



# ALESSIA MOLLICA

C.so Vittorio Emanuele II, 193Bis 10139  
- TORINO (TO) ITALIA  
Residenza: Via Calandra Costa, 15  
98055 - LIPARI (ME) ITALIA  
Alessia Mollica  
alessia\_mollica  
Patente B (automunita)  
24/05/1995



Italiana

**Biologa Nutrizionista | Iscritta all'Ordine Nazionale dei Biologi Sezione A (AA086404)**



## ISTRUZIONE

**Esame di Stato per l'Abilitazione alla professione di Biologo (Sezione A) | Università degli Studi di Pavia**

Giugno 2020

**Laurea Magistrale in Scienze degli Alimenti e della Nutrizione Umana | Università degli studi di Torino**

28/09/2017 – 21/10/2019

Voto di Laurea: 110/110 con Lode e Menzione

Tesi: "Il "latte" che non è latte: indagine su consumi, conformità dell'etichetta nutrizionale e valutazione dei livelli di sicurezza chimica e microbiologica delle bevande vegetali sostitutive del latte."

Descrizione: analisi di controllo qualità microbiologica, per la rilevazione di microrganismi indicatori di igiene e sicurezza alimentare, e analisi chimiche, per la ricerca di residui di pesticidi e micotossine. Controllo delle etichette in riferimento alla normativa vigente.

**Laurea triennale in Scienze Biologiche | Università degli studi di Torino**

23/09/2014 – 19/07/2017

Voto di Laurea: 110/110 con Lode

Tesi: "Il ruolo del co-repressore GPS2 nelle dinamiche epigenomiche legate all'obesità e al diabete di tipo 2"

**Maturità scientifica | I.I.S. Isa Conti Eller Vainicher**

2009 – 2014

Voto diploma: 100/100



## ESPERIENZE DI STAGE E TIROCINIO

**PROGETTO DI TESI | Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte Liguria e Valle d'Aosta (Torino – TO)**

01/03/2019 – 01/10/2019 Totale ore: 675

Applicazione dei metodi di routine previsti per il controllo di qualità degli alimenti destinati al consumo umano.

**TIROCINIO | Istituto Auxologico Italiano (Piancavallo – VB)**

12/06/2019 – 14/06/2019 Totale ore: 50

Esperienza di reparto, incontri e progetti educativi sui disturbi alimentari e sull'obesità, calorimetria e impedenziometria, esperienza durante il servizio di dietetica, ecc.

**TIROCINIO | ASL TO3 Dipartimento di Prevenzione SC Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione (Rivoli - TO)**

10/09/2018 – 21/09/2018 Totale ore: 50

Partecipazione alle diverse attività istituzionali del servizio e dei progetti specifici. Redazione e validazione dei menù per la ristorazione collettiva. Progetto regionale finalizzato a migliorare la sicurezza dei pasti per i soggetti celiaci.

**Tirocinio | Dipartimento di Scienze Cliniche e Biologiche – AOU S. Luigi Gonzaga (Orbassano – TO)**

01/03/2017 – 30/04/2017 Totale ore: 150

Acquisizione delle tecniche di biologia molecolare di base (es. manipolazione plasmidi, colture batteriche e cellulari).



## ESPERIENZE LAVORATIVE

### **Biologa Nutrizionista | Gruppo FEMA**

21/10/2020 – in corso – Tipo di rapporto: libero professionista in collaborazione a tempo determinato

### **Borsista per il supporto alla didattica a distanza | Università degli Studi di Torino**

02/11/20 – in corso – Tipo di rapporto: borsa di studio a tempo determinato

### **Docente (sostituzione scuola dell'infanzia e scuola primaria) | Istituto Comprensivo Chieri 1**

30/01/2020 – 23/02/2020 - Tipo di rapporto: tempo determinato per sostituzione

### **Consulente Biologo Caresmed | Synergie Hr Solutions SRL**

Novembre 2019 - Tipo di rapporto: lavoro autonomo occasionale

### **Operaia – Addetta Reception | Ominiatourist S.r.l. (Lipari – ME)**

01/07/2012 – 31/08/2012 - Tipo di rapporto: contratto a tempo determinato

### **Impiegata d'ordine livello 6 CCNL AUTOLINEE - Biglietteria | Urso Guglielmo S.r.l. (Lipari – ME)**

23/06/2011 – 02/09/2011 - Tipo di rapporto: contratto a tempo determinato



## FORMAZIONE E CERTIFICAZIONI

IBS E Dieta Low FODMAP | **Scuola di Nutrizione Salernitana**

Le Diete Chetogeniche | **Scuola di Nutrizione Salernitana**

22° Corso di Alimentazione e Nutrizione Umana | **Scuola di Nutrizione Salernitana**

Settembre – Novembre 2020

Percorso formativo 24 CFU (DM 616/2017) | **Università degli Studi di Torino**

Giugno 2020

“Il Consulente per l'igiene degli alimenti e gestione del sistema HACCP” | **Gruppo Parise**

Dicembre 2019



## COMPETENZE

- Competenze linguistiche:
  - o Italiano: madrelingua
  - o Inglese: Livello B2
- Competenze informatiche:
  - o Microsoft Office
  - o Latex
  - o Zoom, Webex



## CAPACITA' PERSONALI

Ottima capacità di relazione e comunicazione. Tendenza a mettersi sempre in gioco. Forte motivazione e continua ricerca di formazione e informazione. Ottime capacità organizzative. Capacità di lavorare in team. Ottime capacità di stesura. Buona capacità di risoluzione problematiche e pianificazione delle attività. Forte passione in ambito nutrizionale e gastronomico.



## PUBBLICAZIONI

Mollica A., Bianchi D.M., Decastelli L., (a cura di), “Il “latte” che non è latte: indagine su consumi delle bevande vegetali sostitutive del latte”, Ingredienti Alimentari (XIX), aprile 2020.