

**Curriculum
Vitae**

**Informazioni
personali**

Cognome/Nome

Pellegrino Elisa

**Esperienza
professionale**

Date
Lavoro e posizioni
ricoperte

Settembre 2022-in corso
Contratto a tempo indeterminato MIUR-Docente di sostegno presso
IC U.Ferrari (Castelverde)-Scuola secondaria primo grado

Date
Lavoro e posizioni
ricoperte

Settembre 2021-Agosto 2022
Contratto a tempo determinato MIUR-Docente di sostegno presso
IC U.Ferrari (Castelverde)-Scuola secondaria primo grado
(Anno di prova)

Date

Luglio 2015-Marzo 2017

Lavoro o posizioni ricoperte

**Responsabile Controllo Qualità: siti di Panificio Cremona Italia srl e Glutens srl
Via della Repubblica 6/6a, Levata di Grontardo (CR)**

Principali attività e responsabilità

- Revisione e controllo piani Haccp aziendali (sito convenzionale di Grontardo e sito Gluten free di Persico Dosimo)
- Verifica attuazione procedure legate alla sicurezza alimentare
- Controllo fogli lotto
- Redazione schede tecniche nuovi prodotti e aggiornamento esistenti
- Interfaccia con resp.commerciali per problemi inerenti la qualità
- Gestione reclami (segnalazione da clienti)
- Gestione NC interne
- Predisposizione piani pulizia e gestione del personale addetto alle pulizie
- Gestione audit clienti, autorità di controllo e enti terzi
- Gestione audit BRC/IFS (su due siti produttivi)
- Gestione audit per Certificazione Bio e coordinamento con ente certificazione (per entrambi i siti produttivi)
- Controllo delle produzioni biologiche
- Supporto e coordinamento attività di Ricerca e Sviluppo nuovi prodotti
- Interfaccia operativa e di riferimento con personale di reparto
- Formazione del personale operative in materia igienico sanitaria
- Stesura e controllo piano di analisi di laboratorio
- Responsabile attività pest- control e coordinamento con ditta esterna erogatrice del servizio
- Coordinamento attività di manutenzioni impattanti con il sistema qualità (interfaccia con ditte esterne)
- Selezione attraverso colloqui, successivo supporto all'inserimento e valutazione volta all'assunzione, del personale addetto alle pulizie, manutenzione e produzione.**
- Preparazioni notifiche al ministero della salute, per inserimento nuovi prodotti gluten free.
- Gestione e coordinamento di altre due risorse addette al controllo qualità
- utilizzo sistema gestionale aziendale (SAM) per rintracciabilità dei lotti di materie prime e prodotti finiti, inserimento nuove ricette (distinte base), creazione del foglio di lotto con definizione dei parametri critici di processo (T, Umidità, pesi).

Date

Gennaio 2011-Giugno 2015

Lavoro o posizioni ricoperte

**Tecnico laboratorio Ricerca e Sviluppo
Azienda Gomma Plastica, Verolanuova (BS)-produzione imballaggi alimentari**

Principali attività e responsabilità

- Caratterizzazione materie prime e prodotti finiti
- Competition monitoring
- Analisi in fase di sperimentazione nuovi prodotti o ottimizzazione prodotti già esistenti

- Supporto all'ufficio controllo ed assicurazione qualità (analisi secondo piano di campionamento)
- Supporto al reparto produzione durante prove di ottimizzazione semilavorati , prodotti finiti e gestione reclami/non conformità
- Creazione e stesura di nuovi metodi di analisi
- Archiviazione documentazione
- Taratura strumenti di laboratorio e gestione su software dedicato

Strumenti utilizzati: Misuratore Melt Flow Index, dinamometro, stufa, brugger, spettrofotometro, misuratore di haze e gloss ,colorimetro, flessimetro, calibri, micrometri, spessimetri, microscopio, picnometro, pHmetro.

