

## INFORMAZIONI PERSONALI

Giacomo Di Giacinto

ESPERIENZA  
PROFESSIONALE

Da 22/07/2014 a 26/08/2014

## Tirocinio

Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Abruzzo e del Molise G. Caporale, Sezione di Pescara

- Impiego delle principali metodiche e tecniche relative all'isolamento e all'identificazione dei microrganismi patogeni responsabili di tossinfezioni alimentari presenti negli alimenti di origine animale.

## ISTRUZIONE E FORMAZIONE

Da marzo 2018 ad oggi

## CdL in Medicina Veterinaria

Università degli Studi Di Perugia, Facoltà di Medicina Veterinaria

Da 3/06/2016 a 6/05/2016

## Attestato di partecipazione

Università degli Studi di Perugia, Centro Servizi Ricerca Pre-clinica.

Corso di Formazione per attività sperimentale in vivo: Corretto approccio alla sperimentazione animale.

- Anatomia, fisiologie ed etologia degli animali da laboratorio; legislazione e principali procedure sperimentali.

Da 05/06/2015 a 8/07/2015

## Perfezionamento universitario in Sicurezza degli Alimenti

Università Cattolica del Sacro Cuore, Università degli Studi di Milano, Padiglione Italia EXPO2015

- Identificazione, caratterizzazione e gestione del rischio legato alle derrate alimentari di origine animale

Da settembre 2011 a novembre 2014

## Dottore in Produzioni Animali con votazione 106/110

Università degli Studi di Perugia, Facoltà di Medicina Veterinaria

- Titolo tesi: Impatto della macellazione itinerante nella qualità microbiologica delle carni avicole, Relatore Prof. Cesare Castellini

- Studio della biologia delle specie animali di interesse zootecnico, particolare attenzione per l'allevamento e la riproduzione delle specie avicole.
- Acquisizione di conoscenze inerenti l'allevamento estensivo delle principali razze italiane e derivati commerciali al fine dell'ottenimento di derrate alimentari con elevati standard qualitativi.
- Studio delle tecnologie di trasformazione e produzione di alimenti di origine animale.
- Acquisizione di conoscenze relative ai fattori causali della Sicurezza intesa come assenza o limitazione dei pericoli e dei rischi fisici, chimici e biologici legato al consumo di carni fresche o trasformate. Studio dell'ecologia e della patogenesi dei principali organismi causa di tossinfezioni alimentari.

Da settembre 2006 a giugno 2011

**Maturità scientifica**

Liceo Statale "L. Da Vinci" Via Colle Marino 73, Pescara

- Approccio critico alle materie scientifiche e filosofico letterarie, acquisizione di abilità matematiche nel problem solving, buone conoscenze in campo artistico e in lingua straniera (Inglese)

**COMPETENZE PERSONALI**

Lingua madre Italiano

Altre lingue

COMPRESIONE

PARLATO

PRODUZIONE SCRITTA

Ascolto

Lettura

Interazione

Produzione orale

Inglese

B1+

B2

B1+

B1+

B2

Francese

A2

A2+

A2

A2

A2+

Competenza digitale

- Conoscenza del sistema operativo Windows Xp e Macintosh Operating System X; applicativi Microsoft e OS X quali Word, Open Office, Excel e Power Point; navigazione internet e posta elettronica.

Competenze organizzative e gestionali

- Ottime capacità di organizzare autonomamente il lavoro definendo priorità ed assumendo responsabilità in modo da rispettare le scadenze e gli obiettivi prefissati; capacità di lavorare con flessibilità ed impegno prestando particolare attenzione ai dettagli anche in situazioni di stress acquisite tramite esperienze di tirocinio e formative.

Capacità e Competenze relazionali

- Ottime capacità e competenze sociali e relazionali acquisite e praticate mediante attività di volontariato nazionale ed internazionale in campo umanitario. Capacità di gestire gruppi di lavoro in ambienti multiculturali.

Patente di guida

B

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".

*PEUGNA 26.06.2021*