

MODELLO EUROPEO PER IL CURRICULUM VITAE



INFORMAZIONI PERSONALI

Nome	DANI PAOLA
Indirizzo	Via Stadio 14, 36071, Arzignano, Vicenza
Telefono	340 1970098
E-mail	paola.dani@outlook.com
Nazionalità	Italiana
Data di nascita	14/05/1993

ESPERIENZA LAVORATIVA

Lifeanalytics
Sovizzo, VI
Laboratorio analisi alimentari
Da 2023 ad oggi

Tecnico di laboratorio

Dal mio insediamento in azienda mi occupo di analisi chimiche su matrici alimentari, nello specifico su prodotti lattiero caseari.

Le mie mansioni comprendono:

- Determinazione di parametri chimici (pH, conducibilità) su campioni alimentari e acque
- Utilizzo del Foodscan (strumento che utilizza la spettrofotometria nel vicino infrarosso (NIR)) per la determinazione di grasso, proteine, sale e umidità nei formaggi e nel burro
- Ricerca di aflatossine tramite metodo di screening ELISA
- Utilizzo dell'HPLC per la ricerca di aflatossine e sostanze all'interno di latte e derivati
- Taratura e manutenzione ordinaria delle strumentazioni analitiche
- Elaborazione dei dati e compilazione di rapporti finali
- Analisi delle norme ISO e UN per la valutazione dei metodi di prova

Dani Spa
Arzignano, VI
Azienda conciaria
2020 - 2023

Tecnico di laboratorio

Testavo campioni di prodotto finito (pelle) attraverso prove di tipo meccanico, fisico e chimico, valutandone la qualità e resistenza affinché fossero conformi alle norme richieste dai clienti.

Analizzavo e studiavo norme ISO e 'specifiche clienti' per adeguare il prodotto alle nuove esigenze del mercato in ambito di sostenibilità e sicurezza.

Eseguivo analisi per la determinazione della quantità di COD in acque di scarico attraverso la diluizione di campioni provenienti dalle varie fasi della produzione e successiva lettura dei dati tramite spettrofotometro.

Esaminavo campioni fisici per stabilire la quantità di grassi e formaldeide seguendo normative ISO che prevedono estrazioni e successive rette di taratura per individuare la quantità di sostanza richiesta.

Gestivo e aggiornavo un archivio dati inserendo le valutazioni e i risultati ottenuti.

Mi interfacciavo con i clienti inviando le documentazioni necessarie.

Organizzavo autonomamente l'acquisto di prodotti e materiali di consumo per il laboratorio.

Faeda Spa
Arzignano, VI
Azienda conciaria
2019 – 2020

Tecnico di laboratorio

Mi occupavo di controllare e valutare la qualità del prodotto finito e del campione durante le fasi di lavorazione eseguendo prove fisiche e chimiche. Nello specifico eseguivo tutti i test necessari per garantire che il prodotto rispettasse le norme UNI e ICEC.

Effettuavo analisi di acque di scarico e lavorazione per determinare la quantità di COD, valutazione dei risultati, compilazione di report per clienti e archiviazione.

Dedalo srl
Arzignano, VI
Laboratorio analisi
2017

Tirocinio universitario

Ho eseguito analisi chimiche e microbiologiche su alimenti, acque e analisi fisiche su pellame.

Nello specifico ho eseguito analisi per individuare e quantificare la carica batterica, *E. Coli*, *Salmonella*, *Staphylococcus* e *Listeria Monocytogenes* secondo norme ISO ed ENI.

Ho imparato le tecniche di campionamento su alimenti e superfici/piani di lavoro presso terzi.

Mi occupavo inoltre della redazione di etichette nutrizionali sugli alimenti e compilazione di piani HACCP.

Dal 2012 al 2019 ho lavorato nel campo della ristorazione.

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

2018 Laurea in Sicurezza Igienico-Sanitaria degli Alimenti conseguita presso l'Università di Padova, dipartimento di Biomedicina Comparata e Alimentazione con una valutazione di 96/110.

2012 Diploma indirizzo Biologico-Scientifico Progetto Brocca conseguito presso l'Istituto Tecnico Industriale Statale "G. Galilei" di Arzignano con la valutazione di 80/100.

CAPACITÀ E COMPETENZE PERSONALI

MADRELINGUA

Italiano

ALTRE LINGUE

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

Inglese B1

Buono
Buono
Buono

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

Spagnolo

Scolastico
Scolastico
Scolastico

CAPACITÀ E COMPETENZE RELAZIONALI E ORGANIZZATIVE

Sono una persona solare e dinamica, abituata a stare a contatto con le persone e relazionarmi con esse. Sono in grado di lavorare in autonomia, ma con un'ottima predisposizione al lavoro di gruppo.

Mi reputo organizzata e precisa. Sono in grado di rispettare le tempistiche di consegna e organizzare il lavoro.

**CAPACITÀ E COMPETENZE
TECNICHE**

Durante il percorso universitario e nel periodo di tirocinio ho acquisito dimestichezza con vari strumenti e macchinari e so muovermi in autonomia in laboratorio.

Conosco le norme di sicurezza in materia di prelievo e conservazione dei campioni, raccolta dati e archivio.

Conosco i sistemi di certificazione di processo e prodotto, le procedure di autocontrollo aziendale e ho sviluppato delle competenze nell'ambito della legislazione agroalimentare e tematiche di igiene e sicurezza degli ambienti di lavoro.

So utilizzare vari strumenti per prove fisiche su pellame: dinamometro, lastometro, flessimetro, camera per xenotest, macchina per thermosetting test, veslic, martindale e crockmeter test e altre.

Ottima conoscenza del sistema operativo Windows, degli applicativi di base e del pacchetto Office. Utilizzo quotidiano di posta elettronica e strumenti di ricerca.

PATENTE

Patente di categoria B e automunita.

Autorizzo al trattamento dei dati personali, secondo quanto previsto dalla Legge 196/03