delle apparecchiature (Autoclave, Milkoscan, pH-metro, bilancia tecnica e analitica)
- Legislazione Alimentare
- Gestione Documentazione Sistema Qualità ISO 17025:2005
- Consulenza per la redazioni di piani di autocontrollo elaborati con il metodo HACCP, assistenza scientifica e tecnologica per le industrie alimentari

01/2012–11/2012 Tirocinio Universitario

Dipartimento di Scienze Agrarie, degli Alimenti e dell'Ambiente, Foggia (Italia)

- Trasformazione materia prima
- Manualità nelle metodiche di analisi e utilizzo di attrezzature di laboratorio (spettrofotometro, colorimetro, pH-metro, rotavapor)
- Competenze informatiche e statistiche

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

31/01/2020–31/01/2020

Attestato di partecipazione all'evento formativo : dal cuore alla ciotola - l'alimentazione del cane da compagnia

SNS - Scuola di Nutrizione Salernitana, Lugano

09/2019–11/2019

20^ corso di Alimentazione e Nutrizione Umana

SNS - Scuola di Nutrizione Salernitana, Lugano

- Organizzazione pratica della prima visita nutrizionale e dei successivi controlli
- Approccio nutrizionale PRATICO secondo la Dietetica Classica
- Le diete chetogene
- Dall'epoca preconcezionale all'età infantile
- La Ciclizzazione Nutrizionale: dal fisiologico al patologico
- Intermittent fasting
- Gestione dietetica delle patologie più frequenti e Mima Digiuno
- Alimentazione e Donna in condizioni fisiologiche e patologiche
- Il Protocollo Autoimmune
- Protocollo SNS e Protocollo Blackburn ed oloproteico
- L'Alimentazione Vegetale
- Il processo decisionale nella gestione nutrizionale

07/2019–09/2019

Percorso Formativo Docenti (D.M.616)

Università eCamus, Foggia

24 CFU

20/03/2019–20/03/2019

Seminario d'aggiornamento in Svezzamento e Autosvezzamento

SNS -Scuole di Nutrizione Salernitana, Lugano

2017–2019

Laurea Magistrale in Scienze della Nutrizione Umana LM-61

Università Telematica San Raffaele Roma, Roma

- conoscenza dei principali parametri della Biochimica e della Biochimica e Biologia Molecolare Clinica collegati con il fabbisogno e il metabolismo dei nutrienti e dei non nutrienti fisiologicamente attivi, nonché utili per la valutazione dello stato nutrizionale
- conoscenza dell'organizzazione cellulare e la classificazione degli organismi viventi (anche sulla base delle teorie evolutive)
- conoscenza della relazione fra nutrienti e modulazione dell'assetto genico e del proteoma, nonché gli effetti sul metabolismo cellulare di inquinanti industriali e additivi alimentari
- conoscenza della relazione fra gli alimenti e i microrganismi che in essi si sviluppano, sia dal punto di vista della loro conservazione che come veicolo di patologie e intossicazioni.
- conoscenza delle tecniche di valutazione dello stato nutrizionale, i concetti di dieta bilanciata e di fabbisogno nutrizionale, anche in relazione alle diverse età e condizioni dell'organismo, gli effetti metabolici delle diete ipocaloriche più diffuse,
- conoscenza del meccanismo d'azione e l'interazione dei farmaci con i nutrienti, l'azione degli integratori alimentari e dei nutraceutici, la regolazione endocrina del metabolismo, l'impatto delle

malattie legate alla malnutrizione in eccesso o in difetto sulla Sanità Pubblica,

- conoscenza degli aspetti fisio-patologici dell'apparato digerente, il ruolo che esso svolge nello sviluppo delle intolleranze alimentari e la sua correlazione con le patologie e il sistema immunitario umano in quanto ospite di microrganismi probiotici.
- conoscenza della composizione degli alimenti, nonché le tecniche più avanzate per la lavorazione e la conservazione del cibo, oltre agli eventi di trasformazione chimica indotti dalla sua cottura,
- utilizzo di strumentazioni per le analisi di laboratorio e i principi su cui si basano le relative tecniche, le malattie da microrganismi trasmesse dagli animali domestici e dal terreno e causate dalle loro tossine diffuse nelle derrate alimentari,
- conoscenza delle principali norme giuridiche che regolano la circolazione delle derrate a livello nazionale e comunitario.
- conoscenza dell'effetto delle carenze vitaminiche sul sistema nervoso centrale e l'aspetto psicologico e psichiatrico dei disturbi del comportamento alimentare
- conoscenza delle principali patologie correlate ai disturbi nutrizionali, come la malattia celiaca, la sindrome metabolica e i deficit nutrizionali
- conoscenza delle nuove tecniche di Chirurgia dell'obesità e della malnutrizione conseguente ad alcuni interventi chirurgici
- conoscenza delle problematiche economiche e gestionali riguardanti la sfera produttiva e il marketing delle produzioni agro-alimentari
- conoscenza della fisiologia ed interazione ambientale delle piante, in particolare di quelle di interesse alimentare
- conoscenza dell'anatomia dell'apparato gastroenterico, la sua regolazione endocrina, e le sue malformazioni collegate a patologie
- applicare i principali test statistici per l'elaborazione dei dati risultato di analisi cliniche o della ricerca epidemiologica.

