

## MODELLO EUROPEO PER IL CURRICULUM VITAE



### INFORMAZIONI PERSONALI

Nome **MARIA LUIGIA DI CORCIA**  
 Data di nascita 12/03/1994

### ESPERIENZE LAVORATIVE

- Date (da – a) 18/07/2022 – 15/09/2022
  - Nome dell'azienda e città Princes Industrie Alimentari S.r.l. - Località Incoronata, zona ASI – 71122 Foggia (FG)
  - Tipo di società/ settore di attività Industria Alimentare
    - Tipo di impiego **Shift Leader of Quality Control Laboratory - – Reparto Pelatura**
  - Principali mansioni e responsabilità Assicurazione ed ottimizzazione dei parametri di processo (Materia Prima, impostazione parametri analitici, e settaggio macchine)
    - Redazione specifica tecnica del prodotto
    - Coordinazione delle risorse e delle attività di laboratorio
    - Gestione ordini, isolamento merce e sospesi mediante SAP
    - Estrazione ed inserimento dati SAP
    - Report giornaliero dell'andamento produttivo
    - Assicurazione degli standard di igiene e sicurezza
    - Assicurazione del rispetto delle direttive HACCP
  
- Date (da – a) 21/02/2021 – 20/03/2021
  - Nome dell'azienda e città Princes Industrie Alimentari S.r.l. - Località Incoronata, zona ASI – 71122 Foggia (FG)
  - Tipo di società/ settore di attività Industria Alimentare
    - Tipo di impiego **Shift Leader of Quality Control Laboratory – Reparto Asettico**
  - Principali mansioni e responsabilità Assicurazione ed ottimizzazione dei parametri di processo (Materia Prima, impostazione parametri analitici, e settaggio macchine)
    - Redazione specifica tecnica del prodotto
    - Coordinazione delle risorse e delle attività di laboratorio
    - Gestione ordini, isolamento merce e sospesi mediante SAP
    - Estrazione ed inserimento dati SAP
    - Report giornaliero dell'andamento produttivo
    - Assicurazione degli standard di igiene e sicurezza
    - Assicurazione del rispetto delle direttive HACCP
  
- Date (da – a) 18/10/2021 – 26/11/2021
  - Nome dell'azienda e città Princes Industrie Alimentari S.r.l. - Località Incoronata, zona ASI – 71122 Foggia (FG)
  - Tipo di società/ settore di attività Industria Alimentare
    - Tipo di impiego **Shift Leader of Quality Control Laboratory – Reparto Asettico**
  - Principali mansioni e responsabilità Assicurazione ed ottimizzazione dei parametri di processo (Materia Prima, impostazione parametri

analitici, e settaggio macchine)  
Redazione specifica tecnica del prodotto  
Coordinazione delle risorse e delle attività di laboratorio  
Gestione ordini, isolamento merce e sospesi mediante SAP  
Estrazione ed inserimento dati SAP  
Report giornaliero dell'andamento produttivo  
Assicurazione degli standard di igiene e sicurezza  
Assicurazione del rispetto delle direttive HACCP

- Date (da – a) 19/07/2021 – 11/09/2021
- Nome dell'azienda e città Princes Industrie Alimentari S.r.l. - Località Incoronata, zona ASI – 71122 Foggia (FG)
- Tipo di società/ settore di attività Industria Alimentare
- Tipo di impiego **Shift Leader of Quality Control Laboratory – Reparto Pelatura**
- Principali mansioni e responsabilità Assicurazione ed ottimizzazione dei parametri di processo (Materia Prima, impostazione parametri analitici, e settaggio macchine)  
Redazione specifica tecnica del prodotto  
Coordinazione delle risorse e delle attività di laboratorio  
Gestione ordini, isolamento merce e sospesi mediante SAP  
Estrazione ed inserimento dati SAP  
Report giornaliero dell'andamento produttivo  
Assicurazione degli standard di igiene e sicurezza  
Assicurazione del rispetto delle direttive HACCP
  
