



Francesca Pia Tarantino

Nazionalità: Italiana | **Indirizzo:** Italia (Abitazione)

Presentazione:

Addetta al controllo qualità presso Princes Industrie Alimentari

Analista di Laboratorio

Impiegata amministrativa con 9 anni di esperienza

Laurea Triennale in scienze e tecnologie alimentari

Laurea Magistrale in scienze e tecnologie alimentari - 110 e Lode

ESPERIENZA LAVORATIVA

07/2022 – 09/2022 Foggia, Italia

ADDETTA AL CONTROLLO QUALITÀ PRINCES INDUSTRIE ALIMENTARI SRL

- Controllo Qualità della materia prima e gestione dati con il SAP

Sono stata addetta al controllo qualità della materia prima, più precisamente all'inserimento dati con il software SAP, attraverso le due transazioni QA32 e ZPIA.

In più, ho svolto attività di analisi sul pomodoro, prelevando campioni rappresentativi da ciascun carico in entrata; nel particolare, la misura dell'acidità, effettuata con un pHmetro, e la misura del residuo ottico, con un rifrattometro.

Ho utilizzato il programma MES, anche se in maniera inferiore.

Ed infine su foglio Excel, veniva redatto il report giornaliero dettagliato delle *deliveries* in ingresso.

09/2022 – ATTUALE Foggia, Italia

BORSISTA PER ATTIVITÀ DI RICERCA UNIVERSITARIA UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI FOGGIA

Vincitrice di 2 borse di studio continuative per Attività di Ricerca

Attività svolte:

- test di *shelf life* basati su analisi fisiche, chimiche, microbiologiche e sensoriali, per valutare l'efficacia antimicrobica, su formulazioni alimentari innovative, fortificate con scarti dell'industria orto-frutticola.

01/02/2022 – 31/05/2022 San Severo (FG), Italia

CONSULENTE ASSICURATIVO AGENZIA GENERALI SAN SEVERO

Principali attività e responsabilità:

- gestione di un portafoglio clienti;

- consulenza sui prodotti assicurativi più in linea con i progetti di vita del cliente;

- acquisizione di nuovi clienti, all'interno della propria zona di competenza.

06/2013 – 31/05/2022 Torremaggiore (FG), Italia

IMPIEGATA AMMINISTRATIVA RICICLA SRL

Impiegata part-time addetta a:

- fatturazioni;

- preventivi;

- logistica;

- management aziendale;

- movimentazione merce IN e OUT;

- registrazioni formulari di carico e scarico rifiuti con piattaforma "WinWaste";

- contatti con i consorzi COREPLA, COMIECO, COREVE e CORIPET.

● ISTRUZIONE E FORMAZIONE

2021 Foggia, Italia

LAUREA MAGISTRALE IN SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI Università degli Studi di Foggia

Approfondita conoscenza del settore alimentare e dei processi di trasformazione

Principali materie di competenza:

- microbiologia degli alimenti fermentati;
- tecnologia del condizionamento e della distribuzione dei prodotti agroalimentari;
- metodi innovativi per il controllo dei microrganismi e microbiologia predittiva;
- colture officinali;
- ottimizzazione ed innovazione di processo;
- macchine e impianti;
- metodiche analitiche avanzate.

Tirocinio condotto presso i laboratori di microbiologia predittiva dell'Università di Foggia, sul tema della "simulazione in vitro del transito oro-gastro-fecale" utilizzando il microrganismo probiotico *Bifidobacterium animalis* subs. *lactis* ceppo DSM 10140.

Indirizzo Via Napoli, 25, Foggia, Italia | **Voto finale** 110 e Lode | **Tesi** Microbiota Intestinale e Composti Prebiotici

2019 Foggia, Italia

LAUREA TRIENNALE IN SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI Università degli Studi di Foggia

Principali materie di competenza:

- qualità e sicurezza alimentare;
- igiene e sicurezza degli alimenti;
- tecniche di allevamento;
- economia agroalimentare;
- analisi fisiche-chimiche e sensoriali (latte, vino, olio e cereali);
- operazioni unitarie.

Indirizzo Via Napoli, 25, Foggia, Italia |

Tesi Social media e nuove possibilità di marketing per i prodotti agro-alimentari

2021 Foggia, Italia

ACQUISIZIONE 24 CFU NELLE DISCIPLINE ANTROPO-PSICO-PEDAGOGICHE E NELLE METODOLOGIE E TECNOLOGIE DIDATTICHE Università degli studi di Foggia

Indirizzo Via Napoli, 25, Foggia, Italia

● COMPETENZE LINGUISTICHE

Lingua madre: **ITALIANO**

Altre lingue: **LINGUA INGLESE - LIVELLO INTERMEDIO**

● COMPETENZE DIGITALI

Padronanza del Pacchetto Office (Word Excel PowerPoint ecc) | Gestione autonoma della posta e-mail | Utilizzo del browser | GoogleChrome | Software gestionale SAP

● ULTERIORI INFORMAZIONI

HOBBY E INTERESSI

Interessi

- *healthy food*;
- tecnologie alimentari innovative e non;
- processi produttivi;
- analisi microbiologiche, chimiche e fisiche su matrici alimentari.

COMPETENZE COMUNICATIVE E INTERPERSONALI

Competenze interpersonali

- lavoro di squadra e in autonomia;
- ottima gestione dello stress;
- empatia;
- *problem solving*;
- TANTA VOGLIA DI IMPARARE;
- massima serietà.

SOGNI

Sogni nel cassetto

- lavorare ed essere parte integrante di una realtà aziendale della tecnologia alimentare;
- progettare un imballaggio in MAP (atmosfera modificata).

PATENTE DI GUIDA

Patente B

Automunita

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali presenti nel CV ai sensi dell'art. 13 d. lgs. 30 giugno 2003 n. 196 - "Codice in materia di protezione dei dati personali" e dell'art. 13 GDPR 679/16 - "Regolamento europeo sulla protezione dei dati personali".

Torremaggiore , 04/04/2023

Francesca Pia Tarantino