



**Giuseppe Antonio  
Corvino**

**DATA DI NASCITA:**  
30/12/1992

## CONTATTI

Nazionalità: Italiana

Genere: Maschile

## ESPERIENZA LAVORATIVA

01/08/2009 - 30/06/2018

### **Cameriere/cameriera**

- Relazione con i clienti
- Relazione con i fornitori

Crosia (CS), Italia

08/01/2014 - 30/01/2014

### **Dietologo e specialista della nutrizione**

Ospedale "Giannettasio" di Rossano (CS)

- Tirocinio formativo previsto dal percorso universitario
- Formulazione di diete per pazienti ricoverati
- Sopralluogo mensa ospedaliera per verifica della qualità del servizio e della qualità degli alimenti

Corigliano-Rossano (CS), Italia

20/07/2018 - 19/08/2018

### **Vigile urbano/vigile urbana**

Comune di Crosia (CS)

- Relazione con l'utenza

Crosia (CS), Italia

30/10/2019 - 21/12/2019

### **Dietologo e specialista della nutrizione**

Ospedale "Guido Compagna" di Corigliano-Rossano (CS)

- Tirocinio formativo previsto dal percorso universitario della laurea magistrale
- Formulazione di diete per pazienti ricoverati
- Sopralluogo mensa ospedaliera per verifica della qualità del servizio e della qualità degli alimenti

Corigliano-Rossano (CS), Italia

04/05/2021 - 11/06/2021 - Oleggio (NO), Italia

### **Docente di matematica nella scuola secondaria**

I.C. Statale Verjus

## ISTRUZIONE E FORMAZIONE

09/2006 - 07/2011 - Corigliano-Rossano (CS), Italia

### **Diploma liceale di maturità scientifica**

Liceo scientifico statale, Rossano (CS)

#### **Generali**

- Matematica
- Chimica
- Biologia
- Latino

09/2011 - 03/2018 - Rende (CS), Italia

### **Laurea triennale in Scienza della Nutrizione e della Salute**

Università della Calabria, Rende (CS)

#### Generali

- Biochimica
- Farmacologia
- Chimica generale
- Fisiologia
- Farmacoterapia

#### Campi di studio

- Nutrizione umana

L'importanza di un prodotto agroalimentare: "Il miele d'api"

01/2020 - Rende, Italia

#### Abilitazione in Agrotecnico laureato

Istituto Istruzione Superiore Todaro-Cosentino di Rende (CS)

10/2018 - 10/2020 - Rende (CS), Italia

#### Laurea Magistrale in Scienza della Nutrizione e della Salute

Università della Calabria

#### Generali

- Laboratorio di merceologia agroalimentare
- Fisiopatologia dell' apparato gastroenterico
- Nutrizione umana applicata
- Chimica bromatologica

#### Campi di studio

- Nutrizione umana

Un genere di piante mediterranee: "Il Cistus"

11/2020 - Rende (CS), Italia

#### Abilitazione Biologo sezione A

Università della Calabria di Rende (CS)

14/01/2021

#### Iscrizione all' Ordine Nazionale Biologi sezione A

## COMPETENZE LINGUISTICHE

LINGUA MADRE: italiano

ALTRE LINGUE:

inglese

Ascolto  
B1

Lettura  
B1

Produzione  
orale  
B1

Interazione  
orale  
A2

Scrittura  
B1

## PATENTE DI GUIDA

● Patente di guida: B

## COMPETENZE ORGANIZZATIVE

### ● Competenze organizzative

Sono in grado di pianificare autonomamente il lavoro quotidiano, personale o di gruppo, definendo priorità, assumendo responsabilità e rispettando le scadenze e gli obiettivi prefissati, anche in situazioni di stress.

Sono capace di saper scegliere, decidere e attuare la strategia più adeguata nel contesto specifico in cui opero.

## COMPETENZE COMUNICATIVE E INTERPERSONALI.

### Competenze comunicative e interpersonali.

Sono una persona determinata, intraprendente, aperta al cambiamento e affronto con entusiasmo le sfide della vita

-Possiedo buona capacità di interagire in ambienti multiculturali acquisita nel contesto scolastico e nel tempo libero

- Sono propenso a raggiungere i risultati attesi, svolgo con passione le mie mansioni a creare relazioni improntate all' integrità personale e alla fiducia reciproca

## COMPETENZE PROFESSIONALI

### Competenze professionali

-Controllo chimico, biologico e microbiologico degli alimenti;

-Controllo dei processi produttivi degli alimenti

-Controllo chimico, biologico e microbiologico della materie prime necessarie alla produzione di alimenti per uso umano.

-Analisi, chimiche, biologiche, microbiologiche e tossicologiche secondo gli standard di certificazione di qualità;

-Utilizzo di strumenti multimediali e di informazione tecnico-sanitaria.

- Controllo dei processi produttivi degli alimenti e dei prodotti dietetici e salutistici.

- Controllo chimico, biologico e microbiologico della materie prime necessarie alla produzione di prodotti alimentari e dietetici per uso umano.

*Luigi Antonio Conner*

