

CURRICULUM VITAE CARELLA ALESSANDRA

FORMAZIONE

LAUREA MAGISTRALE LM-61, 10/2022 – 11/2024

Presso il Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimenti, Risorse Naturali e Ingegneria (DAFNE), con lavoro di tesi in lingua inglese, dal titolo "Impact of sheep milk and its fermented products on human health".

Laurea conseguita con votazione di 110/110, con Lode.

LAUREA TRIENNALE L-26, 10/2017 – 06/2022

Presso il Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimenti, Risorse Naturali e Ingegneria (DAFNE), con lavoro di tesi dal titolo "Il Filth-Test per la ricerca di impurità solide in prodotti di derivazione cerealicola".

Laurea conseguita con votazione di 103/110.

DIPLOMA DI LICEO SCIENTIFICO, 09/2012 – 07/2017

Presso il Liceo Scientifico Guglielmo Marconi, Foggia

ESPERIENZE PROFESSIONALI

NEW PRINCES, 07/2024 – 09/2024

Addetto al controllo qualità.

Principali attività e responsabilità: Controllo di pH e residuo ottico sui prodotti asettici semilavorati a base di pomodoro) e controllo di pH, residuo ottico, bostwick e colore sul prodotto finito in asettico (passate in vetro e in brick, concentrato, doppio e triplo concentrato in tubetto). Compilazione schede prodotto giornaliera, ad orari. Controllo qualità del packaging.

Competenze e obiettivi raggiunti: Questa esperienza di lavoro mi ha dato l'opportunità di acquisire le competenze tecniche necessarie per far sì che il prodotto alimentare garantisca igiene e sicurezza. La buona comunicazione e la collaborazione tra addetti del controllo qualità, addetti alla manutenzione e addetti alla produzione ha giocato un ruolo cruciale durante il periodo di lavoro. Durante il periodo lavorativo ho imparato a lavorare sotto stress, e sempre nei tempi previsti, per far sì che la produzione fosse continua e ininterrotta.

DIPARTIMENTO DAFNE, 10/2023 – 02/2024

Tirocinio di 100 ore svolto presso il laboratorio di Valutazione della Qualità dei Prodotti di Origine Animale presente all'interno del Dipartimento DAFNE dell'Università di Foggia, con acquisizione delle conoscenze tecniche e pratiche per la valutazione della qualità nutrizionale di campioni di origine animale;

BONASSISALAB, 05/2020 – 12/2020

Addetto controllo qualità.

Principali attività e responsabilità: Applicazione del Metodo Ufficiale Italiano di filth-test su prodotti di origine cerealicola, con focus sul riconoscimento di impurità solide presenti all'interno dei campioni analizzati. Utilizzo delle principali strumentazioni di laboratorio.

Competenze e obiettivi raggiunti: Questa esperienza mi ha permesso di guardare da vicino le operazioni di laboratorio in un'azienda di sicurezza alimentare. Il lavoro di squadra è stato fondamentale per portare avanti le analisi di laboratorio e sviluppare un lavoro di tesi sperimentale. Assunto come: stagista/tirocinante durante gli studi | Durata in ore: 250

COMPETENZE NON LEGATE ALL'ATTIVITÀ PROFESSIONALE

Lingua madre **Italiano**

Altre lingue **Inglese, B2**

Luogo e data: Foggia 06/03/2025