

# CURRICULUM VITAE

## INFORMAZIONI PERSONALI

|                         |                      |
|-------------------------|----------------------|
| Nome, Cognome           | Orsolina Vetrano     |
| Indirizzo               |                      |
| Telefono                |                      |
| E-mail                  |                      |
| CODICE FISCALE          |                      |
| Nazionalità             | Italiana             |
| Luogo e data di nascita | Avellino, 01/09/1993 |

## ESPERIENZA PROFESSIONALE

07/11/2022 – 07/12/2022 (1 mese)

Assicurazione qualità junior

Organizzazione o ente che provvedere alla  
formazione e al training

Ciavolino Roma International – Ardea (RM). Azienda agroalimentare di  
produzione e commercializzazione di frutta secca.

Principali attività

Gestione ed archiviazione reclami. Qualifica fornitori. Redazione schede  
tecniche. Controllo e revisione etichette. Stesura procedure e istruzioni di  
lavoro. Controllo conformità in linea di produzione.

04/04/2022- 23/10/2022 (7 MESI)

Controllo qualità di linea

Organizzazione o ente che provvedere alla formazione e al training

Olitalia – Forlì (FC). Azienda agroalimentare di imbottigliamento e commercializzazione di olio.

Principali attività

Gestione qualità della produzione agro-alimentare e dell'etichettatura e tracciabilità nella filiera agroalimentare attraverso controlli in accettazione, controlli qualità di linea, applicazione dei principi base dell'HACCP nel comparto produttivo.

Gennaio 2018 – Giugno 2018 (6 MESI)

Tirocinio formativo pre-laurea

Organizzazione o ente che provvede alla formazione e al training

Università degli Studi di Napoli Federico II.

Principali attività

Attività cellulasica di funghi isolati da monumenti lapidei campani

## ISTRUZIONE E FORMAZIONE

27/11/2021 – 16/03/2022 (4 MESI)

Master aziendale in Qualità e Certificazione di Prodotto in azienda Agroalimentare, cosmetica e farmaceutica

Principali attività

Sistemi di Gestione della Qualità e certificazione ISO 9001:2015. Sicurezza alimentare. HACCP e igiene alimentare. Norma ISO 22000. Certificazione internazionale BRC e IFS. Rintracciabilità e tracciabilità. Certificazione del prodotto agroalimentare (DOP, IGP, STG, etc.). Prodotti biologici. Etichettatura dei prodotti alimentari. Norma internazionale ISO 14001. Regolamento comunitario EMAS. RSPP - modulo A. Qualifica Auditori I parte Qualità.

01/10/2018 – 27/10/2020

Laurea Magistrale in Biotecnologie per l'alimentazione

Organizzazione o ente che provvede alla formazione e al training

Università degli Studi di Padova

Attività di tesi

Analisi in pool per la ricerca di Escherichia coli produttori

di tossina shiga (STEC) in alimenti ready to eat".  
Laboratorio di biotecnologie applicate alla sicurezza alimentare.  
Relatore interno: Barbara Cardazzo.  
Relatore esterno: Rosaria Lucchini (Istituto Zooprofilattico  
Sperimentale delle Venezie – sede di Trento)  
Votazione 110/110.

15/10/2013 – 17/07/2018

Laurea Triennale in Scienze Biologiche

Organizzazione o ente che provvede  
alla formazione e al training

Università degli Studi di Napoli "Federico II"

Attività di tesi

Attività' cellulasica di funghi isolati da monumenti lapidei campani.  
Laboratorio di botanica.  
Relatore interno: Antonino Pollio.  
Votazione 102/110.

2006 – 2012

Diploma di maturità linguistica

Organizzazione o ente che provvede  
alla formazione e al training

Liceo Linguistico "P.E. Imbriani" – Avellino

Voto finale

92/100

#### PRINCIPALI CONOSCENZE TECNICHE

- Utilizzo microscopia ottica
- Utilizzo di programmi bioinformatica e di ricostruzione filogenetica
- Tecniche di isolamento ed identificazioni di specie in grado di provocare zoonosi (in particolare *Campylobacter spp* e *Salmonella spp*)
- Fondamenti delle principali metodologie biomolecolari: PCR, PCR real-time e Next generation sequencing (NGS)

- Principali tecniche applicative delle metodologie biomolecolari per le analisi sugli alimenti
- Principali tecniche di tracciabilità alimentare
- Principali tecniche di proteomica

## CORSI, WORKSHOP, SEMINARI, ALTRO

|           |                                                                                                                                                       |
|-----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Seminario | "Strategie digitali per la divulgazione e la comunicazione della scienza" – WeChat & WeSocial online learning community - 2019                        |
| Webinar   | "Il pooling di campioni per analisi microbiologiche". Definizione e requisiti. Protocolli di verifica e validazione. Limitazioni – Merck group - 2020 |

## ULTERIORI INFORMAZIONI

|                                       |                                                                                                                                         |
|---------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Lingua Madre                          | Italiano                                                                                                                                |
| Lingue Straniere                      | Inglese - Parlato B1; Produzione scritta B2<br>Spagnolo – Certificazione DELE livello B2<br>Francese – Parlato A1; Produzione scritta A |
| Competenze comunicative               | Buone competenze comunicative                                                                                                           |
| Competenze organizzative e gestionali | Ottime competenze organizzative e ottima predisposizione per il lavoro di squadra e il problem solving                                  |
| Competenze digitali                   | Utilizzo banche dati per ricerche bibliografiche<br>Utilizzo dei più diffusi internet Browser<br>Pacchetto Microsoft Office             |

Patente di guida

A - B

Trattamento dei dati personali

Autorizzo il trattamento dei dati personali contenuti nel mio curriculum vitae in base all'art. 13 del D. Lgs. 196/2003 e all'art. 13 del Regolamento UE 2016/679 relativo alla protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali

, 19/11/2024

Firma