

# Giulia Paganini

Nazionalità - Italia

Data di nascita - 18/04/1996

Via Crispi 110, Varese (Va), Italia

3409859348

giuliapaganini96@gmail.com



## Istruzione

ottobre 2021 - gennaio 2023

### **Master DESIGN FOR FOOD**

Facoltà del Politecnico - Milano (MI), Italia  
in collaborazione con l'Università di Scienze  
Gastronomiche di Pollenzo

Master di specializzazione volto a fornire capacità  
progettuali per il sistema prodotto-servizio alimentare

2019 - 2021

### **Lm SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI**

Università degli studi di Milano - Milano (MI), Italia  
Facoltà di Scienze Agrarie e Alimentari

Corso di laurea magistrale

Valutazione finale: 110/110 Lode

2015 - 2018

### **Lt SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI**

Università degli studi di Milano - Milano (MI), Italia  
Facoltà di Scienze Agrarie e Alimentari

Corso di laurea triennale

Valutazione finale: 108/110

2010 - 2015

### **Liceo classico**

Liceo classico E. Cairoli, Varese (VA), Italia

## Formazione

maggio - presente

### **Percorso di Formazione 'La sostenibilità per le PMI'**

ALTIS Università Cattolica, Milano

Percorso di formazione dedicato ai rappresentanti di PMI,  
promosso da Sustainability Makers in collaborazione con  
Associazione Piccole e Medie Industrie

27 luglio - 4 agosto 2020

### **Summer school 'Food and Ingredients'**

Aarhus University, Danimarca

An insight into the latest challenges & solutions related to  
food

1 - 3 novembre 2019

### **We-food Academy**

Partecipazione alla manifestazione 'Tour alla scoperta  
delle Fabbriche del Gusto'

luglio 2019

### **'Sustainable Food Systems: A Mediterranean Perspective'**

Sustainable Development Solutions Network (SDSN)  
e SDG Academy

How do we produce more, better quality, and safer food  
while achieving social and environmental goals?

## Esperienza professionale

gennaio 2024 - presente

### **Sodexo Italia SpA - Site Supervisor Divisione Scuole**

Arcisate (Va), Italia

Supervisione del servizio di mensa scolastica (ca 700 pasti  
giornalieri), gestione del personale operativo, controllo  
corretta applicazione e piano HACCP, gestione economica del  
contratto di appalto, chiusure contabili mensili, gestione  
ordini e magazzino, contatto con i fornitori, cura dei rapporti  
con amministrazione comunale, referenti scolastici e famiglie

ottobre 2022 - settembre 2023

### **Zini Prodotti Alimentari SpA - Sustainability Specialist**

Cesano Boscone - Milano (MI), Italia

Stesura del nuovo Bilancio di Sostenibilità; Sviluppo di  
obiettivi e progetti di Responsabilità sociale e ambientale  
d'impresa (es. educazione alimentare per le scuole,  
donazione eccedenze alimentari, newsletter interna,  
somministrazione di questionari a fornitori/clienti,  
organizzazione eventi e sponsorizzazioni)

maggio 2022 - presente

### **Distretto Rurale Riso e Rane - Stage divisione marketing**

Milano (MI), Italia

Ricerca di strategie in grado di valorizzare il Distretto, i  
suoi prodotti e il suo territorio

novembre 2019 - aprile 2021

### **Progetto UniversityLab - Sviluppo di prodotto**

Opessi Srl in collaborazione con l'Università degli studi di  
Milano

Lavoro di gruppo. Sviluppo e industrializzazione di una  
pralina al cioccolato con crema di ceci e inclusione di  
lenticchie. Fasi del progetto: formulazione ricetta, studio  
shelf life, tabella nutrizionale, flowsheet e layout  
processo, piano dei costi, packaging, marketing e  
comunicazione.

ottobre 2017 - aprile 2018

### **Tirocinio Curriculare**

Università degli Studi di Milano - Milano (MI), Italia

Attività di ricerca: analisi del potere antiossidante e  
contenuto totale di polifenoli in foglie di gelso

## Altre esperienze lavorative

- novembre 2021 - marzo 2022  
**Aiuto cuoco part-time**  
*Circolo di Albizzate, Varese (VA), Italia*
- settembre 2020 - giugno 2021  
**Collaborazione studentesca di 400 ore**  
*Università degli studi di Milano (MI), Italia*  
Sportello segreteria studenti e attività di ufficio
- agosto 2019  
**Operaia agricola**  
*Res Naturae -Introbio, Lecco (LC), Italia*
- settembre 2023 - dicembre 2023  
**Operaia agricola**  
*Agriturismo La Selvaggia, Mandello del Lario (LC), Italia*

## Volontariato

- giugno - settembre 2022  
**Laboratorio di cucina**  
*Oratorio di Buguggiate*  
Attività per i ragazzi dell'Oratorio estivo
- gennaio 2022 - gennaio 2023  
**Collaboratrice PPDO**  
*Distretto Economia Solidale Varese - ambiente, diritti ed economia circolare*  
Coinvolgimento nella realizzazione di un progetto dedicato alla piccola distribuzione organizzata, in particolare nelle attività di comunicazione

## Progetti curriculari

- Giugno 2022  
**Workshop in collaborazione con Food Policy di Milano & Milano Ristorazione** - Master Design for Food  
"From food to neighborhood"  
Ricerca di soluzioni per aumentare l'apprezzamento del cibo servito alle mense della scuola dell'infanzia
- Aprile 2022  
**Workshop in collaborazione con Garofalo** - Master Design for Food  
"Garofalo crossover: Napoli meets far East"  
Ricerca di soluzioni di prodotto in grado di conciliare la tradizione culinaria italiana e asiatica
- Marzo 2022  
**Workshop in collaborazione con Lavazza** - Master Design for Food  
"The coffee experience in 2050"
- 2021  
**Tesi di laurea magistrale:**  
"Tecnologia di produzione, qualità e sicurezza delle formule per lattanti in polvere"  
Lavoro di ricerca che ha studiato gli aspetti legislativi, chimici, nutrizionali, tecnologici, microbiologici, igienico-sanitari e di sicurezza delle formule per lattanti in polvere

## Lingue

- Lingua madre  
Italiano
- Altre lingue  
Inglese - B2 (IELTS)