Date

Maggio 2010-Ottobre 2010

Lavoro o posizioni ricoperte

Addetta Controllo ed Assicurazione Qualità
Madi Ventura Chieve (CR) -produzione e confezionamento frutta secca

Principali attività e responsabilità

- Controllo qualità parametri merceologici all'arrivo materia prima (Frutta secca in guscio e sgusciata):
calibro, organolettico, controllo corpi estranei, infestanti ecc
- supporto alla responsabile qualità nella preparazione e/o revisione capitolati prodotti a marchio
- supporto nella preparazione visite ispettive da parte di organi di controllo e audit di II e III parte
- attività di coordinamento per l'attività di taratura degli strumenti di produzione (metal detector, bilance, termometri celle frigo, sonde forni)
- gestione non conformità materie prime e prodotto finito
- conduzione di audit interni
- formazione del personale

Date

Marzo 2008- Marzo 2009

Lavoro o posizione ricoperti	Contratto a tempo determinato presso Wal-Cor azienda dolciaria (produzione di uova pasquali, soggetti natalizi e monete di cioccolato, confezioni di cesti natalizi) con qualifica di Assistente al Responsabile Controllo Qualità .
Principali attività e responsabilità	<ul style="list-style-type: none"> -Raccolta, verifica ed archiviazione documenti di controllo della produzione controllo temperaggio del cioccolato con tempermeter -Controllo qualità in produzione e confezionamento+raccolta documenti (rapportini - schede di controllo - fogli bancale) catalogazione e archiviazione dei documenti -Controllo e raccolta bolle e certificati cioccolato, fotocopie documenti, consegna e comunicazione agli acquisti e/o fornitore, presenza pesate e corrispondenza peso -Controllo giornaliero dell'arrivo di merce in magazzino da confezionisti e verifica del prodotto arrivato -Preparazione materiale formativo in tema di HACCP, Buone pratiche di lavorazione, BRC-IFS, Sicurezza ed igiene degli alimenti e relativa docenza durante i corsi di formazione al personale operativo di linea. -Controllo merce in ingresso (peso specifico alluminio, incarti) Supporto al laboratorio analisi durante il campionamento e le indagini ambientali -Supporto al derattizzatore durante le operazioni di derattizzazione/disinfestazione -Archiviazione documenti qualità (manuale HACCP, NC, AC, revisione PR, IO), in particolare i documenti BRC-IFS-NO NUT, NO OGM -Supporto al consulente visite ispettive interne e gestione delle non conformità interne rilevate con le relative azioni correttive -Prove di rintracciabilità -Realizzazione etichette/ Controllo della stampa -Controllo dei prodotti conformi all'ordine -Preparazione, inserimento dati e stampa attestati per corsi ex L.S. -Raccolta campionature e gestione attività analitica, test rapidi per cioccolato in arrivo e archiviazione documentazione
Date	Giugno2006- Febbraio 2008
Principali attività e responsabilità	<p>Assistente al Responsabile Qualità e Tecnologia di stabilimento</p> <p>Collaborazione ai fini dell'ottenimento della Prima Certificazione BRC FOOD per gli stabilimenti di Ascoli Piceno, Melfi, Cremona, Castiglione delle Stiviere:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Interfaccia operativa con l'unità QSA (qualità, sicurezza, ambiente) della sede centrale di Parma -Supporto metodologico nella redazione delle procedure/istruzioni operative mancanti previste nel Sistema di Gestione Qualità -Supporto alla revisione della documentazione HACCP ed implementazione secondo lo standard BRC Food -Revisione delle istruzioni operative di reparto -Censimento di tutti i vetri e plastiche dure aziendali in apposito elenco dedicato -Affiancamento al responsabile area tecnica e manutenzione per la pianificazione interventi di ristrutturazione aziendale ai fini del raggiungimento degli standard strutturali BRC FOOD -Supporto per l'attività di taratura degli strumenti di laboratorio e censimento degli strumenti di reparto. Gestione su software dedicato

**Istruzione e
Formazione**

Date **Dicembre 2020-Luglio 2021**

Specializzazione per le attività di sostegno didattico conseguita presso Università
Cattolica (sede Brescia)-Votazione 29/30

**Istruzione e
Formazione**

Date **Maggio 2006- Giugno 2006**

Lavoro o posizione ricoperti Tirocinante (Tirocinio formativo Master *RESVI “Responsabile di Ricerca e Sviluppo per la valorizzazione delle piccole e medie imprese del settore agroalimentare)*

Principali attività e responsabilità Inserimento nell’ambito del progetto SPC “Controllo statistico del processo - Process Capability, per il miglioramento dello standard di prodotto

Nome e indirizzo azienda ospitante Stabilimento Barilla G. e R. Fratelli S.p.A Melfi (PZ)

Date **Novembre 2005- Ottobre 2006**
Master - RESVI “Responsabile di Ricerca e Sviluppo per la valorizzazione delle piccole e medie imprese del settore agroalimentare

