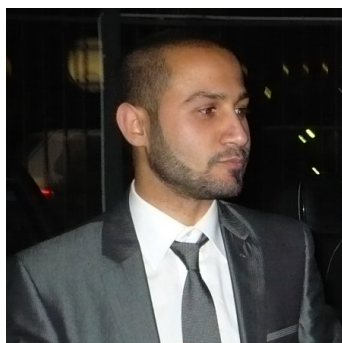


INFORMAZIONI PERSONALI



Giuseppe Guarcello

📍 Contrada Sant'Ippolito s.n.c., 90013 Castelbuono (PA)

☎ +39 320 8251284

✉ giuseppe.guarcello@gmail.com

✉ giusepppeguarcello@pec.otass.it

Sesso Maschile

Data di nascita 17/12/1985

Nazionalità Italiana

Codice fiscale: GRCGPP85T17G273M

ESPERIENZA
PROFESSIONALE

Gennaio 2016 – Attuale

Assicurazione Qualità

"Fiasconaro s.r.l."

Piazza Margherita, 10, 90013 Castelbuono PA

- Programmazione e gestione della produzione in collaborazione con gli altri reparti aziendali.
- Gestione e controllo qualitativo e quantitativo delle materie prime e dei materiali.
- Verifica della conformità dei parametri di processo e di prodotto rispetto agli standard aziendali, compreso la verifica della conformità alle normative in materia di igiene e sicurezza alimentare (REG. CE 852/2004 e 2073/2005) e rintracciabilità a monte, interna e valle (REG. CE 178/2002).
- Controllo analitico in linea produttiva dei parametri di processo e verifica dell'andamento qualitativo della produzione (idoneità materie prime, preparazione impasti, produzione, lievitazione, confezionamento e stoccaggio).
- Test prodotti finiti, verifica reclami clienti, test campionature clienti, prove di degustazione prodotti.
- Gestione del manuale di autocontrollo (HACCP) e della qualità (redatto secondo la norma ISO 9001/2008).
- Stesura di documenti tecnici, quali procedure operative, moduli di registrazione, schede di processo, schede tecniche di prodotto, etichette secondo il REG. CE 1169/2011.

Attività o settore Pasticceria

Tipologia di contratto Tempo pieno e indeterminato

Agosto 2015 – Dicembre 2015

Assicurazione Qualità

"Fiasconaro s.r.l."

Piazza Margherita, 10, 90013 Castelbuono PA

- Analisi chimico/fisiche sulle paste acide e sui prodotti finiti (pH, acidità titolabile, volume; umidità; Aw); gestione della tracciabilità; delle non conformità e dei punti critici di controllo; attività di produzione.

Attività o settore Pasticceria

Tipologia di contratto Contratto a progetto tramite UNICT

febraio 2012 - maggio 2012

Attività di Laboratorio

E.D.P. Soc. Coop. A r.l.

Via Cervignano 47, 95129 Catania

- Analisi microbiologiche su diverse matrici fra cui acque, alimenti trasformati e materie prime

Attività o settore Laboratorio

Tipologia di contratto Tirocinio

ALTRE ESPERIENZE
LAVORATIVE

Attività di Consulenza

“Gamela” - Arte Pasticcera

Via San Francesco d'Assisi, 10 00044 Frascati (Rm)

- Studio e ottimizzazione di ricette per il miglioramento della shelf life in prodotti da forno senza glutine

Attività o settore Pasticceria

Tipologia di contratto Collaborazione Occasionale

ISTRUZIONE E
FORMAZIONE

Giugno 2017

Preventive Controls Qualified Individual

Livello EQE 8

FSPCA Preventive Controls for Human Food

Certificato N. 95350e28

Febbraio 2017

Iscrizione all'Ordine dei Tecnologi Alimentari Sicilia e Sardegna

Livello EQE 8

Iscrizione OTASS n. 369 del 09/02/2017

Gennaio 2016

Abilitazione all'esercizio della professione di Tecnologo Alimentare

Livello EQE 8

Università degli studi di Catania

Dipartimento di Agricoltura, Alimentazione, Ambiente

Via Santa Sofia 100, 95123 Catania

Ottobre 2012 – novembre 2014

Dottore magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari

Livello EQE 7

Università degli studi di Catania

Dipartimento di Agricoltura, Alimentazione, Ambiente

Via Santa Sofia 100, 95123 Catania

- Microbiologia dei prodotti fermentati
- Marketing e strumenti di finanziamento
- Gestione della qualità nelle industrie alimentari
- Qualità dei prodotti agroalimentari
- Biotecnologie alimentari
- Impianti agroindustriali
- Processi delle tecnologie alimentari

