

## INFORMAZIONI PERSONALI



## Wilma Longo

📍 Via Giacomo Leopardi 18, Valenzano, 70010, Bari

☎ 080 9901319 📠 349 1438812

✉ longowilma@gmail.com

👤 Sesso F | 📅 Data di nascita 24/05/1996 | 🇮🇹 Nazionalità Italiana

## TITOLO DI STUDIO

Laurea in CdS “ Scienze animali e produzioni alimentari”  
Dipartimento di Medicina Veterinaria.

ESPERIENZA  
PROFESSIONALE

1/05/2019 – 31/08/2019

## TIROCINIO PRESSO “CENTRO VETERINARIO S. ANTONIO ABATE”

CENTRO VETERINARIO S. ANTONIO ABATE, Capurso (Ba)

7/2014

## Addetta alla clientela e al magazzino

Rosangela Boutique, Valenzano (Ba)

Addetta alla clientela e al magazzino.

Attività o settore Commerciale abbigliamento.

1/03/2018 – 31/03/2018

## Operatrice call center “ outbound”

Flipcall s.r.l., Bitritto ( BA)

Contrada La Marchesa SS271 Km 8680

70020 Bitritto (BA)

Attività o settore operatore telefonico

## ISTRUZIONE E FORMAZIONE

9/2010-7/2015 **Diploma Scientifico**

Sostituire con il livello  
 QEQ o altro, se  
 conosciuto

Liceo Scientifico Statale "G.Salvemini", via Prezzolini 9, Bari

10/2015 – 04/2019

- Matematica, Fisica e scienze, approfondimento della letteratura italiana, inglese e latina, Nozioni di base di storia e filosofia
- **Laurea in " Scienze animali e produzioni alimentari", discutendo la tesi dal titolo " Controlli ufficiali in aziende riconosciute"**  
 Relatori : **Professore Giancarlo Bozzo ( docente di Ispezione degli Alimenti )**  
**Dottor. Michele De Ninno ( tecnico della prevenzione Asl )**

Università degli Studi di Bari " Aldo Moro" – Dipartimento di Medicina Veterinaria.

**COMPETENZE PERSONALI**

Lingua madre Italiana

Altre lingue

	COMPRENSIONE		PARLATO		PRODUZIONE SCRITTA
	Ascolto	Lettura	Interazione	Produzione orale	
Inglese	B1	B1	B1	B1	B1
	Università				
Francese	A2	A2	A2	A2	A2
	Scolastico				

Livelli: A1/2 Livello base - B1/2 Livello intermedio - C1/2 Livello avanzato  
 Quadro Comune Europeo di Riferimento delle Lingue

Competenze comunicative

possiedo buone competenze comunicative acquisite durante la mia esperienza universitaria, di lavori di gruppo, esposizione dei lavori condotti durante i tirocinii formativi e esperienze lavorative trascorse.

Competenze organizzative e gestionali

Ottime capacità organizzative e gestionali, leadership acquisita durante tutto il mio percorso formativo.

Competenze professionali	<p>Tirocini formativi svolti durante il mio percorso universitario con attività di laboratorio e teorico-pratiche nei settori di :</p> <p>Parassitologia - acquisizione delle competenze nel campo dell'immunofluorescenza e esemi coprologici;</p> <p>Zootecnia – estrazione di DNA, studio delle concentrazioni di insilati, proteine e carboidrati nella preparazione di miscele e diete di interesse zootecnico;</p> <p>Epidemiologia – studio dello sviluppo di colonie di microorganismi patogeni in latte mastitico di bovine, corsa elettroforetica, test ELISA;</p> <p>Patologia avicunicola c/o “Osservatorio faunistico” Regione Puglia di Bitetto - accettazione, primo soccorso e cure di animali selvatici;</p> <p>Ostetricia – Esame del ballottamento su capre in vari stadi del ciclo, esame trasrettale su bovine al termine della gravidanza, inseminazione artificiale su bovina;</p> <p>Igiene e sicurezza alimentare – affiancamento del personale ASL Bari durante i controlli ufficiali svolti nell'area metropolitana ambito 2, conoscenza e studio dei principali Regolamenti inerenti le filiere del latte, carne , MEL, miele e uova.</p> <p>Esperienza come :</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- esperto agro-zootecnico presso allevamenti, centri di performance genetica e di produzione seme, associazioni di categoria del settore, enti professionali, enti territoriali pubblici e organizzazioni nazionali e internazionali come responsabile della gestione tecnica, igienica ed economica della filiera produttiva, nutrizionista/alimentarista, valutatore morfologico di razza, fecondatore laico, esperto in podologia e mascalcia ecc.</li><li>- esperto nutrizionista/alimentarista presso aziende mangimistiche come responsabile della formulazione e della qualità degli alimenti per gli animali</li><li>- esperto della gestione tecnica e igienico-sanitaria di imprese di produzione e trasformazione degli alimenti (macelli, compresi quelli avicunicoli, caseifici ecc.)</li><li>- esperto di gestione della distribuzione agro-alimentare in qualità di manager per la certificazione di prodotto, consulente per piani di controllo, rintracciabilità di filiera e sistemi di qualità, manager di gestione centri cottura, e della qualità nella grande distribuzione organizzata ecc.</li><li>- tecnico di laboratorio per il controllo sulle materie prime e i mangimi per gli animali e sui prodotti di origine animale.</li></ul>
Competenze informatiche	buona padronanza degli strumenti Microsoft Office e utilizzo di alcuni programmi base per Mac.
Patente di guida	A1, 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".