- Date (da – a) 25/07/2020 AL 15/09/2020
- Nome dell'azienda e città Princes Industrie Alimentari S.r.l. - Località Incoronata, zona ASI – 71122 Foggia (FG)
- Tipo di società/ settore di attività Industria Alimentare
- Tipo di impiego **Addetto Quality Control – Reparto Pelatura**
- Principali mansioni e responsabilità Controllo specifiche tecniche del prodotto  
Analisi chimiche, visive, olfattive ed organolettiche del prodotto finale  
Inserimento dati SAP  
Report attraverso l'utilizzo del pacchetto office
  
- Date (da – a) DAL 11/09/2017 AL 15/06/2020
- Tipo di impiego **Tutor privato**
- Principali mansioni e responsabilità Tutoraggio di singoli alunni e insegnamento in: Chimica, Biologia, Microbiologia, Istologia, Igiene, Chimica Organica, Chimica Analitica

## ESPERIENZE LAVORATIVE

- Date (da – a) DAL 01/06/2018 AL 30/10/2018
- Nome dell'azienda e città Dipartimento di "Scienze Agrarie, degli Alimenti e dell'Ambiente" dell'Università degli Studi di Foggia, Via Napoli 25, 71122. Foggia (FG)
- Tipo di società/ settore di attività Settore Ricerca
  - Tipo di impiego **Tirocinio Curriculare**
- Principali mansioni e responsabilità Preparazione ed analisi dei campioni  
Organizzazione e manutenzione dell'attrezzatura di laboratorio  
Preparazione di terreni e brodo di coltura  
Utilizzo di cappe a flusso laminare  
Elaborazione dei dati ottenuti
  
- Date (da – a) 05/07/2013 AL 30/09/2013
- Nome dell'azienda e città Villa Reale Ricevimenti, Via Camporeale, 71122, Foggia (FG)
- Tipo di società/ settore di attività Ristorazione
  - Tipo di impiego **Hostess**
- Principali mansioni e responsabilità Organizzazione della sala  
Gestione delle risorse

## ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- Date (dal – al) 09/2020 – 20/07/2023
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione Università degli studi di Foggia
- Principali studi / abilità professionali oggetto dello studio Metodiche Analitiche avanzate – Operazioni unitarie della Tecnologia Alimentare – Tecnologia del condizionamento e della distribuzione dei prodotti agroalimentari – Gestione Strategica delle imprese Agroalimentari – Macchine ed Impianti – Microbiologia degli alimenti Fermentati – Qualità ed Innovazione nella Produzione Primaria
- Qualifica o certificato conseguita **Laurea Magistrale – Scienze E Tecnologie Alimentari – Votazione: 110/110 con Lode e Plauso**
  
- Date (dal – al) 01/03/2021 – 14/07/2021
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione "Uniwersytet Przyrodniczy w Wroclawiu – Wroclaw University of Life Sciences", Wroclaw Poland
- Principali studi / abilità professionali oggetto dello studio Food Chemistry – Enzimology – Food Safety and Quality Management– Chemical and Instrumental Method of Food Analysis – Mechanical Process in Bioprocess Engineering -
- Qualifica o certificato conseguita **Erasmus**
  
- Date (dal – al) 01/2021 – 06/2021
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione Università degli studi di Foggia
- Principali studi / abilità professionali oggetto dello studio Percorso formativo per l'acquisizione di 24 CFU per l'insegnamento
- Qualifica o certificato conseguita **Attestazione 24 Cfu PEF**
  
- Date (dal – al) 30/10/2013 al 20/07/2020
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione Università degli studi di Foggia
- Principali studi / abilità professionali oggetto dello studio Chimica Generale – Chimica Analitica – Biochimica generale e vegetale – Biotecnologie di colture starter funzionali – Microbiologia Alimentare – Biotecnologie Microbiche – Gestione della qualità e legislazione alimentare – Microbiologia Industriale – Processi della tecnologia Alimentare – Patologia dei Prodotti e delle Derrate Agro-Alimentari e Micotossine
- Qualifica o certificato conseguita **Laurea Triennale – Scienze e Tecnologie Alimentari – Votazione: 110/110 con Lode**

## ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- Date (dal – al) 20 Settembre 2017 al 13 Febbraio 2018
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione “Uniwersytet Przyrodniczy w Poznaniu - Poznan University of Life Sciences”, Poznan, Poland
- Principali studi / abilità professionali oggetto dello studio Elettroforesi su Gel – PCR e preparazione campioni – Cromatografia – Studio sul campo di Innesti per uso agroalimentare – Utilizzo di Fermentatori
- Qualifica o certificato conseguita **Erasmus**
  
- Date (dal – al) 14 Marzo 2017 al 13 Giugno 2017
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione Dipartimento di “Scienze Agrarie, degli Alimenti e dell’Ambiente” dell’Università degli Studi di Foggia, Via Napoli 25, 71122. Foggia (FG)
- Principali studi / abilità professionali oggetto dello studio Normativa comunitaria e nazionale per la sicurezza alimentare – Sicurezza alimentare: il Codex Alimentarius e il metodo HACCP – Sistema di autocontrollo igienico sanitario per alimenti di origine animale e non animale – Progettazione di un sistema HACCP
- Qualifica o certificato conseguita **Attestato “Progettista Sistemi HACCP”**
  
- Date (dal – al) 14 Marzo 2017 al 13 Giugno 2017
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione Dipartimento di “Scienze Agrarie, degli Alimenti e dell’Ambiente” dell’Università degli Studi di Foggia, Via Napoli 25, 71122. Foggia (FG)
- Principali studi / abilità professionali oggetto dello studio Auditor interno per i Sistemi di Autocontrollo Igienico Sanitario
- Qualifica o certificato conseguita **Attestato “Auditor di Sistemi HACCP”**
  
- Date (dal – al) 08/09/2008 al 03/07/2013
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione Liceo Scientifico “A. Volta”, Foggia (FG)
- Principali studi / abilità professionali oggetto dello studio Matematica, fisica, chimica, geografia astronomica, biologia, filosofia, storia, inglese, letteratura italiana, letteratura latina, letteratura inglese, storia dell’arte.
- Qualifica o certificato conseguita **Maturità scientifica**

**MADRELINGUA** ITALIANO

**ALTRE LINGUE** INGLESE

- Capacità di lettura BUONO
- Capacità di scrittura BUONO
- Capacità di espressione orale BUONO

## CAPACITÀ E COMPETENZE

### RELAZIONALI

*Mettere in evidenza la propria propensione ai rapporti interpersonali, soprattutto per posizioni che richiedono il lavoro in team o l'interazione con la clientela o partner aziendali.*

COMUNICAZIONE INTERPERSONALE, ADATTABILITÀ, SPIRITO DI GRUPPO E LEADERSHIP, RIENTRANO TRA LE CAPACITÀ E COMPETENZE RELAZIONALI ACQUISITE NEL CORSO DELLE ATTIVITÀ DI VOLONTARIATO SVOLTE PRESSO “L’OPERA S. MICHELE ARCANGELO” IN FOGGIA

## CAPACITÀ E COMPETENZE

### ORGANIZZATIVE

*Esplicitare le capacità acquisite nell'eventuale coordinamento di altre persone o se incaricato di gestire progetti in contesti aziendali complessi e articolati.*

PIANIFICAZIONE DEL LAVORO, TIME MANAGEMENT, CAPACITÀ DI ANALISI, DI CONTROLLO E DI ATTENZIONE AL DETTAGLIO, NEL RISPETTO DELLE CONSEGNE PER IL RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI, SONO ALCUNE DELLE CAPACITÀ ORGANIZZATIVE-GESTIONALI MATURE SIA ALL’INTERNO DEL TEAM DI LAVORO DURANTE IL PERIODO DI TIROCINIO, DURANTE IL PERIODO DI VOLONTARIATO E NELL’AMBIENTE DI VITA PERSONALE

## **CAPACITÀ E COMPETENZE**

### **INFORMATICHE**

*Eventuale conoscenza di specifici macchinari o tecniche particolari, anche in ambito informatico/gestionali.*

UTILIZZO DEI DIVERSI APPLICATIVI DEL PACCHETTO OFFICE, IN PARTICOLAR MODO EXCEL, WORD E POWERPONT, CAPACITÀ ACQUISITE ATTRAVERSO UN UTILIZZO SISTEMATICO DEL PC ED ATTITUDINE AL MIGLIORAMENTO CONTINUO.