



Curriculum Vitae

Francesca Trevisiol

Tel mobile

Tel fisso

E-mail

Domicilio

Data e Luogo di
nascita

Stato Civile

ESPERIENZE LAVORATIVE

gennaio 2014 – marzo 2014

Theresianer

Controllo qualità birrificio

4 aprile 2011 – 31 gennaio 2012

Collaborazione Coordinata e Continuativa presso il **Centro di Ricerca per la Viticoltura** con sede a Conegliano (TV) in materia di

4 marzo 2013 – 26 agosto 2013

aprile 2014 – attualità

- innovazione nella difesa della vite per la riduzione dei trattamenti con prodotti fitosanitari (Cra – Vit : ente ospitante; Consorzio prosecco Docg: ente committente)

- “Rilievi di campo, raccolta campioni ed analisi di laboratorio su funghi tossigeni e patogeni della vite , curve di maturazione dell'uva”;

- “Rilievi produttivi, qualitativi e fitopatologici. Analisi chimiche e microbiologiche”;

- Pubblicazioni “Atti giornate fitopatologiche” 2012,2: pg 393-399; 459-466;613- 618

Attività svolte: osservazione dei principali stadi fenologici e rilievi vegeto-produttivi su differenti vitigni. Svolgimento di rilievi epidemiologici sulla severità e diffusione (indice di efficacia, diffusione ed incidenza) delle principali ampelopatie crittogamiche della vite. Monitoraggio tignole mediante trappole a feromoni e monitoraggio dati climatici Trattamento statistico dei dati e loro salvataggio su supporto digitale. Analisi chimiche e microbiologiche.

20 febbraio 2013 – 28 giugno 2013

Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca -“IC Fogazzaro” - Follina

novembre – gennaio 2013

“IC Valdobbiadene”

febbraio 2011 – marzo 2011

Pagnan Srl

collaborazione per la certificazione BRC-IFS e biologico, messa a punto del piano di autocontrollo del nuovo stabilimento. verifica dei processi di Consulente dermocosmetica canale farmacie - **Zetafarmaceutici SpA** Promoter NaturaSi-Cuore Bio - **Gruppo Ecor**

settembre 2010-gennaio 2011

6 aprile 2009 – 31 agosto 2010

Maia Agroindustriale - Gruppo Eurovo

Gestione e Valutazione Fornitori, Corsi di formazione per gli addetti alla manipolazione degli alimenti - Gestione Reclami Clienti ed Azioni Correttive - Controllo dei Processi Produttivi ed Elaborazione Statistica dei dati con stesura dei relativi report. - Tracciabilità e Rintracciabilità -(Coop, Esselunga, Granarolo) Analisi chimiche e microbiologiche delle Materie Prime in Accettazione, del Prodotto finito e durante la fase di lavorazione, verifica procedure di sanificazione - ricerca Salmonella qualitativa e quantitativa, ricerca E.Coli e coliformi totali, determinazione della carica batterica mesofila, ricerca e conteggio degli Stafilococchi Aurei, Ricerca e conteggio degli Streptococchi fecali mufte, Analisi con N.I.R, Chemwell e spettrofotometro, ricerca mufte e lieviti, Titolazioni, Determinazione dei perossidi, determinazione dell'acidità, Determinazione delle micotossine, Determinazione degli inibenti, Determinazione delle proteine grezze, Determinazione OGM, Determinazione delle ceneri, Determinazione delle sostanze grasse e dell'umidità (residuo secco), Determinazione dell'attività ureasica, Determinazione dell'acido lattico, Determinazione anaerobi solfito riduttori, Determinazione degli zuccheri.

marzo 2007– 31 ottobre 2008

Latteria di Soligo Sac

Collaborazione al progetto CNR presso lo stabilimento di Soligo per la messa a punto di una cella a ionizzazione per il controllo delle muffe superficiali durante la stagionatura dei formaggi duri - Progetto Filatve per lo studio di nuovi formati di formaggi molli a peso fisso e relative analisi organolettiche e sensoriali - Monitoraggio dei Processi di Produzione – Svolgimento analisi chimiche e microbiologiche in accettazione delle materie prime, dei semilavorati in processo di produzione e dei prodotti finiti per la liberalizzazione alla vendita - Gestione di non conformità, reclami, azioni correttive - Schede tecniche dei prodotti commercializzati, Schede merceologiche - - Gestione documentazione Casatella Dop- Attività di Ricerca e Sviluppo nuovi prodotti - Tracciabilità - Controllo Metrologico dei pre-confezionati - Validazione dei Processi Produttivi secondo norma UNI EN ISO 9001:utilizzo di Tecniche Statistiche per la Valutazione dei processi di produzione dei formaggi molli- Produzione dei formaggi molli e mozzarella: studio per l'Implementazione di un Sistema di Tracciabilità degli Incarti Primari - - Taratura e verifica delle apparecchiature, delle strumentazioni di misurazione- - Utilizzo del Sistema Gestionale AS400 - Bilancio di massa- Inserimento ddt - Distinta base.

FORMAZIONE PROFESSIONALE

7 novembre 2011 – giugno 2013

"Tecnico Superiore delle Filiere Agrarie, Agroalimentari e Agroindustriali" – presso l'Istituto Tecnico Superiore per le "Nuove Tecnologie per il Made in Italy" comparto agroalimentare e vitivinicolo di Conegliano (TV) – ITAS CERLETTI - 5° livello EQF

28 ottobre 2009
22-23 gennaio 2009
2-3 dicembre 2008

Elementi di Ecologia Microbica nei Prodotti Alimentari - Corso ECM
Il Sistema di Autocontrollo Igienico Sanitario per gli Alimenti di Origine Animale e Non Animale - Ente di Formazione CertiQuality Srl
La Normativa Comunitaria e Nazionale per la Sicurezza Alimentare", "Il Codex Alimentarius e il Metodo HACCP - Ente di Formazione CertiQuality Srl

1 settembre 2009

Il Sistema per la Gestione della Qualità secondo la Uni en Iso 9000:2001 nel settore alimentare- Ente di Formazione CSQA

COMPETENZE INFORMATICHE

Office Windows Xp - Office Macintosh- Openoffice - AS 400 - Ideale 2005 - Outlook Express - Lotus Notes

LINGUE

Inglese

ISTRUZIONE

01/06/96

Diploma di Liceo Scientifico presso l'Istituto "Marco Casagrande", 31053 Pieve di Soligo (TV).

7 novembre 2006

Università di Padova Scienze MM. FF. NN
Laurea in Scienze Biologiche (vecchio ordinamento)
Titolo della tesi: "Risposta di "Chlorella" saccharophila in coltura ad uno stress luminoso".
Relatore: Baldan Barbara; Laboratorio di Fisiologia Vegetale.

PATENTE

Automobilistica B

Il sottoscritto autorizza al trattamento dei miei dati personali ai sensi dell'art. 30 D.Lgs. 196/2003 anche con modalità elettroniche e/o automatiche per le finalità di selezione e ricerca del personale.

Pieve di Soligo, 7/06/2014

Francesca Trevisiol