

## INFORMAZIONI PERSONALI

## EMINA BAJRAMI



📍 Via Millinanni 8, 73100 Lecce (LE)

☎ 366 - 5349750

✉ [bajramiemina@yahoo.it](mailto:bajramiemina@yahoo.it)

Sesso Femmina | Data di nascita 23/12/1990 |

## TITOLO DI STUDIO

L – 26 UNIPG Dipartimento di scienze agrarie, alimentari ed ambientali

Laurea Triennale in Economia e cultura dell'alimentazione

ESPERIENZA  
PROFESSIONALE

Dal 01/11/2023-attualmente

**Studio tecnico – agronomico via dell'uva**

Dr. Agr. Francesco Iaconisi – Dr. Agr. Eugenio Manieri  
Leverano (Le), Via dell'Uva n° 32

- Programmazione degli interventi di difesa per la coltura vite da vino in regime di agricoltura biologica
- Compilazione registro dei trattamenti
- Interpretazione analisi del suolo finalizzate alla stesura del piano di fertilizzazione
- Assistenza e monitoraggio in campo della mosca delle olive (monitoraggio adulti e olive, campionamenti olive)

Dal 31/05/2021 al 30/07/2021

**Tirocinio**

Confagricoltura Umbria sede di Perugia Via Luigi Catanelli 70,  
06135 Ponte San Giovanni (PG)

- Compilazione registro dei trattamenti
- Predisposizione fascicolo cartaceo PAC
- Assistenza tecnica aziende in regime di agricoltura biologica

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

Giugno 2010

[Sostituire con il livello](#)

LICEO SCIENTIFICO SCIENZE APPLICATE CON INDIRIZZO TECNICO IN BIOTECNOLOGIE SANITARIE

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE (ITAS) GIORDAO BRUNO PERUGIA via Mario Angelucci, 1, 06129 Perugia PG

Principali materie di studio nel percorso formativo

- Biochimica applicata
- Chimica applicata
- Microbiologia applicata

Febbraio 2023

DIPARTIMENTO DI SCIENZE AGRARIE, ALIMENTARI E AMBIENTALI  
Laurea triennale L-26 in Economia e Cultura dell'Alimentazione

con votazione 93/110

Università degli Studi di Perugia, Piazza Università 1, 06123 Perugia

Principali materie di studio nel percorso formativo

- Chimica degli alimenti
- Biochimica degli alimenti
- Dietologia
- Alimentazione umana
- Scienze della nutrizione
- Storia dell'Agricoltura e dell'Alimentazione
- Principi di difesa delle colture
- Marketing agroalimentare

Conseguimento di una tesi sperimentale su "Indagini micologiche su ceci prodotti in regime biologico ed integrato"

Principali attività svolte

- Isolamento dei funghi su substrato di crescita Patata Destrosio Agar (PDA)
- Isolamento dei funghi con il metodo della Camera Umida Refrigerata (CUR)
- Valutazione morfologica e riconoscimento specie

COMPETENZE PERSONALI

Lingua madre Italiano

Altre lingue

	COMPRESIONE		PARLATO		PRODUZIONE SCRITTA
	Ascolto	Lettura	Interazione	Produzione orale	
Inglese	B1	B1	B1	B1	B1

Livelli: A1/A2: Utente base - B1/B2: Utente intermedio - C1/C2: Utente avanzato  
[Quadro Comune Europeo di Riferimento delle Lingue](#)

Competenze comunicative

Ottime doti comunicative e relazionali scaturite dall'esperienza nella ristorazione maturata negli anni, propensione al lavoro di gruppo e capacità di stare a contatto con il pubblico

Competenze organizzative e gestionali

Buone competenze organizzative e gestionali

Competenza digitale

AUTOVALUTAZIONE				
Elaborazione delle informazioni	Comunicazione	Creazione di Contenuti	Sicurezza	Risoluzione di problemi
Utente autonomo	Utente autonomo	Utente autonomo	Utente autonomo	Utente autonomo

Competenze digitali - Scheda per l'autovalutazione

- Conoscenza base degli strumenti del pacchetto Office (Excel, Word, Power Point)

Altre competenze

- **ottima conoscenza dei principali prodotti agroalimentari italiani, in particolar modo delle varietà locali e delle tipicità regionali e dei loro utilizzi**
- **ottima conoscenza dei parametri qualitativi dell'olio extravergine di oliva**
- **ottima conoscenza dei parametri qualitativi del vino**

ULTERIORI INFORMAZIONI

Corsi

- Corso di agricoltura sociale tenuto dalla Prof.ssa Bianca Maria Torquati presso il DSA3 di Perugia
- Corso di Analisi sensoriale sui principali parametri chimici ed organolettici di olio extravergine di oliva, vino e birra tenuto dalla Prof. Ssa Sonia Esposto
- Corso di Tartuficoltura tenuto dalla Prof. Ssa Domizia Donnini

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".