- **Titolo di tesi sperimentale:** Comportamento della reazione di Maillard al variare della composizione zuccherina nei prodotti da forno

- **Voto di laurea:** 110/110

Ottobre 2008 – ottobre 2012

Dottore in Scienze e Tecnologie Alimentari

Livello EQE 6

Università degli studi di Catania

Dipartimento di Scienze delle Produzioni Agrarie e Alimentari

Via Santa Sofia 100, 95123 Catania

- Chimica (inorganica; organica; degli alimenti; analitica)
- Biochimica
- Microbiologia (generale; degli alimenti)
- Economia e gestione delle imprese agroalimentari
- Ingegneria agroalimentare
- Igiene e parassitologia degli alimenti
- Analisi chimiche, fisiche e sensoriali
- Apicoltura
- Alimentazione e nutrizione umana
- Operazioni unitarie

- **Titolo di tesi compilativa:** Valorizzazione di Stevia rebaudiana Bertoni per la produzione di dolcificanti alimentari

- **Voto di laurea:** 99/110

COMPETENZE PERSONALI

Lingua madre Italiano

Altre lingue

Inglese

COMPRESIONE		PARLATO		PRODUZIONE SCRITTA
Ascolto	Lettura	Interazione	Produzione orale	
B1	B2	B1	B1	B1

Livelli: A1/2 Livello base - B1/2 Livello intermedio - C1/2 Livello avanzato
 Quadro Comune Europeo di Riferimento delle Lingue

Competenze comunicative

Attraverso il costante contatto con interlocutori di vario genere, sia in ambito lavorativo che universitario, ho potuto acquisire:

- buone capacità sociali e relazionali: dai rapporti formali con i diversi professori universitari e datori di lavoro, ai rapporti meno formali con i colleghi;
- ottima disposizione all' ascolto e alla mediazione;
- buona capacità di analisi e flessibilità di pensiero;
- chiarezza espositiva e capacità di sintesi;
- spirito di gruppo e buona capacità di adattamento.

Competenze organizzative e gestionali

- Sia durante la carriera lavorativa che accademica ho sempre dimostrando grande motivazione, precisione e meticolosità e ritengo, inoltre, di aver sviluppato ottime capacità organizzative (definendo le priorità e rispettando le scadenze e gli obiettivi prefissati) ed un approccio chiaro e logico nella risoluzione dei problemi.

Competenze professionali

- Buona conoscenza e dimestichezza degli impianti e delle attrezzature tipiche di un panificio/pasticceria quali: forni, impastatrici, planetarie, spezzatrici, filonatrici.
- Discreta conoscenza e dimestichezza di strumenti per le analisi chimiche quali: HPLC, NIR, rotavapor, pHmetro, soxhlet, buretta, acquisiti durante il periodo di lavoro all'interno del laboratorio di analisi chimiche per la stesura della tesi di laurea;

Competenze informatiche

- Buona conoscenza e dimestichezza di Windows e del pacchetto Office, utilizzati sia durante la carriera universitaria che lavorativa, in particolare: Excel, per la gestione di dati ed elaborazione dei risultati; Word, per la realizzazione di diversi documenti, tra cui le tesi di laurea e relazioni; Power Point, per la realizzazione di diverse presentazioni, tra cui le tesi di laurea.
- Discreta conoscenza e dimestichezza del software gestionale Ad Hoc Revolution.

Patente di guida Cat. A e B

Autorizzo il trattato dei miei dati personale in base alla legge sulla privacy n.196/2003

DATA
07/04/2018

FIRMA

