

INFORMAZIONI PERSONALI

Maestrini Jessica

Data di nascita 14/05/1984 | Nazionalità Italiana

ESPERIENZA
PROFESSIONALE

Dal 01/05/2014 al 30/06/2014

Biologa

Azienda U.S.L. di Bologna, San Giorgio di Piano

Collaborazione volontaria al progetto di sorveglianza nutrizionale "Okkio alla salute 2014"

Raccolta ed inserimento informatico dei dati

Dal 28/03/2014 al 14/04/2014

Biologa

Fondazione Marino Golinelli (FMG), Bologna

Collaborazione nell'ambito del progetto "La scienza in piazza 2014"

Attività di tutorato presso il laboratorio "Impronte: le misure della salute"

Dal 21/10/2013 al 31/12/2013

Biologa

Azienda U.S.L. di Bologna, Casalecchio di Reno

Lavoro autonomo occasionale nell'ambito del progetto "Riorientamento delle attività di valutazione preventiva delle attività di controllo alla luce delle modifiche del quadro normativo e ridefinizione delle relative metodologie di esercizio delle funzioni in conformità alle indicazioni del DRG N. 2071/2010 di approvazione del PRP 2010/12".

Dal 07/11/2012 al 04/07/2013

Borsista

Azienda U.S.L. di Bologna, Casalecchio di Reno

Attività di ricerca nell'ambito del progetto: "Prevenzione dei rischi connessi alla detenzione, vendita e utilizzo dei prodotti fitosanitari".

Produzione di materiale divulgativo

Dal 2008 al 2012

Barista – cameriera

Bar-Ristorante "Ritrovo il Ponte", Ponte di Verzano (BO)

Dal 2001 al 2008

Cameriera

Ristorante "Trattoria Anna", Campolo(BO)

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

Dal 24/01/2014 alla data attuale	MASTER UNIVERSITARIO DI SECONDO LIVELLO in "ALIMENTAZIONE ED EDUCAZIONE ALLA SALUTE", presso ALMA MATER STUDIORUM - UNIVERSITA' DI BOLOGNA
18/10/2013	LAUREA MAGISTRALE in BIOLOGIA DELLA SALUTE (classe di Laurea LM-6 Biologia), presso ALMA MATER STUDIORUM - UNIVERSITA' DI BOLOGNA, con votazione di 110 e lode su 110
14/10/2009	LAUREA in SCIENZE E TECNOLOGIE PER L'AMBIENTE E LA NATURA (classe di Laurea L-27), presso ALMA MATER STUDIORUM - UNIVERSITA' DI BOLOGNA, con votazione di 110 e lode su 110
2003	DIPLOMA DI AGROTECNICO, conseguito presso l'ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER L'AGRICOLTURA E L'AMBIENTE "ARRIGO SERPIERI", di SASSO MARCONI (BO), con votazione finale di 100 su 100

COMPETENZE PERSONALI

Lingua madre Italiano

Altre lingue	COMPRESIONE		PARLATO		PRODUZIONE SCRITTA
	Ascolto	Lettura	Interazione	Produzione orale	
Inglese	B1	B1	B1	B1	B1

Competenze comunicative Buona capacità di comunicazione con il pubblico acquisita durante le mie numerose esperienze lavorative nel settore della ristorazione.

Ottime competenze relazionali con i bambini acquisite durante il tirocinio svolto presso l'Azienda U.S.L. di Bologna, nell'ambito del progetto "OKkio alla Salute" 2012 e 2014.

Competenze organizzative e gestionali Buone competenze organizzative acquisite durante le mie esperienze lavorative nel settore della ristorazione, in cui ho svolto il ruolo di responsabile di sala.

Altre Competenze Buona padronanza degli strumenti di Microsoft Office, in particolare: Excel, Word e Power Point. Ottima capacità di navigare in Internet.

Conoscenza delle procedure di vigilanza e controllo dei Dipartimenti di Sanità Pubblica della regione Emilia Romagna, ottenuta durante l'attività di catalogazione e di screening della documentazione delle diverse AUSL regionali, svolta nell'anno 2013.

- Seminari
- Anno 2014: Corso di formazione "Le sfide nutrizionali utili per la celiachia, per la malattia metabolica e le sue complicanze", della durata di 8 ore, presso Cosmofarma Bolognafiere, in data 10 maggio 2014.
 - Anno 2014: Corso di formazione "La vigilanza nei D.S.P. - valutazione dei rischi, trasparenza, omogeneità e comunicazione", della durata di 6 ore, organizzato dal Dipartimento di sanità pubblica - Azienda U.S.L. di Bologna -, in data 13 gennaio 2014.
 - Anno 2013: Corso di formazione " Prevenire i tumori mangiando", della durata di 8 ore, organizzato dal Dipartimento di sanità pubblica - Azienda U.S.L. di Bologna -, in data 3 ottobre 2013.
 - Anno 2013: Corso di formazione " La celiachia oggi: dalla Legge 123/2005 alla Determinazione della Regione Emilia Romagna 16963 del 29.12.2011", della durata di 4.5 ore, organizzato dal Dipartimento di sanità pubblica - Azienda U.S.L. di Bologna -, in data 2 settembre 2013.
 - Anno 2013: Corso di formazione " Uso sostenibile e sicuro dei prodotti fitosanitari", della durata di 7 ore, organizzato dal Dipartimento di sanità pubblica - Azienda U.S.L. di Bologna -, in data 10 giugno 2013.
 - Anno 2013: Corso di formazione " Essere celiaci in Emilia Romagna: attualità e prospettiva", della durata di 7 ore, organizzato dal Dipartimento di sanità pubblica - Azienda U.S.L. di Bologna -, in data 18 marzo 2013.
 - Anno 2012: Corso di formazione " Microbiologia predittiva: possibili utilizzi nell'attività di controllo ufficiale degli operatori del settore alimentare", della durata di 8 ore, organizzato dal Dipartimento di sanità pubblica - Azienda U.S.L. di Bologna -, in data 30 novembre 2012.
 - Anno 2012: Collaborazione al progetto "Microbiologia predittiva: possibili utilizzi nell'attività di controllo ufficiale degli operatori del settore alimentare e verifica della sicurezza alimentare dei prodotti di IV gamma" Il campionamento di alimenti", presso il Dipartimento di sanità pubblica - Azienda U.S.L. di Bologna.
 - Anno 2012: Corso di formazione " Il campionamento di alimenti", della durata di 8 ore, organizzato dal Dipartimento di sanità pubblica - Azienda U.S.L. di Bologna -, in data 18 settembre 2012.

Dati personali Autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai sensi del Decreto Legislativo 30 giugno 2003, n. 196 "Codice in materia di protezione dei dati personali".