

**FORMATO EUROPEO  
PER IL CURRICULUM  
VITAE**



**INFORMAZIONI PERSONALI**

Nome

**STEFANIA DELL'OLIO**



Titolo di studio

**LAUREA MAGISTRALE IN SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI**

**ESPERIENZA LAVORATIVA**

Da Maggio 2020

Attività di tecnologo alimentare presso l'azienda "Puma Conserve srl", Molfetta (BA), 70056 – Via Oliere e Saponerie Meridionali, 39.

Attività di tecnologo alimentare nel settore conserviero (conserve vegetali, sughi pronti e pesti). Gestione documentazione BRC/IFS, certificazione per prodotti derivanti da agricoltura biologica. Controllo ricevimento e stoccaggio materie prime, controlli in produzione e monitoraggio CCP, monitoraggio processo di acidificazione e pastorizzazione, verifica conformità prodotto finito ed etichette, rispetto delle norme igienico-sanitarie, analisi del rischio e prevenzione pericoli (chimico, fisico e microbiologico), controllo capsulatura, conformità etichette e rispetto normativa vigente.

Da Febbraio 2020 ad aprile 2020

Attività di tecnologo alimentare presso l'azienda "Caseificio Maldera" Corato (BA), 70033 - SP231, Km 34.

Attività di controllo qualità e produzione inerente ai prodotti lattiero-caseari  
Gestione della documentazione BRC/IFS: controlli ricevimento latte, materie prima e packaging, controlli peso, lotti e scadenze, rispetto delle norme igienico-sanitarie, monitoraggio temperatura celle frigo, rintracciabilità prodotti, certificati sanitari prodotti, controllo processo di pastorizzazione, aggiunta caglio, recupero del siero come sottoprodotto, conformità etichette, gestione non conformità e reclami clienti. Analisi chimico-fisiche e microbiologiche su materie prime e prodotti finiti.

Da Gennaio 2019 a Febbraio 2020

Attività di tecnologo alimentare presso l'azienda "Olearia Sweet" Andria (BT), Via Callimaco 74. Attività di controllo qualità e pesatura dei campioni durante l'imbottigliamento, revisione del manuale HACCP e documentazione relativa alla certificazione IFS, compilazione schede di pulizia dei locali/attrezzature e moduli relativi al confezionamento, controllo procedure di rintracciabilità e richiamo dei prodotti, richiesta di autorizzazione al confezionamento e alla stampa delle etichette.

Da Marzo 2018 a Dicembre 2018

Tirocinio presso "Università degli Studi di Bari"

Attività di tesi svolta in laboratorio al fine di una caratterizzazione nutrizionale di alcune specie di micro-ortaggi. Determinazione di ceneri, umidità, lipidi, proteine e fibre totali. Analisi gascromatografica della composizione acidica della frazione lipidica ed analisi HPLC per la determinazione dei carotenoidi

Da marzo 2016 a Luglio 2016

Tirocinio presso azienda PUGLIESE & CO. Srl, Bisceglie (BT), Via S. Andrea 299

Attività di controllo qualità e registrazione delle materie prime in ingresso, verificando la conformità agli standard qualitativi e ai parametri di produzione richiesti. Utilizzo di Datalogger per il monitoraggio del processo di pastorizzazione e pH-metri per prevenire contaminazioni microbiche

Da Giugno 2014 ad Agosto 2014

Attività privata di Baby sitter

Giugno 2014 / Maggio 2015

Attività di volantaggio

## ISTRUZIONE E FORMAZIONE

Da Settembre 2016 a Dicembre 2018

Università degli Studi di Bari "Aldo Moro"

**Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari con voto 110/110**

Argomento tesi "Profilo nutrizionale di micro-ortaggi da genotipi non convenzionali"

Da Settembre 2012 a Luglio 2016

Università degli Studi di Bari "Aldo Moro"