13/02/2015–14/02/2015

Corso Teorico/ Pratico : Consulenti in Sicurezza Alimentare (HACCP)

ASSOCIAZIONE BIOLOGI AMBIENTALISTI PUGLIESI, Bari

09/09/2014–15/09/2014

Auditor / Lead Auditor Sistemi di Gestione per la Sicurezza Alimentare (UNI EN ISO 22000:2005)

Dipartimento di Scienze Agrarie, degli Alimenti e dell'Ambiente, Foggia

04/09/2014–08/09/2014

Auditor / Lead Auditor sistemi di Gestione per la Qualità (UNI EN ISO 9001:2008)

Dipartimento di Scienze Agrarie, degli Alimenti e dell'Ambiente -Università degli Studi Di Foggia, Foggia

30/07/2014–01/09/2014

Auditor/Lead Auditor sistemi di gestioni (UNI EN ISO 19011:2012)

Dipartimento di Scienze Agrarie, degli Alimenti e dell'Ambiente - Università degli Studi di Foggia, Foggia

2013–2014

Tecnico Esperto in Confezionamento Alimentare

Università degli Studi di Foggia, Foggia

- confezionamento dei prodotti agroalimentari, materiali di confezionamento tradizionali e innovativi;
- controllo biologico dei prodotti alimentari, valutazione sensoriale dei prodotti agroalimentari;
- influenza delle caratteristiche delle matrici alimentari sulla conservazione degli alimenti (prodotti di origine vegetale e animale), normative in materia di confezionamento ed etichettatura alimentare;
- marketing dei prodotti agroalimentari, Project management per la ricerca industriale e comunicazione scientifica

09/2007–04/2013

Laurea Triennale in Scienze e Tecnologie Alimentari

Dipartimento di Scienze Agrarie, degli Alimenti e dell'Ambiente, Foggia

- conduzione, consulenza e gestione di aziende che operano nei settori della produzione, trasformazione, commercializzazione e conservazione dei prodotti alimentari;
- valutazione della qualità e degli aspetti igienico-sanitari dei prodotti finiti;
- gestione delle linee di produzione e l'ausilio alla progettazione di impianti del settore;
- impiego nei laboratori di analisi degli alimenti;
- gestione dell'innovazione nel settore dell'industria alimentare;
- impiego in servizi di consulenza, assistenza e divulgazione tecnica;
- conduzione, consulenza e gestione della ristorazione collettiva e della grande distribuzione.

COMPETENZE PERSONALI

Lingua madre italiano

Lingue straniere

	COMPRESIONE		PARLATO		PRODUZIONE SCRITTA
	Ascolto	Lettura	Interazione	Produzione orale	
inglese	B1	B1	B1	B1	B1
PET - Preliminary English Test (Council of Europe Level B1)					

Livelli: A1 e A2: Utente base - B1 e B2: Utente autonomo - C1 e C2: Utente avanzato
Quadro Comune Europeo di Riferimento delle Lingue - Scheda per l'autovalutazione

Competenze comunicative

- Ottime competenze relazionali con i ragazzi dai 10 ai 18 anni acquisite durante la mia esperienza di tutoraggio;
- Buone competenze comunicative acquisite durante la mia esperienza universitaria e lavorative, permettendomi di relazionarmi con diverse realtà.

Competenze organizzative e gestionali

- Leadership (nei lavori aziendali ho gestito diversi gruppi di lavoro di operai)
- Competenze organizzative acquisite durante la mia esperienza di responsabile di laboratorio e produzione e anche nella mia esperienza di tutoraggio dovendo gestire lo studio settimanale dei ragazzi.

Competenze professionali

- buona padronanza delle conoscenze nel settore alimentare (dalla materia prima al prodotto finito);
- ottima conoscenza sulla tematica dell'educazione alimentare della popolazione;
- competenze e padronanza in ambito nutrizionale in particolar modo sull'importanza di condurre uno stile di vita sano per l'intera famiglia e soprattutto per le future generazioni

Competenze digitali

AUTOVALUTAZIONE				
Elaborazione delle informazioni	Comunicazione	Creazione di Contenuti	Sicurezza	Risoluzione di problemi
Utente autonomo	Utente avanzato	Utente autonomo	Utente autonomo	Utente autonomo

Competenze digitali - Scheda per l'autovalutazione

Patente di guida B