Titolo della qualifica rilasciata *Ricercatore aziendale Responsabile per lo Sviluppo delle Innovazioni di Processo e di Prodotto nelle piccole e medie del settore agroalimentare*

Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione E.L.D.A.I.F.P (Potenza), Tecnoalimenti ScpA (Milano), e S.I.T. (Potenza)

Livello nella classificazione nazionale o internazionale I livello

Istruzione e formazione

Date

Luglio 2005

Università degli Studi della Basilicata:
Abilitazione all'esercizio della professione di tecnologo alimentare

Date

Aprile 2005-luglio 2005

Tirocinio pratico–applicativo post- laurea, svolto presso il dipartimento di analisi degli alimenti e dei prodotti vegetali dell' ARPAB (sede di Potenza), per lo svolgimento di analisi chimico- microbiologiche sui prodotti agroalimentari.

Date

Dicembre 2004

Laurea in *Scienze e Tecnologie Alimentari-Università degli Studi della Basilicata*

Votazione: 110/110 con lode

Tesi in Macchine ed Impianti per le industrie agro-alimentari:

“Prove comparative tra un decanter tradizionale ed uno innovativo per l'ottimizzazione dell'estrazione olearia”

L'attività sperimentale è stata condotta durante la campagna olivicola–olearia 2003-2004 presso l'Oleificio Cooperativo della Riforma fondiaria di Andria (BA)

Scopo della tesi: valutare in termini di resa di estrazione e capacità lavorativa, un estrattore centrifugo innovativo a velocità differenziale controllata (delta N variabile) ed uno a velocità differenziale fissa.

Date	Aprile 2004-Luglio 2004 Tirocinio pratico-applicativo: Azienda Casearia “Latteria Salvia Maria -Tito (PZ)” nell’ambito del corso di laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari, con relazione finale sulla tecnologia di produzione di un formaggio caprino tipico lucano, a coagulazione termico-presamica
Date	Luglio 1997 Maturità scientifica, conseguita presso il liceo Scientifico “G.Peano”- Marsico Nuovo (PZ) <i>Votazione: 54/60</i>
Capacità e competenze personali	
Madrelingua(e)	Italiano
Altra(e) lingua(e)	
Francese	Ottima conoscenza della lingua parlata e scritta
Inglese	Conoscenza inglese di base.
Capacità e competenze sociali	Facilità di comunicazione, spirito di gruppo, facilità di adattamento nei lavori in team, precisione, puntualità, autocritica, caparbia e grande volontà di apprendimento. Carattere socievole e solare. Facilità nell’entrare in empatia sia colleghi che sottoposti.
Capacità e competenze organizzative	Buona attitudine alla gestione di progetti di gruppo, derivante dalle esperienze maturate nel percorso universitario, di formazione post-laurea e dalle esperienze lavorative

Capacità e competenze informatiche

Ottima conoscenza dei programmi Office, delle principali applicazioni grafiche, internet e posta elettronica

Altre Capacità e competenze (Hobbies, interessi, ecc)

Lettura, viaggi, nuoto
Passione per la cucina/pasticceria, partecipazione a corsi di degustazione vini e prodotti tipici

Patente

Patente B –Automunita

Ulteriori informazioni

Iscrizione all' Albo dei Tecnologi Alimentari di Basilicata e Calabria (Giugno 2006)
Membro Onav (organizzazione nazionale assaggiatori vino_ Giugno 2011)

Corsi di aggiornamento

Partecipazione ai corsi di:

31-03-2010:Disciplina dei materiali destinati al contatto con i prodotti alimentari – Istituto italiano imballaggi-Milano

04-06-2010: Aggiornamenti in tema di assicurazione e controllo qualità-Seminario QualityFOOD-Aita (Cremona)

4-5 Maggio: Internal Auditor BRC Global Standard Food Safety Issue 5 Course-CMI Bologna

Referenze

Dott. Aldo Righi - Ex Responsabile Qualità e
Tecnologia_Stabilimento Barilla Castiglione delle Stiviere(MN)

Dott. Mario Zanetti-Responsabile Produzione Stabilimento Barilla-
Cremona

Dott. Ing Stefano Allegri-Amministratore Unico Panificio Cremona Italia

Consenso al trattamento dei dati personali, ai sensi del D.lgs 196/2003

Elisa Pellegrino

Data: 24/10/2022