NOEMI SERRA

Tecnologo Alimentare

FORMAZIONE ACCADEMICA

-**Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari**

(valutazione: 110/110 con Lode).

Università di Bologna, Campus di Cesena- 07/2023.

Tesi in Modificazione Chimiche ed Analisi degli Alimenti:

Valutazione di variazioni dei composti volatili dell'aglio a seguito di trattamenti tecnologici.

-**Laurea Triennale in Tecnologie Agro-Alimentari** (valutazione 106/110).

Università di Bologna, Campus di Cesena- 12/2020.

Tesi in Analisi degli Alimenti: Fase di gramolatura della pasta di olive: studio dei composti volatili in oli vergini monovarietali in funzione del binomio tempo-temperatura.

-**Diploma di Maturità Liceo Scientifico**

Liceo Scientifico Leonardo Da Vinci, Bologna- 06/2017.

ESPERIENZE LAVORATIVE

-**Controllo qualità**, 01/2024 ad oggi.

Dino Corsini SRL, Crespellano (BO).

Controllo accettazione materie prime in entrata; monitoraggio e tracciamento dei processi con l'obiettivo di verificare che ogni fase della produzione avvenga conformemente alle norme che disciplinano standard di sicurezza e qualità; utilizzo del gestionale SAP; controllo etichette ed incarti unità di vendita secondo Reg. 1169/2011.

-**Ispettrice presso organismo di controllo e certificazione**, 09/2023 ad oggi.

Bioagricert SRL, Casalecchio di Reno (BO).

Certificazione Biologica: verifica conformità alla normativa cogente (Regolamento UE 848/2018) garantendo che prodotti e processi rispettino requisiti di produzione, trasformazione e commercializzazione.

-**Operatore fast food**, 03/2018 a 12/2023.

McDonald's, Bologna.

Operatività nelle postazioni di servizio Drive Thru, cassa, banco e bar.

Eccellenza nel gestire più postazioni contemporaneamente e nel lavorare sotto pressione.

-**Tecnico di Laboratorio**- Tirocinio Curriculare, 10/2022-11/2022.

Piana Ricerca e Consulenza SRL- Osteria Grande (BO).

Analisi colore e umidità di campioni di miele, analisi melissopalinochimica di polline, gelatina reale e miele, stesura rapporti di prova.

-**Tecnico di Laboratorio e addetto alla qualità**- Tirocinio curriculare, 09/2020.

Caber SRL- Granarolo dell'Emilia (BO).

Aggiornamento e revisione della documentazione: schede tecniche, moduli qualifica fornitori, moduli di controllo prodotto e processo; determinazione quantitativa del contenuto di iodio, determinazione spettrofotometrica dello zafferano.

VOLONTARIATO

-Progetto internazionale EST43 ALT-LAURI, Estonia, 08/2019.

Supporto alla comunità locale attraverso operazioni di team building e cooperazione.

CERTIFICAZIONI

-Corso per la qualifica di Lead Auditor di Sistemi di Gestione per la Qualità ISO 9001-40 ore (Checkfruit)-2023.

-Corso di Sommelier I e II livello svolto con AIS Modena-2023.

-Corso di Introduzione all'Analisi Sensoriale del Miele svolto con Ambasciatori Mieli-2021.

-Borsa di studio per il programma Archways to Opportunity-2021.

-Brevetto Bagnino di Salvataggio in piscina e Brevetto Operatore BLSD-2017.

COMPETENZE

-Metodi di analisi chimica, fisica e microbiologica degli alimenti.

-Programmazione, gestione e controllo qualità di campioni alimentari.

-Massima attenzione verso il cliente.

-Problem solving e solide capacità di lavorare in team.

-Competenze relative a: Nutrizione, Chimica, Microbiologia, Igiene e Sicurezza Alimentare, Condizionamento ed Imballaggio degli alimenti

LINGUE

-Italiano-madrelingua

-Inglese-livello B2

COMPETENZE INFORMATICHE

-Pacchetto office: Word, Excel, Access, PowerPoint.

-Adobe Acrobat, Outlook, Google Chrome.

-Identificazione spettri di massa delle molecole: Instrument Data Analysis.