Laurea Triennale in Scienze e Tecnologie Alimentari con voto 101/110

Da Settembre 2007 a Luglio 2012

Liceo Scientifico "Leonardo Da Vinci" di Bisceglie

Diploma di Maturità Scientifica conseguito con voto 96/100

Durata n.35 ore – Periodo: Gennaio / Febbraio 2016. Convenzione quadro tra l'Università degli Studi di Bari" e SVINT (cooperativa sviluppo e integrazione)

**Corso teorico-pratico con attestato di idoneità fisiologica all'assaggio dell'olio di oliva vergine**

12 Giugno 2018 – Campusx Bari.

**Corso teorico-pratico con attestato di partecipazione, sulla "Dichiarazione nutrizionale: sviluppo e comunicazione"**

Durata n.20 ore - Periodo: 10 Maggio / 21 Giugno 2018 presso il Dipartimento di Scienze del Suolo, della Pianta e degli Alimenti

**Corso di formazione "Tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro: il Rischio nel Laboratorio Chimico e Biologico"**

Maggio 2018

Partecipazione al seminario teorico: "L'Acrilammide negli alimenti" (Reg. n. 2158/2017: misure di attenuazione e livelli di riferimento per la riduzione della presenza di acrilammide negli alimenti; Reg CE n. 852/2004 "sull'igiene dei prodotti alimentari")

Maggio 2018

Partecipazione al seminario teorico sulla norma UNI EN ISO 22000:2005: "il sistema di gestione per la sicurezza alimentare"

Giugno 2018

Partecipazione al seminario teorico "Manuale di autocontrollo igienico-sanitario" (HACCP): aspetti pratici nella conduzione degli audit in industrie alimentari (Reg. CE n. 852/2004)

## CAPACITÀ E COMPETENZE PERSONALI

Durante il percorso universitario ho acquisito conoscenze in merito alle tecniche microbiologiche, biotecnologie e metodologie biochimiche per la qualità degli alimenti, chimica degli alimenti, economia, marketing e politiche nelle filiere alimentari, tecnologia delle trasformazioni alimentari e packaging, salubrità degli alimenti, nutrizione ed educazione alimentare, certificazioni di qualità e sicurezza alimentare, analisi sensoriale e strumentale degli alimenti, tecnologie delle conserve alimentari, dei cereali e della birra

<b>MADRELINGUA</b>	ITALIANA
<b>ALTRA LINGUA</b>	INGLESE
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Capacità di lettura</li> <li>• Capacità di scrittura</li> <li>• Capacità di espressione orale</li> </ul>	<p>LIVELLO: BUONO</p> <p>LIVELLO: BUONO</p> <p>LIVELLO: BUONO</p>
<b>CAPACITÀ E COMPETENZE RELAZIONALI</b>	<p>Ottime doti comunicative, buone capacità organizzative ed elevata flessibilità</p> <p>Mi adatto con facilità a nuovi ambienti e situazioni lavorative e sono propenso ad eventuali trasferimenti in Italia</p>
<b>CAPACITÀ E COMPETENZE TECNICHE</b>	<p>Buone capacità nell'ambito dell'informatica e dell'elettronica digitale. Buona conoscenza del pacchetto Office (word, excel, access, power point), Internet e posta elettronica</p> <p>Buon utilizzo di strumentazione HPLC, estrattore Soxhlet, Mineralizzatore e Distillatore, Sistema filtrante e Gas-Cromatografo, lattodensimetro, datalogger, pH-metro, rifrattometro, salinometri</p> <p>Conoscenze in merito alla fatturazione elettronica, contabilità aziendale, spedizione e logistica</p>
<b>PATENTE O PATENTI</b>	Pat. Categoria B – N. BA5769419K, rilasciata in data 27/01/2012.
<b>ULTERIORI INFORMAZIONI</b>	Automunito

Autorizzo il trattamento dei dati personali contenuti nel mio curriculum vitae in base a quanto prescritto ex art. 13 del D. Lgs 196/2003.

**FIRMA**