

ESPERIENZE PROFESSIONALI



Erica Acciaro

CONTATTI

CELLULARE:
320 30 84 311

INDIRZZO EMAIL:
eri.acciaro@gmail.com

PEC:
erica.acciaro@pec.otacl.it



<https://www.linkedin.com/in/ericaacciaro/>

15/09/2021 – ATTUALE – Firenze

AUDITOR

GRUPPO MAURIZI SRL

Controlli tecnici ispettivi inerenti la refezione scolastica c/o i centri cottura e refettori dislocati su tutto il territorio del Comune di Firenze

30/11/2020 – ATTUALE – Roma

MEMBRO DELLA COMMISSIONE OPERATIVA REGIONE LAZIO

OTACL - Ordine Tecnologi Alimentari Campania Lazio

Grazie all'intero team si offre supporto di tipo tecnico/tecnologico a tutte quelle realtà che operano nel Food, si definiscono linee guida su come impostare e gestire i processi industriali e come realizzare nuovi prodotti, avendo alla base LA SICUREZZA ALIMENTARE E LA SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE.

17/05/2021 – 30/06/2021 – Firenze

AUDITOR

GRUPPO MAURIZI SRL

Controlli tecnici ispettivi inerenti la refezione scolastica c/o i centri cottura e refettori dislocati su tutto il territorio del Comune di Firenze

06/05/2019 – 20/12/2019 – Montelibretti (Roma)

TIROCINIO FORMATIVO CON LAUREA TRIENNALE

ISB - Istituto Sistemi Biologici del CNR di Montelibretti

DOTT. ANATOLY SOBOLEV

Studio del profilo metabolico delle fragole mediante risonanza magnetica nucleare con spettrometro NMR da 600 MHz

1. Estrazioni con solventi acquosi e organici
2. Utilizzo del software NMR Bruker TopSpin.

15/12/2016 – 30/05/2017 – Roma

TIROCINIO FORMATIVO PER LAUREATRIENNALE

Dipartimento Biologia e Biotecnologie Charles Darwin Università degli studi La Sapienza

PROF.SSA CRISTINA MAZZONI

1. Recupero del siero di latte mediante microrganismi starter:
2. Preparazione di terreni per la crescita di microrganismi
3. Monitoraggio della shelf-life dei microrganismi e del pH dei terreni
4. Diluizioni seriali
5. Messa in piastra di microrganismi con successivo utilizzo di incubatori per le crescite microbiche.

ISTRUZIONE

27/11/2020 – 14/04/2021 – Roma
MASTER FOOD SAFETY EXPERT
GRUPPO MAURIZI SRL

02/09/2020 – Napoli
ISCRIZIONE ALL'ALBO DEI TECNOLOGI ALIMENTARI
OTACL- Ordine Tecnologi Alimentari Campania Lazio

16/07/2020 – 22/07/2020 – Napoli
ESAME DI STATO PER L'ABILITAZIONE ALLA PROFESSIONE DI TECNOLOGOALIMENTARE
Università degli Studi Federico II

15/09/2017 – 13/02/2020 – Roma
LAUREA MAGISTRALE IN SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI
Inter-ateneo Università degli Studi della Tuscia e Università degli Studi La Sapienza

Tesi di laurea: Studio del profilo metabolico delle fragole tramite risonanza magnetica

Voto di laurea: 108/110

07/10/2012 – 12/07/2017 – Roma
CORSO DI LAUREA TRIENNALE IN BIOTECNOLOGIE AGRO-INDUSTRIALI
Università degli Studi La Sapienza

Tesi di laurea: Analisi delle condizioni ottimali per lo sviluppo di microrganismi starter, utilizzando come substrato il siero di latte

Voto di laurea: 94/110

CERTIFICAZIONI

15-16-18-22-23-24/02/2021 – Roma
AUDITOR/LEAD AUDITOR ISO 9001:2015
BUREAU VERITAS

12/11/2018 – 10/12/2018 – Monterotondo (Roma)
CERTIFICAZIONE HACCP TERZO LIVELLO
SA SICUREZZA SRL

HACCP TERZO LIVELLO TITOLARI E RESPONSABILI DELL'INDUSTRIA ALIMENTARE (20 ORE) Ai sensi del D.Lgs 193/2007, DGRL 282/2002, Regolamento Europeo (CE) 852/2004, Sentenza del TAR Campania - Napoli n. 209/2012. Ordinanza del TAR Lazio - Roma n. 1179/2010, Ordinanza del Consiglio di Stato n. 4290/2010. Il percorso formativo ha avuto inizio in data 12-11-2018 si è concluso il giorno 10-12-2018 con il superamento della verifica di apprendimento finale, per un totale di 20 ore

COMPETENZE

La mia è una figura professionale che può occupare sia ruoli operativi che direttivi nelle imprese produttive e commerciali del settore alimentare; mi posso occupare della verifica di impianti di depurazione e di recupero dei sottoprodotti, di analisi chimiche, fisiche, microbiologiche e sensoriali degli alimenti, posso esercitare attività di consulenza per la ristorazione collettiva, commerciale e per la distribuzione organizzata; inoltre, posso eseguire la pianificazione alimentare per la razionalizzazione delle risorse controllo spreco alimentare e quindi fare educazione alimentare.

- Capacità di lettura, scrittura e verbale
- Buone competenze comunicative, ottime competenze relazionali
- Padronanza del pacchetto Office (Word, Excel, PowerPoint, etc.)
- Social network, sistemi operativi Windows, Android e macOS, Google Chrome.

LINGUE

Francese: Buono

Inglese: Buono

Italiano: Lingua Madre

PATENTE: B