

# CURRICULUM VITAE



## INFORMAZIONI PERSONALI

Nome

**RUSSO ANDREA**

## ESPERIENZA LAVORATIVA

- Data Agosto – Settembre 2016; Luglio – Settembre 2017; Luglio – Settembre 2018; Luglio – Settembre 2019; Agosto – Settembre 2020
- Nome e indirizzo del datore di lavoro Solea s.r.l., via Scafati, 158 – Santa Maria la Carità 80050 Napoli
- Tipo di azienda o settore Industria conserviera
- Tipo di impiego Controllo qualità
- Principali mansioni e responsabilità Tracciabilità materia prima, controllo del processo di produzione, analisi su materie prime, semi-lavorato e prodotto finito.
- Data Luglio – Settembre 2021
- Nome e indirizzo del datore di lavoro La Doria s. p. a. Strada Statale 367, 84087 Sarno (SA)
- Tipo di azienda o settore Industria conserviera
- Tipo di impiego Controllo qualità
- Principali mansioni e responsabilità controllo del processo di produzione legumi e pomodoro cubettato, analisi su materie prime, semi-lavorato e prodotto finito.
- Data Ottobre 2021 -
- Nome e indirizzo del datore di lavoro Scuola statale
- Tipo di azienda o settore Assistente amministrativo
- Tipo di impiego Ufficio alunni.
- Principali mansioni e responsabilità

## ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- Data Aprile 2016
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione Dipartimento di Agraria presso l'Università degli Studi di Napoli Federico II
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio Processi dell'industria alimentare, microbiologia applicata alle industrie alimentari, proprietà e struttura degli alimenti, enzimologia, analisi sensoriale.

- Qualifica conseguita
- Livello nella classificazione nazionale

Titolo della Tesi: Performance tecnologica di pastelle gluten free  
 Laurea Specialistica in Scienze e Tecnologie Alimentari 78/S  
 100/110

- Data
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
- Qualifica conseguita
- Livello nella classificazione nazionale

Dicembre 2012  
 Dipartimento di Agraria presso l'Università degli Studi di Napoli Federico II  
 Matematica, fisica, chimica, biologia, microbiologia, processi dell'industria alimentare.  
 Titolo della Tesi: La cottura degli alimenti  
 Laurea Triennale in Tecnologie Alimentari  
 94/110

- Data
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
- Qualifica conseguita
- Livello nella classificazione nazionale

Luglio 2018  
 Istituto Professionale Statale per i Servizi Enogastronomici e l'Ospitalità Alberghiera, Castellammare di Stabia, (NA)  
 Diploma di istruzione professionale settore enogastronomia  
 75/100

- Data
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
- Qualifica conseguita
- Livello nella classificazione nazionale

Luglio 2008  
 Liceo Scientifico F. Severi, Castellammare di Stabia, Napoli  
 Maturità scientifica  
 75/100

## CAPACITÀ E COMPETENZE PERSONALI

MADRELINGUA ITALIANA

ALTRE LINGUE

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

### INGLESE

BUONO

BUONO

BUONO

CAPACITÀ E COMPETENZE RELAZIONALI

Buone competenze relazionali acquisite come moderatore di *focus group*, organizzando e gestendo sedute di panel test e consumer test presso il Laboratorio di Analisi Sensoriale del Dipartimento di Agraria dell'Università degli Studi di Napoli Federico II. Predisposizione a lavorare in team. Disponibilità a spostamenti per viaggi di lavoro, anche per lunghi periodi.

CAPACITÀ E COMPETENZE ORGANIZZATIVE

Buon metodo lavorativo e ottime capacità organizzative, acquisite durante l'esperienza lavorativa sui progetti di ricerca per la tesi magistrale e durante la partecipazione a diverse attività di volontariato, che hanno contribuito ad acquisire una discreta indipendenza sui lavori assegnati. Ottime capacità di rispettare le scadenze e a coordinare lavori di gruppo.

CAPACITÀ E COMPETENZE TECNICHE

Possesso di ottime conoscenze di informatica e di ottime capacità nell'utilizzo dell'ambiente Windows, del pacchetto Office e OpenOffice e degli applicativi web più comuni. Utilizzo dei seguenti pacchetti operativi: SPSS, Fizz Acquisition and Calculation, Excel Stat. Utilizzo delle seguenti attrezzature: Calorimetri a Scansione Differenziale, Reometri Rotazionali, Misuratori di  $a_w$ , colorimetri a riflettanza, pHmetri. Buona esperienza nella gestione e nella coordinazione di un laboratorio di analisi sensoriale.

PATENTE B

**ULTERIORI INFORMAZIONI**

Disponibile a spostamenti in tutto il territorio nazionale ed internazionale. Ottima predisposizione a relazioni interpersonali. Iscritto all'albo professionale dell'Ordine dei Tecnologi Alimentari Campania-Lazio.

Il sottoscritto afferma che tale *curriculum vitae et studiorum* è stato redatto ai sensi degli articoli 46 e 47 del D.P.R. n. 445/00.

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai sensi del Decreto Legislativo 30 giugno 2003, n. 196 "Codice in materia di protezione dei dati personali".

FIRMA

A handwritten signature in black ink, appearing to read "Andrea Russo". The signature is written in a cursive style with a large initial 'A'.