



EMMA MAZZARIOL

DATA DI NASCITA E RESIDENZA

7 Dicembre 1999

Luogo di nascita: Novi Ligure

Indirizzo: Cascina Arcipretura 37,
Pasturana (AL)

SKILLS

- **Inglese B2**
- **Utilizzo pacchetto Office**
(Excel, PowerPoint, Word)
- Team working
- Buone capacità relazionali
- Buone capacità organizzative
- Determinazione
- Creatività
- Curiosità

RICONOSCIMENTI

Borsa di studio per merito


Fondo Mario Negri


Conseguita: aa 2020-2021 / 2021-2022

HOBBIES

- Pallavolo (livello agonistico)
- Cucina
- Lettura

CONTATTI

 345 2376464

 emma.mazzariol@icloud.com

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai sensi dell'art. 13 d. lgs. 30 giugno 2006 n° 196

FORMAZIONE

Università degli Studi di Milano

Settembre 2021 - Marzo 2024

Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari
Titolo della Tesi: "Il potenziale tecnologico di fibre e proteine di origine vegetale nel gelato: sviluppo e caratterizzazione di basi clean label per la gelateria artigianale"

Votazione: 110 e Lode

Università degli Studi di Parma

Settembre 2018 - Settembre 2021

Laurea Triennale in Scienze e Tecnologie Alimentari
Titolo della Tesi "Analisi critica di aspetti produttivi e qualitativi di alimenti e bevande: il cioccolato fondente"

Votazione: 110 e Lode

Liceo Classico Edoardo Amaldi, Novi Ligure (AL)

Luglio 2018

Maturità classica

ESPERIENZE PROFESSIONALI

HIFOOD S.p.A.

Settembre 2023 - Marzo 2024

Tirocinio curriculare

- Realizzazione di un progetto: sviluppo e caratterizzazione di basi *clean label* per la gelateria artigianale
- Caratterizzazione delle prove tramite analisi fisico-reologiche
- Conduzione di un'analisi sensoriale per verificare l'accettabilità del prodotto finito

Elah Dofour S.p.A.

Aprile 2021 - Settembre 2021

Tirocinio curriculare

- Visione completa della filiera del cioccolato
- Analisi fisico-reologiche, sensoriali e microbiologiche su materie prime, semilavorati e prodotti finiti
- Corso sul sistema HACCP e sul piano di autocontrollo aziendale

Ristorante, località Monterosso al Mare

Estate 2019

- Servizio al tavolo
- Cameriera

Studio di Architettura Cristiano Laguzzi - ARCHINOVI

Aprile 2016 - Maggio 2016

- Disegno tecnico
- Utilizzo di Autocad

Studio legale Avv. Massimo Cascardo (Novi Liure)

Maggio 2016 - Giugno 2016

- Consultazione atti
- archiviazione documenti